

## Merkblatt zur Erstellung von Speise- und Getränkekarten

Quellen: Zusatzstoffzulassungs-Verordnung, Gaststättengesetz, Weingesetz, Preisangabenverordnung,  
Lebensmittel- u. Bedarfsgegenstände-gesetz, Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches  
-Stand August 2009-

Bei der Erstellung von Speise- und Getränkekarten sind verschiedene gesetzliche Anforderungen zu beachten. Die nachstehenden Tipps und Hinweise sollen Ihnen helfen, den gesetzlichen Anforderungen zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen gerecht zu werden.

**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 Fertigpackungen.

Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe hat nach den Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) zu erfolgen. Welche Zusatzstoffe ein Lebensmittel enthält ist dem Zutatenverzeichnis zu entnehmen. Bei offenen Lebensmitteln sind die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe beim 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 ZZuV selbst nachzulesen.

Art der Zusatzstoffe E-Nr.	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
<b>Farbstoffe</b> E 100 – E 180	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
<b>Konservierungsstoffe</b> E 200 - E 219, E 230 – E 235, E 239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105  bei ausschließlicher Verwendung von E 249 – E 250 E 251 – E 252 oder einem Gemisch	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“  auch zulässig: „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Anchosen  Fleischerzeugnisse
<b>Antioxidationsmittel</b> E 310 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken, div. Getränke
<b>Geschmacksverstärker</b> E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen
<b>Schwefeldioxid / Sulfite</b> E 220 – E 228 ab 10 mg/kg!	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich
<b>Eisensalze</b> E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
<b>Stoffe zur Oberflächenbehandlung</b> E 901 – E 904, E 912, E 914  <b>Süßstoffe</b> E 950 – E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962  <b>andere Süßungsmittel</b> (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	„gewachst“  „mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: „enthält eine Phenylalanin- quelle“  Bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10 % Gehalt zusätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen  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 Kenntlichmachung nicht erforderlich
<b>Phosphate</b> E 338 – 341, E 450 – E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Weitere Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung gleichgestellt sind

Zutat	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können
<b>Coffein</b>	„coffeinhaltig“	alkoholfreie coffeinhaltige Erfrischungsgetränke
<b>Chinin, Chininsalze</b>	„chininhaltig“	Bitter-Lemon
<b>Taurin</b>	„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 GMO bestehen, oder aus GMO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GMO hergestellt werden.

Zutat	Kennlichmachung 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 Fritieröl aus gentechnisch veränderter Soja

#### Kennlichmachung 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 Getränke in der Originalflasche (z.B. 0,3l Flaschen) servieren.

#### Beispiel für die Kennlichmachung von Zusatzstoffen anhand von Fußnoten:

Getränke		Fußnoten
Cola	1,2	1 koffeinhaltig
Cola light	1,2,9,15	2 mit Farbstoff
Bitter Lemon	2,3,4,12	3 chininhaltig
Fanta	2,12	4 konserviert
Spezi	1,2,12	5 mit Geschmacksverstärker
Radler	9	6 geschwefelt
		7 geschwärzt
		8 mit Phosphat
		9 enthält eine Phenylalaninquelle
		10 mit Süßungsmittel(n)
		11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
		12 mit Antioxidationsmittel
		13 gewachst
		14 taurinhaltig
		15 Nährwertangaben pro 100 g/ml
		Brennwert ...KJ (...Kcal)
		Eiweiß.....g
		Kohlenhydrate.....g
		Fett.....g
		16 enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt

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.)
- Weinart (z.B. Weißwein, Rotwein, Rosé), die Mengenangabe und der Preis

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

- Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung kennlich 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\* muss es im Wortlaut des Produktes gekennzeichnet werden. (\* Pizzabelag als alleinige Angabe ist nicht ausreichend zB. Mit Fussnote: Erzeugnis mit Schweinefleischanteilen nach Art einer groben Brühwurst)
- Grundsätzlich ist bei Getränken die Menge anzugeben, in der sie angeboten werden, damit der Verbraucher der Preisvergleich möglich ist
- Unterscheidung der angebotenen Getränke im Bereich Saft, Nektar und Fruchtsaftgetränken, da es sich aufgrund der verschiedenen Fruchtsaftgehalte um verschiedene Qualitätsstufen handelt liegt eine Irreführung des Verbrauchers vor, wenn diese falsch 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.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern soll lediglich zur Hilfestellung der häufigsten Probleme bei der Erstellung von Speise- und Getränkekarten dienen.

**Es ist ausschließlich der Lebensmittelunternehmer für die rechtskonforme Umsetzung aller Tätigkeiten, die mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb und der Kennzeichnung von Lebensmitteln zusammenhängen, verantwortlich!**