

MERKBLATT

STAND: FEBRUAR 2018

Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speise- und Getränkekarten

Vielen Lebensmitteln werden zum Schutz vor Verderb, des besseren Aussehens wegen oder aus technologischen Gründen Kutterhilfsmittel, Konservierungs-, Farb- oder andere Stoffe zugesetzt, die auf Speise- und Getränkekarten (Tischkarten, Wandtafeln, Büffetkarten, Kartenaushang u. ä.) kenntlich gemacht werden müssen. Grundlage ist § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV).

15 Zusatzstoffe sind zu deklarieren:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff**
- Nr. 2 mit Farbstoff**
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel**
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin**
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat**
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle**
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam**
- Nr. 8 mit Phosphat**
- Nr. 9 geschwefelt**
- Nr. 10 chininhaltig**
- Nr. 11 coffeinhaltig**
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker**
- Nr. 13 geschwärzt**
- Nr. 14 gewachst**
- Nr. 15 gentechnisch verändert**

Die vorgeschriebenen Kennzeichnungen dürfen entweder

- bei der jeweiligen Speise/dem Getränk oder
- in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Speise/dem Getränk mit einer Kennziffer oder einem sonstigen Zeichen auf diese Fußnote klar hingewiesen wird.

Beispiele für die Kennzeichnung anhand von Fußnoten:

Getränke:

Coca-Cola 2, 11
Bitter Lemon 13
Fanta 2, 3
Campari 2

Speisen:

Nudelsuppe 12
Pizza Salami 1, 2, 3
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat 2, 9

Erklärung z. B. in der Fußzeile der Karte:

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,
9 = geschwefelt, 10 = chininhaltig, 11 = coffeinhaltig, 12 = Geschmacksverstärker

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe gehen aus dem Zutatenverzeichnis auf dem Etikett der Ware oder bei lose bezogenen Waren aus dem Lieferschein hervor. Ansonsten muss man diese erfragen.

Es ist ausreichend, wenn die Zusatzstoffe auf der letzten Seite der Speise- oder Getränkekarte einmal abgedruckt werden.

Allergene

Seit Dezember 2014 müssen neben Zusatzstoffen auch Allergene bei Speisen und Getränken dokumentiert werden. Hierzu gibt es verschiedene Möglichkeiten. Mehr Infos erhalten Sie in einem gesonderten Merkblatt des DEHOGA NRW.

Hinweis zu weiteren Regelungen für die Speise- und Getränkekarte:

- ✓ Aushang beider Karten in unmittelbarer Nähe des Eingangs
- ✓ Angabe der Verkehrsbezeichnung (z. B. Fruchtsaft, Fruchtnektar)
- ✓ Angabe von Preisen und Mengenbezeichnungen
- ✓ Einhalten der Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, gegebenenfalls Hinweispflicht auf erhöhten Koffeingehalt
- ✓ Weinkennzeichnung:
Gütebezeichnung (z. B. Tafelwein, Qualitätswein usw.)
Weinart (Weißwein, Weißherbst, Rotling)
Anbaugebiet, Weinbaugebiet oder Herkunftsland
- ✓ Servieren von "Mineralwasser" nur in Originalflaschen,
"Tafelwasser" auch im Glas
- ✓ Laut Gaststättengesetz muss folgendes beachtet werden:
Wenn alkoholische Getränke angeboten werden, muss mindestens ein alkoholfreies Getränk angeboten werden, das nicht teurer ist, als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

Wir bemühen uns, diese Informationen auf der Basis der aktuellen Sach- und Rechtslage zu erstellen. Für Schäden, die durch die Verwendung dieses Dokuments entstehen könnten, ist die Haftung auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit beschränkt. Hiervon ausgenommen ist die Haftung für Schäden an Körper, Leben und Gesundheit, für die die gesetzlichen Haftungsregeln uneingeschränkt gelten. Bitte prüfen Sie regelmäßig die Aktualität der verwendeten Dokumente und beachten Sie unsere Verbandsmitteilungen.

----- DEHOGA Nordrhein-Westfalen -----