

Stand: 05.06.2008

Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Baden-Württemberg e.V.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (Tischkarten, Wandtafeln, Kartenaushang am Eingang) Speisekarten werden strenger kontrolliert

Nach einer bestimmten Übergangszeit werden jetzt offenbar verstärkt die Speisekarten kontrolliert, ob die Kennzeichnungspflicht bei den **Zusatzstoffen** beachtet wurde. Sofern beispielsweise Speisen oder Getränke Konservierungsstoffe, Süßungsmittel, Farbstoffe, Phosphat, Schwefel, Chinin, Koffein oder Geschmacksverstärker enthalten, ist dies auf der Speisekarte zumindest mit Fußnoten zu vermerken. Der DEHOGA hatte seine Mitglieder bereits mehrfach darüber informiert. Colagetränke müssen zum Beispiel als "koffeinhaltig" Bitter Lemon mit "chininhaltig" und die Fertig-Gulaschsuppe "mit Geschmacksverstärker" gekennzeichnet sein. Gerade die Geschmacksverstärker, die erst seit wenigen Jahren gekennzeichnet werden müssen, werden häufig vernachlässigt. Wer dann bei einer Kontrolle bestreitet, dass in einem bestimmten Gericht kein Geschmacksverstärker enthalten ist, schadet sich bei einer Lüge zusätzlich. Der Kontrolleur zieht eine Probe und läßt diese chemisch untersuchen. Falls festgestellt wird, dass dieser Stoff doch enthalten ist, sind zusätzlich zur Strafe ein paar hundert Euro für das Gutachten zu bezahlen. Besonders teuer wird es, wenn man die Auflage der Behörde, die Speisekarte innerhalb einer bestimmten Frist zu ändern, missachtet. Hier wurde in einem Fall eine Strafe von 30 Tagessätzen verhängt, dies entspricht einem Monatslohn.

Vom 18.4.04 an muss in der Zutatenliste vermerkt sein, ob Pizza, Fischstäbchen, Schokolade und all die anderen guten Dinge mit Hilfe der Gentechnik hergestellt worden sind. Das gilt auch für Speisekarten. Gastronomen sollten vor allem bei Ölen die Zutatenliste genau lesen. Nach der EU-Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel muss dann „**Gentechnisch verändert**“ in Klammern hinter der betreffenden Zutat oder in einer Fußnote stehen.

Der DEHOGA rät seinen Mitgliedern daher nochmals dringend, die Speisekarten zu überprüfen und eventuelle Fehler zu beseitigen. Wer näheres dazu wissen möchte, findet die notwendigen Informationen im folgenden Text:

Hinweise der chemischen Untersuchungsanstalten

Vielen Lebensmitteln werden zum Zwecke der Konservierung, des besseren Aussehens oder aus technologischen Gründen Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Kutterhilfsmittel und andere Stoffe 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.

Diese Hinweise sollen gastronomische Betriebe und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Kantinen) auf die erforderliche und richtige Deklaration von Zusatzstoffen aufmerksam machen und so Beanstandungen vermeiden helfen.

1. Konservierungsstoffe

erlaubt und üblich z.B. bei Fischhalbkonserven (Bismarckhering, Rollmops, Lachsersatz), Fleischsalat, Sauerkonserven, Kartoffelsalat, Zitrusfrüchten, Dessertsaucen.

Hauptsächlich werden Sorbinsäure und Benzoesäure, seltener PHB-Ester und Ameisensäure verwendet. Diphenyl, Orthophenylphenol und Thiabendazol sind nur zum Konservieren der

Stand: 05.06.2008

Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Baden-Württemberg e.V.

Oberfläche von Zitrusfrüchten zugelassen. Sie müssen nur dann auf der Speisekarte angegeben werden, wenn behandelte Zitrusfrüchte mit Schale an den Gast abgegeben werden

Kenntlichmachung:

"mit Konservierungsstoffen" oder "Konserviert"
(Der Name des Konservierungsstoffes muß nicht mehr genannt werden)

Diese Angaben können (z.B. bei Speck oder Schinken) durch folgende Angaben ersetzt werden:

- a) "mit Nitritpökelsalz" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit, auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,
- b) "mit Nitrat" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt, oder
- c) "mit Nitritpökelsalz und Nitrat" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,

2. Süßungsmittel

sind erlaubt und üblich, z.B. für kalorienreduzierte Lebensmittel, brennwertverminderte Erfrischungsgetränke, süße Soßen und Suppen, Pudding, Cremespeisen, Feinkostsalate, Mayonnaisen, Senf.

