



Musterspeisekarte

„Kennzeichnungsregelungen von Zusatzstoffen und Allergenen Stoffen für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkearten sowie Preisverzeichnissen“

Stand Januar 2022

Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sind Einrichtungen jeder Art (auch Fahrzeuge, fest installierte oder mobile Stände), Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser, Cateringunternehmen, in denen LM für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden.

Bei der Erstellung von Speise- und Getränkearten sind verschiedene gesetzliche Anforderungen zu beachten. Die nachstehenden Tipps und Hinweise sollen Ihnen helfen, den gesetzlichen Anforderungen zu Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen Stoffen, genetisch veränderten Lebensmitteln, der Weinkennzeichnung und einigen anderen Vorgaben gerecht zu werden.

Zusatzstoffe werden Lebensmitteln zugesetzt, um eine bestimmte Wirkung zu erzielen und /oder dessen Eigenschaften zu verändern oder zu beeinflussen. Es ist gesetzlich vorgeschrieben, bestimmte Zusatzstoffe auch in Speise- und Getränkearten kenntlich zu machen. Dadurch ergibt sich z. B. für einen Allergiker die Möglichkeit festzustellen, welche Speisen für ihn geeignet sind.

Die Kenntlichmachung kann entfallen, wenn der Zusatzstoff im Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr hat.

Die erforderlichen Angaben müssen jedoch nicht so detailliert aufgeführt werden wie es z. B. auf dem Zutatenverzeichnis von Fertigpackungen der Fall ist.

Die Kenntlichmachung hat nach den Bestimmungen des § 4 Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV), der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) VO (EU) 1169/2011 und deren DVO (seit 13.12.2014), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe VO (EG) 1333/2008, der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV), der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGetrV) sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, in der jeweils aktuellen Fassung zu erfolgen.

Welche Zusatzstoffe/Allergene ein Lebensmittel enthält, ist dem Zutatenverzeichnis zu entnehmen. Bei offenen Lebensmitteln sind die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe/Allergene beim Lieferanten oder Hersteller zu erfragen.

Wer Zusatzstoffe/Allergene auf der Speise- und Getränkearte oder im Preisaushang nicht entsprechend den gesetzlichen Vorgaben deklariert handelt ordnungswidrig, wird vorsätzlich falsch deklariert sogar teilweise strafbar.

Wichtige Hinweise:

- Die, im folgenden, dargestellte Musterspeisekarte ist nicht abschließend. Jeder Lebensmittelunternehmer ist für die korrekte Kenntlichmachung der verwendeten Zusatzstoffe selbst verantwortlich.
- Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.
- Die Pflicht zur Kenntlichmachung eines Zusatzstoffes ist abhängig von seiner verbleibenden technologischen Wirksamkeit im Endprodukt. Ist diese nachweislich im angebotenen Lebensmittel nicht mehr vorhanden, so kann eine Kenntlichmachung im Einzelfall nicht erforderlich sein.
- Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der VO (EG) 1333/2008 genannt.

Rathaus · Dalbergstraße 15 | 63739 Aschaffenburg | Telefon (0 60 21) 3 30-0 | Telefax (0 60 21) 3 30-720

Bankverbindungen: Sparkasse Aschaffenburg | IBAN DE 07 7956 0000 0000 0107 51 | BIC BYLADE M1 ASA

Raiffeisenbank-Volksbank Aschaffenburg eG | IBAN DE 92 7956 2514 0001 0300 00 | BIC GENODEF 1AB1

Raiffeisenbank-Volksbank Aschaffenburg eG | IBAN DE 72 7956 2514 0000 0330 06 | BIC GENODEF 1AB1

außerdem Konten bei: Commerzbank AG Aschaffenburg | Deutsche Bank AG Aschaffenburg

Unicreditbank AG (HypoVereinsbank) Aschaffenburg | Postbank Frankfurt/Main

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE 132 115 294 | **Gläubiger-Identifikationsnummer:** DE 26 STA 000 001 9

Erreichbarkeit Bürgerservicebüro: Mo, Mi, Fr 7.30 – 13 Uhr | Di und Do 7.30 – 17.30 Uhr

Sonstige Ämter: Servicezeiten Mo – Do, 6:30 – 19 Uhr | Fr 6:30 – 14:30 Uhr, nur nach vorausgehender Terminvereinbarung

Bürgersprechstunde Oberbürgermeister: bitte Kontaktformular auf www.aschaffenburg.de/buergersprechstunde verwenden oder QR-Code scannen



**BAYERISCHER
UNTERMAIN**

BAYERN IN RHEIN-MAIN



Bei der Verwendung von genetisch veränderten Lebensmitteln ist auf folgendes zu achten:

Es sind alle Lebensmittel kenntlich zu machen, die:

- genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten
- aus GMO bestehen
- aus GMO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GMO hergestellt werden

Bei der Kenntlichmachung von Wein sind folgende Pflichtangaben erforderlich:

- die Qualitätsstufe (evtl. i. V. m. Prädikat wie z. B. Kabinett, Spätlese, etc..)
- Herkunftsland oder Anbaugebiet (z. B. Franken, Rheinhessen, Italien, etc..)
- Weinart (z. B. Rotling, Rosé, Weißwein, Rotwein, Weißherbst)
- Mengenangabe (z. B. 0,25 l)
- Preis (bezogen auf die o. g. Einheit)

Bei Speiseeis ist die Angabe der Verkehrsbezeichnung Pflicht:

z. B. Fruchteis, Milcheis, Eiscreme, etc..

Achten Sie dringend auf eventuelle Abweichungen in der Verkehrsbezeichnung:

„Milchspeiseeis mit Vanillegeschmack“ ist kein „Vanilleeis“

Im Allgemeinen zu beachten ist ferner:

- Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung müssen deklariert werden.
- „Schinken“ ist grundsätzlich ausschließlich Hinterschinken! Handelt es sich um Vorderschinken, Formfleischvorderschinken, Pizzabelag, Spalla cotta oder ähnliches ist dies unmittelbar in der Speisenbeschreibung, nicht erst durch Fußnoten, anzugeben! Zusätzliche Angaben (z. B. „aus Schinkenteilen zusammengefügt“) können mittels Fußnote kenntlich gemacht werden.
Wird eine Pizza mit Hinterschinken belegt, ist die Bezeichnung „Schinkenpizza“ korrekt. Bei Verwendung von „Schinken-Ersatz“ ist dies auch bei der Bezeichnung kenntlich zu machen. Die Bezeichnung „Schinkenpizza“ ist hier eindeutig eine Täuschung des Verbrauchers und wird entsprechend geahndet.
- Bei Getränken ist grundsätzlich die Mengenangabe erforderlich!
- Gemäß Gaststättengesetz ist mindestens ein alkoholfreies Getränk günstiger abzugeben als das günstigste alkoholische Getränk! (Grundpreis bezogen auf 1 Liter beachten!)

Rechtsquellen die maßgeblich zur Erstellung einer Speisekarte heran zu ziehen sind:

- Gaststättengesetz (GastG)
- VO (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel
- Weingesetz (WeinG)
- Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse (LML Fleisch)
- Preisangabenverordnung (PAngV)
- Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse (LML Eis)
- Lebensmittelinformations-Verordnung VO (EU) 1169/2011 und deren DVO (LMIDV)
- Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) und VO (EG) 1333/2008

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 – E 180 (dazu gehören auch β-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	Alkoholfreie Getränke (z. B. Cola und Fanta), Campari, Aperol, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss, ...
E 102 – Tartrazin, E 104 – Chinolingelb, E 110 – Gelborange S, E 122 – Azorubin, E 124 – Cochenillerot A, E 129 – Allurarot AC	Zusätzlich bei diese Farbstoffen: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffes“ und : „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“	Lachsersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo, Speiseeis, ...
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 – E 219, E 230 – E 235, E 239 E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat, o. ä.), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Bete, o. ä.), Käse, Anchosen (Fischhalbkonserven z. B. Anchovis, Graved Lachs, Peperoni, ...
Bei ausschließlicher Verwendung von E 249 – E 250, E 251 – E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Alkoholfreie Getränke (z. B. Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppe, Brühen, Würzmittel, ...
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 – E635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid / Sulfite (kein Klassenname)	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni, ...
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärtzt“	Schwarze Oliven

Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 – E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen, ...
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959, E 960 andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E 240, E 421, E 953, E 965 – E 968	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Diät-Cola, Diät-Joghurt, ...) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 240) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.
Phosphate (Stabilisator) E 338 – E 341, E 450 – E 452	„mit Phosphat“	Brühwurst, Kochschinken, ... Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.
über 10% zugesetzte, mehrwertige Alkohole (Zuckeraustauschstoffe) E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	z. B. Kaugummis, Bonbons, zuckerfreie Süßwaren, ...

Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassenname); keine E-Nummer	„coffeinhaltig“
Coffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/l	„erhöhter Coffeingehalt“ + Angabe des Coffeingehaltes in mg/100ml
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname); keine E-Nummer	„chininhaltig“
Zutaten aus genetisch veränderten Bestandteilen (z. B. Soja, Mais, ...)	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“
Beispiel: Salat- oder Frittieröl aus genetisch veränderter Soja	„enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“

Kennzeichnung von Allergenen (seit 13.12.2014)

Zu kennzeichnendes Allergen	Zum Beispiel in Folgenden Zutaten enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit!)
Glutenhaltiges Getreide (genaue Gattung: z. B. Weizen, Roggen, Gerste etc.)	Roggenmehl, Weizenmehl, Weizenkeime, Weizengries, Paniermehl, ...
Krebstiere	Garnelen, Scampis, Krabbenmehl, ...
Eier	Eiklar, Flüssigei, Eigelb, Vollei, panierte Schnitzel, ...
Fisch	alle Arten von Fisch, Fischöl, Kaviar, Surimi, ...
Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste, ...
Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, ...
Milch / Laktose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Quark, Käse, ...
Schalenfrüchte/Nüsse z.B. Haselnüsse, Walnüsse, Paranüsse, Pistazien etc.	Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant, ...
Sellerie	Gemüsebrühe, Selleriesalz, ...
Senf	Senfkörner, Senfsaat, Mostrich, ...
Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, ...
Schwefeldioxid / Sulfite (ab 10mg/Kg bzw. 10mg/l, als SO ² angeben)	Calciumbisulfit / E 227, Calciumsulfit / E 226, Kaliumbisulfit E 228, Kaliummetabisulfit / E 224, Natriumhydrogensulfit / E 222, Natriummetabisulfit / E 223, Natriumsulfit / E 221, Schwefeldioxid / E 220
Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, ...
Weichtiere	Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern, ...

Spuren der o. g. Allergene sind in der Gastronomie oder dem Einzelhandel, bei loser Abgabe nicht deklarationspflichtig. Die Angabe von Spuren in einem Produkt sind jedoch freiwillig möglich. Dann jedoch muss das Risiko einer etwaigen Kontamination tatsächlich gegeben sein. Eine generelle Kenntlichmachung z. B. „unsere Speisen können Spuren von ... enthalten“ ist nicht möglich.

Auf der Homepage des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit sind FAQs zur LMIV eingestellt und können dort eingesehen werden: http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/lmiv_faq.htm

Die Art und Weise der Deklaration von Allergenen, gemäß der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung, kann in der Speise- und Getränkekarte bzw. dem Preisaushang erfolgen. Es ist auch möglich, dass diese Information mündlich oder schriftlich durch das Personal auf Verlangen vorgelegt wird. In jedem Fall ist das schriftliche Vorhalten der erforderlichen Informationen notwendig. Inwieweit überdies die mündliche Information durch das Personal als praktikabel erachtet wird, bleibt dem jeweiligen Gastronom überlassen, ratsam erscheint es jedoch, soweit möglich, jede potentielle Fehlerquelle auszuschließen. Ohnehin müssen die o. g. Informationen auf allen Speise- und Getränkekarten, bzw. Preisaushängen bereits vor der Bestellung und ohne weitere Rückfragen für die Gäste ersichtlich sein.

In der Gaststätte oder sonstigen Verkaufsstätte ist auf die mündliche Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftlichen Aufzeichnungen an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar, hinzuweisen.

Beispiel einer Speisekarte unter Berücksichtigung möglicher deklarationspflichtiger Inhaltsstoffe

