

## Sie sind Gastwirt/in wollen eine neue Speisekarte erstellen oder Ihre alte Karte aktualisieren?

Unser Merkblatt soll Ihnen das erleichtern

Bei der Erstellung von Speise- und Getränkekarten sind verschiedene gesetzliche Anforderungen zu beachten. Die nächsten Tipps und Anforderungen zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen gerecht zu werden.

### Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe werden zugesetzt, um im Lebensmittel eine bestimmte Wirkung zu erzielen und/oder dessen Eigenschaften zu verändern oder zu beeinflussen. Es ist gesetzlich vorgeschrieben, bestimmte Zusatzstoffe auch in Speise- und Getränkekarten kenntlich zu machen. Die Kenntlichmachung kann entfallen, wenn der Zusatzstoff im Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr hat.

So ergibt sich z. B. für einen Allergiker die Möglichkeit festzustellen, welche Speisen für ihn geeignet sind.

Die erforderlichen Angaben müssen jedoch nicht so detailliert aufgeführt werden wie auf dem Zutatenverzeichnis von Fertigverpackungen.

Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe hat nach den Bestimmungen des §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV) zu erfolgen. Welche Zusatzstoffe ein Lebensmittel enthält ist dem Zutatenverzeichnis zu entnehmen. Bei offenen Lebensmitteln sind die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe bei Lieferanten/Hersteller zu erfragen.

**Wichtiger Hinweis:** Die Aufzählung der Lebensmittel ist nur beispielhaft und enthält keine abschließende Information, welche Zusatzstoffe für die Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Diese Regelungen sind in der ZZuIV selbst nachzulesen.

Art der Zusatzstoffe E – Nr.	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 – E 180	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe E 200 – E 219, E 230 – E 235, E 239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“  auch zulässig: „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Anchosen  Fleischerzeugnisse

Antioxidationsmittel E 310 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken, div. Getränke
Geschmacksverstärker E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen
Schwefeldioxid/Sulfite E 220 – E 228 ab 10 mg/kg	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich
Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E 950 – E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962  andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	<b>„mit Süßungsmittel(n)“</b>  bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: <b>„enthält eine Phenylalaninquelle“</b>  Bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10 % Gehalt zusätzlich: <b>„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“</b>	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerbackwaren und -süßwaren (z. B. in Cafés) Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich

Phosphate E 338 – 341, E 450 – E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken  Anmerkung: Eine Kennzeichnung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
---	----------------	--

Weitere Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kennzeichnung gleichgestellt sind (ohne E- Nummer):

Zutat	Kennzeichnung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können
Coffein	„coffeinhaltig“	alkoholfreie coffeinhaltige Erfrischungsgetränke
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“	Bitter-Lemon
Taurin	„taurinhaltig“	Red Bull

**Kennzeichnungsregelungen für gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln:**

Nach der Verordnung (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sind alle Lebensmittel kennzeichnungspflichtig, die

- gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten
- aus GVO bestehen
- aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden.

Zutat	Kennzeichnung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können
Zutaten mit gentechnisch veränderten Organismen	„gentechnisch verändert“ „aus gentechnisch verändertem... hergestellt“	Soja, Mais
Gentechnisch veränderte Organismen	„enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt“	Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja

**Kennzeichnung von nährwertbezogenen Angaben:**

Beim Ausschank von Getränken mit nährwertbezogenen Angaben (z. B. „Cola light“), muss die auf der Originalverpackung angegebene Nährwerttabelle dem Gast zugänglich gemacht werden. Am leichtesten erfüllen Sie diese Forderung, wenn Sie diese Forderung, wenn Sie diese Getränke in der Originalflasche (z. B. 0,3l Flaschen) servieren.

**Kennzeichnung allergener Zutaten:**

Eine Kennzeichnungspflicht für allergene Lebensmittelzutaten bei loser verkaufter Ware, für Speisen und Getränke in Gaststätten, Kantinen und anderen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung besteht noch nicht. Eine entsprechende Regelung ist jedoch in Planung.

Beispiel für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen anhand von Fußnoten:

Getränke:

- Cola<sup>1,2</sup>
- Cola light<sup>1,2,9,15</sup>
- Bitter Lemon<sup>2,3,4,12</sup>
- Fanta<sup>2,12</sup>
- Spezi<sup>1,2,12</sup>
- Radler<sup>9</sup>

Speisen:

- Nudelsuppe<sup>5</sup>
- Salamipizza<sup>4,5</sup>
- Schinkenpizza<sup>4,5,8</sup>
- Nudeln mit Schinken-Käse-Soße<sup>4,5,8</sup>
- Lachstoast mit Sahnemeerrettich<sup>4,6</sup>
- Griechischer Bauernsalat mit Oliven<sup>7</sup>
- Lachsbrötchen (Lachsersatz)<sup>2,4</sup>
- Currywurst mit Pommes Frites<sup>4,5,8,12,16</sup>

---

<sup>1</sup>Koffeinhaltig

<sup>2</sup>mit Farbstoff

<sup>3</sup>chininhaltig

<sup>4</sup>konserviert

<sup>5</sup>mit Geschmacksverstärker

<sup>6</sup>geschwefelt

<sup>7</sup>geschwärzt

<sup>8</sup>mit Phosphat

<sup>9</sup>enthält eine Phenylalaninquelle

<sup>10</sup>mit Süßungsmittel(n)

<sup>11</sup>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

<sup>12</sup>mit Antioxidationsmittel

<sup>13</sup>gewachst

<sup>14</sup>taurinhaltig

<sup>15</sup>Nährwertangaben pro 100 g/ml

Brennwert...KJ (...Kcal)

Eiweiß...g

Kohlenhydrate...g

Fett...g

<sup>16</sup>enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt

**Bei Wein:**

Bei Weinkarten sind folgende Pflichtangaben erforderlich:

- Die Qualitätsstufe (evtl. in Verbindung mit dem Prädikat z. B. Kabinett, Spätlese usw.)
- Das Herkunftsland bzw. bestimmtes Anbaugebiet (z. B. Italien, Rheinhessen, Franken usw.)
- Die Weinart (z. B. Weißwein, Rotwein, Rosé)
- Die Mengenangabe
- Der Preis
- Frankenweinschorlen sind mit Qualitätswein herzustellen.

**Bei Speiseeis:**

Bei Speiseeis ist die Angabe der Verkehrsbezeichnung Pflicht.

z. B. Fruchteis, Milcheis, Einfacheiscreme...

Genau wie bei allen anderen Speisen und Getränken ist auch hier die Angabe der Zusatzstoffe notwendig.

Achten Sie auch auf eine mögliche Abweichung bei der Verkehrsbezeichnung z. B. Milchspeiseeis Vanillegeschmack

Im Allgemeinen...

...gilt, dass Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung kenntlich gemacht werden müssen,

z. B.

- „Wiener Schnitzel“ muss aus Kalbfleisch bestehen

- „Schnitzel Wiener Art“ kann aus Schweinefleisch hergestellt werden

- „Schinken“ muss vom Hinterschinken sein. Handelt es sich um Vorderschinken, Formfleischvorderschinken, Pizzabelag usw. muss es im Wortlaut des Produktes gekennzeichnet werden. Als Fußnoten kann jedoch „aus Schinkenteilen zusammengesetzt“ o. ä. verwendet werden.

Grundsätzlich ist bei Getränken die Menge anzugeben, in der sie angeboten werden. Ferner muss ein alkoholfreies Getränk angeboten werden, das nicht teurer ist, als das billigste alkoholische Getränk. Hier ist jeweils der Grundpreis für einen Liter zu vergleichen.