

Kreis Unna – Der Landrat
Gesundheit und Verbraucherschutz
Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Platanenallee 16
59425 Unna
Fon 0 23 03 27-0
Fax 0 23 03 27-14 99

Merkblatt Kennzeichnung auf Speisekarten

Folgende 13 Zusatzstoffgruppen müssen gekennzeichnet werden:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxydationsmittel(n)
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmitteln
12. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspartam)
13. gewachst (Oberfläche von frischen Früchten)

* als Fußnote oder in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung

Folgende Zutaten mit allergenem Potential müssen gekennzeichnet werden*:

- a. Glutenhaltiges Getreide, namentlich z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ausnahmen gelten für einige aus diesen Zutaten gewonnene Erzeugnisse (z.B. Glukosesirupe auf Weizenbasis, raffiniertes Sojaöl etc.)

Wie muss/kann gekennzeichnet werden?

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, die Allergen Kennzeichnung vorzunehmen:

1. Schriftlich

- a. auf einem Schild am oder bei dem jeweiligen Lebensmittel
- b. in Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, ähnlich der Zusatzstoffkennzeichnung auch mittels Fußnoten, auf die bei jeder Speise hingewiesen werden muss
- c. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- d. durch sonstige schriftliche oder elektronische Dokumentation, die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist (z.B. eine Kladde oder einen Computer/Tablet).

Entscheidet sich der Verantwortliche für Fall d), muss bei dem jeweiligen Lebensmittel oder durch einen Aushang darauf hingewiesen werden, wie bzw. wo die Information erfolgt.

2. Mündlich

Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe auf Nachfrage des Verbrauchers vor Abschluss des Kaufvertrags in allen o.g. Fällen möglich. Dazu sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- a. Das Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundig Auskunft geben zu können.
- b. Der Verbraucher muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem jeweiligen Lebensmittel gut lesbar und deutlich sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.
- c. eine schriftliche Aufzeichnung (Kladde) zu den allergenen Zutaten muss für das jeweilige Lebensmittel vorliegen.
- d. diese Aufzeichnung ist für die zuständige Behörde und auch für den Endverbraucher leicht zugänglich.

Weitere Hinweise:

- Zum Wein müssen die jeweilige Qualitätsstufe, das Anbaugebiet und der Jahrgang angegeben werden.
- Mineralwasser darf nicht offen, sondern nur in Originalflaschen ausgedient werden.
- Getränke dürfen nicht irreführend gekennzeichnet sein: Nektar darf z. B. nicht als Saft deklariert sein.
- Bei Pizzagerichten wird teilweise Formfleischvorderschinken als Belag verwendet. Hier muss in der Aufzählung der Zutaten in der Speise- und Getränkekarte diese Zutat als »Formfleischvorderschinken« bezeichnet und zusätzlich der Hinweis »aus Vorderschinkenstücken zusammengesetzt« angebracht werden. Letzteres ist auch über eine Fußnote möglich.
- Wenn andere Fleischerzeugnisse als Kochschinken und Formfleischschinken verwendet werden (z. B. »Spalla Cotta« oder »Pizza-Belag«), so dürfen die Speisen nicht mit dem Wort »Schinken« benannt werden (z. B. nicht als »Schinkenpizza« oder »Pizza Prosciutto« oder »Salat mit Schinken«). In der Aufzählung der Zutaten zu solchen Speisen ist diese Zutat z. B. als »Pizzabelag aus gepökeltem und gegartem Schulerfleisch« zu bezeichnen.
- Die Angaben für die Speise- und Getränkekarte können von den Etiketten der Fertigpackung und Flaschen übernommen werden. Bei nicht verpackten Produkten sind Hersteller oder Lieferant zu befragen.

Muster und Beispiele finden Sie unter www.kreis-unna.de (Suchbegriff: Kennzeichnung Lebensmittel).

Muster Speisekarte (Auszug)

Gerichte

Würste

Rostbratwürste^{5, 9 (j)} mit Brot^{2 (a)}

Wiener^{5, 8 (j)} mit Brot^{2 (a)}

Bockwurst^{3, 8 (i, j)} mit Kartoffelsalat^{1, 2, 6 (c, i)}

Pizza^(a)

Tomaten, Käse¹, Salami^{3, 5}

Tomaten, Käse¹, Schinken^{3, 5}

Tomaten, Käse¹, Champignons, Formfleischvorderschinken^{1, 3, 4, 5, 8}

Nudelgerichte

Tortellini^(a) alla Panna^{1, 3, 4, 5, 8}

Formfleischvorderschinken und Sahnesauce^(g)

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel^(a, c) mit Kartoffelsalat^{1, 2, 6}

Schnitzel Wiener Art^(a, c) vom Schwein

Dessert

Eisbecher^{1, 12 (g, h)}

Fruchtsalat^{1, 2, 4}

Anmerkungen

Allergene im Brot beachten!

Allergene beachten

Salami – keine Plockwurst

Verwendung von gekochtem Hinterschinken

Kein gekochter Hinterschinken, daher Angabe:
- Formfleischvorderschinken oder Pizzabelag

Allergene – Panade beachten!

Kalbfleisch, sonst Tierart angeben!

Allergene – Milcheis, Dekoration: Pistazien!

Zusatzstoffe erfragen und angeben!

o

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Nitritpökelsalz

4) mit Antioxidationsmittel

5) mit Geschmacksverstärker

6) geschwefelt

7) geschwärzt

8) mit Phosphat

9) mit Milcheiweiß

10) koffeinhaltig

11) chininhaltig

12) mit Süßungsmittel(n)

13) enthält eine Phenylalaninquelle

14) gewachst

15) mit Taurin

16) enthält Sojaöl; aus genetisch verändertem

Soja hergestellt

Allergene:

a) Weizen

b) Krebstiere

c) Eier

d) Fische

e) Erdnüsse

f) Soja

g) Milch

h) Pistazien

i) Sellerie

j) Senf

k) Sesam

l) Sulfid

m) Lupine

n) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Allergene

Gerichte, Produkte, Erzeugnisse ...	Glutenhaltiges Getreide							Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch Laktose	Schalenfrüchte										Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid/ Sulfite	Lupinen	Weichtiere
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Mandeln							Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/ Queensland									
	A	A1	A2	A3	A4	A5	A6							B	C	D	E	F	G	H	H1	H2	H3						