

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!

*Impressum:
Landkreis Neustadt a. d. Aisch - Bad Windsheim
Öffentliche Sicherheit und Ordnung
- Lebensmittelüberwachung -*

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:

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 nichts detailliert aufgeführt werden wie auf dem Zutatenverzeichnis von Fertigpackungen.

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 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 ZZuIV selbst nachzulesen.

Art der Zusatzstoffe E-Nr.	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebens- mittel, 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 220 – E 219, E 230 – E 235, E 239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff oder „konserviert“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven), Kartoffelklöße, Käse, Anchosen
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“	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 E 901 – E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E 950 – E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) und Aspartam- Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich:	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerbackwaren und Süßwaren (z. B. in Cafés)

<p>andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967</p>	<p>„enthält eine Phe- nylalaninquelle“</p> <p>Bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10 % Ge- halt zusätzlich: „kann bei übermäßi- gem Verzehr abführend wirken“</p>	<p>Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erfor- derlich</p>
<p>Phosphate E 338 – E 341, E 450 – E 452</p>	<p>„mit Phosphat“</p>	<p>Brühwürste, Kochschinken,</p> <p>Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischer- zeugnissen vorgeschrieben</p>

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

Zutat	Kenntlichmachung 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	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 Frittieröl 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. 0,3 l Flaschen) servieren.

Kennzeichnung allergener Zutaten

Eine Kennzeichnungspflicht für Allergene Lebensmittelzutaten bei lose verkaufter Ware, für Speisen und Getränke in Gaststätte, Kantinen und anderen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sind verpflichtend. Dies gilt für Speisen- und Getränke, bei denen der Endverbraucher aus der Verkehrsbezeichnung nicht darauf schließen kann, dass Allergene Stoffe enthalten sind.

(z.B. Schnitzel Wiener Art; enthält Gluten aus Weizen und Ei)

Diese Information kann schriftlich, elektronisch oder mündlich erfolgen. Im Falle der mündlichen Information muss eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage leicht zugänglich sein. Diese kann auf Grundlage der von den Verbänden entwickelten Anregungen z. B. als Kladde, Informationsblatt, Rezeptangaben oder Ähnlichem erfolgen – wie schon jetzt bei angabepflichtigen Zutaten (wie Zusatzstoffen). In der Verkaufsstätte muss es darauf einen deutlichen Hinweis geben.

Kennzeichnungspflichtige Allergene

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1)
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1)
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1)

- b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterines-ter aus Sojabohnenquellen
 - e) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojaboh-nenquellen
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Ha-selnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie da-raus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von al-koholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftli-chen Ursprungs
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für ver-zehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ur-sprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Beispiel für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen anhand von Fußnoten:

Getränke

Cola^{1, 2}
Cola light^{1, 2, 9, 15}
Bitter Lemon^{2, 3, 4, 12}
Fanta^{2, 12}
Spezi^{1, 2, 12}
Radler⁹

Speisen

Nudelsuppe⁵
Salamipizza^{4, 5}
Schinkenpizza^{4, 5, 8}
Nudeln mit Schinken-Käse-Soße^{4, 5, 8}
Lachstoast mit Sahnemeerrettich^{4, 6}
Griechischer Bauernsalat mit Oliven⁷
Lachsbrötchen (Lachsersatz)^{2, 4}
Currywurst mit Pommes Frites^{4, 5, 8, 12, 16}

¹ koffeinhaltig

² mit Farbstoff

³ chininhaltig

⁴ konserviert

⁵ mit Geschmacksverstärker

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)

Eiweißg

Kohlenhydrate.....g

Fettg

¹⁶ 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
 - ☒ Allergene: „enthält Sulfite“ oder untern „Alle Weine enthalten Sulfite“
 - ☒ 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 zusammengefügt“ 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.

Kontaktadresse:

 Landratsamt
Neustadt a. d. Aisch – Bad Windsheim
Öffentliche Sicherheit und Ordnung
- Lebensmittelüberwachung -
Konrad-Adenauer-Str. 1
91413 Neustadt a. d. Aisch

: Vollzug Lebensmittelrecht: Frau Günther, 09161 92-3209
Lebensmittelüberwachung:
09161 92-3210
09161 92-3211
09161 92-3212
09161 92-3213
09161 92-3214

: 09161 92- 93210

: ordnungsamt@kreis-nea.de

: Zi-Nr. A 128

Impressum; Herausgeber:

Landratsamt Neustadt a. d. Aisch – Bad Windsheim
Öffentliche Sicherheit und Ordnung
- Lebensmittelüberwachung -