

Kreis Steinburg

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Viktoriastr. 16-18, 25524 Itzehoe

E-mail: veterinaeramt@steinburg.deInternet: www.steinburg.de

Merkblatt

Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten

Die Speisekarte ist das Aushängeschild eines jeden Lokals. Umso wichtiger ist es, dass sie übersichtlich ist und mit den rechtlichen Anforderungen im Einklang steht. Neben der Beschreibung der angebotenen Speisen und Getränke sind für bestimmte Verbraucherkreise aufgrund von Allergien und Unverträglichkeiten auch Informationen über die verwendeten Zutaten und Zusatzstoffe der Gerichte erforderlich.

Die folgenden Erklärungen sollen Ihnen bei der Erstellung Ihrer Speisekarte behilflich sein. Die Erklärungen und Beispiele erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Als Lebensmittelunternehmer sind Sie für die korrekte Bezeichnung und Kennzeichnung Ihrer Speisen verantwortlich. Deshalb ist es wichtig, dass Sie sich über die Zusammensetzung Ihrer Speisen/Ihrer Zutaten informieren und auch bei Ihren Lieferanten die notwendigen Informationen über Ihre Lebensmittel einholen (diese notwendigen Informationen können Sie zum Beispiel aus Etiketten, Lieferscheinen, Verpackungen entnehmen).

Bitte beachten Sie, dass die nachfolgend aufgeführten Vorgaben für jede Art von Preisverzeichnis, Speise- oder Getränkekarte (zum Beispiel Mittagkarte/Kinderkarte) gelten.

Produktbeispiele für kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, Allergene und sonstige Hinweise/Informationen

Nr.	Art der Zusatzstoffe Klassennamen	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
1.	Farbstoffe: Zusätzlich bei Azofarbstoffen: Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Azorubin (E 122), Cochenillerot A (E 124) Allurarot AC (E 129)	„mit Farbstoff“ „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ Ist Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels anzugeben	Alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Desserts, Soßen, Lachsersatz, Backwaren mit Füllung Bonbons, Limonaden, Zuckerstreusel, sehr auffällig gefärbte Lebensmittel
2.	Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleisch, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven, Käse, Kartoffelklöße, Fleischerzeugnisse
3.	Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“	Fruchtsaft & -nektar, Chips, Brot, geschnittenes Obst & Gemüse, Käse, Marmelade, Obstkonserven
4.	Bei Lebensmitteln mit Nitrat oder Nitritpökelsalz können die Angaben nach Nr.1 und 2 ersetzt werden durch	“mit Nitritpökelsalz“ “mit Nitrat“ “mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen
5.	Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitung, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
6.	Eisensalze	„geschwärzt“	Schwarze Oliven

7.	Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel)	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
8.	Süßstoffe	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam und Aspartam-Acesulfamsalz zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß - saure Konserven, Soßen, Senf, Dressing, Feinkostsalate, Ketchup, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola – Getränke)
9.	Stabilisatoren (Phosphate)	„mit Phosphat“	Fleischerzeugnisse (z.B. Brühwürste, Kochschinken)
10.	Erhöhter Koffeingehalt	„Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100 ml. Die Angaben sind auf Speise- und Getränkekarten oder Preisverzeichnissen anzugeben. Die vorgeschriebenen Angaben dürfen auch in Form von Fußnoten angebracht werden, sofern bei der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen wird.	Energydrinks: Red-Bull, Club-Mate, usw. Ausgenommen sind Kaffee, Tee bzw. Getränke die auf Kaffee- oder Teeextrakt basieren und bei denen der Begriff „Kaffee“ oder „Tee“ in der Bezeichnung vorkommt.
11.	Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“ Die Angabe ist in gleicher Art und Weise und über das identische Medium, wie die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung bereitzustellen.	Bitterlimonade, Tonic-Wasser

Nr.	Art der Allergene	Beispiele für Lebensmittel, die diese Allergene enthalten können
1.	Glutenhaltiges Getreide namentliche Angabe der Art: Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus	Backwaren, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts
2.	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Asiatische Gewürzmischungen, Pasten
3.	Eier und Eierzeugnisse	Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren
4.	Fische und Fischerzeugnisse	Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen
5.	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Erdnussöl und -Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkte wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen
6.	Sojabohnen und Sojaerzeugnisse	Miso, Tofu, Sojasauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings
7.	Milch und Milchprodukte	Butter, Käse, Margarine, Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen, Saucen
8.	Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)	Nussriegel, Gebäck, Müsli, Aufstriche, Süßigkeiten
9.	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Gewürze, Fertiggerichten, Dressings, Ketchup, Saucen
10.	Senf und Senferzeugnisse	Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen
11.	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Paste, Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus

12.	Schwefeldioxid und Sulfite mit einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l	Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten
13.	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstriche, Süßspeisen
14.	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate, Pasten

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen vorzunehmen:

1. Schriftlich

- a. auf einem Schild am oder bei dem jeweiligen Lebensmittel
- b. in Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen mittels Fußnoten
- c. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte **oder**
- d. durch sonstige schriftliche oder elektronische Dokumentation, die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist (z.B. eine Kladde oder in einem Computer/Tablet). Es muss bei dem jeweiligen Lebensmittel oder durch einen Aushang darauf hingewiesen werden, wie bzw. wo die Information erfolgt.

