

Merkblatt : Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf der Speisen- u. Getränkekarte

Auf den folgenden Seiten dieses Merkblattes finden Sie die kennzeichnungspflichtigen Stoffe in Form von Erläuterungen, Beispielen und einer Tabelle.

Zahlreichen Lebensmitteln werden zum Zwecke der Konservierung, wegen des besseren Aussehens oder aus technologischen Gründen Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Stabilisatoren usw. zugesetzt.

In speziellen Verordnungen ist geregelt, welchen Lebensmitteln diese Stoffe zugesetzt werden dürfen und wie die Deklaration bei der Abgabe an den Endverbraucher zu erfolgen hat. Die nachfolgenden Hinweise sollen auf die erforderliche und richtige Deklaration von Zusatzstoffen aufmerksam machen und so Beanstandungen vermeiden helfen.

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Abgabe von Lebensmitteln erfolgt **gut sichtbar**, **leicht lesbar** und **unverwischbar** auf einem Schild auf oder neben der Ware.

Bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten/Imbissbetrieben auf Speise- und Getränkekarten (oder im Aushang) geht dieses auch in Form von Fußnoten (z.B. Zahlen) an der Verkehrsbezeichnung und Nennung der den Nummern zugeordneten Zusatzstoffe im unteren Bereich der Kartenseite.

Achten Sie beim Einkauf immer auf deklarationspflichtige Zusätze in den Lebensmitteln und den verwendeten Zutaten. Beim Einkauf loser Ware empfiehlt es sich, beim Lieferanten (am besten schriftlich) Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Inhaltsstoffe einzuholen.

Zur Vermeidung von Irreführungen müssen die Abweichungen von der Verkehrsauffassung deklariert werden. Achten Sie auch darauf, dass die von Ihnen abgegebenen Erzeugnisse tatsächlich mit den Angaben in der Speise- und Getränkekarte übereinstimmen.

Haben Sie auf Ihrer Karte z.B. Orangensaft, Mineralwasser oder Schinken stehen, kaufen Sie keinen Orangennektar, kein Tafelwasser oder Formfleischschinken ein.

Merkblatt Zusatzstoffe

Postanschrift

Lauterstraße 8
67657 Kaiserslautern

Stadtbus (Haltestelle)

Goetheschule
Rundbau

Öffnungszeiten

Pfaffstraße 40/42

Mo, Di 08.00 - 12.00 + 13.30 - 16.00 Uhr

Mi, Fr 08.00 - 12.00 Uhr

Do 08.00 - 12.00 + 13.30 - 18.00 Uhr

Telefon

0631/7105-450

Telefax

0631/7105-457

Internet

www.kaiserslautern-kreis.de

E-Mail

info@kaiserslautern-kreis.de

Konto

Kreissparkasse Kaiserslautern

Konto-Nr.: 5868

BLZ: 540 502 20

IBAN: DE69 5405 0220 0000 0058 68

BIC: MALADE51KLLK

Deklaration von Zusatzstoffen :

„mit Farbstoff“ (E 100 - E 180)

Sowohl künstliche als auch natürliche Farbstoffe wie Beta-Karotin, Zuckerkulör oder Rote Beete Saft sind erlaubt und üblich z.B. bei Belegfrüchten, sterilisierten Erdbeerkonserven, Kunstspeiseeis, Lachsersatz, Salami, Brühwurstzeugnisse (Wurstsalat), Käse, Deutschem Kaviar, bestimmten Likören, Campari, versch. Whiskey, alkoholfreien Erfrischungsgetränken, fertigen Bratensoßen (Zuckerkulör).

--- „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“

Zusätzliche Vorgeschieden bei Verwendung von folgenden Lebensmittelfarbstoffe:

E 110, E 104, E 122, E 129, E 102, E 124

„geschwärzt“ (E 579, E 585)

Eisengluconat bzw. -lactat zum Schwarzfärben von Oliven

„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ (E 200 - E 285, E 1105)

Erlaubt und üblich z.B. bei Fischhalbkonserven (Bismarckhering, Rollmops, Lachsersatz), Fleischsalat Sauerkonserven, Kartoffelsalat, Zitrusfrüchten, Dessertsaucen usw. hauptsächlich werden Benzoesäure und Sorbinsäure, seltener PHB -Ester und Ameisensäure verwendet.

Diphenyl, Orthophenylphenol und Thiabendazol sind nur zum Konservieren der Oberfläche von Zitrusfrüchten zugelassen. Sie müssen nur dann auf der Speisekarte angegeben werden, wenn behandelnde Zitrusfrüchte mit Schale an den Gast abgegeben werden.

