MERKBLATT ZUR ERSTELLUNG VON SPEISE- UND GETRÄNKEKARTEN

Sie sind Lebensmittelunternehmer und wollen eine neue Speise- und Getränkekarte gemäß den gesetzlich vorgeschriebenen kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erstellen?

Dieses Merkblatt mit Muster soll Ihnen das erleichtern!

STADT WÜRZBURG

Allergenkennzeichnung

Mit Inkrafttreten der Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2001, kurz LMIV) zum 13.12.2004 ist die Allergenkennzeichnung auch für die lose Ware verpflichtend. Das bedeutet, auch Betreiber von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sind gesetzlich verpflichtet, eine korrekte und vollständige Allergenkennzeichnung des Warensortiments vorzunehmen.

Bei der Erstellung von Speise- und Getränkekarten sind verschiedene gesetzlich vorgeschriebene Anforderungen zu beachten. Die nachstehenden Tipps und Hinweise sollen Ihnen dabei helfen, den gesetzlichen Anforderungen zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und vielem mehr gerecht zu werden.

Neben der Beschreibung der angebotenen Speisen und Getränke sind für bestimmte Verbraucherkreise aufgrund von Allergien und Unverträglichkeiten auch Informationen über die Zutaten und Zusatzstoffe erforderlich.

Als Lebensmittelunternehmen sind Sie für die korrekte Bezeichnung und Kennzeichnung Ihrer Speisen und Getränke verantwortlich. Deshalb ist es wichtig, dass Sie sich über die Zusammensetzung Ihrer Speisen/Getränke/Zutaten informieren und auch bei Ihren Lieferanten die notwendigen Informationen über Ihre Lebensmittel einholen.

Zugelassen sind sowohl die Angabe der Allergene in schriftlicher Form (z. B. Speisekarten, Preisverzeichnisse, Allergenmappen oder gut sichtbare Aushänge in der Verkaufsstätte) als auch mündlich (Auskunft durch Servicekräfte/Bedienung usw.). Eine mündliche Auskunft ist nur zulässig, wenn eine schriftliche Dokumentation der verwendeten/enthaltenen Allergene angefertigt wurde und auf Nachfrage vorgelegt werden kann. Zudem muss der Verbraucher über einen schriftlichen Hinweis (z. B.in der Speisekarte) über die mündliche Information und die Möglichkeit zur Einsichtnahme in die schriftliche Allergen- und Zusatzstoffdokumentation informiert werden.

Die Liste der deklarationspflichtigen Allergene ist gesetzlich geregelt in Anlage ll zur LMIV und enthält folgende Stoffe:

- *Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;*
- *Krebstiere und Krebstiererzeugnisse;*
- *Eier und Eiererzeugnisse;*
- *Fische und Fischerzeugnisse;*
- *Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse;*
- *Sojabohnen und Sojaerzeugnisse;*
- *Milch und Milchprodukte;*
- *Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;*
- *Sellerie und Sellerieerzeugnisse;*
- *Senf und Senferzeugnisse,*
- *Sesamsamen und Sesamerzeugnisse;*
- *Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l;*
- *Lupinen und Lupinenerzeugnisse;*
- *Weichtiere und Weichtiererzeugnisse*

Zusatzstoffkennzeichnung

Am 08.06.2021 ist die neue Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (kurz LMZDV) in Kraft getreten. Anhang ll der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe führt auf, welche Zusatzstoffe zur Herstellung von Lebensmitteln überhaupt zugelassen sind.

Informationen über deklarationspflichtige Zusatzstoffe können Sie den Inhaltsverzeichnissen bzw. Zutatenlisten Ihrer Rohstoffe entnehmen oder von Ihrem Produktlieferanten erfragen.

Die Kennzeichnung bzw. Dokumentation der in den Lebensmitteln enthaltenen Zusatzstoffe kann in derselben Form erfolgen wie die Allergenkennzeichnung (siehe Kursivdruck unter Allergenkennzeichnung).