2. Mündlich

Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe auf Nachfrage des Verbrauchers vor Abschluss des Kaufvertrags in allen o.g. Fällen möglich. Dazu sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- a. Das Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundig Auskunft geben zu können.
- b. Der Verbraucher muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem jeweiligen Lebensmittel gut lesbar und deutlich sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.
- c. Eine schriftliche Aufzeichnung (Kladde) muss für das jeweilige Lebensmittel vorliegen.
- d. Diese Aufzeichnung ist für die zuständige Behörde und auch für den Endverbraucher leicht zugänglich.

Weitere Hinweise:

- Zum Wein muss die jeweilige Qualitätsstufe angegeben werden
- Bei Getränken sind Mengenangaben erforderlich, sonst ist dem Gast kein Preisvergleich möglich
Mineralwasser darf nicht offen, sondern nur in Originalflaschen ausgedient werden.
- Getränke dürfen nicht irreführend gekennzeichnet sein: Nektar darf z. B. nicht als Saft deklariert sein.
- Bei Pizzagerichten wird teilweise Formfleischvorderschinken als Belag verwendet. Hier muss in der Aufzählung der Zutaten in der Speise- und Getränkekarte diese Zutat als »Formfleischvorderschinken« bezeichnet und zusätzlich der Hinweis »aus Vorderschinkenstücken zusammengesetzt« angebracht werden. Letzteres ist auch über eine Fußnote möglich.
- Wenn andere Fleischerzeugnisse als Kochschinken und Formfleischschinken verwendet werden (z. B. »Spalla Cotta« oder »Pizza-Belag«), so dürfen die Speisen nicht mit dem Wort »Schinken« benannt werden (z. B. nicht als »Schinkenpizza« oder »Pizza Prosciutto« oder »Salat mit Schinken«). In der Aufzählung der Zutaten zu solchen Speisen ist diese Zutat z. B. als »Pizzabelag aus gepökeltem und gegartem Schulterfleisch« zu bezeichnen. Die korrekten Angaben für die einzelnen Produkte können von den Etiketten der Fertigpackungen oder Flaschen übernommen werden. Bei nicht verpackten Produkten sind Hersteller oder Lieferant zu befragen.

Muster Speisekarte (Auszug) Gerichte	Anmerkungen
Würste	
Rostbratwürste ^{5,7} (j) mit Brot (a)	Allergene im Brot beachten!
Wiener ^{2,4,5,7} (j) mit Brot 2 (a)	
Bockwurst ^{3,7} (i, j) mit Kartoffelsalat ^{1,2} (c, i)	
Pizza (a)	Allergene beachten
Tomaten, Käse ¹ , Salami ^{3,5}	Salami – keine Plockwurst
Tomaten, Käse ¹ , Schinken ^{3,5}	Verwendung von gekochtem Hinterschinken
Tomaten, Käse ¹ , Champignons, Formfleischvorderschinken ^{1,3,4,5,7}	Kein gekochter Hinterschinken, daher Angabe: - Formfleischvorderschinken oder Pizzabelag
Nudelgerichte	
Tortellini (a) alla Panna ^{1,3,4,5,7}	
Formfleischvorderschinken und Sahnesauce (g)	
Hauptgerichte	
Wiener Schnitzel (a, c) mit Kartoffelsalat ^{1,2} (c, i)	Allergene – Panade beachten!
Schnitzel Wiener Art (a, c) vom Schwein	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben!
Dessert	
Eisbecher ^{1,9} (c, g, h)	Allergene – Milcheis, Dekoration: Pistazien!
Fruchtsalat ^{1,2,4}	Zusatzstoffe erfragen und angeben!

Zusatzstoffe:			Allergene:		
1) mit Farbstoff	6) geschwärzt	10) enthält eine	a) Weizengluten	f) Soja	k) Sesam
2) mit Konservierungsstoff	7) mit Phosphat	Phenylalanin-	b) Krebstiere	g) Milch	l) Sulfit
3) mit Nitritpökelsalz	8) chininhaltig	quelle	c) Eier	h) Pistazien	m) Lupine
4) mit Antioxidationsmittel	9) mit Süßungs-	11) gewachst	d) Fisch	i) Sellerie	n) Weich-
5) mit Geschmacksverstärker	mittel(n)		e) Erdnüsse	j) Senf	tiere

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV) LMZDV vom 02.06.2021 (BGBl. I S. 1362)

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272)

Verordnung über Fruchtsaft, Fruchtnektar, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke und Kräuter- und Früchtetee für Säuglinge und Kleinkinder (Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung - FrSaftErfrischGetrTeeV) Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016)

Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches