

Kontaktadresse:

Landratsamt Schwandorf
Amt für Verbraucherschutz
Wackersdorfer Str. 80
92421 Schwandorf

Telefon: 09431/471-0
Telefax: 09431/471-104
E-Mail: lebensmittelueberwachung@landkreis-schwandorf.de



Landratsamt
Schwandorf

Merkblatt

zur

Erstellung

von Speise- und
Getränkekarten

IMPRESSUM

Herausgeber:

Landratsamt Schwandorf

Amt für Verbraucherschutz,

Sicherheitsangelegenheiten und Gewerbesesen.



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.

Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe werden zugesetzt, um in Lebensmitteln eine bestimmte Wirkung zu erzielen und/oder deren 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 Allergiker die Möglichkeit, festzustellen, welche Speisen für ihn geeignet sind. Die erforderlichen Angaben müssen jedoch nicht so detailliert sein wie auf dem Zutatenverzeichnis von Fertigpackungen.

Ob und welche Zusatzstoffe in welchen Lebensmitteln sind, erfragen Sie bitte bei Ihren Lieferanten oder entnehmen es dem **Zutatenverzeichnis auf der Originalverpackung.**

Im Allgemeinen gilt, dass...
Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung kenntlich gemacht werden müssen. z.B.

Schnitzel

„Wiener Schnitzel“ muss aus Kalbfleisch bestehen, „Schnitzel Wiener Art“ kann aus Schweinefleisch sein.

Schinken

„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.
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. „Pizza mit Pizzabelag aus Vorderschinkenteilen nach Brühwurstart zusammengefügt“.

Käse

Wird in der Gastronomie Feta- oder Parmesankäse angepriesen, so müssen in den Produkten auch original Feta oder entsprechend Parmesan „Parmigiano-Reggiano“ enthalten sein!

Analogkäse/Käseimitat

Die Bezeichnung Käse ist geschützt. Bei Käse muss es sich um ein Erzeugnis aus Milch handeln. Wird bei einem Produkt ein „Imitat“ verwendet, darf das Produkt in der Speisekarte nicht als Käse deklariert werden.

Säfte/Nektare/Fruchtsaftgetränke

Werden Säfte angeboten, muss auch 100% Fruchtanteil enthalten sein. Schnell kann hier eine Täuschung entstehen, wenn stattdessen nur Fruchtnektar mit 40 bis 50% Fruchtanteil oder sogar nur Fruchtsaftnektar mit 25% Fruchtanteil angeboten wird.

Surimi:

Surimi ist ein Krebsfleischimitat. Wird es in einer Gaststätte zum Verzehr angeboten, muss dies in der Speisekarte gekennzeichnet werden. Die korrekte Bezeichnung lautet "**Surimi, Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt**".

Beispiel: "**Surimi, Garnelenschwanz-Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt**"

Die Kenntlichmachung dieser Zusatzstoffe hat nach folgenden Regeln zu erfolgen:

Bei Getränken:



Zusatzstoff:	Kenntlichmachung.
Koffein	koffeinhaltig
Antioxidationsmittel	mit Antioxidationsmittel
Farbstoffe	mit Farbstoff
Konservierungsstoff	mit Konservierungsstoff oder konserviert
Zuckeraustauschstoffe und/oder Süßstoffe	mit Süßungsmitteln
Bei mehr als 100g/kg Zuckeraustauschstoffen	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
Süßstoff Aspartam (E 951 o. E 962)	enthält eine Phenylalaninquelle
Aromastoff Chinin und dessen Salze	chininhaltig

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.

Grundsätzlich ist bei Getränken die Menge anzugeben, in der sie angeboten werden. Ferner muss mindestens ein alkoholfreies Getränk angeboten werden, das nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk ist. Hier ist jeweils der Grundpreis für einen Liter zu vergleichen.

Bei Speisen:

Zusatzstoff:	Kennlichmachung:
Farbstoffe	mit Farbstoff
Konservierungsstoffe wie z. B. → mit Konservierungsstoff Sorbinsäure (E 200), Benzoesäure (E 210), oder konserviert PHB-Ester (E 214) und ihre Salze	Mit Konservierungsstoff oder konserviert
Bei Nitritpökelsalz (E 249 o. E 250)	mit Nitritpökelsalz
Schwefelhaltige Konservierungsstoffe (E 220 - 228) z.B. Schwefeldioxid o. Natriumsulfit	geschwefelt
Antioxidationsmittel wie z. B. Isoascorbinsäure (E 315)	mit Antioxidationsmittel
Bei Fleischerzeugnissen m. Phosphat (E 338 - 341, E 450 - 452), z. B. Phosphorsäure o. Natriumphosphat	mit Phosphat
Geschmacksverstärker, z.B. Natriumglutamat	mit Geschmacksverstärker
Zuckeraustausch- und/oder Süßstoffe Bei mehr als 100 g/kg Zuckeraustauschstoffen	mit Süßungsmittel(n), kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
Süßstoff Aspartam (E 951 o. E 962)	enthält eine Phenylalaninquelle
Eisensalze bei Oliven (E 579 o. E 585)	geschwärzt
Aromastoff, z. B. Vanillin	Vanillegeschmack

Die Zusatzstoffe müssen in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung kenntlich gemacht werden. Jedoch können Fußnoten verwendet werden und die Erläuterung ist auf einer Seite ausreichend. Ein Beispiel finden Sie auf der nächsten Seite.

