

Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten

Der Gehalt an Zusatzstoffen ist auch auf Speisen- und Getränkekarten anzugeben. Sie müssen nicht direkt am Produkt stehen, sondern können als Fußnoten erläutert werden. Nachfolgende 13 Zusatzstoffgruppen sind anzuführen:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxydationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel(n)
12. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
13. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)

Weitere Hinweise:

- Zum Wein müssen die jeweilige Qualitätsstufe und das Anbaugebiet angegeben werden.
- Getränke dürfen nicht irreführend gekennzeichnet sein: Nektar darf z.B. nicht als Saft deklariert sein.
- Bei Getränken sind Mengenangaben erforderlich; sonst ist dem Gast kein Preisvergleich möglich.
- Zudem muss auf der Speise- und Getränkekarte mindestens ein alkoholfreies Getränk angeboten werden, welches nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk sein darf.
- Bei Pizzagerichten werden teilweise Formfleischerzeugnisse als Belag verwendet. In dem Fall muss in der Speise- und Getränkekarte mit einem geeigneten Zusatz wie z. B. „Formfleischvorderschinken, aus Schinkenstücken zusammengesetzt“ darauf hingewiesen werden.

Die Angaben für die Speise- und Getränkekarte können von den Etiketten der Fertigpackung und Flaschen übernommen werden. Bei nicht verpackten Produkten sind Hersteller oder Lieferant zu befragen.

Stand: 01. April 2011

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der Telefonnummer 04721-662132 an das Veterinäramt des Landkreises Cuxhaven.