

## Hilfestellungen bei der richtigen Kennzeichnung / Kenntlichmachung in der Speise- u. Getränkekarte im Gastronomiebereich: (nicht abschließend)

Kenntlichmachung der Zusatzstoffe in Lebensmitteln bei loser Abgabe:

Verordnung zur Neuordnung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften über Zusatzstoffe vom 29. Januar 1998

### § 9 Abs. 1 :

<u>Zusatzstoffart:</u>	<u>Kennzeichnung:</u>	<u>Bemerkungen / Vorkommen z.B. in</u>
<b>Farbstoffe</b> , E 100 – E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	Getränken: Fanta, Pernod, Cola, Campari, Speiseeis, Dessert, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Bachwaren mit Füllungen, Salami usw.
<b>Konservierungsstoffe</b> , z.B. Sorbin-, Benzoe-, Ameisensäure, Nitritpökelsalz, (E 200 – E 219, E 230- E 235, E 239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105)	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ / oder „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ / „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleisch- u. Wursterzeugnisse, Lachsersatz, Feinkostsalate z.B. Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven wie z.B. Essigurken, Rote Beete, Käse, Anchosen usw.
<b>Antioxidationsmittel</b> , z.B. Natrium-Ascorbat, E 310 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken usw.
<b>Geschmacksverstärker</b> , z.B. Glutamat, Glutaminsäure (E 620 – E 635)	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
<b>Phosphate (Stabilisator)</b> , z.B. E 338-E 341, E 450-E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken usw. Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
<b>Eisensalze</b> (Eisen-II-gluconat = E 579, Eisen-II-lactat = E 585)	„geschwärzt“	schwarze Oliven
<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> E 220 – E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
<b>Stoffe zur Oberflächenbehandlung</b> (Überzugsmittel), z.B. E 901– E 904, E 912 + E 914	„gewachst“	bei frischen Citrusfrüchten, Melonen, Äpfel, Birnen

### § 9 Abs. 2 – 4

<b>Süßstoffe</b> , E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959	„mit Süßungsmittel(n)“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke <b>Anmerkung:</b>
andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	<b>bei Aspartam</b> (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich

Bei der Erstellung der Speise- u. Getränkekarten empfiehlt es sich zukünftig die Zutatenverzeichnisse der verarbeiteten Lebensmittel anzusehen und zu prüfen, ob die genannten Zusatzstoffe dort aufgeführt sind.

Beispiel einer kenntlichgemachten Speise- u Getränkekarte:

• Schinkenbrot (1,2,3,5)	5,50 €
• Italienischer Salat (1,2,3,5,6,7) Creation aus Formfleischvorderschinken*, Nudeln, Erbsen, Essigurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise	7,50 €
• Pizza „Aquila“ (1,2,3,4,5,6) Formfleischvorderschinken*, Salami, Tomaten, Käse, Oliven	6,00 €
• Coca Cola (4,8)	0,31 1,75 €
• Bitter Lemmon (9)	0,21 1,75 €

1: „mit Phosphat“	6: „geschwärzt“	>	
2: „mit Geschmacksverstärker“	7: „mit Süßungsmittel“	>	Diese Legende in der
3: „mit Antioxidationsmittel“	8: „koffeinhaltig“	>	
4: „mit Farbstoff“	9: „chininhaltig“	>	Speisekarte / Preisaushang
5: „mit Konservierungsstoff“ oder (mit Nitritpökelsalz / Nitrat)		>	
*Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt		>	gut sichtbar anbringen
aus 70% Schweinefleisch, mit Stärke, mit Pflanzeneiweiß		>	

## Erläuterungen zu obenstehenden Beispielen:

- Schinkenbrot: Es handelt sich um einen leitsatzgemäß hergestellten Hinterschinken, der unter Mitverwendung der Zusatzstoffe Phosphat (1), Geschmacksverstärker (2) Antioxidationsmittel (3) und dem Konservierungsstoff (5) hergestellt wurde.
- Ital. Salat: Hier kommt zu den Zusatzstoffen des Formfleischvorderschinkens die Zusatzstoffe Eisen-II-gluconat aus den **geschwärzten** Oliven und das **Süßungsmittel** aus den Essigurken hinzu. Der **\*-Begriff** stellt die ausreichende Kenntlichmachung des Schinkenersatzproduktes „**Formfleischvorderschinken**“ dar.
- Pizza „Aquila: Bei der Herstellung von Formfleischvorderschinken und Salami werden die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker (2), Antioxidationsmittel (3) und Konservierungsstoff (5) verwendet. Bei der Herstellung der Salami wird zusätzlich der Zusatzstoff Farbstoff (4) verwendet, bei der Herstellung des Formfleischvorderschinkens wird Phosphat (1) verarbeitet.

## Kennzeichnungselemente bei offenen deutschen Weinen in der Getränkekarte!

(zusätzlich zu Preisangabe, Mengenangabe)

- Bestimmte **Anbaugebiet** wie z.B. Baden, Württemberg, Franken, Pfalz, Rheinhessen, Rheingau usw.
- **Qualitätsstufen**, z.B. Landwein. Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Eiswein usw.
- **Weinschorle** / rot/weiß **aus** Qualitätswein / Landwein / Tafelwein .....

## Achtung bei Fruchtsäften und Erfrischungsgetränken, richtig kennzeichnen!

- **Fruchtsaft**: besteht aus 100% Saft frischer Früchte (Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Multi-Fruchtsaft usw).
- **Fruchtnektar**: Nektare enthalten je nach Frucht nur ein gewisser Anteil an Fruchtsaft / Fruchtmark und wird mit Wasser und Zucker trinkfertig gemacht. Der Mindestfruchtgehalt ist auf dem Etikett angegeben.
- **Fruchtsirupe**: sind dickflüssige –durch hohen Zuckergehalt haltbar gemachte– Zubereitungen aus Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder aus Früchten.
- **Gemüsesäfte**: sind das unverdünnte flüssige Erzeugnis aus Gemüse, konzentriertem Gemüsesaft bzw. konzentriertem Gemüsemark. Der Gemüseanteil beträgt 100%.
- **Fruchtsaftgetränke**: bestehen aus Trinkwasser, Fruchtsaft, natürlichen Fruchtaromen, Zucker und gegebenenfalls Genußsäuren.

## Kennzeichnung von „Chinin“ und „Koffein“ in Erfrischungsgetränken!

- Aromen und alkoholfreie Erfrischungsgetränke, die Chinin oder deren Salze enthalten, dürfen gewerbmäßig nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie durch die Angabe „**chininhaltig**“ kenntlich gemacht sind, z.B. Bitter Lemon usw. (§ 5 AromenV).
- Werden **Limonaden** oder **limonadenähnliche Erfrischungsgetränke**, die Koffein enthalten, oder gebrauchsfertige koffeinhaltige Zubereitungen zur Herstellung solcher Getränke angeboten, muß der Koffeingehalt kenntlich gemacht sein, „**koffeinhaltig**“ z.B. Cola, Spezi usw. (§ 1 VO über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke).

## Gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln

- Der Hinweis "genetisch verändert" oder "aus genetisch verändertem ... hergestellt" muss in unmittelbarem Zusammenhang mit dem jeweiligen Produkt z. B. auf der Speisekarte aufgeführt werden.