

deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten

Nach einer bestimmten Übergangszeit werden jetzt offenbar verstärkt die Speisekarten kontrolliert, ob die Kennzeichnungspflicht bei den **Zusatzstoffen** beachtet wurde. Sofern beispielsweise Speisen oder Getränke Konservierungsstoffe, Süßungsmittel, Farbstoffe, Phosphat, Schwefel, Chinin, Koffein oder Geschmacksverstärker enthalten, ist dies auf der Speisekarte zumindest mit Fußnoten zu vermerken. Colagetränke müssen zum Beispiel als "koffeinhaltig" Bitter Lemon mit "chininhaltig" und die Fertig-Gulaschsuppe "mit Geschmacksverstärker" gekennzeichnet sein. Gerade die Geschmacksverstärker, die erst seit wenigen Jahren gekennzeichnet werden müssen, werden häufig vernachlässigt. Wer dann bei einer Kontrolle bestreitet, dass in einem bestimmten Gericht kein Geschmacksverstärker enthalten ist, schadet sich bei einer Lüge zusätzlich. Der Kontrolleur zieht eine Probe und lässt diese chemisch untersuchen. Falls festgestellt wird, dass dieser Stoff doch enthalten ist, sind zusätzlich zur Strafe ein paar hundert Euro für das Gutachten zu bezahlen. Besonders teuer wird es, wenn man die Auflage der Behörde, die Speisekarte innerhalb einer bestimmten Frist zu ändern, missachtet. Hier wurde in einem Fall eine Strafe von 30 Tagessätzen verhängt, dies entspricht einem Monatslohn.

Vom 18.4.04 an muss in der Zutatenliste vermerkt sein, ob Pizza, Fischstäbchen, Schokolade und all die anderen guten Dinge mit Hilfe der Gentechnik hergestellt worden sind. Das gilt auch für Speisekarten. Gastronomen sollten vor allem bei Ölen die Zutatenliste genau lesen. Nach der EU-Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel muss dann "**Gentechnisch verändert**" in Klammern hinter der betreffenden Zutat oder in einer Fußnote stehen. (siehe unten)

Allergene mussten bisher nur bei verpackten Lebensmitteln gekennzeichnet sein, was in der Gastronomie nur selten der Fall war (z.B. Verkauf von selbst hergestellten Konserven uä.). Jetzt müssen auch lose Waren, also die Gerichte auf der Speisekarte gekennzeichnet werden, wenn sie Allergene enthalten.

Auch beim **Wein** müssen auf der Speisekarte bestimmte Angaben gemacht werden (siehe unten).

Hinweise der chemischen Untersuchungsanstalten

A. Zusatzstoffzulassungsverordnung

Vielen Lebensmitteln werden zum Zwecke der Konservierung, des besseren Aussehens oder aus technologischen Gründen Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Kutterhilfsmittel und andere Stoffe zugesetzt. In speziellen Verordnungen ist geregelt, welchen Lebensmitteln diese Stoffe zugesetzt werden dürfen und wie die Deklaration bei der Abgabe an den Endverbraucher zu erfolgen hat.

Diese Hinweise sollen gastronomische Betriebe und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Kantinen) auf die erforderliche und richtige Deklaration von Zusatzstoffen aufmerksam machen und so Beanstandungen vermeiden helfen.

deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten

Diese Stoffe sind erlaubt, müssen aber auf der Speisekarte /Preisaushang kenntlich gemacht werden:

1. Konservierungsstoffe

erlaubt und üblich z.B. bei Fischhalbkonserven (Bismarckhering, Rollmops, Lachsersatz), Fleischsalat, Sauerkonserven, Kartoffelsalat, Zitrusfrüchten, Dessertsaucen.

Hauptsächlich werden Sorbinsäure und Benzoesäure, seltener PHB-Ester und Ameisensäure verwendet. Diphenyl, Orthophenylphenol und Thiabendazol sind nur zum Konservieren der Oberfläche von Zitrusfrüchten zugelassen. Sie müssen nur dann auf der Speisekarte angegeben werden, wenn behandelte Zitrusfrüchte mit Schale an den Gast abgegeben werden

Kenntlichmachung:

"mit Konservierungsstoffen" oder "Konserviert"
(Der Name des Konservierungsstoffes muss nicht mehr genannt werden)

Diese Angaben können (z.B. bei Speck oder Schinken) durch folgende Angaben ersetzt werden:

- a) "mit Nitritpökelsalz" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit, auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,
- b) "mit Nitrat" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt, oder
- c) "mit Nitritpökelsalz und Nitrat" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,

2. Süßungsmittel

sind erlaubt und üblich, z.B. für kalorienreduzierte Lebensmittel, brennwertverminderte Erfrischungsgetränke, süße Soßen und Suppen, Pudding, Cremespeisen, Feinkostsalate, Mayonnaisen, Senf.

