

Zusatzstoffkennzeichnung

Zusatzstoffe nicht vergessen!

Speisekarten müssen alle Zusatzstoffe aufführen – sonst drohen Bußgelder.

Seit Oktober 1998 gilt die „Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe“. Für den Gastwirt bedeutet diese Zusatzstoffverordnung, dass er die Zusatzstoffe in der Speisekarte veröffentlichen muss.

Neben der Zusatzstoffverordnung gelten weiterhin auch andere Vorschriften zur Kennzeichnungspflicht. Im folgenden soll daher nicht weiter unterschieden werden, ob die Kennzeichnungspflichten auf der einen oder andere Verordnung beruht, sondern es soll ein Überblick darüber verschafft werden, welche Zusatzstoffe zukünftig zwingend auf der Speisekarte angegeben werden müssen.

Bei der Angabe reicht jedoch die Gruppe, der der jeweiligen Zusatzstoff zugeordnet wird, es muss also nicht die genaue chemische Bezeichnung angegeben werden.

Die Gastwirte müssen sich und die Gäste darüber informieren, welche Zusatzstoffe in den angebotenen Produkten enthalten sind. Bei verpackten Fertigprodukten, z.B. bei Dosen oder Getränke, kann der Gastronom die anzugebenden Zusatzstoffe den Etiketten entnehmen. Bei Wurst- und Backwaren ist es jedoch unabdingbar, sich beim Metzger, Bäcker, Konditor oder Lieferanten nach den Inhaltsstoffen zu erkundigen. Eine problematische Zusatzstoffgruppe sind die **Geschmacksverstärker**. Diese finden sich in fast allen Fertig- oder Halbfertigprodukten, insbesondere in Brühwürfeln, gekörnter Brühe etc. Sofern diese Produkte z.B. bei der Herstellung von Suppen verwendet werden, sind diese anzugeben.

Das müssen sie angeben!

Diese 14 Zusatzstoffgruppen müssen in den Speisekarten wie folgt angegeben werden:

1. **mit Farbstoff(en)**
2. **mit Konservierungsstoff(en)**
3. **mit Antioxidationsmittel**
4. **mit Geschmacksverstärker**
5. **mit Schwefeldioxid** (z.B. Trockenfrücht, geschälte Äpfel und Kartoffel)
6. **mit Schwärzungsmittel** (oft bei schwarzen Oliven)
7. **mit Phosphat**
8. **mit Milcheiweiß**
9. **koffeinhaltig**
10. **chininhaltig**
11. **mit Süßungsmittel**
12. **enthält eine Phenylalaninquelle** (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
13. **gewachst** (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
14. **mit Taurin**

Fragen zur Zusatzstoffverordnung

Wo müssen die Zusatzstoffe angegeben werden?

Die Zusatzstoffe müssen nicht direkt am Produkt im Einzelnen aufgeführt werden. Es genügt, wenn am Produkt Kennziffern angegeben sind, und diese in einer Fußnote zur Speisekarte erläutert werden.

Müssen sich die Fußnoten auf jeder Seite der Karte befinden?

Es ist ausreichend, wenn in der Fußzeile, auf eine Seite am Ende oder Anfang der Speisekarte auf der die Erläuterung der Kennziffern sehen, hingewiesen wird.

Müssen bei einem Buffet die Zusatzstoffe ausgezeichnet werden?

Ja. Eine Liste auf der alle Produkte der Buffets aufgeführt sind ist zu erstellen.

Genügt ein Aushang über die Zusatzstoffe an der Theke?

Nein. Ein Aushang ist nicht ausreichend. Die Zusatzstoffe müssen auch in der Speisekarte angegeben sein.

Musterspeisekarte

Die Erläuterung der Kennziffern entnehmen sie am Ende der Speisekarte.

Suppen:

Nudelsuppe 4	3,50 €
Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4,7	5,50 €

Bemerkung:

Kalte Gerichte und Vorspeisen:

Räucherlachs auf Toast mit Sahnemeerrettich	8,50 €
Gefüllte Tomaten und Fleischsalat 2,4,7	6,50 €
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Toast 2	10,00 €
Lachsbrot mit Zwiebeln und Ei garniert 1,2	3,50 €
Salatteller mit Mais, Oliven, Paprika 2,4,6	7,50 €
Pizza mit Salami, frische Tomaten, Zwiebeln 1,2,4	6,80 €
Wurstplatte mit Schinken, Gewürzgurken 2,11	5,50 €

Achatschnecken sind keine Weinbergschnecken, Etikett beachten!
Lachersatz angeben
keine Plockwurst
kein Hinterschinken, dann angeben
Vorderschinken, Formvorderschinken

Hauptgerichte:

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat 2,5	12,50 €
Kotelett mit Bratkartoffeln	9,50 €
Scampispieße mit Reis	16,00 €

Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Schweinefleisch, sonst Tierart
Großgarnelen? Etikett beachten!

Dessert:

Eisbecher 1,11	4,00 €
Fruchtsalat 1,2,11	3,50 €

Getränkekarte:

Bier vom Faß, X-Brauerei	0,5 l	2,30 €	Angabe: Art, Brauerei Menge, Preis
Wein	0,2 l	2,50 €	Farbe, Herkunft, Sorte,
Qualitätsstufe			
Campari 1	2 cl	2,30 €	
Whisky-Cola 1,3,9	0,2 l	2,50 €	
Kaffee/Tee		1,70 €	Mengen: Glas, Tasse, Kännchen
Fanta 1,3	0,3 l	2,00 €	
Cola 1,3,9	0,3 l	2,00 €	
Cola light 1,3,9,12	0,3 l	2,00 €	
Ginger Ale 1	0,2 l	2,30 €	
Bitter Lemon 10	0,2 l	2,30 €	
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €	Qualität angeben ! Saft
Bananennektar	0,2 l	3,00 €	Qualität angeben ! Nektar
Eistee 3	0,3 l	2,50 €	
Red Bull 14	0,2 l	3,00 €	

Erläuterung der Kennziffern: 1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) mit Phospat; 8) mit Milcheiweiß; 9) koffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) mit Süßungsmittel; 12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) mit Taurin

Sollten sie noch Fragen zu diesem Thema haben, stehe ich ihnen gerne noch einmal zur Verfügung.
Sie können mich unter folgender Telefonnummer erreichen. 0641/96614-0