Eine Einzelnennung der Konservierungsstoffe ist nicht mehr notwendig, Schalenbehandlungsmittel (wie Biphenyl und Orthophenylphenol) und Natamycinbehandlung der Käseoberfläche sowie das Nitrat und Nitrit des Nitritpökelsalzes werden hierunter angegeben.

Besonderheit: Nitrat oder Nitritpökelsalz können auch als „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ angegeben werden.

„Geschwefelt“ oder „enthält Sulfite“ (E 220 - E 228)

Schwefeldioxyde (Sulfite) finden Anwendung z. B.: bei **Wein**, Meerrettich, Kartoffelhalb-, Kartoffelerzeugnissen, rohem Kartoffelklosteig, Trockenfrüchten, Säfte etc.

„mit Phosphat“ (E 338 - E 341, E 450 - E 452)

Stabilisatoren, Diphosphaten und Citrate sind erlaubt und üblich bei Fleischerzeugnissen wie z.B.: Brühwürsten, Fleischkäse, Formfleischerzeugnissen (Pizzabelag aus ...% Schweinefleisch) und Schmelzkäse.

„mit Antioxidationsmittel“ (E 310 - E 321)

Antioxidationsmittel, seit 1998 kennzeichnungspflichtig, sind erlaubt und üblich bei Gerichten wie z.B. Salaten, Schinken- oder Wurstbrot, die unerhitzt an den Verbraucher abgegeben werden, ist die Kennzeichnung notwendig.

Bei Dosenwaren und Vakuumverpackungen kann die Kennzeichnung auf der Speisen- und Getränkearte wegfallen, da in den meisten Fällen nach der Verarbeitung (Erhitzung) keine technologische Wirkung mehr entfalten.

„mit Geschmacksverstärker“ (E 620 - E 635)

Geschmacksverstärker sind Stoffe, die einen Geschmack verstärken oder betonen, aber selbst keinen oder nur sehr wenig Eigengeschmack aufweisen. Sie werden beispielsweise Suppen, Saucen oder Salatdressing zugesetzt. , Achtung!: Viele (Halb-)Fertigerzeugnisse, Instant-Saucen und fast alle Gewürzmischungen enthalten Geschmacksverstärker.

In der Regel handelt es sich um Glutamat.

Empfehlung: beim Einkauf auf der Verpackung die Inhaltsstoffe überprüfen und am besten auf Produkte mit Geschmacksverstärker verzichten.

„Gewachst“ (E 901 - E 904, E 912, E 914)

Wachse sind üblich bei Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfel und Birnen und müssen bei der Abgabe mit Schale kenntlich gemacht werden.

„mit Süßungsmittel(n)“ (E 420, E 421, E 950 - E 967)

Die Kennzeichnung von Süßungsmittel erfolgt bei Zusatz sowohl von Zuckeraustauschstoffen wie Sorbit, Mannit etc. als auch von künstlichen Süßstoffen wie Saccharin, Cyclamat, Aspartam und Acesulfam. Sie finden hauptsächlich Verwendung bei der Herstellung von kalorienreduzierten Lebensmitteln, brennwertverminderten Erfrischungsgetränken, süßen Soßen und Suppen, Pudding, Cremespeisen, Feinkostsalaten, Mayonnaisen, Senf.

---„enthält eine Phenylalaninquelle“ (E 951)

bei Zusatz von Aspartam in Lebensmitteln und Tafelsüßen, z.B. in „Cola-light“

---„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“(E 420-E 421, E 953, E 965-E 967)

bei Lebensmitteln mit einem Gehalt über 10 % Zuckeralkoholen wie Sorbit, Mannit etc.

„mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“

wenn zusätzlich zu Süßungsmitteln noch Zucker in Form von Rohrzucker, Glukose, Fruktose etc. im Lebensmittel verwendet wurde

„chininhaltig“

Üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken wie z.B. „Tonic Water“.

„koffeinhaltig“

Üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken wie z.B. „Cola-Limonade“.

„Stärke“, „Eiklar“, „flüssiges Eiweiß“, „Sojaweiß“, „Milcherzeugnisse, Milcheiweiß“

Diese weiteren Zusatzstoffe müssen kenntlich gemacht werden, wenn diese in Lebensmittel mit tierischer Herkunft verarbeitet werden, z.B.: Fleischerzeugnis Chicken Nuggets, Formfleisch – Vorderschinken etc.

„genetisch verändert“

Genetisch veränderte Lebensmittel (genetisch hergestellte Zutaten) müssen bei Verwendung kenntlich gemacht werden, bei Abgabe von Speisen oder losen Lebensmitteln. Diese können sich z.B.: in Backwaren oder Obst & Gemüse befinden.