Zusatzstoffe sind mit den folgenden Oberbegriffen anzugeben:

1. „**mit Farbstoff**“: bei Lebensmitteln mit Farbstoffen durch die konkrete Angabe; bei den Farbstoffen E 102 (Tartrazin), E 104 (Chinolingelb), E 110 (Gelborange S), E 122 (Azorubin), E 124 (Cochenillerot), E 129 Allurarot) ist zusätzlich der Hinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“ anzubringen,
2. „**mit Konservierungsstoff**“ oder „**konserviert**“: bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden,
3. „**mit Antioxidationsmittel**“: bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden,
4. bei Lebensmitteln mit **Nitrat oder Nitritpökelsalz** können die Angaben nach Nummer 2 und 3 durch folgende Angaben ersetzt werden:
   a) für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz durch die Angabe „**mit Nitritpökelsalz**“,
   b) für Lebensmittel mit Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt, durch die Angabe "**mit Nitrat**“ und
   c) für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt, durch die Angabe „**mit Nitritpökelsalz und Nitrat**“,
5. „**mit Geschmacksverstärker**“: bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden,
6. „**geschwärzt**“: bei Oliven mit Eisen-ll-gluconat (E 579) oder (Eisen-ll-lactat (E 585),
7. „**gewachst**“: bei frischem Obst und Gemüse mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 bis E 914, die für Oberflächenbehandlung verwendet werden,
8. „**mit Phosphat**“: bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452,
9. bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln mit Ausnahme von Tafelsüßen durch den Hinweis „**mit Süßungsmittel(n)**“,

10. bei Tafelsüßen durch den Hinweis „**auf der Grundlage von…**“ ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel,
11. „**enthält eine Phenylalaninquelle**“: bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Acesulfamsalz (E 962),
12. „**kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**“, bei Lebensmitteln mit über 10 % zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen mit der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968.

Weitere Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung gleichgestellt sind:

Zutat	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können
Koffein	**„koffeinhaltig“**	alkoholfreie koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Cola, Colamischgetränke)
Chinin, Chininsalze	**„chininhaltig“**	z. B. Bitter-Lemon
Taurin	**„taurinhaltig“**	z. B. Energydrinks

Getränke, wie Kaffee oder Tee sind bezüglich ihres Koffeingehaltes nicht zu kennzeichnen, wenn der Begriff „Kaffee“ oder „Tee“ in der Produktbezeichnung selbst enthalten ist.

Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt von mehr als 150 mg/l müssen zusätzlich mit folgendem Hinweis versehen sein:
„Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“

Wichtiger Hinweis:
Halten Sie die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung aktuell!
Eine Zusammenfassung von Allergenen und Zusatzstoffen ist nicht gestattet, d. h. pauschale Auskünfte wie „Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe und Allergene: enthalten…“ sind nicht zulässig.

Muster

Beispiele für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen anhand von Fußnoten.

Alkoholfreie Getränke & Saftiges

Cola[1, 2, 11]	0,33 Liter	1,50 €
Cola light[1, 2, 8, 9, 10, 11]	0,33 Liter	1,50 €
Bitter Lemon[2, 3, 4,]	0,33 Liter	2,20 €
Fanta[2, 11]	0,50 Liter	2,30 €
Spezi[1, 2, 11]	0,50 Liter	2,40 €
Mineralwasser	0,75 Liter	3,50 €*
Apfelsaft naturtrüb	0,5 Liter	3,00 €
Johannisbeernektar	0,50 Liter	2,80 €
Johannisbeerschorle	0,50 Liter	2,80 €

* Bitte beachten Sie § 6 Satz 2 Gaststättengesetz, nach dem mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer anzubieten ist, als das günstigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

Heißgetränke

Kaffee (schwarz)	Haferl	2,00 €
Cappuccino[G]	Haferl	2,80 €
Tee (verschiedene Sorten)	Haferl	2,00 €
Heiße Schokolade[G]	Haferl	2,00 €

