

Kontaktadresse:

Stadt Erlangen

**Amt für Veterinärwesen und
gesundheitlichen Verbraucherschutz**

-Lebensmittelüberwachung-

Nägelsbachstr. 40

91052 Erlangen

Telefon: 09131 / 86 – 1725

Telefax: 09131 / 86 – 1726

E-Mail: lebensmittelueberwachung@stadt.erlangen.de

Internet: www.erlangen.de/veterinaeramt

Lebensmittelkontrolleure:

Herr Fischer 09131 / 86 – 2846

Herr Schmitt 09131 / 86 – 2983

Herr Schönweiß 09131 / 86 – 1511

Herr Zwiener 09131 / 86 – 2519

Impressum

Herausgeber:

Stadt Erlangen

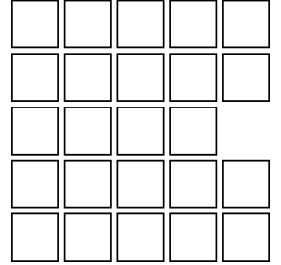
Amt für Veterinärwesen und

gesundheitlichen Verbraucherschutz

-Lebensmittelüberwachung-

Stand: September 2018

Stadt Erlangen



Merkblatt zur Erstellung von Speise- und Getränkekarten

Sie sind Gastwirt/In und 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 nachstehenden Tipps und Hinweise sollen Ihnen helfen, den gesetzlichen Anforderungen zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen gerecht zu werden.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

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 oder Hersteller zu erfragen.

Kenntlichmachung des Alkoholgehaltes von Spirituosen:

Die Verpflichtung zur Angabe des Alkoholgehaltes bei Spirituosen in der Speisekarte ergibt sich aus § 1 der Preisangabenverordnung, wonach die Verkaufs- oder Leistungseinheit und die Gütebezeichnung anzugeben sind.

Wichtiger Hinweis:

Die Aufzählung der Lebensmittel in der folgenden Tabelle ist nur beispielhaft und enthält keine abschließende Information, welche Zusatzstoffe für die Herstellung zugelassen sind. Diese Regelungen sind in der ZZuV selbst nachzulesen.

Es wird jedoch darauf hingewiesen, dass die Nichtbeachtung dieser gesetzlichen Kennzeichnungspflichten als ordnungswidrig anzusehen ist und mit Geldbuße geahndet werden kann.

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 (Weißwein, Rotwein, Rosé oder Rotling)
- die Mengenangabe
- der Preis

Frankenweinschorlen sind mit Qualitätswein herzustellen!

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...

- Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung müssen kenntlich gemacht werden, z.B.
 - o „Wiener Schnitzel“ muss aus Kalbfleisch bestehen
 - o „Schnitzel Wiener Art“ kann aus Schweinefleisch hergestellt werden.
- „Schinken“ muss vom Hinterschinken sein. Handelt es sich um Vorderschinken, Formfleischvorderschinken, Pizzabelag usw. muss das im Wortlaut des Produktes gekennzeichnet werden. Zusätzlich erforderliche Angaben wie z.B. „aus Schinkenteilen zusammengefügt“ können jedoch durch eine Fußnote kenntlich gemacht werden.
- Bei Getränken ist grundsätzlich die Menge anzugeben, in der sie angeboten werden.
- Mindestens ein alkoholfreies Getränk ist anzubieten, das nicht teurer ist, als das billigste alkoholische Getränk. Hier ist der Grundpreis für einen Liter zu vergleichen.
- Wird eine Pizza mit Hinterschinken belegt, ist die Bezeichnung „Schinkenpizza“ korrekt. Bei Verwendung von „Schinken-Ersatz“ ist dies auch in der Bezeichnung kenntlich zu machen. z.B. durch „Pizza mit Pizzabelag aus Vorderschinkenteilen nach Brühwurstart zusammengefügt“. Auch wenn Hersteller von „Schinken-Ersatz“ eine zutreffende Bezeichnung auf der Originalpackung angeben, wird in der Gastronomie aus einem solchen „Pizzabelag“ oft ein „Vorderschinken“.

Übersicht über die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sowie kennzeichnungspflichtige Angaben:

Zusatzstoffe und weitere Angaben:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel(n) /
enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 kann bei Übermäßigem Verzehr abführend
- 10 mit Phosphat
- 11 coffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 gentechnisch verändert
- 14 enthält Sojaöl, aus gentechnisch
veränderten Sojabohnen hergestellt
- 15 aus Schinkenteilen zusammengefügt
- 16-Imitat (z.B. Krebsfleischimitat bei
Surimi) aus Fischmuskeleiweiß geformt
- 17 Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von
Kindern beeinträchtigen
- 18 **Zur Zeit nur bei Diätetische Lebensmittel:**
z.B. Cola Light, Cola Zero usw.

Allergene und daraus gewonnene Erzeugnisse:

- Gluten z.B. **Wz** Weizen (Dinkel u. Kamut)
Ro Roggen, **Ge** Gerste, **Hf** Hafer,
K Krebstiere
Ei Eier
F Fisch
Er Erdnüsse
So Sojabohnen
M Milch
Schalenfrüchte z.B. **Man** Mandeln,
Hs Haselnüsse, **Wa** Walnüsse,
Ka Kaschunüsse (Cashewnüsse),
Pe Pekannüsse, **Pa** Paranüsse,
Pi Pistazien, **Mac** Macadamia- oder
Queenslandnüsse
Sel Sellerie
Sen Senf
Ses Sesamsamen
Su Schwefeldioxid und Sulfit
L Lupinen
W Weichtiere

Nährwertangaben pro 100g/ml:
Brennwert KJ (.....Kcal)
Eiweiß.....g
Kohlehydrate.....g
Fett.....g

Um eine bessere Übersicht zu gewährleisten empfehlen wir die Kennzeichnung der Zusatzstoffe mit Zahlen und der Allergene mit Buchstaben (Empfehlung des Deutschen Allergie- und Asthmabund e.V.).