Als Süßstoffe werden Saccharin, Cyclamat, Aspartam und Acesulfam eingesetzt. Bis auf wenige Ausnahmen, - z.B. Feinkostsalate, Mayonnaisen, Senf - muß beim Süßen mit Aspartam auf der Speise- oder Getränkekarte der Hinweis "Enthält eine Phenylalaninquelle" angebracht werden.

Kenntlichmachung:

"mit Süßungsmittel/n (Name des/der Süßungsmittel/s)"

(laut WKD muss hier auf die genaue Bezeichnung geachtet werden: nicht Süßstoff, sondern Süßungsmittel)

3. Lebensmittel-Farbstoffe einschließlich Zuckerkulör

erlaubt und üblich z.B. bei Belegfrüchten, sterilisierten Erdbeer-Konserven, Kunstspeiseeis, Lachsersatz, Deutschem Kaviar, bestimmten Likören, Campari, alkoholfreien Erfrischungsgetränken (Zuckerkulör), fertigen Bratensoßen (Zuckerkulör).

Kenntlichmachung: "mit Farbstoff"

Bei mit Eisenglukonat geschwärzten Oliven: "geschwärzt"

4. Diphosphate

erlaubt und üblich bei Brühwürsten

Kenntlichmachung: "mit Phosphat"

Stand: 05.06.2008

Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Baden-Württemberg e.V.

5. Schwefeldioxid

erlaubt und üblich z.B. bei Meerrettich, Kartoffelerzeugnissen, rohem Kartoffelkloßteig, Trockenfrüchten

Kenntlichmachung: "geschwefelt"

Bei Gehalten von weniger als 50 Milligramm/Kilogramm oder Liter ist die Kenntlichmachung nicht mehr erforderlich (z.B. bei gekochten Erzeugnissen).

6. Chinin und Chininsalze

erlaubt und üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken (z.B. Tonic Water).

Kenntlichmachung (z.B.): "Chininhaltig"

7. Coffein

erlaubt und üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken (z.B. Cola-Limonaden).

Kenntlichmachung: "Coffeinhaltig"

8. Wachse

erlaubt und üblich bei Zitrusfrüchten.

Kenntlichmachung bei Abgabe mit Schale: "gewachst"

9. Geschmacksverstärker und Antioxidationsmittel

Seit 28.10.98 besteht auch diesbezüglich Kennzeichnungspflicht.

Entsprechend dem § 9 Abs. 8 Zusatzstoff-ZulassungsVO müssen **Antioxidationsmittel** (Dosenware) in den meisten Fällen jedoch nicht auf der Speise- und Getränkekarte angegeben werden, da diese in den Lebensmitteln nach der Verarbeitung keine technologische Wirkung mehr entfalten.

Anders ist dies bei den **Geschmacksverstärkern**. Dies sind Stoffe, die einen vorhandenen Geschmack verstärken oder betonen, die aber selbst über keinen oder nur sehr wenig Eigengeschmack verfügen. Sie werden beispielsweise Brühen, Suppen, Saucen oder Salatdressings zugesetzt. Desweiteren sind sie in vielen Bindemitteln für Saucen vorhanden. In der Regel handelt es sich um Glutamat. Also beim Einkauf auf der Verpackung die Inhaltsstoffe überprüfen und am besten auf Produkte mit Geschmacksverstärkern verzichten.

Anmerkung:

Die vorgeschriebenen Angaben 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.*

Stand: 05.06.2008

Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Baden-Württemberg e.V.

Beispiel:

"belegtes Brot mit Lachsersatz"
(mit Konservierungsstoff....., mit Farbstoff)
oder

"Belegtes Brot mit Lachsersatz 1) 2)"

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

*

Es ist ausreichend, wenn die Zutatenliste auf der letzten Seite der Speisekarte einmal abgedruckt ist, also nicht auf jeder Seite; **allerdings müssen sich dann entsprechende Hinweise bzgl der Erklärung auf der letzten Seite in der Speisekarte befinden.**

Nach Angaben verschiedener Kontrolleure genügt neben der Fußnotenangabe ein Hinweis am Anfang der Speisekarte auf die Erklärung am Ende. **Das chemische Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart verlangt dagegen, dass sich auf jeder Seite, auf der sich Fußnoten befinden, ein Hinweis erscheint, der auf die Erklärung auf der letzten Seite vweist.** Mit dieser Lösung sind Sie auf der sicheren Seite.

Für die Angabe der Zusatzstoffe oder gentechnischen Veränderung in Fußnoten wird folgende Nummerierung empfohlen:

- 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**

Beachten Sie bitte auch die seit 25.11.05 geltende Kennzeichnungspflicht von Allergenen für verpackte Lebensmittel.

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 - Hotel- und Gaststättenverband -----