Alkoholische Getränke

Radler[9, 11, A_G]	0,50 Liter	2,50 €
Colaweizen[1, 2, 11, A_W, A_G]	0,50 Liter	2,60 €
Pils vom Fass[A_G]	0,33 Liter	3,70 €
Landbier vom Fass[A_G]	0,50 Liter	3,80 €
Hefeweißbier dunkel Flaschenbier	0,50 Liter	3,40 €
Hefeweißbier hell Flaschenbier	0,50 Liter	3,40 €

Verdauerli & Edelbrände, die Sie nicht überall finden

Zwetschgenbrand 40 % vol.	2 cl	2,80 €
Haselnussgeist 42 % vol.	2 cl	3,00 €
Kirschwasser 38 % vol.	2cl	2,90 €
Wildpflaumenbrand 44 % vol.	2 cl	3,80 €
Weinbergspfirsichbrand 44 % vol.	2 cl	3,80 €
Hagebuttenbrand 45 % vol.	2 cl	4,00 €

Unsere Brände und Geiste beziehen wir von der Brennerei Klassik aus Geisthausen.

Wein

Bei Weinkarten sind folgende Pflichtangaben erforderlich:

- Qualitätsstufe (evtl. in Verbindung mit dem Prädikat z. B. Kabinett, Spätlese, usw.)
- Herkunftsland bzw. bestimmtes Anbaugebiet (z. B. Italien, Rheinhessen, Franken, usw.)
- Weinart (z. B. Weißwein, Rotwein, Rosé)
- Mengenangabe
- Preis

Beispiel für eine Weinkarte

Fränkischer Weißwein		
Würzburger Stein		
Silvaner Kabinett trocken[L]		
Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,25 Liter	4,00 €

Suppen

Leberknödelsuppe[5, I]	2,80 €
Nudelsuppe[5, I, Aw]	2,60 €*

* Bei Nudeln immer darauf achten, ob diese mit Eiern hergestellt wurden.

Kalte Speisen

Stadtwurst[4, 5, 7, J] mit Musik und Bauernbrot[A_W, A_R]	4,20 €
Ochsenmaulsalat[4,] mit Bauernbrot[A_W, A_R]	6,10 €
Käsebrot[A_W, A_R] mit Emmentaler[2,G]	3,60 €
Vesperplatte mit rohem Schinken[4, A_W, A_R]	6,30 €
Vesperplatte mit gemischtem Bauernbrot[A_W, A_R], rohem Schinken[4,] Hausmacher Stadtwurst[4, 5,] und Emmentalerkäse[2, G]	7,30 €
Hausmacher Presssack rot & weiß[4] mit Meerrettich[L] und Bauernbrot[A_W, A_R]	5,90 €
Bratwurstsülze[5] mit Bauernbrot[A_W, A_R]	5,90 €
Portion Obatzter[2, G] mit Breze[A_W]	5,50 €*
Griechischer Bauernsalat: grüner Salat mit Feta[G], Oliven[6] und Tomaten in Joghurtdressing [G,J]	7,50 €**
Lachsbrot [2, 4, A_W, A_R]	4,10 €
Portion Fleischsalat [4, 5, 8, C, G]	5,40 €

Anmerkung: Speisen, welche Rohmilchkäse enthalten, sind mit dem Hinweis *„mit Rohmilch hergestellt“* zu kennzeichnen!

* „Obazda“ / „Obatzter“ geschützte geographische Angabe. Der Name darf nur verwendet werden, wenn das Produkt die Anforderungen der Produktspezifikation erfüllt und sich der Hersteller des Produkts dem Kontrollsystem unterstellt. Für Produkte die beide Bedingungen nicht erfüllen, können weiterhin regionale Bezeichnungen wie „Gerupfter“ oder Fantasienamen verwendet werden. Anspielungen auf andere Bezugnahmen wie „nach Art Obazda“ sind dabei nicht möglich.