Wichtiger Hinweis:

Die Aufzählung der Lebensmittel in den Tabellen ist nur beispielhaft und enthält keine abschließende Information, welche Zusatzstoffe für die Herstellung zugelassen sind. Diese Regelungen sind in der ZZuLV (Zusatzstoff-ZulassungsVO) selbst nachzulesen.

Bei Speiseeis:

Bei Speiseeis ist die Angabe der Verkehrsbezeichnung Pflicht. Z.B. Fruchteis, Milcheis, Einfacheiscreme...
Genau wie bei allen anderen Speisen und Getränken ist hier die Angabe der Zusatzstoffe notwendig.
Achten Sie auch auf eine mögliche Abweichung bei der Verkehrsbezeichnung z.B. Milchspeiseeis Vanillegeschmack.

Beispiel für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

Getränke:

Cola^{1,2}

Bitter Lemon^{3,11}

Orangenlimonade^{2,11}



Speisen:

Wurstsalat^{6,7,8,9}

Currywurst mit Pommes^{7,8,9,13}

Leberkäsemel^{7,8,9}

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 chininhaltig
- 4 mit Süßungsmitteln
- 5 enthält eine Phenylalaninquelle
- 6 konserviert
- 7 mit Geschmacksverstärker
- 8 mit Nitritpökelsalz
- 9 mit Phosphat
- 10 geschwärzt
- 11 mit Antioxidationsmittel
- 13 aus genetisch verändertem Sojaöl hergestellt

Kennzeichnung für gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln:

Es müssen alle Lebensmittel gekennzeichnet werden, die: gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten aus GVO bestehen, aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden.

Beispiel:	Kennzeichnung:
Zutaten mit gentechnisch veränderten Organismen z.B. Soja, Mais	"enthält gentechnisch veränderten..." oder "enthält aus gentechnisch veränderten ..."
Gentechnisch veränderte Organismen z.B. Öl aus gentechnisch veränderten Sojabohnen	"genetisch verändert" oder "aus genetisch veränderten hergestellt"

Bei Wein:

- Bei Weinkarten sind folgende Pflichtangaben erforderlich:
- Das bestimmte Anbaugebiet für Qualitätsweine, das Weinanbaugebiet für Tafelweine bzw. das Herkunftsland.
 - Das Herkunftsland bei ausländischen Weinen
 - Die Weinart (z. B. Weißwein, Rotwein, Roséwein, Rotling, Weißherbst)
 - Die Qualitätseinteilung (z.B. Tafelwein, Qualitätswein, Qualitätswein mit Prädikat)
 - Das Nennvolumen des Angebotes und der Preis

Kennzeichnung der Allergene:

Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, müssen in der Speisen- und Getränkekarte bzw. im Aushang oder der Preistafel gekennzeichnet sein. Alternativ besteht die Möglichkeit, dass das Personal umfassend geschult wird und mündlich über die in den angebotenen Lebensmitteln enthaltenen Allergene Auskunft geben kann. Dabei ist aber zu beachten, dass in der Speisen- und Getränkekarte bzw. im Aushang oder der Preistafel ein gut sicht- und leicht lesbarer Hinweis für den Verbraucher vorhanden ist und die Auskünfte auf einer schriftlichen Grundlage beruhen, die im Betrieb verfügbar sein muss.

Die Allergenkennzeichnung muss eindeutig erfolgen, es reicht also nicht z. B. „Gluten“ anzugeben, sondern es muss angegeben werden, ob Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon enthalten sind. Entsprechendes gilt bei Soja, Milch und besonders auch bei Schalenfrüchten. Beispiel „Nusskuchen“: das Allergen ist genannt, aber es muss eine Angabe erfolgen, welche Schalenfrüchte enthalten sind.

Weitere Informationen finden Sie beim [Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#) und beim [Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit](#) (bei der Startseite unter der Rubrik „Lebensmittelinformations-verordnung LMITV“).

Zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen gehören:

- Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
 - Krebstiere
 - Eier
 - Fische
 - Erdnüsse
 - Sojabohnen
 - Milch (einschließlich Laktose)
 - Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
 - Sellerie
 - Senf
 - Sesamsamen
 - Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l)
 - Lupinen
 - Weichtiere (z. B. Schnecken)
- Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für alle allergen wirkenden Verarbeitungserzeugnisse und für die bei der Produktion eingesetzten Hilfsstoffe. Stoffe jedoch, die durch die Verarbeitung oder den Herstellungsprozess ihr allergenes Potential verlieren, müssen nicht gekennzeichnet werden. Zu diesen Ausnahmen gehört zum Beispiel Glucosesirup auf Weizenbasis.