

Landkreis Celle
Amt für Veterinärangelegenheiten
und Verbraucherschutz



29221 Celle, Alte Grenze 7
Tel.: 05141 / 916 – 5920
Internet: www.Landkreis-Celle.de
Stand: November 2013

Merkblatt Kenntlichmachungspflicht auf Speisekarten

Vorbemerkung: Infolge des Inkrafttretens der EU-Lebensmittel-Informationsverordnung (VO (EG) Nr. 1169/2011) werden nationale Ausführungsvorschriften erwartet, die zu Änderungen dieser Merkblattinformationen führen können.

1. Folgende Zusatzstoffe und Allergene dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Art der Zusatzstoffe, E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele, Bemerkung
Farbstoffe E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin) Bei Verwendung von E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129	„mit Farbstoff“ zusätzlich mit dem Warnhinweis: „ kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen “	Cola-Getränke, Limonaden, Erfrischungsgetränke, Liköre, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Käse, Senf, Kaugummi, Räucherfisch
Konservierungsstoffe E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 Bei Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ „mit Nitritpökelsalz“ oder „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachersatz, Feinkostsalate, Fleischsalat, Kartoffelsalat, Mayonnaisen, Sauerkonserven (z. B. Essiggurken, Rote Beete), Käse, Frischkäse, Schmelzkäse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 300 – E 301, E 310 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren
Geschmacksverstärker E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel, Fertiggerichte aller Art, Konserven, Chips
Schwefeldioxid / Sulfite E 220 - E 228	„geschwefelt“ oder „enthält Sulfite“	Essig, getrocknetes Obst und Gemüse, Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Sago, Graupen, Wein, alkoholfreier Wein, kandierte Früchte
Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959, E 960 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle “, bei mehr als 100g/kg an Zuckeralkoholen zusätzlich mit dem Warnhinweis: „ kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken “	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Erfrischungsgetränke) Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Fleischerzeugnisse, Brühwurst, Wurstwaren: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.
Koffein	„koffeinhaltig“	Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke wie Cola-Getränke oder Mixgetränke
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“	Bitter Lemon, Limonensaft

Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (z.B. Soja, Mais)	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“ oder „enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“	Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja, Sojadrinks, Desserts
Allergene Stoffe Zu kennzeichnen sind folgende Stoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse: <ol style="list-style-type: none"> 1. glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse 6. Sojabohnen 7. Milch 8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Quenslandnüsse) 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid u. Sulfite von mehr als 10mg/kg oder 10 ml/l 13. Lupinen 14. Weichtiere 	Zu 1.: z. B. „Weizen“ oder „Dinkel“ Zu 7.: z.B. „Milch“ oder „Quark“	Kennzeichnung erst ab 13.12.2014 vorgeschrieben. Sollte beim Neudruck von Karten aber schon jetzt angegeben werden.

2. Die Fußnotenlösung ist für folgende Lebensmittel zur Vermeidung der Eignung zur Irreführung nicht zulässig. Die Kenntlichmachung muss in der Karte, am Aushang oder auf dem Schild an der Ware erfolgen.