** Feta geschützte geographische Angabe, der Name darf nicht verwendet werden, wenn Kuhmilch verwendet wurde, dann ist „Weichkäse griechischer Art aus Kuhmilch“ o. Ä. anzugeben.

Warme Speisen

Salamipizza[4, 5, Aw, G]	7,10 €*
Pizza[Aw, G] Spezial mit Vorderschinken[7] und Salami [4, 5]	9,10 €**
Nudeln[Aw, G] mit Schinken-Käse-Soße[G]	6,50 €**
Schnitzel[Aw, C, G] „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat[5, J, I]	8,20 €***
Schweinebraten [5, I] mit Kloß [L]	8,50 €
Burgunderbraten [5, I] mit Kloß [L] und Blaukraut	9,90 €
Currywurst[4, 5, I] mit Pommes Frites	6,30 €
2 Weißwürste[7] mit Brez´n[Aw] und süßem Senf****	6,00 €

* Sollte statt Käse ein Pflanzenfettersatz verwendet werden, ist dies wie folgt zu kennzeichnen: Belag aus Pflanzenfett und Milcheiweiß.

** Wenn kein Hinterschinken verwendet wird, muss die verwendete Schinkenart angegeben werden (z. B. Formvorderschinken etc.)

*** Zitrone zum Nachwürzen: Sollte die Zitrone gewachst sein, ist dies entsprechend anzugeben. Sie sollte dann neben dem Schnitzel liegen und nicht auf dem Produkt. Ungewachste (Bio-)Produkte müssen nicht gekennzeichnet werden.

**** Allergene, die offensichtlich in der Bezeichnung bzw. Beschreibung des Lebensmittels vorhanden sind (hier: Senf), müssen nicht extra gekennzeichnet werden.

Hinweis: Bei der Bezeichnung “Pommes Frites” muss es sich um Streifen aus geschälten Kartoffeln handeln.

Aus zerkleinerten Kartoffeln oder aus Kartoffeltrockenerzeugnissen hergestellte Erzeugnisse dürfen nicht als “Pommes Frites” bezeichnet warden.

Desserts

Gemischtes Eis[2,C,G]	3,50 €*
Gemischtes Eis mit Sahne[2,C,G]	4,50 €*
Schlumpf-Eis (mit Farbstoff E 124; kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)	4,80 €

* Bei Verwendung von Vanillearoma statt echter Vanille muss angegeben werden: „mit Vanillegeschmack“.

Wichtiger Hinweis:
Ausschlaggebend für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen sind die von Ihnen verwendeten Rezepturen und Produkte, da diese je nach Rezept und Hersteller variieren können. Es ist in jedem Fall eine Prüfung anhand dieser Kriterien notwendig, um eine korrekte Kennzeichnung zu erstellen.
Im Folgenden finden Sie die zugehörigen Formulierungen für die Kennzeichnung. Beachten Sie, dass die vorgeschriebenen Angaben als Fußnoten angebracht werden dürfen, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

Zusatzstoffe:

[1] koffeinhaltig
[2] mit Farbstoff
[3] chininhaltig
[4] konserviert
[5] mit Geschmacksverstärker
[6] geschwärzt
[7] mit Phosphat
[8] enthält eine Phenylalaninquelle
[9] mit Süßungsmittel(n)
[10] kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
[11] mit Antioxidationsmittel
[12] gewachst
[13] taurinhaltig

Allergene:

A_G Glutenhaltiges Getreide (Gerste)
A_W Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
A_D Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)
A_R Glutenhaltiges Getreide (Roggen)
A_H Glutenhaltiges Getreide (Hafer)
A_K Glutenhaltiges Getreide (Kamut)
[B] Krebstiere
[C] Eier
[D] Fische
[E] Erdnüsse
[F] Sojabohnen
[G] Milch
[H] Schalenfrüchte (müssen bei Verwendung namentlich genannt werden)
[I] Sellerie
[J] Senf
[K] Sesamsamen
[L] Sulfite/Schwefeldioxid
[M] Lupinen
[N] Weichtiere

Eine mündliche Auskunft über die entsprechenden **Allergene** ist nur zulässig, wenn eine schriftliche Dokumentation der verwendeten/enthaltenen Allergene angefertigt wurde und auf Nachfrage vorgelegt werden kann.