Empfehlung zur Fußnoten-Nummerierung auf der Speisen- und Getränkekarte

1 = " Farbstoff"	12 = "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"
2 = " geschwärzt"	13 = "chininhaltig"
3 = " Konservierungsstoff", „konserviert“	14 = "koffeinhaltig"
4 = " geschwefelt"	15 = "Stärke"
5 = " mit Phosphat"	16 = "Eiklar"
6 = " mit Antioxidationsmittel"	17 = "Sojaweiß"
7 = " mit Geschmacksverstärker"	18 = "Milchweiß"
8 = " gewachst "	
9 = " mit Süßungsmittel(n)"	
10 = " mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)"	
11 = " enthält eine Phenylalaninquelle"	

Beispiel Getränkekarte :

SOFTDRINKS

COCA-COLA ^{1, 14}	0,33 l	COCA-COLA LIGHT ^{1, 9, 11, 14}	0,33 l
COCA-COLA ZERO ^{1, 9, 11, 14}	0,33 l	SPEZI ^{1, 6, 14}	0,33 l
FANTA ^{1, 6} , SPRITE	0,33 l	TONIC WATER ¹³	0,20 l
BITTER LEMON ¹³	0,20 l	GINGER ALE ³	0,20 l
VITAMALZ ¹	0,33 l		

BIERE

PILS VOM FASS	0,30 l	PILS, FLASCHE	0,33 l
PILS, ALKOHOLFREI	0,33 l	COLA-BIER ^{1, 14}	0,30 l
WEIZEN-COLA ^{1, 14}	0,30 l		

APERETIFS

PROSECCO APEROL ^{1, 13}	0,10 l	PROSECCO APEROL AUF EIS ^{1, 13}	0,20 l
APEROL SPRITZ ^{1, 13}	0,20 l	VENETO SPRITZ ^{1, 13}	0,20 l
CAMPARI SODA ^{1, 13}	0,20 l	MARTINI D'ORO ¹	5 cl

LIKÖRE UND DESTILLES

BAILEY'S IRISH CREAM ^{1, 14}	4 cl	TULLAMORE ¹	4 cl
---------------------------------------	------	------------------------	------

LONGDRINKS

WODKA TONIC ¹³	4 cl	JACK-DANIELS-COLA ^{1, 14}	4 cl
GIN TONIC ¹³	4 cl	WODKA LEMON ¹³	4 cl
CUBA LIBRE ^{1, 14}			

Zusatzstoffe:

1 "mit Farbstoff"	8 "gewachst "	13 "chininhaltig"
3 "Konservierungsstoff", „konserviert“	9 "mit Süßungsmittel(n)"	14 "koffeinhaltig"
6 "mit Antioxidationsmittel"	11 "enthält eine Phenylalaninquelle"	

oder

Zusatzstoffe siehe letzte Seite.

Beispiel Speisekarte :

Italienisches Restaurant

Italienischer – Salat

Blattsalate, Käse¹, Oliven²,
Schinken^{3,5}, Zwiebeln, Ei

oder

Italienischer - Salat^{1, 2, 3, 5}

Blattsalate, Käse, Oliven,
Schinken, Zwiebeln, Ei

Spaghetti Carbonara

Sahnesauce, Ei, Speck^{3,6}, Petersilie

oder

Spaghetti Carbonara^{3, 6}

Pizza Diavolo

Tomaten, Käse¹, Salami^{3,6}, Oliven²,
Schinken^{3,5}, Zwiebeln, Knoblauch.

oder

Pizza Diavolo^{1, 2, 3, 5, 6}

Asiatisches Restaurant

Hühnerbrust mit Chop Suey⁷

(versch. Gemüse) .

Sam Sin Suppe⁷

Hühnerfleisch, Schinken^{3,5}, Krabben, Champignons

Fast-Food

Cheese Burger

Rindfleisch, Bacon^{3,6}, Käse^{1,3}, Mayonaise,
Salat, Ketchup, Tomate, Gurken^{1,9}, Zwiebeln

oder

Cheese Burger^{1, 3, 6, 9}

Rindfleisch, Bacon, Käse, Mayonaise,
Salat, Ketchup, Tomate, Gurken, Zwiebeln

Griechisches Restaurant

Vorspeiseplatte

Oliven², Peperoni, Tzaziki, Taranas¹

oder

Vorspeiseplatte^{1, 2}

Gyros mit Metaxasauce

Schweinefleisch, Käse¹, Metaxasauce^{3, 4, 7},
Pommes Frites, gemischter Salat

oder

Vorspeiseplatte^{1, 3, 4, 7}

Schweinefleisch, Käse, Metaxasauce,
Pommes Frites, gemischter Salat

Zusatzstoffe:

1 "mit Farbstoff"

2 "geschwärzt"

3 "Konservierungsstoff", „konserviert“

4 "geschwefelt"

5 "mit Phosphat"

