

Merkblatt

Hinweise zur Kennzeichnung von Lebensmitteln bei loser Abgabe

Dieses Merkblatt soll bei der Erstellung oder Überarbeitung der Kennzeichnung einer Speisekarte bzw. eines Speisenangebot unterstützen und stellt eine Zusammenfassung und vereinfachte Darstellung der rechtlichen Vorgaben dar. Eine individuelle, tiefergehende Beratung kann damit aber nicht ersetzt werden.

Die Verantwortung für die korrekte Kennzeichnung der angebotenen Produkte liegt beim Lebensmittelunternehmer, der die Produkte in den Verkehr bringt.

A. Zusatzstoffkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Nicht vorverpackte Lebensmittel, die nachfolgende Zusatzstoffe und andere Zutaten enthalten, müssen entsprechend der Spalte „Kennzeichnung“ der folgenden Tabelle gekennzeichnet werden. In Speise- und Getränkekarten können die Angaben auch in leicht verständlichen Fußnoten bereitgestellt werden, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird.

Auch wenn Sie die genannten Zusatzstoffe nicht selbst dem Lebensmittel hinzufügen, müssen Sie diese kennzeichnen, wenn eine verwendete Zutat diese enthält.

Wenn Sie z. B. eine gekörnte Brühe, die Geschmacksverstärker enthält, als Zutat für verschiedene Lebensmittel nutzen, müssen Sie alle Lebensmittel, die diese Brühe enthalten, entsprechend mit „mit Geschmacksverstärker“ kennzeichnen.

Beispiel Fußnote	Art des Zusatzstoffes E-Nummern	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
1	Farbstoffe E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Soßen, Backwaren mit Füllungen, Tortenguss, Gebäckdekoration, Würstwaren
1.1	Zusätzlich bei Lebensmitteln, die die Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 oder E 129 enthalten	E-Nr. oder Name des Farbstoffs angeben & „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“	z. B. Regenbogenkuchen, Lebensmittelfarben, Fassbrause
2	Konservierungsstoffe E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Feinkostsalate, Sauerkonserven, Käse, Peperoni, Mayonnaisen, Fischhalbkonserven
2.1	bei Lebensmitteln, denen Nitrat oder Nitritpökelsalz als Konservierungsstoff oder Antioxidationsmittel zugesetzt sind, kann die Kennzeichnung auch in folgender Weise erfolgen:	„mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse wie z.B. Salami
3	Antioxidationsmittel E 249 - E 252, E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken

Beispiel Fußnote	Art des Zusatzstoffes E-Nummern	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
4	Geschmacksverstärker E 620 - E 650	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromaprodukte, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
5	Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
6	Süßungsmittel E 420, E 421, E 950 - E 955, E 957, E 959 - E 962, E964 – E 969	„mit Süßungsmittel(n)“	süßsaure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke)
6.1	Zusätzlich bei Lebensmitteln mit mehr als 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen (E 420, E 421, E 953, E965 - 968)	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	brennwertverminderte Lebensmittel
6.2	Zusätzlich bei Lebensmitteln mit den Süßungsmitteln Aspartam E 951 und / oder Aspartam-Acesulfamsalz E 962	„enthält eine Phenylalaninquelle“	brennwertverminderte Lebensmittel
6.3	Tafelsüßen	„auf der Grundlage von...“ ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel	Süßstofftabletten
7	Phosphate (nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen) E 338 bis 341, E 343, E 450 - E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken
8	Stoffe zur Oberflächenbehandlung wie z. B. Wachse. E 901 – 905, E 914	„gewachst“	frische Zitrusfrüchte, Melonen, Avocados, Mangos, Äpfel, Birnen
Weitere Regelungen: Es handelt sich nicht um Zusatzstoffe, jedoch um Bestandteile, die ebenfalls gegenüber dem Kunden kenntlich gemacht werden müssen.			
9	Chinin, Chininsalze (Aroma)	„chininhaltig“	Erfrischungsgetränke (z. B. Bitter Lemon)
10	Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt über 150 mg/l	„Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100 ml	Energy Drinks, bestimmte Cola-Sorten
11	Thiabendazol zur Nacherntebehandlung	„konserviert mit Thiabendazol“	Zitrusfrüchte
12	Lebensmittel, die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten oder aus solchen bestehen	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem (Bezeichnung der Zutat) hergestellt“	Maiskörner, Sojabohnen, Rapssaaten, Leinsaaten
12.1	Lebensmittel, die aus GMO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt wurden	„enthält genetisch veränderten (Bezeichnung des Organismus)“ oder „enthält aus genetisch verändertem (Bezeichnung des Organismus) hergestellte(n) (Bezeichnung der Zutat)“	Speiseöle aus Soja, Raps, oder Mais, Frittierfett Mais-, Kartoffel-, Reismehle, Sojalecithin, Tofu

B. Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Die europäische Lebensmittel-Informationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) listet in Anhang II 14 Lebensmittelgruppen mit bekannt hohem allergenen Potenzial auf. Sobald diese Zutaten, auch in kleiner Menge, dem Lebensmittel direkt oder über Vorprodukte zugesetzt worden sind, müssen die Kunden darüber informiert werden. Dies gilt auch für zugekaufte Fertig- und Halbfertigprodukte, die im Betrieb lediglich erwärmt oder durchgehandelt werden.