Beispiel für eine Allergenkennzeichnung ohne Fußnoten

Gericht/Artikel	**Glutenhaltiges Getreide**						**Krebstiere**	**Eier**	**Fisch**	**Erdnüsse**	**Soja**	**Milch- und Milchprodukte**	**Schalenfrüchte**									**Sellerie**	**Senf**	**Sesamsamen**	**Schwefeldioxid und Sulfite**	**Lupinen**	**Weichtiere**
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut							Mandeln	Haselnuss	Walnuss	Cashew	Pecannuss	Paranuss	Pistazie	Macadamianuss	Queenslandnuss						
Pils vom Fass			x																								
Hefe hell vom Fass	x		x																								
Schnitzel „Wiener Art“ und Salat	x							x				x										x	x				
Pizza Salami mit Oliven	x																					x	x				
Pizza Schinken mit Oliven und Thunfisch	x							x	x													x	x				
Sauerbraten mit Klößen								x														x	x				
Schweinebraten mit Klößen und Salat																						x	x				
Curry-Wurst mit Pommes Frites																						x	x				
Wiener Würstchen mit Bauernbrot																						x	x				
Toast Hawaii	x											x										x	x				
Bauernteller mit Rot- und Weißgelegten	x	x																				x	x				
Hausmacher Bratwürste auf Kraut mit Bauernbrot	x	x																									
Hausgemachte Nudelsuppe	x							x														x					
Gemischtes Eis												x															
Weiß- und Rotweine																									x		

Eine mündliche Auskunft über die entsprechenden **Zusatzstoffe** ist nur zulässig, wenn eine schriftliche Dokumentation der enthaltenen Zusatzstoffe angefertigt wurde und auf Nachfrage vorgelegt werden kann.

Beispiel für eine Zusatzstoffkennzeichnung ohne Fußnoten

Gericht/Artikel	**mit Farbstoff**	**mit Konservierungsstoff**	**mit Antioxidationsmittel**	**mit Nitritpökelsalz**	**mit Geschmacks-verstärker**	**geschwärzt**	**gewachst**	**mit Phosphat**	**mit Süßungsmittel(n)**	**auf der Grundlage von Sorbit**	**kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**	**koffeinhaltig**	**chininhaltig**	**taurinhaltig**	**Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen**
															Farbstoffe: E102 Tartrazin, E104 Chinolingelb, E110 Gelborange S, E122 Azorubin, E124 Cochenillerot, E129 Allurarot
Red Bull														x	
Bitter-Lemon	x	x											x		
Cola	x		x									x			
Cola light	x		x						x		x	x			
Fanta	x		x												
Spezi	x		x									x			
Gemischtes Eis	x														
Schnitzel „Wiener Art“ und Salat					x										
Pizza Salami mit Oliven	x		x	x	x	x									
Pizza mit Schinken mit Oliven und			x	x	x			x							
Sauerbraten mit Kloß			x												
Schweinebraten mit Kloß und			x												
Currywurst mit Pommes Frites			x	x	x			x							
Wiener Würstchen mit			x	x	x			x							
Toast Hawai			x	x	x			x							
Bauernteller mit Rot- und				x	x										
Hausmacher Bratwürste auf					x										
Nudelsuppe					x										
Schlumpf-Eis	x														x

Weitere Hinweise zu Deklaration und Auslobung bestimmter Produkte

Korrekte Bezeichnung von Fleischerzeugnissen

Bei der korrekten Bezeichnung von Fleischerzeugnissen und Wurstwaren gilt es auch einiges für die künftige Speisekarte zu beachten. Dabei gilt es, die einschlägigen Bezeichnungen aus den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse zu verwenden. Alles andere sind so genannte Phantasiebezeichnungen, die bei der Verwendung näher erläutert werden müssen, beispielsweise „Bergsteiger-Wurst nach Art einer Kochsalami".