Lebensmittel	Kenntlichmachung der Zutaten	Beispiele/Bemerkung
Feta	„Feta“	Weichkäse, der in einem begrenzten Gebiet Griechenlands nach traditioneller Art und Weise aus Schafs- und/oder Ziegenmilch hergestellt wird (Kein Kuhmilchkäse!).
Ziegen-, Schafskäse in Lake Sofern die Milch einer anderen Tierart als Kuh verwendet wird, so ist die Tierart kenntlich zu machen.	„Ziegenkäse“ oder „Schafskäse“	Bei Schafskäse anderer Herkunft als Feta darf die Bezeichnung „Feta“ <u>nicht</u> verwendet werden; auch nicht Bezeichnungen wie „nach Art eines Feta“, „Typ Feta“.
Käse in Lake Käse, der aus reiner Kuhmilch besteht.	„Käse“ oder „Kuhmilchkäse“ oder „Weichkäse“	Nur reiner Kuhmilchkäse darf ohne Angabe der Tierart als „Käse“ bezeichnet werden; sonst ist die Tierart anzugeben.
Erzeugnis aus Magermilch und Pflanzenfett Das Milchfett dieser Produkte ist teilweise oder ganz durch Pflanzenfett ersetzt. Es handelt sich <u>nicht</u> um „Käse“. Das Wort „Käse“ darf für diese Lebensmittel nicht verwendet werden.	„Erzeugnis aus Magermilch und Pflanzenfett“	gefüllte Teigtaschen, Nudelgerichte, Pizzabelag, Cheeseburger, Pide, Fertiggerichte, belegte Brötchen, Pizza-Mix, Bäcker-Mix, Scheibletten, Cordon-Bleu Eine Bezeichnung als „Käseimitat“ oder „Analogkäse“ ist für ein solches Produkt <u>nicht</u> zulässig.
Surimi	„Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt“	Garnelenschwanzimitate, Crevettenimitate, Hummerscherenimitate
Schinken Kochpökelware, im natürlichen Zusammenhang, aus dem Hinterschinken (Hinterkeule) des Schweins.	„Pizza Prosciutto . . ., Schinken Pizza . . . mit gekochtem Schinken“ oder „ . . . mit Kochschinken“ oder „ . . . mit gekochtem Hinterschinken“ oder „ . . . mit Kochhinterschinken“	Schinkenpizza, Schinkenbaguette, Schinken-Sahnesoße, Salate, Füllungen, Aufläufe, Nudelgerichte, belegte Brötchen
Vorderschinken Kochpökelware, im natürlichen Zusammenhang, aus der Schulter (Vorderkeule) des Schweins.	„Pizza Prosciutto . . ., Schinken Pizza . . . mit Vorderschinken“	Pizza, belegtes Baguette, Nudelgerichte, Sahnesoße mit . . ., Salate, Füllungen, Aufläufe, belegte Brötchen

Formfleischschinken / Formfleischvorderschinken Kochpökelware, aus kleineren Schinkenteilen zusammengesetzt, aus der Hinterkeule und Vorderkeule des Schweins.	„Pizza Prosciutto . . . , Schinken Pizza . . . mit Formfleischschinken“ oder . . . mit Formfleischhinterschinken“ bzw. . . . mit Formfleischvorderschinken“	Pizza, belegtes Baguette, Nudelgerichte, Sahnesoße mit . . . , Salate, Füllungen, Aufläufe, belegte Brötchen
Kochpökelerzeugnis Kochpökelware mit 45 - 85% Fleischanteil und/oder z.T. fein zerkleinertem Fleischanteil und/oder Zusatz von Bindemittel, Trinkwasser, Stärke. Der genaue Wortlaut der Kenntlichmachung ist der Verpackung zu entnehmen!	Beispiel: „Pizzabelag aus fein zerkleinertem gepökeltem Schweinefleisch zusammengefügt und geformt . . .“ mit dem Zusatz: „... mit Sojaweiß“ und/oder „... mit Stärke“ und/oder „... mit Trinkwasser“	Verarbeitung zu reinen „Schinkengerichten“ (Schinkenpizza, Schinkenbaguette) <u>nicht</u> möglich. Die Bezeichnung „Schinken“, „Vorderschinken“ oder „Formfleischschinken“ darf für diese Lebensmittel <u>nicht</u> verwendet werden.
Döner Kebab und ähnlichen Erzeugnissen bei loser Abgabe	Für die Auswahl der Bezeichnung wird auf das Merkblatt Kenntlichmachung von Döner Kebab und ähnlichen Erzeugnissen bei loser Abgabe (MFB-08-1664-CE) verwiesen	
Kakaohaltige Fettglasur Bei Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur oder kakaohaltigen Pflanzenfetttraspeln anstelle von Schokolade / Kuvertüre.	„mit kakaohaltiger Fettglasur“	Backwaren mit Überzug oder Füllung, Dessertsaucen, Donuts Der Begriff „Schokolade“ darf nicht verwendet werden.
Persipan Bei Verwendung von Persipan anstelle von Marzipan.	„mit Persipan“ oder „Persipan...“	Backwaren

3. Informationsquelle/n für die Kenntlichmachung

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen der verwendeten verpackten Lebensmittel zu prüfen, ob dort Zusatzstoffe 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 einzuholen. Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt“).