Als Süßstoffe werden Saccharin, Cyclamat, Aspartam und Acesulfam eingesetzt. Bis auf wenige Ausnahmen, - z.B. Feinkostsalate, Mayonnaisen, Senf - muss beim Süßen mit Aspartam auf der Speise- oder Getränkekarte der Hinweis "Enthält eine Phenylalaninquelle" angebracht werden.

Kenntlichmachung:

"mit Süßungsmittel/n
(Name des/der Süßungsmittel/s)"
(laut WKD muß hier auf die genaue Bezeichnung geachtet werden: nicht Süßstoff, sondern Süßungsmittel)

deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten

3. Lebensmittel-Farbstoffe einschließlich Zuckerkulör

erlaubt und üblich z.B. bei Belegfrüchten, sterilisierten Erdbeer-Konserven, Kunstspeiseeis, Lachsersatz, Deutschem Kaviar, bestimmten Likören, Campari, alkoholfreien Erfrischungsgetränken (Zuckerkulör), fertigen Bratensoßen (Zuckerkulör).

Kenntlichmachung:

"mit Farbstoff"

dazu gehören auch beta-Carotin (z.B. in Käse) und Riboflavin

Bei mit Eisenglukonat geschwärzten Oliven:

"geschwärzt"

4. Diphosphate

erlaubt und üblich bei Brühwürsten

Kenntlichmachung:

"mit Phosphat"

5. Schwefeldioxid / Sulfite

erlaubt und üblich z.B. bei Meerrettich, Kartoffelerzeugnissen, rohem Kartoffelkloßteig, Trockenfrüchten

Kenntlichmachung:

"geschwefelt"

Bei Gehalten von weniger als 50 Milligramm/Kilogramm oder Liter ist die Kenntlichmachung nicht mehr erforderlich (z.B. bei gekochten Erzeugnissen).

6. Chinin und Chininsalze

erlaubt und üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken (z.B. Tonic Water).

Kenntlichmachung (z.B.):

"Chininhaltig"

deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten

7. Coffein / Koffein

erlaubt und üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken (z.B. Cola-Limonaden).

Kennzeichnung:

"Coffeinhaltig"

Ab 1.6.2013 sind Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt von **mehr als 150 Milligramm Koffein pro Liter** mit der Angabe:

"erhöhter Koffeingehalt", gefolgt von der Angabe des Koffeingehaltes in Klammern in Milligramm pro 100 Milliliter,

Ausnahmen:

Betrifft nicht normale Cola-Getränke, Kaffee oder Tee, sondern "**Energydrinks**" z.B. RedBull)

Wie das Bundesministerium für Ernährung klarstellt, gilt die Pflicht zur Kennzeichnung jedoch **nicht** für Energy Drinks, die verpackt, also z.B. in Form einer **Dose** in der Gastronomie ausgegeben werden.

Ebenso sind **alkoholhaltige Mischgetränke** (z.B. Wodka Energy) vom Anwendungsbereich dieser Verordnung **ausgenommen**.

8. Wachse

erlaubt und üblich bei Zitrusfrüchten.

Kennzeichnung bei Abgabe mit Schale

"gewachst"

deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten

9. Geschmacksverstärker und Antioxidationsmittel

Seit 28.10.98 besteht auch diesbezüglich Kennzeichnungspflicht.

Entsprechend dem § 9 Abs. 8 Zusatzstoff-Zulassungs VO müssen **Antioxidationsmittel** (Dosenware) in den meisten Fällen jedoch nicht auf der Speise- und Getränkekarte angegeben werden, da diese in den Lebensmitteln nach der Verarbeitung keine technologische Wirkung mehr entfalten.