Spezialfall: Speisen mit „Schinken"

Für Speisen wie z. B. Schinkenpizza, Nudelgerichte oder Salate mit Schinken dürfen nur Hinterschinken, Vorderschinken, Formfleischschinken oder Formfleischvorder-schinken verwendet werden. In den Zutatenbeschreibungen auf Speisekarten, Preistafeln oder Flyern müssen die tatsächlich verarbeiteten Produkte genannt werden.
Schinken werden aus der Hinterextremität des Schweins oder dessen großen Muskel-gruppen (Unter- und Oberschale, Nuss, Hüfte) hergestellt. Dabei findet keine wesentliche Zerkleinerung statt. Diese Produkte werden mit folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht:

- **Schinken, Kochschinken, Hinterschinken, Kochhinterschinken**
  Auf der Speisekarte könnten beispielsweise diese Bezeichnungen verwendet werden:
  „Schinken-Pizza mit Schinken, Tomaten …"
- **Vorderschinken** wird aus der Vorderextremität (Schweineschulter) des Schweins oder dessen großen Muskelpartien hergestellt. Auch hierbei findet keine wesentliche Zerkleinerung statt. Das Produkt wird entsprechend mit der Bezeichnung *„Vorderschinken"* in den Verkehr gebracht.
  Auf der Speisekarte könnten beispielsweise diese Bezeichnungen verwendet werden:
  „Schinken-Pizza mit Vorderschinken, Tomaten …"
- **Formfleischschinken, Formfleischhinterschinken und Formfleischvorderschinken** werden im Gegensatz zu Hinterschinken und Vorderschinken nicht aus großen Muskelgruppen hergestellt, sondern aus kleineren Fleischstücken zusammen-gefügt. Diese Produkte werden entsprechend in den gleichlautenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht.
  Auf der Speisekarte könnten beispielsweise diese Bezeichnungen verwendet werden:
  „Schinken-Pizza mit Formfleischvorderschinken, Tomaten …"

Andere Produkte, die durchschnittlich 50-60 % Fleisch und bis zu ca. 40 % zugesetztes Wasser enthalten, sowie Fleisch, das durch fleischfremdes Eiweiß, z. B. Soja- und

Milcheiweiß, ersetzt wurde, fehlt der typische Schinkengeschmack (der Geschmack ist fade und süßlich). Bezeichnungen wie „Schinken“, „Vorderschinken“ und „Formfleisch(vorder)-schinken“ dürfen dafür nicht verwendet werden. Als Bezeichnung in den Namen der Speisen und in den Zutatenaufzählungen kann z. B. Pizzabelag verwendet werden, gefolgt von einer genauen Beschreibung des Produktcharakters. Ein Beispiel für eine korrekte Angabe auf der Speisekarte wäre *„Pizza á la Chef mit Pizzabelag aus 55 % gepökeltem Schulterfleisch überwiegend feinzerkleinert, zusammengefügt, mit Stärke und Trinkwasser, Tomaten*“.

Verwendung von Imitaten

Besonders häufig wird in Speisezubereitungen Käse durch Pflanzenfetterzeugnisse imitiert. Käse sind frische oder in verschiedenen Graden der Reife befindliche Erzeugnisse, die aus dickgelegter Käsereimilch hergestellt sind (§ 1 Abs. 1 Käseverordnung). Auf Etiketten und Speisekarten darf der Begriff „Käse“ auf Grund des Bezeichnungsschutzes nur dann verwendet werden, wenn das beworbene Produkt tatsächlich Käse im Sinne der Käseverordnung enthält.

