



Kennzeichnungsregelungen für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Für die Kennzeichnung von Speisen und Getränken in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sind folgende Regelungen zu beachten:

1. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei lose abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV).

Im Folgenden werden die zu deklarierenden Zusatzstoffe, die Art und Weise und Beispiele für Lebensmittel, die bestimmte Zusatzstoffe enthalten können, aufgelistet.

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.

Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können

Farbstoffe

E 100 - E 180 "mit **Farbstoff**"

alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, 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**";

bei ausschließlicher Verwendung von
E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch auch zulässig: "**mit Nitritpökelsalz**"; "**mit Nitrat**"; "**mit Nitritpökelsalz und Nitrat**"

Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Anchosen; Fleischerzeugnisse

Antioxidationsmittel

E 310 - E 321 "mit **Antioxidationsmittel**" Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken

Geschmacksverstärker

E 620 - E 635 "mit Geschmacksverstärker"

Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel

Schwefeldioxid / Sulfit

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

E 901 - E 904, E 912, E 914 "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

"mit Süßungsmittel(n)"; bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: "**enthält eine Phenylalaninquelle**"; bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: "**kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**"

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

Phosphate

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 E-Nr.):

Coffein

"coffeinhaltig" alkoholfreie, coffeinhaltige Erfrischungsgetränke

Chinin, Chininsalze

"chininhaltig" zum Beispiel Bitter-Lemon

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 oder an Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung 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.

2. Art und Weise der Kenntlichmachung:

Wie muss gekennzeichnet werden? gut sichtbar, leicht lesbar und nicht verwischbare Schrift

Wer muss kennzeichnen und wo?

a) in Gaststätten: auf Speise- und Getränkekarten (Aushang ist nicht ausreichend)

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung

Was ist anzugeben?

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 "Kenntlichmachung" angegebene Wortlaut verwendet werden (siehe obenstehende Tabellen)

Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird

z. B. Belegtes Brötchen mit Schinken 1,2,3

1=Geschmacksverstärker 2=Konservierungsstoff 3=Antioxidationsmittel

3. Spezielle Regelungen für die Weinkennzeichnung

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**

Kennzeichnungspflicht für die Angaben "Enthält Sulfite" oder "Enthält Schwefeldioxid" ist laut der Allergenvorordnung (siehe **Nr. 4.**) anzubringen.

Zur Beachtung: Obst- und Beerenweine und ähnliche Erzeugnisse aus Früchten (wie Erdbeerperlwein, 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 ZZuV erforderlich (Siehe auch unter 1.)

4. Kenntlichmachung allergener Zutaten

- Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, namentlich Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-/Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Lupine und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite

Art und Weise der Kennzeichnung:

grundsätzlich schriftlich

-> a) auf der Speisekarte
oder

b) in einem Ordner, einsehbar,
und Hinweis darauf in der Speisekarte vermerken!!!
z.B. „ *Allergene in separater Aufzeichnung einzusehen* “