

Merkblatt

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen/Zutaten in der Gastronomie (einschl. Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, Cafes, Eisdielen, etc.)

Bei der Erstellung von Speise- und Getränkekarten, Preisverzeichnissen, Flyern und Aushängen sind verschiedene gesetzliche Bestimmungen zu beachten. Die nachstehenden Hinweise und die umseitige Aufstellung sollen Ihnen helfen, den gesetzlichen Anforderungen zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen/Zutaten gerecht zu werden.

Hinweise:

- Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z. B. auf der Speisen- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die umseitig genannten Zusatzstoffe/Zutaten aufgeführt sind.
- Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein.
- Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z. B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe/Zutaten einzuholen.

Art und Weise der Kenntlichmachung:

Wie?

- Gut sichtbar, leicht lesbar und in nicht verwischbarer Schrift

Wer, Wo?

- **in Gaststätten, Imbissen etc.**

auf Speise- und Getränkekarten, in Flyern sowie Aushängen

- **in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung**

auf Speise- und Getränkekarten oder

in Preisverzeichnissen, oder

soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehängt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung

Was?

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe/Zutaten muss der umseitig in Spalte 2 „Kenntlichmachung“ angegebener Wortlaut verwendet werden.

Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Besonders zu beachten

Bei der Auflistung des Speise- und Getränkeangebotes gilt darüber hinaus zu beachten, dass Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung kenntlich zu machen sind.

- **Wiener Schnitzel** muss aus Kalbfleisch bestehen. Bei Verwendung von Schweinefleisch kann die Bezeichnung z. B. Schnitzel Wiener Art lauten.
- **Schinken** muss vom Hinterschinken sein. Abweichungen hiervon sind mit dem Wortlaut welcher auf der Fertigpackung angegeben ist vorzunehmen.
- **Mayonnaise** enthält mindestens 80% Fettanteil. Wird Salatmayonnaise (50% Fettanteil) oder Salatcreme verwendet, muss dieses entsprechend angegeben werden.
- **Döner Kebab** wird nur aus Fleisch vom Kalb, Rind oder Schaf (grob entseht und entfettet, max. 20% Fett) hergestellt. Der Hackfleischanteil darf höchstens 60% betragen. Es dürfen keine Zusatzstoffe (wie z. B. Phosphat, Geschmacksverstärker) oder Bindemittel (Paniermehl, Stärke, Pflanzeneiweiß) verwendet werden. Nur wenn diese Voraussetzungen erfüllt sind, darf das Gericht als Döner Kebab verkauft/angeboten werden. Abweichende Varianten müssen kenntlich gemacht werden, z. B. als Hackfleischspieß oder Hähnchen-Döner/Drehspieß nach Döner Art oder ähnlich.
- **Käseimitat** bei diesem Produkt handelt es sich um eine Lebensmittelzubereitung aus Magermilchpulver und Pflanzenfett (Käseimitat). Bei diesem Produkt ist die Bezeichnung "**Käse**" oder "**Schafskäse**" **nicht zulässig**. Auch die Aufschrift auf dem Originalgebilde weist eindeutig darauf hin.

Auskünfte erteilen:

Sekretariat des Veterinäramtes 0234 910-8811

Lebensmittelkontrolleure
7:30 – 9:00 Uhr

Frau Kirchner (910-1886), Herr Brand (910-1864), Herr Krautscheid (910-1866), Herr Heuter (910-1862), Herr Bungarten-Porta (910-1865), Herr Sagenschneider (910-1872)

Sachbearbeitung
Lebensmittelüberwachung

Frau Schlott (910-1863) oder Herr Neis (910-1419)

Art der Zusatzstoffe/Zutaten (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe/Zutaten enthalten können
Farbstoffe (Farbstoffe) E 100 - E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)	"mit Farbstoff"	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola) Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E280 - E 285, E 1105 ----- bei ausschließlicher Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 bei einem Gemisch dieser Stoffe	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert" ----- auch "mit Nitratpökelsalz" " mit Nitrat" "mit Nitratpökelsalz und Nitrat"	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat) Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse Anchosen, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	" mit Antioxidationsmittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	" mit Geschmacksverstärker"	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse, Soßen
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	"geschwefelt"	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Wein Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	"geschwärzt"	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	"gewachst"	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralko- hole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	"mit Süßungsmittel(n)" bei Aspartam (E 951) zusätz- lich: "enthält eine Phenylala- ninquelle"	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwen- det wird, ist eine Kenntlichmachung nicht er- forderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 - E 341, E 450 - E 452	" mit Phosphat"	Brühwürste, Kochschinken, Bratwurst Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben -
Coffein	"coffeinhaltig"	Cola-Getränke, Red Bull, Energy-Drinks
Chinin, Chininsalze	"chininhaltig"	Bitter Lemon, Tonic Water, Gin Tonic
Milcheiweis	"mit Milcheiweis"	Brühwürste, Frikadellen, Pasteten
Eiklar	"mit Eiklar"	Brühwürste, Frikadellen, Pasteten
Sahne	"unter Verwendung von Sahne"	Leberwürste, Leberpasteten, Leberparfaits
Tomaten, Maismehl, pflanzliche Öle, Gemüse, sofern diese gented- nisch verändert wurden	"gentednisch verändert"	sauer eingelegtes Gemüse, Backmischungen für Tapas, Mayonnaise, Fertiggerichte, Frittier- fette