Bezeichnung	Menge	Preis / €	Bemerkungen
Die Bezeichnung des Gerichtes gibt den wesentlichen Inhalt sowie die Zusatzstoffe an. Die in dieser Speisekarte genannten Zusatzstoffe müssen nicht in den von Ihnen verwendeten Produkten enthalten sein. Fragen Sie bei Ihrem Metzger, Bäcker, Konditor oder Lieferant nach.	ist bei Getränken anzugeben.		Die Bemerkungen werden nicht in die Speisekarte aufgenommen, sondern dienen nur Ihrer Information.
<p>Suppen</p> <p>Kartoffelsuppe ⁵ mit ein Paar Wiener Würsten ^{3, 8}</p> <p>Gulaschsuppe mit Brot ^{2 (a)}</p> <p>Kalte Gerichte und Vorspeisen</p> <p>Räucherlachs auf Toast ² mit Sahnemeerrettich (d, g, j,)</p> <p>Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Toast ^{2 (a, h; g, i)}</p> <p>Wurstplatte ^{3, 8} mit Schinken ³ und Gewürzgurken ^{12 (i, j)}</p> <p>Käseplatte (Schweizer Emmentaler) ^{1 (g)}</p> <p>Lachsbrot ^{1, 2 (d)} mit Zwiebeln und Ei garniert</p> <p>Italienischer Salat; Hinterschinken ^{3, 5}, Nudeln ^(a), Erbsen, Gurken ¹², Karotten, Oliven ⁷, Mayonnaise ^{16 (c)}</p> <p>Würste</p> <p>Bockwurst ^{3, 8 (i, j)} mit Kartoffelsalat ^{1, 2, 6 (c, i)}</p> <p>2 Paar Wiener ^{5, 8 (j)} mit Brot ^{2 (a)}</p> <p>Pizza ^(a)</p> <p>Tomaten, Käse ¹, Salami ^{3, 5}</p> <p>Tomaten, Käse ¹, Champignons, Formfleischvorderschinken ^{1, 3, 4, 5, 8}</p> <p>Nudelgerichte</p> <p>Tortellini ^(a) alla Panna ^{1, 3, 4, 5, 8} Formfleischvorderschinken und Sahneseauce ^(g)</p> <p>Hauptgerichte</p> <p>Schweinebraten mit Kartoffelknödeln ⁶</p> <p>Wiener Schnitzel ^(a, c) mit Kartoffelsalat ^{1, 2, 6}</p> <p>Schnitzel Wiener Art ^(a, c) (vom Schwein)</p> <p>Scampi</p> <p>Dessert</p> <p>Eisbecher ^{1, 12 (g, h)}</p> <p>Fruchtsalat ^{1, 2, 4}</p>			<p>Im Brot könnte Konservierungsstoff sein</p> <p>Im Brot könnte Konservierungsstoff sein</p> <p>Achatschnecken sind keine Weinbergschnecken – Etikett beachten!</p> <p>Wenn kein Hinterschinken, dann angeben Forderschinken, Formfleischvorderschinken, ... Käsesorte und Herkunftsland korrekt angeben. Auf Zusatzstoffe achten! (z. B. Farbstoffe) Lachsersatz angeben!</p> <p>Allergene – Dressing beachten!</p> <p>Salami – keine Plockwurst</p> <p>Kein roher Hinterschinken: Angabe: - Gekochter Hinterschinken - Vorderschinken - Formfleischvorderschinken - Pizzabelag</p> <p>Allergene – Panade beachten!</p> <p>Kalbfleisch, sonst Tierart angeben!</p> <p>Schweinefleisch, sonst Tierart angeben!</p> <p>Großgarnelen? Etikett beachten!</p> <p>Allergene – Milcheis, Dekoration: Pistazien! Zusatzstoffe erfragen und angeben!</p>

