



Merkblatt

Kennzeichnungspflicht von loser Ware und Speisekarten

Jeder, der Lebensmittel an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgibt, z.B. Bäckereien, Fleischereien, Fischläden, Eiscafés, Restaurants, Kantinen, Imbissbetriebe, mobile Verkaufsstände, Märkte oder Partyservice, muss seine angebotenen Waren entsprechend der Lebensmittelinformations-Verordnung korrekt bezeichnen und kennzeichnen.

Die Kennzeichnung kann über verschiedene Medien erfolgen (z.B. über Verkaufstafeln, Schilder an der Ware, Speise- und Getränkekarten).

Welche Lebensmittel müssen gekennzeichnet werden?

- Nicht vorverpackte (=lose) Lebensmittel, die an den Endverbraucher und/oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden
- Lebensmittel, die in Anwesenheit des Verbrauchers auf dessen Wunsch hin verpackt werden
- Lebensmittel, die in Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden (zur „alsbaldigen Abgabe“)

Kennzeichnungselemente

1. Bezeichnung des Lebensmittels/der Speise

Lebensmittel/Speisen müssen mit ihrer korrekten Bezeichnung gekennzeichnet werden. Beim Einsatz von Fantasienamen muss die korrekte Bezeichnung oder eine Listung der Zutaten erfolgen.

Beispiele für korrekte Bezeichnungen:

- | | |
|--|----------------------------------|
| • -saft (z.B. Orangensaft) | immer 100 % Fruchtanteil |
| • -nektar (z.B. Kirschnektar) | zwischen 25 – 50 % Fruchtanteil, |
| • -fruchtsaftgetränk (z.B. Bananenfruchtsaftgetränk) | zwischen 6 – 30 % Fruchtanteil |
| • Salatmayonnaise | mind. 50 % Fettgehalt |
| • Mayonnaise | mind. 80 % Fettgehalt |

2. Allergene/Zusatzstoffe

Auf Speise- und Getränkekarten, auf Angebots- und Preistafeln oder auf einem Schild neben der Ware erfährt der Verbraucher/der Kunde, **ob in Ihren Speisen oder Getränken Zusatzstoffe und / oder Allergene enthalten sind**. Es darf auch eine separate Auflistung geführt werden, sofern die Information an den Kunden erfolgt, dass er diese einsehen/erfragen kann.

Sie können diese Angaben dem Etikett der Originalverpackung, dem Zutatenverzeichnis bzw. dem Lieferschein entnehmen. **Überprüfen Sie grundsätzlich Ihre gesamte Produktpalette auf kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und / oder Allergene.**

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe mit Produktbeispielen:

- | | |
|--------------------------------|--|
| • „mit Farbstoff“ | Cola, Campari, Götterspeise, Fernet Menta |
| • „mit Antioxidationsmittel“ | Brühwurstsorten, Rohwürsten |
| • „mit Geschmacksverstärker“ | Verschiedene Wurstsorten, Würzmittel wie Fondor |
| • „gewachst“ | bei Zitrusfrüchten |
| • „geschwärtzt“ | bei Oliven |
| • „geschwefelt“ | Aprikosen, Rosinen |
| • „mit Phosphat“ | Brühwurstsorten (Bratwurst) |
| • „mit Süßungsmitteln“ | brennwertverminderte Speisen |
| • „enthält Phenylalaninquelle“ | Cola-light |
| • „chininhaltig“ | Tonic Water, Bittergetränke |
| • „koffeinhaltig“ | nur für koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Cola) |
| • „mit Konservierungsstoff“ | Krabben, gepökelte Fleischerzeugnisse |

Sie können die o. a. Angaben durchnummerieren und als Fußnote neben dem entsprechenden Produkt am Ende einer Karte oder Tafel ausweisen.

Bei der Verwendung von Azofarbstoffen: Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Azorubin (E 122), Cochenillerot A (E 124) sowie Allurarot AC (E 129) ist der Warnhinweis:

„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ mit anzugeben!

