

## Weitere Zutaten, die zu kennzeichnen sind

Aroma Koffein	„koffeinhaltig“	Cola+Mixgetränke Energy-Drinks <b>Kaffee und Tee entfällt diese Angabe.</b>
Bei mehr als 150mg Koffein/L	Zusatzhinweis: „erhöhter Koffeingehalt + Angabe des Gehaltes in mg/100ml“	
Aroma Chinin	„chininhaltig“	Tonic, Bitter Lemon, + Mixgetränke
Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (Soja, Mais).	„gentechnisch verändert“ oder „aus gentechnisch veränderten... hergestellt“ „Dieses Produkt enthält gentechnisch veränderte Organismen“ oder dieses Produkt enthält...(GVO), gentechnisch verändert“	Salat- o. Frittieröl aus Soja oder Mais (gentechnisch verändert) Bei Lebensmitteln oder Speisen, die gentechnisch veränderten Zutaten enthalten oder daraus hergestellt wurden.
Bestrahlte Lebensmittel	„bestrahlt“ oder „mit ionisierender Strahlung behandelt“	In Deutschland dürfen nur Kräuter und Gewürze bestrahlt werden

## Wie vermeide ich Irreführungen bei nachgemachten Lebensmitteln?

Speisen und Getränke dürfen nicht irreführend auf der Speisekarte, Aushang o. ä. gekennzeichnet sein. Bei zugekauften Produkten ist es sinnvoll, die Verkehrsbezeichnung des Herstellers zu übernehmen.

Beispiele:

Produkt:	Kennzeichnungsmerkmale:	Verwendungsbeispiel:
Kakaohaltige Fettglasur	„mit kakaohaltiger Fettglasur“	Überzug bei Backwaren, Zusatz Speiseeis
Formfleischschinken Formfleischvorderschinken Formfleisch	„mit Formfleischschinken“, „Formfleischvorderschinken“, „Formfleisch“	Aus Fleischteilen zusammengefügte Produkte wie Schnitzel, Kochschinken etc.
Schinken-Ersatz, brühwurstartig fein zerkleinerte Masse, Fleischgehalt zwischen ca. 50% und 80%, fehlender Fleischanteil wird durch Wasser ausgeglichen, Schnittfestigkeit durch Gelier- und Verdickungsmittel, häufig Zusatz von Fremdeiweiß	„Schinkenimitat“ als „Pizzabelag aus gepökeltem Schulterfleisch, überwiegend fein zerkleinert“ oder „Pizzabelag nach Art einer groben Brühwurst aus Schweinefleisch“ (die Angaben des Herstellers auf dem Etikett im Wortlaut übernehmen)	Pizza mit Belag aus Vorder-schinkenfleisch, zerkleinert und geformt, grob entfettet, mit Phosphat und Stärke
Imitat Käse „Pizzabelag“	„überbacken mit einer Zubereitung aus Pflanzenfett“	Pizza und ähnliche Erzeugnisse
Garnelen-oder Krebsfleischimitat Surimi	„Surimi, Garnelen / Krebsfleisch-Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt“	Geförnte Tierimitate oder als Stangen erhältlich. Kommt auch in Feinkostsalaten vor.
Frucht-Nektar	Darf nicht als Saft bezeichnet werden	
Salzlakenkäse aus Kuhmilch	Darf nicht als Schafskäse oder Feta bezeichnet werden.	
Feta	Nur Schafskäse, der in Griechenland oder Lesbos hergestellt wurde.	
Döner/Döner Kebap	Ausgangsmaterial ist Lamm-/Schaffleisch und/oder Kalb-/Rindfleisch. Der Hackfleischanteil beträgt höchstens 60 %.	

## Beispiele für Speise- und Getränkearten:

Wichtig!

Dies ist nur eine Musterkarte, wie die Kennzeichnung umgesetzt werden kann!