Biere (aa) oder (a)			
Bier vom Fass, hell, X-Brauerei	0,5l		Angabe: Art, Brauerei, Menge, Preis
Puma-Bier, V-Brauerei, Mexico ^{1, 12}	0,33l		Ausländische Biere können Zusatzstoffe enthalten!
Berliner Weiße mit Schuss (grün) ¹	0,4l		Waldmeistersirup enthält Farbstoff
Weine			
Weißwein ¹⁾ Aschaffener Pompejaner Müller Thurgau, Kabinett, trocken	0,25l		<u>Weinart:</u> Weißwein, Rotwein, Rosé, Rotling, Weißherbst
Rotwein ¹⁾ Volkacher Kirchberg Domina, QbA, trocken	0,25l		<u>Verkehrsbezeichnung:</u> Tafelwein, Landwein, Qualitätswein, Qualitätswein mit Prädikat (Abkürzung möglich: QbA, DOC, AC, Prädikatswein) <u>Herkunftsland bei Auslandsweinen:</u> Anbaugebiet für Qualitätswein b. A. / Weinbaugebiet für Tafelwein/Landwein Geschmacksrichtung (trocken, halbtrocken, lieblich, ...) Siehe Weinkennzeichnung
Sekt			
Mumm trocken	0,1l		Weinhaltiges Getränk, kein Wein!
Glas Apfelwein ⁶			
Spirituosen			
Bols blau ¹	2 cl		
Cognac	2 cl		„Cognac“ = geschützte Herkunftsmarke, sonst „Weinbrand“
Southern Comfort	2 cl		Likör, kein Whisky! Zusatzstoffe? Griechische Spezialität, kein Weinbrand, Brandy oder Cognac
Metaxa	2 cl		
Rum	2 cl		Wenn Verschnitt, dann angeben!
Heißgetränke			
Kaffee / Tee			Mengenangabe Glas, Tasse, Kännchen ist ausreichend.
Latte Macchiato ⁽⁹⁾			
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)			Nicht koffeinfrei!
Nicht alkoholische Getränke (alkoholfreie Erfrischungsgetränke)			
Mineralwasser / Tafelwasser	0,25 l		Die mit * gekennzeichneten Getränke sind auf den Liter gerechnet nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk. Diese Angabe ist nicht vorgeschrieben, aber ein Service am Gast!
Fanta * 1, 4,	0,3 l		
Cola ^{1, 4, 10}	0,2 l		Deklaration nur bei offener Abgabe notwendig, werden die Flaschen abgegeben, so ist die Kennzeichnung auf der Flasche/Dose ersichtlich.
Cola Light ^{1, 4, 10, 13}	0,2 l		
Cola Mix * 1, 4, 10	0,5 l		Zusatzstoffe auf dem Etikett beachten! ACHTUNG: nicht Malzbier!
Malztrunk	0,5 l		
Apfelsaft	0,2 l		Qualität angeben: Saft!
Apfelfruchtsaftgetränk * 4	0,2 l		Qualität angeben: Fruchtsaftgetränk!
Orangenektar	0,2 l		Qualität angeben: Nektar!
Red Bull ¹⁵	0,2 l		
<u>Zusatzstoffe:</u>			
1) mit Farbstoff	7) geschwärzt	13) enthält eine Phenylalaninquelle	
2) mit Konservierungsstoff	8) mit Phosphat	14) gewachst	
3) mit Nitritpökelsalz	9) mit Milcheiweiß	15) mit Taurin	
4) mit Antioxidationsmittel	10) koffeinhaltig	16) enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt	
5) mit Geschmacksverstärker	11) chininhaltig	17) „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	
6) geschwefelt	12) mit Süßungsmittel(n)		

Allergene:

a) Weizen	e) Erdnüsse	j) Senf
aa) Gerste	f) Soja	k) Sesam
b) Krebstiere	g) Milch	l) Sluffit
c) Eier	h) Pistazien (nicht Nüsse!)	m) Lupine
d) Fische	i) Sellerie	n) Weichtiere

Allgemeine Anmerkung:

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z. B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die genannten Zusatzstoffe und Allergene aufgeführt sind. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Fertigpackung oder in den begleitenden Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, B. B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten schriftlich Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und allergenen Inhaltsstoffe einzuholen. Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke. Bitte schauen Sie auch hier auf das Zutatenverzeichnis auf der Flasche.

Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach Nennung der jeweiligen Zutat), oder – wenn nicht vorhanden – aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen

(Wortlaut i. d. R. „aus GVO hergestellt“ - = genetisch veränderter Organismus)

Haftungsausschluss:

Obgleich dieses Merkblatt sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für eventuelle Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Es stellt auch keinen verbindlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene Beratung. Die jeweils aktuellen Rechtsnormen sind zu beachten.

Seit 09.06.2021 darf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen wie die der Allergene erfolgen. Es darf auch mündlich informiert werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind (siehe auch §4 Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)):

- Die erforderlichen Angaben müssen den Gästen auf deren Nachfrage unverzüglich vor dem Kauf oder der Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden.
- Es liegt eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe vor, die für die zuständige Behörde und auf Nachfrage der Gäste leicht zugänglich ist („Kladde“ oder elektronisches Informationsangebot).
- Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

In jedem Fall muss die Deklaration der Allergene analog der Deklaration der Zusatzstoffe erfolgen!

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Stadt Aschaffenburg
Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz
-Lebensmittelüberwachung-
Pfaffengasse 11
63739 Aschaffenburg

Herr Brehm marcus.brehm@aschaffenburg.de oder 0 60 21 / 330 - 1317
Herr Helmstetter eckhard.helmstetter@aschaffenburg.de oder 0 60 21 / 330 – 1313
Herr Ratzka sascha.ratzka@aschaffenburg.de oder 0 60 21 / 330 – 1435

oder lebensmittel@aschaffenburg.de

und die Website: www.lebensmittelklarheit.de