Anders ist dies bei den **Geschmacksverstärkern**. Dies sind Stoffe, die einen vorhandenen Geschmack verstärken oder betonen, die aber selbst über keinen oder nur sehr wenig Eigengeschmack verfügen. Sie werden beispielsweise Brühen, Suppen, Saucen oder Salatdressings zugesetzt. Des Weiteren sind sie in vielen Bindemitteln für Saucen vorhanden. In der Regel handelt es sich um Glutamat. Also beim Einkauf auf der Verpackung die Inhaltsstoffe überprüfen und am besten auf Produkte mit Geschmacksverstärkern verzichten.

Anmerkung:

Die vorgeschriebenen Angaben dürfen entweder

- bei der jeweiligen Speise/ dem Getränk oder
- in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Speise/dem Getränk mit einer Kennziffer oder einem sonstigen Zeichen auf diese Fußnote klar hingewiesen wird.*

Beispiel:

"belegtes Brot mit Lachsersatz"
(mit Konservierungsstoff....., mit Farbstoff)
oder

"Belegtes Brot mit Lachsersatz ^{1) 2)}"

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

*

Es ist ausreichend, wenn die Zutatenliste auf der letzten Seite der Speisekarte einmal abgedruckt ist, also nicht auf jeder Seite; allerdings müssen sich dann entsprechende Hinweise bzgl der Erklärung auf der letzten Seite in der Speisekarte befinden.

Nach Angaben verschiedener Kontrolleure genügt neben der Fußnotenangabe ein Hinweis am Anfang der Speisekarte auf die Erklärung am Ende. **Das chemische Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart verlangt dagegen, dass sich auf jeder Seite, auf der sich Fußnoten befinden, ein Hinweis erscheint, der auf die Erklärung auf der letzten Seite veweist.** Mit dieser Lösung sind Sie auf der sicheren Seite

deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten

Für die Angabe der Zusatzstoffe oder gentechnischen Veränderung in Fußnoten wird folgende Nummerierung empfohlen:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff**
- Nr. 2 mit Farbstoff**
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel**
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin**
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat**
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle**
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam**
- Nr. 8 mit Phosphat**
- Nr. 9 geschwefelt**
- Nr. 10 chininhaltig**
- Nr. 11 koffeinhaltig**
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker**
- Nr. 13 geschwärzt**
- Nr. 14 gewachst**
- Nr. 15 gentechnisch verändert**

Laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung können die oben genannten Angaben entfallen, wenn Zusatzstoffe nur den Zutaten eines Lebensmittels zugesetzt sind, sofern die Zusatzstoffe in dem Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausüben. Wenn z.B. Fleischsalat selbst hergestellt wird und auf eine große Schüssel ein oder zwei Essiggurken klein geschnitten beigelegt werden, so enthält zwar die Essiggurke den eigentlich anzugebenden Zusatzstoff "Konservierungsstoff". Dieser Konservierungsstoff entfaltet jedoch auf eine große Schüssel Fleischsalat keine technologisch konservierende Wirkung mehr. Der Konservierungsstoff wäre demnach in der Speisekarte nicht auszuweisen. Ab welcher Menge von Essiggurken der Konservierungsstoff eine technologische Wirkung entfaltet, kann hingegen nur in einem lebensmittelchemischen Labor festgestellt werden. Gastwirte, die auf der sicheren Seite sein wollen, geben alle oben angegebenen Zusatzstoffe an, auch wenn zu vermuten ist, dass diese keine technologische Wirkung entfalten.

deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten

B.

Spezielle Regelungen für Weinkennzeichnung auf Speisekarten

Nach der Preisangabenverordnung und einer Bund/Länder Übereinkunft sind für Wein folgende Angaben in Speise- und Getränkekarten verpflichtend:

- Gütebezeichnung (z. B. Tafelwein, Qualitätswein usw.)
- Weinart (z. B. Weißwein, Weißherbst, Rotling)
- Herkunft (Anbaugebiet, Weinbaugebiet oder Herkunftsland)
- Verkaufs- oder Leistungseinheit (z. B. 0,25 l, 1 l, 0,75 l) und Preis

Für die Angabe von Schwefeldioxid als Zusatz im Wein besteht seit dem 25.11.2005 nur eine Kennzeichnungspflicht für die Abgabe in Originalflaschen (als Fertigpackung). Auf Speisekarten o.ä. sind die Angaben "Enthält Sulfite" oder "Enthält Schwefeldioxid" bei Wein derzeit nicht erforderlich.