### Getränke:

Bier <sup>a3</sup>	0,4 l	3,50 €
Weizenbier <sup>a1, a3</sup>	0,5 l	3,50 €
Wein / Weinhaltiges Getränk <sup>l</sup>	0,5 l	3,50 €
Cola <sup>4,7</sup>	0,5 l	3,50 €
Cola light <sup>4, 6,7,10</sup>	0,5 l	3,50 €
Orangenlimonade <sup>3, 4</sup>	0,5 l	3,50 €
Cola-Mix (Cola + Orangenlimonade) <sup>3,4,7</sup>	0,5 l	3,50 €
Bitter Lemon <sup>8</sup>	0,5 l	3,50 €
Ginger Ale <sup>4</sup>	0,5 l	3,50 €
Energydrink <sup>11</sup>	0,3 l	3,50 €

### Speisen:

Pizza „nach Art des Hauses“ <sup>a1</sup> mit Formfleischvorderschinken <sup>1,2,3,4,5</sup>		
Pepperoniwurst <sup>1,1,4</sup> , Käse <sup>8,4</sup> , Zwiebeln, Champignons, Knoblauch, Paprika, schwarze Oliven <sup>9</sup>		6,10 €
Schnitzel „Wiener Art“ <sup>a1,c,g</sup> mit Pommes Frites und Salat <sup>g,h,i,j,k,2,3</sup>		9,10 €
Schnitzel „Cordon Bleu vom Schwein“ <sup>a1,c,g,1,2,3,4,5</sup> mit Rösti <sup>c,l,2</sup> und Salat <sup>g,h,i,j,k,2,3</sup>		9,50 €
Ketchup <sup>1,2,6</sup> /Mayonnaise <sup>c,1,2,3,4</sup>		0,50 €

### Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärkern, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle, 11 = erhöhter Koffeingehalt 160 mg/100ml, für Kinder, schwangere oder stillende Frauen nicht geeignet.

12 = gentechnisch verändert

### Allergene:

**a1 = Weizen, a<sup>3</sup> = Gerste**  
**b = Krebstiere,**  
**c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse,**  
**f = Sojabohnen, g = Laktose, h<sup>2</sup> = Haselnüsse, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen,**  
**l = Schwefeldioxid und Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere**

### Kontakt:

Main-Kinzig-Kreis  
 Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz  
 Gutenbergstraße 2 63571 Gelnhausen  
 Tel.: (06051) 85 155 10 Fax: (06051) 85 155 11  
 E-Mail: veterinaeramt@mkk.de



Amt für Veterinärwesen  
 und Verbraucherschutz

## Die amtliche Lebensmittelüberwachung des Main-Kinzig-Kreises informiert:

- Allergenkennzeichnung
- Zusatzstoffkennzeichnung

in der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung.



Der Verbraucher möchte wissen, was er isst. Daher sind verlässliche und verständliche Informationen beim Kauf von Lebensmitteln wichtig. Vor allem Menschen mit Unverträglichkeiten oder Allergien brauchen deutliche Hinweise, ob für sie bedenkliche Stoffe im Lebensmittel enthalten sind. Dieses Merkblatt soll aufzeigen, welche Stoffe kenntlich gemacht werden müssen und wie dies umgesetzt werden kann.

Bei verpackten Lebensmitteln und Zutaten, die verarbeitet oder ohne Verpackung abgegeben werden, ist es notwendig, das Zutatenverzeichnis zu prüfen. Sollten im Endprodukt nachfolgend aufgeführte Allergene und Zusatzstoffe/Zutaten enthalten sein, sind diese zu kennzeichnen.

## ALLERGENE

Die Information über Allergene ist **auch bei unverpackten** Lebensmitteln (z. B. an der Bedienungstheke oder im Restaurant) verpflichtend.

Diese 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, müssen deklariert werden:

- a. Glutenthaltiges Getreide **namentlich nennen**:  
a<sup>1</sup>Weizen, a<sup>2</sup>Roggen, a<sup>3</sup>Gerste, a<sup>4</sup>Hafer, a<sup>5</sup>Dinkel, a<sup>6</sup>Kamut oder Hybridstämme davon
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fische
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Milch (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte **namentlich nennen**:  
h<sup>1</sup>Mandeln, h<sup>2</sup>Haselnüsse, h<sup>3</sup>Walnüsse, h<sup>4</sup>Cashewnüsse, h<sup>5</sup>Pecanüsse, h<sup>6</sup>Paranüsse, h<sup>7</sup>Pistazien, h<sup>8</sup>Macadamia
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l)
- m. Lupinen
- n. Weichtiere

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für Verarbeitungsprodukte und für die bei der Produktion eingesetzten Hilfsstoffe. Stoffe jedoch, die durch die Verarbeitung oder den Herstellungsprozess ihr allergenes Potential verlieren, müssen nicht gekennzeichnet werden. Die Ausnahmen (z. B. Glucosesirup auf Weizenbasis) sind in der LMIV genannt.

## ZUSATZSTOFFE

Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Fertigpackung oder die Informationen über die Lieferunterlagen übermittelt werden.

Bei unverpackt bezogenen Lebensmitteln - die in der Regel kein Zutatenverzeichnis haben - sind beim Lieferanten schriftlich die Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel
Farbstoff E 100 - E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)  Azofarbstoff E 102, E104, E110, E122, E124, E129	„mit Farbstoff“   Warnhinweis: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern erhöhen“	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoff E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280-E 285, E1105 bei E 249 - E 250 E251 - E 252 bei einem Gemisch dieser Stoffe E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“  „mit Nitritpökelsalz“  „mit Nitrat“,  „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse, Pökelerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 310 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Brühwürste, Schinken, Suppen, Brühen, Würzmittel
Geschmacksverstärker E620 - E635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürz- und Aromamischungen, Suppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Eisensalz E579, E585	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 - E 904, E912, E914	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E950 - E952, E954, E957, E959  bei Aspartam E51	„mit Süßungsmittel“  Zusatzhinweis bei Aspartam „enthält eine Phenylalaninquelle“	Sauerkonserven und -marinaden, Feinkostsalate  Erfrischungsgetränke Cola light, Fanta light
Phosphate E338 - E341, E450 bis E452	„mit Phosphat“	Brühwürste Kochschinken
>10 % zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968	Hinweis: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	Kaugummis, alkoholische Getränke, zuckerfreie Bonbons

## Wie sind Allergene und Zusatzstoffe zu kennzeichnen?

Der Kunde muss **vor** Kauf oder Erhalt des Lebensmittels erkennen können, ob und welche Allergene und Zusatzstoffe enthalten sind.

Allergene und Zusatzstoffe müssen für jedes Lebensmittel **gut sichtbar, deutlich, hervorgehoben** und **gut lesbar** auf eine der folgenden Weisen gekennzeichnet werden:

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- durch sonstige schriftliche oder elektronische Unterrichtsmöglichkeiten, die für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sind
- auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen.

Der Verbraucher kann auch mündlich informiert werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- In der Verkaufsstätte wird **deutlich darauf hingewiesen** (z.B. Schild in der Theke: Allergen- und Zusatzstoffhinweise können bei einem Mitarbeiter eingeholt und in einer Mappe eingesehen werden).
- Eine **leicht zugängliche schriftliche Dokumentation** ist vorhanden (Kladde, Informationsblatt, Rezeptangaben o.ä.).

Enthält die Verkehrsbezeichnung einen deutlichen Hinweis auf die allergene Zutat, so muss nicht extra darauf hingewiesen werden (z.B. **Roggen**vollkornmehl, **Sellerie**cremesuppe, **Nuss**kuchen).

Bei verpackten Lebensmitteln ohne Zutatenliste muss das Allergen durch einen gesonderten Hinweis („enthält...“) aufgeführt sein (z.B. bei Wein mit der Angabe von „enthält Sulphit“, bei Käse „enthält Lysozym aus **Eiklar**“ oder bei Salsaucen im Lieferservice „enthält Milch, Sellerie und Senf“)