

Merkbblatt

Kennzeichnung von Lebensmitteln in der Gastronomie

1. Zusatzstoffkennzeichnung

siehe auch Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV) z.B. unter http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/zzulv_1998

Die zur Herstellung von Lebensmitteln verwendete Zusätze sind auch bei der offenen Abgabe kenntlich zu machen.

So ist bei der Erstellung von Speise- und Getränkekarten vorher zu prüfen, ob in den Zutatenverzeichnissen Angaben über die hier aufgeführten Zusatzstoffe zu finden sind. Bei offenen Produkten sind die Informationen beim Lieferanten zu erfragen.

<u>Zusatzstoffe</u>	<u>Kennzeichnung</u>	<u>Beispiele</u>
<u>Farbstoffe</u> E 100 – 180	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
<u>Konservierungsstoffe</u> E 200 – 219, 230 – 235 239, 249 – 252, 280 – 285, 1105 bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E251 - E 252 einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosens, Fleischerzeugnisse
<u>Antioxidationsmittel</u> E 310 - 321	„mit Antioxidationsmittel“	Würzmittel, Brühen, Trockensuppen,
<u>Geschmacksverstärker</u> E 620 – 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
<u>Schwefeldioxid</u> E 220 – 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
<u>Eisensalze</u> E 579, 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven

Zusatzstoffe

Stoffe zur Oberflächen-
behandlung E 901 – 904,
912, 914

Süßstoffe
E 950 – 952, 954, 957, 959
andere Süßungsmittel
E 420, 421, 953 – 9671

Phosphat (Stabilisator)
E 338 – 341, 450 – 452

Koffein
Chinin

Kenntlichmachung

„gewachst“

„mit Süßungsmittel“
bei E 951 zusätzlich
„enthält eine Phenylalanin-
quelle“

„mit Phosphat“

„koffeinhaltig“
„chininhaltig“

Beispiele

Zitrusfrüchte, Melonen,
Äpfel, Birnen

süß-saure Konserven, Soßen, Senf,
Feinkostsalate, brennwertverminderte
Lebensmittel (z.B. Joghurt, Colagetränke)

Fleischerzeugnisse (z.B. Brühwürste,
Kochschinken)

Cola (nicht bei Kaffee)
Bitter Lemon

Art und Weise der Kenntlichmachung:

Wie:

- gut sichtbar, leicht lesbar
- nicht verwischbare Schrift.

Wer, Wo:

Bei der offenen/losen Abgabe

a) in **Gaststätten/Imbissen:**

- auf Speise- und Getränkekarten
*Hinweis: Aushang/schriftliche Mitteilung entspr. b) **nicht** möglich*

b) in **Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:**

- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftliche Mitteilung.

Bei der Abgabe von Lebensmitteln in Umhüllungen oder Fertigpackungen

- auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel
- auf der Umhüllung, der Fertigpackung oder dem mit ihr verbundenen Etikett

Was:

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der hier in der Spalte „*Kenntlichmachung*“ angegebene Wortlaut verwendet werden.

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

Beispiel („Fußnotenlösung“)

Italienischer Salat

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

Der Hinterschinken wurde laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe "Geschmacksverstärker Natriumglutamat" (1), "Antioxidationsmittel Natriumascorbat" (2) und dem „Konservierungsstoff Natriumnitrit“ (3) hergestellt. Der Farbstoff Eisen(II)-gluconat (4) ist in den schwarzen Oliven, das Süßungsmittel Saccharin (5) in den Essiggurken und der Mayonnaise enthalten.

Die Angaben in der Speisekarte lauten:

Italienischer Salat

Creation aus Hinterschinken^{1, 2, 3}, Nudeln, Erbsen, Essiggurken⁵, Karotten, Oliven⁴, Mayonnaise⁵.

1 mit Geschmacksverstärker,

2 mit Antioxidationsmittel,

3 mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz

4 geschwärzt

5 mit Süßungsmittel

Quelle:

http://www.untersuchungsaeemter-bw.de/seiten/fs_info.html

2. Zusätzliche Kennzeichnung bei Fleisch- und Wurstwaren

Bei Fleischwaren muss es gekennzeichnet werden, wenn bei der Herstellung Stärke oder Pflanzeneiweiß zugegeben wurden. Die Kennzeichnung muss dann z. B. lauten: "mit Stärke", "mit Pflanzeneiweiß", "mit Sojaprotein".

Auch können Anteile von Hühnereiweiß/-eiklar oder Milchpulvern verwendet worden sein. Dies wäre wie folgt zu kennzeichnen: "mit Eiklar" bzw. "mit Milchpulver", "mit Molkepulver" oder "mit Milcheiweiß".

Häufig fehlerhaft ist weiterhin die Kennzeichnung von Schinken (zum Beispiel als Pizzabelag o.ä.) Als "Schinken" darf nur Schweinehinterschinken bezeichnet werden. Der aus Preisgründen üblicherweise verwendete "Formfleisch-Vorderschinken" muss daher auch mit dieser Bezeichnung ausgezeichnet werden. Ebenso muss der Anteil an Schweinefleisch, falls dieser unter 100% liegt, angegeben werden. Auch eine abweichende Tierart, z.B. bei "Putenschinken" muss angegeben werden.

Achtung!!

Bei Produkten mit umfangreichen Bezeichnungen wie z. B.

Spalla Cotta

Belgischer Vorderschinken nach italienischer Art:

Kochpökelfleisch nach Art eines Vorderschinkens, Fleischanteil 56 %, zerkleinert, gepökelt, grob entfettet, ohne Speck und Schwarte, mit Zusatz von Wasser und Stärke

handelt es sich nicht um Schinken (auch nicht um Formfleisch-Schinken) sondern um minderwertige Imitate mit brühwurstähnlichen Eigenschaften. Eine Verwendung ist nicht verboten, jedoch muss dann auch die komplette Original-Kennzeichnung (wie im oberen Beispiel!!) auf der Speisekarte erscheinen.

3. Sonstige Kennzeichnung

Die Leitsätze für Mayonnaise und Salatmayonnaise bestimmen einen Fettgehalt, der für die Deklaration von Bedeutung ist. Somit muss **Mayonnaise** einen Mindestfettgehalt von 80 % enthalten, während bei **Salatmayonnaise** mindestens 50 % Fett vorgeschrieben ist. Bei Produkten, die diese Vorgaben nicht einhalten, muss der Fettgehalt zusätzlich angegeben werden.

Die Verwendung von "**Surimi**" (Krebsfleischimitat) in Meeresfrüchtesalaten o.ä. muss ebenfalls gekennzeichnet werden. Da es sich bei Surimi um ein nachgemachtes Produkt handelt, muss der Verbraucher darauf hingewiesen werden, dass es sich nicht um Krebsfleisch handelt.

Ein Produkt, das als "**Döner Kebap**" ausgezeichnet ist, muss den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse entsprechen. Hiernach darf "Döner Kebap" nur aus Rind- und/oder Schaffleisch bestehen und maximal 60% Hackfleisch enthalten. Außer Salz und Gewürzen, sowie ggf. Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt dürfen keine weiteren Zutaten enthalten sein.

Ein Drehspieß aus Putenfleisch darf somit nicht als "Döner Kebap" auf der Speisekarte stehen, sondern z.B. als "*Putenspieß nach Döner-Art*" oder "*Drehspieß nach Döner-Art*".

Kennlich zu machen ist z.B. bei Backwaren auch „**Kakaohaltige Fettglasur**“, wenn diese an Stelle von Schokolade als Überzug benutzt wird.