Beispiel Fußnote	Allergengruppe sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse	Beispielhaft enthalten in:
A1 A2 A3 A4 A5 A6	Glutenhaltiges Getreide, namentlich: Weizen Roggen Gerste Hafer Dinkel Kamut	Brötchen / Brot, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder, paniertes Schnitzel, Bier, Kuchen, Gebäck, Torten
B	Krebstiere	Garnelen, Krabbenmehl, Pastasaucen, Pizzen
C	Eier	Paniertes Schnitzel, Nudeln, Feinkostsalate, Kuchen, Torten, Käse
D	Fisch	Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar, Saucen, Feinkostsalate
E	Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Torten, Gebäck, Kuchen, Schokolade
F	Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu, Speiseöle, Pommes, Salate, Bratöl
G	Milch inkl. Milchzucker	Butter, Joghurt, Sahne, Käse, Salate, Torten, Kuchen, Cappuccino, Desserts
H1 H2 H3 H4 H5 H6 H7 H8	Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich: Mandeln Haselnüsse Walnüsse Kaschu-/Cashewnüsse Pecannüsse Paranüsse Pistazien Macadamia- oder Queenslandnüsse	Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant, Gebäck, Torten, Kuchen, Schokolade, Speiseöle
I	Sellerie	Gewürzmischungen, Brühen, Saucen, Gemüse, Suppen
J	Senf	Senfkörner, Gewürze, Würste, Salate, Saucen
K	Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Brötchen, Gebäck, Kuchen
L	Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l	Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)
M	Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Gebäck, Kuchen, Torten, Getränke
N	Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Tintenfisch, Pizza, Pasta, Saucen, Paella

1.2. Musterspeisekarte:

<p>Suppen Tomatensuppe mit Sahnehaube^G Gulaschsuppe^{2,I} mit Brot^{A1}</p> <p>Vorspeisen/Salate Tomate-Mozzarella^G mit Basilikumpesto^G Blattsalate mit Tomate, Gurke, Hirtenkäse^G, schwarze Oliven⁷ und Joghurtdressing^{2,G,J} Gebackener Feta mit Honig Mini-Frühlingsrolle^{A1,F,K} mit Sojasoße²</p> <p>Pizza^{A1} und Pasta^{A1} Pizza mit Tomate, Käse^{1,2,G} und Salami^{2,3} Pizza mit Tomate, Käse^{1,2,G} und Formfleischvorder-Schinken^{2,3,5,6} Penne^{A1} mit Hackfleischsoße^I und Grana Padano^G Penne^{A1} Frutti di Mare mit Surimi^{B,D} Chop Suey (Schweinefleisch mit Gemüse)^{F,I}</p> <p>Hauptgerichte Wienerschnitzel^{A1,C} mit Pommes frites und Salat mit Joghurtdressing^{G,J} Schweineschnitzel Wiener Art^{A1,C} mit Bratkartoffeln Gebackene Nudeln^{A1} mit Hühnchen und Ei Kalbsgeschnetzeltes^{A1,G,I} mit Backpflaumen⁴ und Spätzle^{A1,C} Schweinefilet mit Champignonrahmsoße^{A1,G} auf Rösti</p> <p>Imbiss Dönertasche^{A1,C,G} mit Krautsalat und Soße^G Hackfleischdrehspieß-Tasche^{A1,G} Pommes frites⁵ rot^{1,2}, weiß^{1,2,8,C} oder rot-weiß^{1,2,8,C} Currybockwurst^{1,2,5,8,I} mit Pommes frites⁵ Chickennuggets^{A1} mit Süß-saurer Soße^{1,F,I} Bratwurst^{5,6} im Brötchen^{A1} Frikadelle^{A1,C,J} mit Kartoffelsalat^{C,F,G}</p>		<p>Dessert Griechischer Joghurt^G mit Honig und Nüssen^{E,H1,H2,H3} Erdbeer-Sorbet^{A1,L}</p> <p>Heißgetränke Tasse Kaffee Pott Milchkaffee Cappuccino^G Latte macchiato^G</p> <p>Getränke Mineralwasser (Flasche) Cola¹ Cola light^{1,8,10} Orangenlimonade^{1,3,8} Apfelsaft Bananennektar Bitter Lemon⁹ Malztrunk^{A2} Energy Drink^{1,12} Pils vom Fass^{A2} Alsterwasser/Radler^{1,3,8,A2} Hefeweizen „Torre“ Mexikanisches Starkbier^{1,A1} Weißwein^L „Aschaffenburgischer Pompejaner“ Müller-Thurgau, Kabinett, trocken, Franken</p> <p>Spirituosen Campari¹ Cognac¹ Metaxa Whisky – Cola¹ Gin – Tonic⁹</p>		
<p>Zusatzstoffe/Warnhinweise 1. Mit Farbstoff 2. Mit Konservierungsstoff 3. Mit Antioxidationsmittel 4. Geschwefelt 5. Mit Geschmacksverstärker 6. Mit Phosphat 7. geschwärzt 8. Mit Süßungsmittel</p>	<p>9. Chininhaltig 10. enthält eine Phenylalaninquelle 11. Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen 12. Erhöhter Koffeingehalt (33 mg/100 ml). Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen</p>	<p>Allergene enthält: A1. Weizen A2. Gerste B. Krebstiere C. Eier D. Fische E. Erdnüsse</p>	<p>F. Soja G. Milch/Laktose H1. Mandeln H2. Haselnüsse H3. Walnüsse I. Sellerie J. Senf K. Sesam</p>	<p>L. Schwefeldioxid/Sulfite M. Lupine N. Weichtiere</p>