6 "mit Antioxidationsmittel"

7 "mit Geschmacksverstärker

8 "gewachst "

9 "mit Süßungsmittel(n)"

10 "mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)

11 "enthält eine Phenylalaninquelle"

12 "kann bei überm. Verzehr abführend wirken"

13 "chininhaltig"

14 "koffeinhaltig"

15 "Stärke"

16 "Eiklar"

17 "Sojaweiß"

18 "Milchweiß"

oder

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Die vorgeschriebene Kenntlichmachung kann entweder bei der jeweiligen Speise oder dem Getränk direkt angegeben werden, oder als Fußnote, wenn bei der angebotenen Speise oder dem Getränk auf die Fußnote mittels Kennziffer oder einem sonstigen Zeichen klar hingewiesen wird. Sofern die Erläuterung der Zusatzstoffe auf der ersten oder der letzten Seite der Karten erfolgen soll, so ist dabei darauf zu achten, dass im unteren Abschnitt jeder Seite der Hinweis: „**Zusatzstoffe siehe..... Seite**“ erfolgt.

<i>Zugesetzte Zusatzstoffe</i>	<i>Angabe an der Ware</i>
Geschmacksverstärker (E 620 – E 635)	"mit Geschmacksverstärker"
Farbstoffe (E 100 – E 180)	"mit Farbstoff"
Konservierungsstoffe (E 200 – E 285, E 1105)	"mit Konservierungsstoff", "konserviert"
Natrium-, Kaliumnitrit(E 249, E 250)	"mit Nitritpökelsalz"
Natrium-, Kaliumnitrat(E 251, E 252)	"mit Nitrat"
Antioxidationsmittel (E 220 – E 228)	"mit Antioxidationsmittel"
Schwefelverbindungen E 220 – 224, E 226 – 228	"geschwefelt"
Eisen-II-gluconat (E 579), Eisen-II-lactat (E 585)	"geschwärzt"
Überzugsmittel E 901 - 904, E 912, E 914	"gewachst"
Phosphatverbindungen E 338 - 341, E 450 – 452	"mit Phosphat"
E 420, 421, E 950 - 955, E 957, E 959, E 962, E 965 – 967	"mit Süßungsmittel(n)"
Aspartam (E 951), Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	"enthält eine Phenylalaninquelle"

Kennzeichnung „Abweichungen von der Verkehrsauffassung“:

„Schinken“, „Vorderschinken“ oder „Formfleischvorderschinken

Für Speisen wie z. B. Schinkenpizza etc. (ital. Pizza Prosciutto), Nudeln oder Salate mit Schinken dürfen nur Hinterschinken, Vorderschinken, Formfleischschinken oder Formfleischvorderschinken verwendet werden.

Beispiel

Pizza Diavolo

Tomaten, Käse¹, Salami^{3,6}, Oliven²,
Vorderschinken^{3,5}, Zwiebeln, Knoblauch.

oder

Pizza Diavolo

Tomaten, Käse¹, Salami^{3,6}, Oliven²,
Formfleischvorderschinken^{3,5,15},
Zwiebeln, Knoblauch.

Hier verweisen wir auf das Merkblatt **„Fleischerzeugnisse, die für Speisen mit Schinken verwendet werden können“**.

„Schweinefleisch“ „Schwein“

Kennzeichnung bei Verwendung von einer anderen Tierart in Fleischerzeugnissen entgegen den Leitsätzen. z.B.: Schnitzel Wiener Art, Schweine-Cordon-Bleu, etc.

Nach Auffassung der Leitsätze erwartet der Verbraucher bei diesen Produkten Rindfleisch.

Beispiel

Schnitzel Wiener Art

Cordon Bleu vom Schwein

Käse¹, Schinken^{3,5}.

oder

**Schnitzel - Gerichte
(vom Schwein)**

Schnitzel paniert

Cordon Bleu

Käse¹, Schinken^{3,5}.

„Geflügelfleisch“ „Geflügel“

Produkte in denen Fleisch anderer Tierarten (z.B.. Geflügel) als Rind oder Schwein verwendet wird. z.B.: Putenschnitzel, Putensteak etc.

Beispiel

Schnitzel Wiener Art

Putenfleisch

Steak á la Pepe

Putenfleisch, Pfeffersauce.

oder

Geflügel - Gerichte

Puten- Schnitzel paniert

Puten-Steak mit Pfeffersoße

Wir weisen daraufhin, dass die aufgeführten Merkblätter und Formulare auf unserer Homepage heruntergeladen, ausgedruckt und gespeichert werden können.
<http://www.kaiserslautern-kreis.de/verwaltung/lebensmittel-veterinaerwesen-landwirtschaft/lebensmittel-und-fleischhygiene.html>