4. Art und Weise der Kenntlichmachung

Generell gilt, dass die Angaben nicht geeignet sein dürfen, beim Verbraucher Vorstellungen über die Art und Beschaffenheit eines Lebensmittels zu erwecken, die es tatsächlich nicht besitzt.

<p>Wie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gut sichtbar, leicht lesbar und • nicht verwischbare Schrift. <p>Wer, Wo:</p> <p>a) in Gaststätten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • auf Speise- und Getränkekarten* <p>b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • auf Speise- und Getränkekarten* • oder in Preisverzeichnissen • oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung. Auf diese Mitteilung muss hingewiesen werden. <p>Was: Für die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe und gentechnisch veränderten Bestandteile muss der unter „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden. Die Angaben dürfen in Fußnoten* oder Fußendnoten** angebracht werden, wenn in der</p>	<p>Beispiele für „Fußnotenlösungen“</p> <p>1. Italienischer Wurstsalat</p> <p>1.1 Zutaten Der Kochschinken 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 und das Süßungsmittel Saccharin (5) in den Essiggurken sowie in der Mayonnaise enthalten. Die Mayonnaise wurde laut Zutatenverzeichnis zudem mit „Sojaöl - genetisch verändert“ (6) hergestellt.</p> <p>1.2 Angaben in der Speisekarte Italienischer Wurstsalat mit Kochschinken^{2,3,4}, Käse¹, Nudeln, Erbsen, Essiggurken⁶, Karotten, Oliven⁵ und Majonnaise^{6,7}</p> <p>1.3 Fußnotenerklärung</p> <p>1 mit Farbstoff 2 mit Geschmacksverstärker 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Konservierungsstoff 5 geschwärzt 6 mit Süßungsmittel 7 enthält Sojaöl, dass aus genetisch veränderter Soja hergestellt wurde</p>
--	---

<p>Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird. <u>Achtung:</u> Die Fußnotenregel gilt nicht für die Bezeichnung!</p> <p>* Die Erklärung der Fußnote/n erfolgt auf derselben Seite. **Die Erklärung der Fußendnote/n erfolgt auf einer Seite (z. B. am Ende der Karte [daher Fußendnote]). Auf jeder Seite mit vergebenen Fußnoten wird auf die Seite mit den Erklärungen hingewiesen <u>Beispiel:</u> Informationen über ggf. enthaltene Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte</p>	<p>2. Belegte Brötchen 2.1 Zutaten Brötchen, Gekochter Schinken mit Geschacksverstärker², Antioxidationsmittel³ und Nitritpökelsalz⁴, Käse mit Beta Karotin¹ und Ei 2.2 Die Angaben in der Speisekarte Belegtes Brötchen mit gekochtem Schinken^{2,3,4}, Käse¹ und Ei 2.3 Fußnotenerklärung 1 mit Farbstoff 2 mit Geschmacksverstärker 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Konservierungsstoff</p> <p>3. Pizza u. a. mit Formfleischvorderschinken, Salami, Käse und Oliven Angaben in der Speisekarte Pizza Spezial mit Formfleischvorderschinken^{2,3,4}, Salami^{3,4}, Käse¹, Pilze, Mais und Oliven⁵ 1 mit Farbstoff 2 mit Geschmacksverstärker 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Konservierungsstoff 5 geschwärzt</p>
--	--

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für weitergehende Informationen wenden Sie sich bitte an Ihr Verbraucherschutzamt.