Zusatzstoffe, sonstige Zutaten und Allergene, die in Ihrem Betrieb nicht vorkommen, müssen nicht zwingend in Ihrer Legende stehen. Die Legende kann individuell angepasst werden, so dass sie übersichtlicher ist.

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für die wechselnde Tages- oder Wochenkarten. Selbst bei einem Frühstücksbuffet ist es erforderlich, eine Speisekarte zu erstellen, die die verwendeten Produkte und ihre Zusatzstoffe enthält.

2. Mündliche Form der Allergen- und Zusatzstoffinformation durch sachkundiges Personal

Die Informationen über enthaltene Zusatzstoffe und Allergene können auch mündlich durch das Personal oder den Lebensmittelunternehmer gegeben werden. Hierzu müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Das Personal und/oder der Lebensmittelunternehmer müssen hinreichend über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe unterrichtet sein.
- Die Information über Zusatzstoffe und Allergene muss dem Verbraucher auf Nachfrage **unverzüglich** vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels erteilt werden.
- Zusätzlich muss eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten und Allergenen im Betrieb vorhanden sein.
- Die schriftliche Aufzeichnung ist sowohl für den nachfragenden Kunden als auch für die Kontrollbehörde leicht zugänglich **und**
- der Kunde muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem jeweiligen Lebensmittel gut lesbar und deutlich sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

D. Weitere Hinweise:

- Speisen und Getränke dürfen nicht irreführend gekennzeichnet sein z. B.:
 - Nektar darf nicht als Saft in der Karte stehen
 - Formfleischerzeugnisse (z. B. „Pizzabelag“) dürfen nicht als Schinken in der Karte stehen
 - Käseimitat darf nicht als Käse in der Karte stehen
 - Salzlakenkäse aus Kuhmilch (z.B. Hirtenkäse) darf nicht als Schafkäse oder Feta in der Karte stehen
 - Schafkäse aus anderen Ländern als aus Griechenland darf nicht als Feta in der Karte stehen (geschützte Ursprungsbezeichnung)
 - ein Drehspieß mit mehr als 60 % Hackfleischanteil darf nicht als Döner (Kebab) bezeichnet werden
 - das Imitat Surimi darf nicht als Krebs, Garnele oder als Meeresfrüchte bezeichnet werden
 - Tafelwasser darf nicht als „Mineralwasser“ in der Karte ausgewiesen werden. Die Abgabe von Mineralwasser darf nur vorverpackt (z. B. Flasche) erfolgen.
- Zum Wein müssen die jeweilige Qualitätsstufe und das Anbaugebiet angegeben werden.
- Für Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.), geschützte geografische Angabe (g.g.A) und garantierte traditionelle Spezialität (g.t.S.) können statt des Logos die Abkürzungen in der Kennzeichnung der entsprechenden Produkte verwendet werden.
- Falls vegane/vegetarische Lebensmittel angeboten werden, sollte eindeutig auf den veganen oder vegetarischen Charakter der Speise durch die Angabe „vegan“ oder „vegetarisch“ oder durch entsprechende Wort-Bild-Marken hingewiesen werden.
- Bei Beauftragung einer Speisekartendruckerei ist zu beachten, dass die Verantwortung für die vollständige und korrekte Kennzeichnung weiterhin beim Lebensmittelunternehmer liegt und diese nicht an die Druckerei abgegeben werden kann. Ggf. kann die Druckerei bei der Erstellung der rechtskonformen Kennzeichnung Unterstützung bieten.
- Die korrekte Kennzeichnung der Produkte sollte regelmäßig, insbesondere bei einem Wechsel von Zutaten oder Produkten überprüft werden.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.