Sobald ein Nichtmilchbestandteil (beispielsweise Pflanzenfett) statt eines Milch-bestandteils verwendet wird, ist der Begriff „Käse“ für das Produkt, auch als „Käse-Ersatz“ oder „Käseimitat“ nicht mehr zulässig.

Sofern Sie bei der Zubereitung Ihrer Speisen auf Käse verzichten und stattdessen auf ein käseähnliches Produkt zurückgreifen, ist dies in der Speisekarte deutlich zu kennzeichnen. Andernfalls werden die Kunden über die Beschaffenheit des Lebensmittels getäuscht. Insbesondere bei der Verwendung von Fertigprodukten in Gaststätten (z. B. Fertigpizzen, Fertig-Cordon-Bleu etc.) muss deshalb immer darauf geachtet werden, ob in der Zutatenliste bzw. in Verbindung mit der Verkehrs-bezeichnung das Wort „Käse“ benutzt wurde oder aber beispielsweise „Belag aus Pflanzenfett und Milchpulver“.

Fisch- und Krebsfleischimitate, so z. B. Lachsersatz und Surimi, sind auf der Speisekarte so zu kennzeichnen, dass der Gast sich über die Beschaffenheit der ausgewählten Speisen im Klaren ist.

Geschützte geographische Angaben (g.g.A.) und geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) sowie geschützte Markennamen

Geschütze geographische Angaben oder Ursprungsbezeichnungen dürfen nur verwendet werden, wenn sie auch wirklich zutreffen. Einige Beispiele:

- Die Bezeichnung Feta darf nur für Käse aus Griechenland verwendet werden, der aus Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt wurde. Auf der Verpackung steht also „Feta“ (artgleiche Produkte aus anderen Ländern oder aus Kuhmilch werden demnach als Hirtenkäse bzw. Weichkäse griechischer Art aus Kuhmilch o. ä. gekennzeichnet.
- Insbesondere bei Wein ist der Schutz von geographischen Angaben weit verbreitet. Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrem Lieferanten, Weingut usw., ob ggf. ein Schutz für die Weinbezeichnung besteht.

Fakultative (freiwillige) zusätzliche Angaben

Neben den obenstehenden verpflichtenden Angaben haben Sie als Lebensmittelmittel-unternehmer auch die Möglichkeit, die Gerichte Ihrer Speisekarte für bestimmte Verbraucherkreise zu kennzeichnen. So ist es beispielsweise zulässig, die Speisen als „vegetarisch“, „vegan“, „koscher“ oder „halal“ zu kennzeichnen. Diese Bezeichnungen erleichtern Gästen, die aufgrund religiöser oder ethischer Gründe eine bestimmte Ernährung bevorzugen, die Speisenauswahl.

Bitte kennzeichnen Sie Ihre Gerichte nur dann entsprechend, wenn Sie sicherstellen können, dass diese tatsächlich unter Beachtung der für die Verbrauchergruppen wichtigen Regeln hergestellt wurden. Andernfalls (ent-)täuschen Sie Ihre Gäste.

Für alle weitergehenden Fragen wenden Sie sich gern an uns:

Kontaktadresse
Stadt Würzburg
Fachbereich Verbraucherschutz, Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung (FB VVL)
Veitshöchheimer Str. 1b
97080 Würzburg

E-Mail
verbraucherschutz@stadt.wuerzburg.de

Fax
0931/37-3825

Telefonnummern der Lebensmittelüberwachungsbeamten

0931/37-2822	Frau Pölloth
0931/37-2821	Herr Fröhlich
0931/37-2274	Herr Hellmuth
0931/37-2825	Herr Knauer
0931/37-2277	Herr Rudolphi
0931/37-2814	Herr Schwab