

## **Merkblatt zur Erstellung von Speise- und Getränkekarten**

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.

### **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, 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.
  - „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 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“.

### Beispiel für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen anhand von Fussnoten:

#### Getränke

Cola 1,2	Cola light 1,2,9,14
Bitter Lemon 2,3	Fanta 2,12
Spezi 1,2,12	Radler 9

#### Speisen

Salamipizza 4,5  
Schinkenpizza (Formvorderschinken)4,5,8,17  
Griechischer Bauernsalat mit Oliven 7  
Lachsbrötchen (Lachersatz) 2,4  
Currywurst 4,5,8,12,15 mit Pommes Frites

1 Koffeinhaltig	9 enthält eine Phenylalaninquelle
2 mit Farbstoff	10 mit Süßungsmittel(n)
3 chininhaltig	11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
4 konserviert	12 mit Antioxidationsmittel
5 mit Geschmacksverstärker	13 gewachst
6 geschwefelt	14 enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt
7 geschwärzt	15 .....-imitat (z.B. Krebsfleisch-, Garnelen-, Tintenfisch-) aus
8 mit Phosphat	Fischmuskeleiweiß geformt

### 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

Eine Information der Lebensmittelüberwachung Stadt Schweinfurt. Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Herrn Zimmermann: 09721/ 51 3451  
Herrn Gutmann: 09721/ 51 3450