

Vorschriften zur Kennzeichnungspflicht für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

1. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei lose abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen der „Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZuLV)“ von 1998, die zuletzt am 30. September 2008 geändert wurde.

Die ZZuLV fordert, dass bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten folgende Zusatzstoffe anzugeben sind:

Art der Zusatzstoffe, E-Nr.	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 - E 180	"mit Farbstoff"	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 bei ausschließlicher Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert" ; auch zulässig: "mit Nitritpökelsalz" ; "mit Nitrat" ; "mit Nitritpökelsalz und Nitrat"	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Anchosen; Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 310 - E 321	"mit Antioxidationsmittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker E 620 - E 635	"mit Geschmacksverstärker"	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid / Sulfite E 220 - E 228 ab 10 mg/kg!	"geschwefelt"	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich
Eisensalze E 579, E 585	"geschwärzt"	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 - E 904, E 912, E 914	"gewachst"	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E 950 - E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962; andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	"mit Süßungsmittel(n)"; bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle" bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerbackwaren und -süßwaren (z.B. in Cafés); <u>Anmerkung:</u> wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich <u>Hinweis:</u> Mit Süßungsmittel ist nicht Zucker gemeint, sondern eine Tafelsüße, die auf chemischer Basis erstellt wurde und gemeinhin „Süßstoff“ genannt wird.

Phosphate E 338 - 341, E 450 - E 452	"mit Phosphat"	Brühwürste, Kochschinken; Anmerkung: Eine Kenntlich- machung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
---	-----------------------	---

Weitere Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung gleichgestellt sind (ohne E-Nr.):

Zutat	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können
Coffein	"coffeinhaltig"	alkoholfreie, coffeinhaltige Erfrischungsgetränke
Chinin, Chininsalze	"chininhaltig"	zum Beispiel Bitter-Lemon
Taurin	„taurinhaltig“	Red Bull

Die Angaben sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben. Sie sind wie folgt anzubringen:

- bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten,
- bei der Abgabe von Lebensmitteln in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine solchen ausgelegt sind oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für die wechselnde Tages- oder Wochenkarten. Selbst bei einem Frühstücksbuffet ist es erforderlich, eine Speisekarte zu erstellen, die die verwendeten Produkte und ihre Zusatzstoffe enthält. Ein Aushang im Gastraum ist nicht ausreichend. Sollten mehrsprachige Speisekarten angeboten werden, so ist es notwendig, die Zusatzstoffe auch in der jeweiligen Sprache anzugeben.

Die vorgeschriebenen Hinweise und Angaben dürfen auch in Fußnoten angebracht werden. Es genügt, wenn am betroffenen Produkt eine Kennziffer (z.B. 1, 2 usw.) angebracht und diese dann in einer Fußnote auf der Speise- oder Getränkekarte erläutert wird (z.B. 1 = „mit Farbstoff“, 2 = „konserviert“ usw.). Es ist ausreichend, wenn die Fußnoten mit den Erläuterungen am Anfang oder auf der letzten Seite oder auf einem Beiblatt in der Speise- und Getränkekarte angegeben werden.

Es ist also zwingend erforderlich, sich darüber zu informieren, welche Zusatzstoffe in den angebotenen Produkten enthalten sind. Bei verpackten Produkten könnten die anzugebenden Zusatzstoffe den Etiketten entnommen werden. Bei offener Ware (z.B. Wurst- und Backwaren) ist es jedoch unabdingbar, sich beim Lieferanten nach den Inhaltsstoffen zu erkundigen.

Laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung können die oben genannten Angaben entfallen, wenn Zusatzstoffe nur den Zutaten eines Lebensmittels zugesetzt sind, sofern die Zusatzstoffe in dem Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausüben. Wenn z.B. Fleischsalat selbst hergestellt wird und auf eine große Schüssel ein oder zwei Essiggurken klein geschnitten beigefügt werden, so enthält zwar die Essiggurke den eigentlich anzugebenden Zusatzstoff „Konservierungsstoff“. Dieser Konservierungsstoff entfaltet jedoch auf eine große Schüssel Fleischsalat keine technologisch konservierende Wirkung mehr. Der Konservierungsstoff wäre demnach in der Speisekarte nicht auszuweisen. Ab welcher Menge von Essiggurken der Konservierungsstoff eine technologische Wirkung entfaltet, kann hingegen nur

in einem lebensmittelchemischen Labor festgestellt werden. Gastwirte, die auf der sicheren Seite sein wollen, geben alle oben angegebenen Zusatzstoffe an, auch wenn zu vermuten ist, dass diese keine technologische Wirkung entfalten.

2. Spezielle Regelungen für Weinkennzeichnung auf Speisekarten

Nach der Preisangabenverordnung und einer Bund/Länder Übereinkunft sind für Wein folgende Angaben in Speise- und Getränkearten verpflichtend:

- Gütebezeichnung (z. B. Tafelwein, Qualitätswein usw.)
- Weinart (z. B. Weißwein, Weißherbst, Rotling)
- Herkunft (Anbaugebiet, Weinbaugebiet oder Herkunftsland)
- Verkaufs- oder Leistungseinheit (z. B. 0,25 l, 1 l, 0,75 l) und Preis

Für die Angabe von Schwefeldioxid als Zusatz im Wein besteht seit dem 25.11.2005 nur eine Kennzeichnungspflicht für die Abgabe in Originalflaschen (als Fertigpackung). Auf Speisekarten o.ä. sind die Angaben "Enthält Sulfite" oder "Enthält Schwefeldioxid" bei Wein derzeit nicht erforderlich.

Zur Beachtung:

Obst- und Beerenweine und ähnliche Erzeugnisse aus Früchten (wie Erdbeerperlwein, Erdbeerschaumwein) unterliegen dem allgemeinen Lebensmittelrecht. Hier ist zusätzlich zur Gütebezeichnung und der Angabe der Verkaufs- oder Leistungseinheit der Hinweis "geschwefelt" bei Gehalten über 10 mg/kg SO₂ gemäß § 9 der ZZuV erforderlich (siehe auch unter 1.).

3. Kennzeichnungsregelungen für gentechnisch veränderte Lebensmittel oder

Zutaten aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln

Nach der Verordnung (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sind alle Lebensmittel gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar zu kennzeichnen, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, aus GVO bestehen, aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden.

Zutat	Kennlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können
Zutaten mit gentechnisch veränderten Organismen	„gentechnisch verändert“ „aus gentechnisch verändertem hergestellt“	Soja, Mais
Gentechnisch veränderte Organismen	„enthält Sojaöl“, „aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt“	Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja

Diese Hinweise müssen in Gaststätten und in Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung in unmittelbarem Zusammenhang mit dem jeweiligen Produkt, z.B. auf der Speisekarte, aufgeführt werden. Es kommt auch ein schriftlicher Hinweis in unmittelbarer Nähe zur Essensausgabe in Betracht, wenn keine Speisekarte existiert oder das Essen nicht serviert wird. Entscheidend ist der unmittelbare Zusammenhang mit der Auslage des Lebensmittels.

4. Kenntlichmachung von allergenen Lebensmittelzutaten

Am 26. November 2007 ist die EU-Richtlinie 2007/68/EG über die Etikettierung verpackter Lebensmittel in Kraft getreten. Deshalb müssen die 14 häufigsten Verursacher von Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten im Zutatenverzeichnis jedes Lebensmittels aufgelistet werden.

Den Herstellern wird gewährt, dass alle Lebensmittel, die vor dem 31. März 2009 in den Handel gebracht oder etikettiert wurden, bis zur Erschöpfung der Bestände verkauft werden dürfen.

Eine Kennzeichnungspflicht für allergene Lebensmittelzutaten bei lose verkaufter Ware, für Speisen und Getränke in Gaststätten, Kantinen und anderen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung besteht bislang nicht. Eine entsprechende rechtliche Regelung ist in Planung.