

Hinweise für den Betriebsinhaber zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Speise- und Getränkekarten

Die gesetzlichen Bestimmungen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZzulV) regeln die Kennzeichnungspflichten bei lose abgegebenen Lebensmitteln. Hier gilt insbesondere § 9.

Die nachfolgend aufgeführte Aufzählung ist nicht abschließend, dazu sind die Regelungen in der ZzulV zu umfangreich. Im speziellen Einzelfall muss hier nochmals der Wortlaut des Gesetzes geprüft werden.

Art und Weise der Kenntlichmachung:

- 1.) Die Kennzeichnung muss gut sichtbar und leicht lesbar sein. Die Schrift sollte nichtverwischbar sein.
- 2.) Gekennzeichnet werden müssen alle Speise –und Getränkekarten.
- 3.) Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe müssen die angegebenen Wortlaute verwendet werden.
- 4.) Die Angaben können auch in Fußnoten angebracht werden, wenn in den Speise –und Getränkekarten darauf hingewiesen wird.

Weitere Hinweise

Um festzustellen, ob eine Kenntlichmachung auf der Speise –oder Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, die Zutatenverzeichnisse von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob die oben aufgelisteten Zusatzstoffe oder Zutaten aufgeführt sind.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an Gaststätten geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Zutaten einzuholen.

Die wichtigsten Arten von Zusatzstoffen und deren Kennzeichnung

„mit Farbstoff“

E 100 – E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)

Beispiele: alkoholfreie Getränke, Fanta, Cola, Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen

„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“

E 200 – E 219, E 230 – E 235, E 239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105

„mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“

Bei ausschließlicher Verwendung von E 249, E 250, E 251 und E 252

Beispiele: Lachsersatz, Feinkostsalate, Fleischsalat, Kartoffelsalat, Mayonnaisen, Sauerkonserven, Essiggurken, Rote Beete, Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse

„mit Antioxidationsmittel“

E 310 – E 321

Beispiele: Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken

„mit Geschmacksverstärker“

E 620 – E 635

Beispiele: Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Fleischerzeugnisse, Würzmittel

„geschwefelt“

Schwefeldioxid, Sulfide E 220 – E 228

Beispiele: Essig, Trockenobst, Rosinen, Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich

„geschwärzt“

Eisensalze E 579, E 585

Beispiele: schwarze Oliven

„gewachst“

Stoffe zur Oberflächenbehandlung, Überzugsmittel E 901 – E 904, E 912, E 914

Beispiele: Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen

„mit Süßungsmittel(n)“

Süßstoffe E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959

Andere Süßungsmittel E 420, E 421, E 953, E 965 – E 968

Bei E 951 zusätzlich **„enthält eine Phenylalaninquelle“**

Beispiele: süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel z.B. Joghurt, Cola-Getränke. Wenn Sorbit verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.

„mit Phosphat“

Phosphate E 338 – E 341, E 450 – E 452

Beispiele: Brühwürste, Kochschinken. Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

„caffeinhaltig“

Caffeinhaltige Getränke, z.B. Cola-Getränke

„chininhaltig“

Chininhaltige Salze

„gentechnisch verändert“ oder **„aus gentechnisch verändertem..... hergestellt“**

„enthält Sojaöl aus gentechnisch veränderter Soja“

Beispiele: Salat, Fritieröl aus gentechnisch veränderter Soja

Weinkennzeichnung auf der Getränkekarte

Nach der Preisangabenverordnung und einer Bund/Länder Übereinkunft, sind für Weine folgende Angaben in Getränkekarten verpflichtend:

Gütebezeichnung (z.B. Tafelwein, Qualitätswein usw.)

Weinart (z.B. Weißwein, Weißherbst, Traminer usw.)

Herkunft (Anbaugebiet, Weinbaugebiet oder Herkunftsland)

Verkaufs –oder Leistungseinheit (z.B. 0,25 l, 1 l, 0,75 l) und Preis

Obst –und Beerenweine sowie ähnliche Erzeugnisse (Erdbeerperlwein, Erdbeerschäumwein) unterliegen dem allgemeinen Lebensmittelrecht. Hier ist zusätzlich zur Gütebezeichnung und der Angabe der Verkaufs –und Leistungseinheit, der Hinweis **„geschwefelt“** entsprechend der ZzulV erforderlich.