Zur Beachtung:

Obst- und Beerenweine und ähnliche Erzeugnisse aus Früchten (wie Erdbeerperlwine, Erdbeerschaumwein) unterliegen dem allgemeinen Lebensmittelrecht. Hier ist zusätzlich zur Gütebezeichnung und der Angabe der Verkaufs- oder Leistungseinheit der Hinweis "geschwefelt" bei Gehalten über 10 mg/kg SO₂ gemäß § 9 der ZZulV erforderlich (siehe auch unter 1.).

C.

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 gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar zu kennzeichnen, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, aus GVO bestehen, aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden.

Zutat

Kenntlichmachung auch bei loser Ware

Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können:

deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten

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

Diese Hinweise müssen in Hotels, Gaststätten und in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung in unmittelbarem Zusammenhang mit dem jeweiligen Produkt, z.B. auf der Speisekarte, Preisaushang oder Büffetbeschilderung aufgeführt werden. Es kommt auch ein schriftlicher Hinweis in unmittelbarer Nähe zur Essensausgabe in Betracht, wenn keine Speisekarte existiert oder das Essen nicht serviert wird. Entscheidend ist der unmittelbare Zusammenhang mit der Auslage des Lebensmittels.

D. Allergene

Beachten Sie bitte auch die seit 25.11.05 geltende Kennzeichnungspflicht von **Allergenen** bisher nur für **verpackte** Lebensmittel.
Dies gilt zwischenzeitlich auch für **lose Ware**, also Speisen und Getränke in der Gastronomie. Es gibt aber noch keine Ausführungsvorschrift.

E. Mineralwasser

"Mineralwasser" darf nur in den Originalflaschen serviert werden. Anders "Tafelwasser", das auch im Glas serviert werden kann.

deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten

Zusammenfassung der Lebensmittel und Getränke, bei denen Sie ganz besonders achten sollten.

Bitter Lemon	10 chininhaltig
Coca Cola	11 koffeinhaltig
Dessertsaucen	1 Konservierungsstoffe
Fischhalbkonserven (Heringe/ Lachsersatz)	1 Konservierungsstoffe/2 Farbstoffe
Fleischsalat	1 Konservierungsstoffe
Gulaschsuppe (Fertigprodukt)	12 Geschmacksverstärker
Kartoffelsalat	1 Konservierungsstoffe
Sauerkonserven	1 Konservierungsstoffe
Speck/ Schinken/ Brühwürste	8 Phosphat
Getränke (light/diet) brennwertvermindert	4-7 Süßungsmittel
Süße Saucen und Suppen	4-7 Süßungsmittel
Pudding	4-7 Süßungsmittel
Cremespeisen	4-7 Süßungsmittel
Feinkostsalate	4-7 Süßungsmittel
Mayonnaisen	4-7 Süßungsmittel/2 Farbstoffe
Senf	4-7 Süßungsmittel/2 Farbstoffe
Belegfrüchte (z.B. Pflaumenmus)	2 Farbstoffe
Sterilisierte Erdbeerkonserven	2 Farbstoffe
Kunstspeise Eis	2 Farbstoffe
Kaviar (deutsch)	2 Farbstoffe
Oliven (schwarz)	13 geschwärzt
Meerrettich	9 geschwefelt
Kartoffelerzeugnisse	9 geschwefelt
Roher Kartoffelkloßteig	9 geschwefelt
Trockenfrüchte	9 geschwefelt
Energydrinks (Ausnahme Dosen/Alkopops)	11 erhöhter koffeingehalt
Zitrusfrüchte	14 gewachst
Äpfel	14 gewachst
Brühe/ Suppen/ Saucen (Fertigprodukte)	2 Farbstoffe, 12 Geschmacksverstärker
Salatdressings (Fertigprodukte)	2 Farbstoffe, 12 Geschmacksverstärker
Öle	15 gentechnisch verändert
Soja/ Mais	15 gentechnisch verändert
Obst und Beerenweine	9 geschwefelt über 10mg/ Kg SO2
Weine	Gütebezeichnung/ Weinart/ Herkunft/ Verkaufseinheit und Preis
Mineralwasser	Abgabe nur in Flaschen/ sonst Tafelwasser
Campari	2 Farbstoffe
Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	2 Farbstoffe
Käsesorten	2 Farbstoffe