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- Glutenthaltige Getreide mit ihrem Namen, z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste und Erzeugnisse daraus
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte mit ihrem Namen, z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und Erzeugnisse daraus
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder > 10 mg/l
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sie können auch hier diese Angaben durchnummerieren und als Fußnote neben dem entsprechenden Produkt am Ende einer Karte oder Tafel ausweisen oder in einer separaten Karte aufführen, auf die hinzuweisen ist.

3. Weitere Hinweise

- zum Wein muss die jeweilige Qualitätsstufe (z.B. trocken, halbtrocken) angegeben werden
- Getränke dürfen nicht irreführend gekennzeichnet werden: Nektar darf z. B. nicht als Saft deklariert sein
- bei Getränken sind Mengenangaben erforderlich, sonst ist dem Gast kein Preisvergleich möglich
- Angabe des Alkoholgehalts in % vol. bei Spirituosen
- bei der Abgabe von Waren nach Gewicht muss ein Transparenzpreis aufgeführt werden (z.B. ...€/1 kg)
- die Angabe des Herkunftslandes und ggf. der Handelsklasse bei unverarbeiteten Produkten wie z.B. Obst & Gemüse
- Falls ein Fantasienamen eingesetzt werden soll, muss eine erklärende Bezeichnung beigefügt werden (z.B. „Oma's Erdbeertraum“ (Quarkspeise mit frischen Erdbeeren und Sahne))

Beispiele für die Kennzeichnung von Getränke- und Speisekarten:

Bier (Angabe der Sorte)	0,2 l	€
Orangensaft	0,2 l	€
Kirschnektar	0,2 l	€
Bananenfruchtsaftgetränk	0,2 l	€
Cola ^{1,10}	0,2 l	€
Tonic ⁹	0,2 l	€
Mineralwasser (bzw. Tafelwasser)	0,2 l	€
Jägermeister	2 cl	35 % vol.€
Rotwein		
Deutscher Qualitätswein ^B	0,2 l	€
Hot Dog ^{2,3,6,7, A, D, E}		€
Pizza ^A Hawaii (Käse ^C , Tomaten, Formfleisch-Vorderschinken ^{6, 11} , Ananas)€		

1	= mit Farbstoff	2	= mit Antioxidationsmittel	3	= mit Geschmacksverstärker
6	= mit Phosphat	7	= mit Süßungsmitteln	8	= enthält Phenylalaninquelle
9	= chininhaltig	10	= koffeinhaltig	11	= mit Konservierungsstoff
A	= Weizengluten	B	= Sulfit	C	= Milch
D	= Sellerie	E	= Senf		

Beispiele für die Kennzeichnung von losen Waren

Möhren Herkunft: Deutschland Klasse II 1 kg 2,50 €	Honigmelone Herkunft: Spanien Klasse II Stück 3,50 €
Mandarine-Schmand-Torte Stück 2,50 € Marmorkuchen Stück 2 € Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte das Personal!	Slush-Eis mit Kirschgeschmack 0,3 l 2,50 € Enthält: Farbstoff Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen!

Sie haben noch Fragen?

Dann kommen Sie zu uns oder rufen Sie uns an! Wir stehen Ihnen gerne für Ihre Fragen zur Verfügung.

Kreis Dithmarschen

Fachdienst Ordnung, Zuwanderung, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung

Rungholtstraße 9

25746 Heide

Zimmer 2.42	Tel. 0481 97 9370	Herr Dammann
Zimmer 2.59	Tel. 0481 97 9371	Frau Jensen
Zimmer 2.58	Tel. 0481 97 9372	Herr Stehr
Zimmer 2.58	Tel. 0481 97 9375	Frau Wittern
Zimmer 2.59	Tel. 0481 97 9374	Frau Warnecke
Zimmer 2.56	Tel. 0481 97 9376	Frau Koßmann
Zimmer 2.56	Tel. 0481 97 9377	Herr Horst

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den Kreis Dithmarschen, Fachdienst Ordnung, Zuwanderung, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Rungholtstr. 9 (Postanschrift: Stettiner Str. 30), 25746 Heide.

Rechtsvorschriften (jeweils in der derzeit gültigen Fassung):

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFBG)

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV)

Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuches

Weinverordnung