Um der Allergeninformation vollumfänglich gerecht zu werden, empfiehlt sich ein Produktordner, in dem über jedes Gericht/Produkt einzeln auf einem Blatt informiert wird.

Im Rahmen der Produkthaftung ist es empfehlenswert, darauf hinzuweisen, dass es nicht auszuschließen ist, dass durch Kreuzkontaminationen auch Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat eingesetzt wurden, enthalten sein können. **Hier dürfen aber nicht allgemein alle Allergene genannt werden, sondern nur die, die auch wirklich in Ihrem Betrieb vorkommen.**

Dies kann z.B. in einem allgemeinen Hinweis erfolgen:
Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass durch z.B. Kreuzkontaminationen auch Spuren anderer allergener Stoffe in unseren Speisen vorhanden sind.

Art der Zusatzstoffe E-Nummer	Kennlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe ent- halten können
Farbstoffe E 100 – E 180 E102 Tartrazin, E110 Gelb- orange S, E122 Azorubin, E124 Cochenillerot A, E129 Allurarot AC	„mit Farbstoff“ „kann Aktivität und Auf- merksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“	Alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachs- ersatz, Obstsalat, Backwa- ren mit Füllun- gen/Verzierungen
Konservierungsstoffe E 200 – E 219, E 230 – E 235, E 239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105 Bei ausschließlicher Ver- wendung 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“	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsa- lat), Mayonnaisen, Sauer- konserven (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 Geschmacks- verstärker“	Gewürzmischungen, Aro- mazubereitungen, Tro- ckensuppen, Fleischer- zeugnisse, Soßen
Schwefeldioxid / Sulfite E 220 – E 228 ab 10 mg /Kg !!!	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeug- nisse (Klöße), Meerrettich
Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächen- behandlung 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 96	„mit Süßungsmittel(n)“, bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: „enthält eine Phenylala- ninquelle“	Süß-saure Konserven, So- ßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabeti- kerback und -süßwaren (z.B. in Cafés)

Art der Zusatzstoffe E-Nummer	Kennlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe ent- halten können
Andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	Bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10 % Gehalt zu- sätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator ver- wendet wird, ist eine Kennlichmachung nicht erforderlich!
Phosphate E 338 – E 341, E 450 – E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken, Anmerkung: Eine Kenn- lichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischer- zeugnissen vorgeschrie- ben.

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

Coffein /Koffein	„coffeinhaltig“/„koffein- haltig“	Alkoholfreie coffeinhaltige Erfrischungsgetränke
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“	Bitter-Lemon

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 zu kennzeichnen, die:

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

Zutaten mit gentechnisch veränderten Organismen	„gentechnisch verän- dert“ „aus gentechnisch verändertem..... her- gestellt“	Soja, Mais
Gentechnisch veränderte Organismen	„enthält Sojaöl, aus gen- technisch veränderten Sojabohnen hergestellt“	Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderten Sojabohnen

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 dies, wenn Sie diese Getränke in der Originalflasche (z.B. 0,3l Flaschen) servieren. Da bei einer Abgabe in der Originalverpackung keine Kennzeichnung in der Karte erforderlich ist.

Kennlichmachung allergener Zutaten:

Eine Kennzeichnungspflicht für allergene Lebensmittelzutaten bei lose verkaufter Ware im Einzelhandel, für Speisen und Getränke in Gaststätten, Kantinen und anderen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung ist seit 13. Dezember 2014 Pflicht. Die Kennlichmachung kann hier ebenfalls in Fußnoten oder z.B. mit Hinweis auf einen Produktordner erfolgen.

In jedem Fall ist ein deutlicher Hinweis darauf erforderlich, wo die Allergenkennzeichnung zu finden ist. z.B.: „Lieber Gast, wenn Sie Fragen haben zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitten an unser Servicepersonal, oder informieren Sie sich in unseren Produktinformationen und Aufzeichnungen.“

Folgende Allergene sind kenntlich zu machen:

- glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebserzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (z.B. Miso, Sojasoße, Sojaöl etc.)
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Pistazien, div. Nüsse)
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite (bei mehr als 10mg/kg) ausgedrückt als SO₂
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

In Speisekarten wird oft schon durch die Produktbezeichnung auf die Verwendung von Allergenen hingewiesen (z.B. Fischfilet), jedoch können „versteckte“ Allergene (z.B. in der Panade des Fischfilets → Gluten, Ei, evtl. Sesam in Semelmehl etc.) vorhanden sein. Es ist hier unverzichtbar, alle im Betrieb zum Einsatz kommenden Zutaten auf Allergene zu prüfen.

Beachten Sie, dass eine umfassende Mitarbeiterschulung zum Thema Allergene von sehr hoher Bedeutung ist. Falsche Informationen können für einen Allergiker lebensbedrohlich sein.