

MERKBLATT – KENNZEICHNUNG

Allgemeine Vorgaben zur Kennzeichnung bei gewerblicher Abgabe von Lebensmitteln in loser Form (unverpackt)

Alle Pflichtangaben sind an einer gut sichtbaren Stelle, deutlich, gut lesbar, in verständlicher Sprache (deutsch) und gegebenenfalls dauerhaft anzubringen.

Allergene, Zusatzstoffe und gleichgestellte Stoffe

Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe ist grundsätzlich wie folgt vorzunehmen:

- entweder schriftlich, vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels
- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
- auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (auch in Sortiments-Flyern oder online-Bestelllisten sind die Angaben erforderlich),
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote, sofern die Angaben für Endverbraucher und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich sind und bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen wird, wie die erforderlichen Angaben bereitgestellt werden
- oder mündlich durch den Lebensmittelunternehmer oder einen hinreichend unterrichteten Mitarbeiter, wenn die Information auf Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden und zugleich eine schriftliche Dokumentation der Informationen vorliegt und diese für Kunden und Lebensmittelüberwachung jederzeit leicht zugänglich ist und beim Lebensmittel oder auf einem Aushang an gut sichtbarer Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen wird, dass die Information mündlich erfolgt und die schriftliche Dokumentation auf Nachfrage verfügbar ist.

Allergene	Zusatzstoffe
A = Glutenhaltiges Getreide (A¹= Weizen, A²= Roggen, A³= Gerste, A⁴= Hafer, A⁵= Dinkel, A⁶= Kamut, A⁷= Emmer, A⁸= Einkorn, A⁹=Grünkern) B = Krebstiere (z.B. Garnelen, Hummer) C = Eier (z.B. Mayonnaise, Spätzle) D = Fisch (z.B. Lachssuppe) E = Erdnüsse (z.B. Flips) F = Soja (z.B. Tofu) G = Milch (z.B. Käse, Cappuccino) H = Schalenfrüchte, (H¹= Mandel, H²= Haselnuss, H³= Walnuss, H⁴= Kaschunuss, H⁵= Pecanuss, H⁶= Paranuss, H⁷= Pistazie, H⁸= Macadamianuss) I = Sellerie (z.B. Gewürzmischung, Brühe) J = Senf (z.B. Dressing, Soßen) K = Sesamsamen (z.B. Brot, Semmeln) L = Lupine (z.B. vegetarische Produkte, Salate) M = Weichtiere (z.B. Muscheln, Schnecken) N = Schwefeldioxid und Sulfid (z.B. Essig, Wein)	1 = mit Farbstoff (z.B. Cola, Cocktaillirsche) 2 = mit Konservierungsstoff (z.B. Wurstwaren, Feinkostsalate) 3 = mit Nitrat, Nitritpökelsalz oder mit Nitritpökelsalz und Nitrit (z.B. gepökeltem Fleisch, Wurstwaren) 4 = mit Antioxidationsmittel (z.B. Schinken, Brühen) 5 = mit Geschmacksverstärker (z.B. Döner, Soßen) 6 = geschwärzt (z.B. schwarze Oliven) 7 = mit Phosphat (z.B. Brühwürste, Kochschinken) 8 = koffeinhaltig (z.B. Energy Drinks) 9 = mit Süßungsmittel (z.B. Cola, Senf) 10 = enthält eine Phenylalaninquelle „ist bei dem Süßungsmittel Aspartam Anzugeben“ (z.B. brennwertverminderte Produkte) 11 = gewachst „wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde“ (z.B. Obst) 12 = chininhaltig (z.B. Tonic Water, Bitterlimonaden) 13 = mit Taurin (z.B. Energydrink)

Art und Weise der Angabe der Zusatzstoffe

- Wenn eine Allergen Kennzeichnung verpflichtend ist: in gleicher Art und Weise und über das identische Medium wie die Allergen Kennzeichnung
- Wenn keine Allergen Kennzeichnung notwendig ist: schriftlich oder mündlich

Art und Weise der Angabe der Allergene

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, z.B. durch die Angabe „enthält“, gefolgt von der Bezeichnung des Allergens. Wenn das Allergen bereits in der Bezeichnung genannt wird, ist die wiederholte Angabe dieses Allergens nicht erforderlich, z. B. Milch bei Milchbrötchen oder Fisch bei Fischsuppe
- oder bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- oder Getränkekarten oder auf Preisverzeichnissen (auch als Fuß- oder Endnoten, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird).
- oder durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- oder durch eine sonstige schriftliche oder elektronische Unterrichtung, die unmittelbar und leicht zugänglich ist und auf die beim Lebensmittel oder einem Aushang in der Verkaufsstätte hingewiesen wird (z.B. „siehe Ordner auf der Theke“)

Beachten Sie, dass eine umfassende Mitarbeiterschulung zum Thema Allergene von sehr hoher Bedeutung ist. Falsche Informationen können für einen Allergiker lebensbedrohlich sein.

Hinweistexte z.B. für Speisekarte/ Flyer/ Aushang/ Theke

- „Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.“
- „Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sowie der verwendeten Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.“
- „Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.“
- „Falls sie an einer Allergie bzw. Unverträglichkeit leiden, bitten wir Sie unseren Service vor Ihrer Bestellung zu informieren. Wir werden Sie gerne über Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, oder Allergene hinweisen.“

Warnhinweise Zusatzstoffe

Zu Farbstoffen: Verwendung von Azofarbstoffen (Gelborange (E110), Chinolin-gelb (E104), Azorubin (E122), Allurarot AC (E129), Tartrazin (E102), Cochenillerot A (E124)) -> Name oder die E-Nummer + Warnhinweis „Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“

Zu koffeinhaltig: Getränk mit mehr als 150 mg Koffein/Liter Warnhinweis „erhöhter Koffeingehalt (Angabe Koffeingehalt) - Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“

Zu Süßungsmitteln: Tafelsüßen bei über 10% zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968 Warnhinweis „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

Beachten Sie, Warnhinweise immer zur Produktbezeichnung.

Spuren-Hinweise

„kann Spuren von ... enthalten“ dienen der Information des Allergikers, dass im Herstellungsbetrieb weitere Produkte mit allergenen Zutaten verwendet werden und daher das Vorhandensein geringer Spuren dieser Allergene technologisch nicht ausgeschlossen werden kann. Eine Spuren-Kennzeichnung ist nicht Pflicht, sie dient häufig der Produkthaftung. Die LMIV regelt nur die Kennzeichnung von Zutaten die wesentlich und willentlich verwendet wurden.

Gentechnisch veränderte Lebensmittel

Alle Lebensmittel sind kennzeichnungspflichtig, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, aus GMO bestehen, aus GMO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GMO hergestellt werden. Was ist anzugeben:

- „genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... (z.B Mais, Soja, Raps) ... hergestellt“

Wein

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

Mengenangabe

Nach der Preisangaben-Verordnung ist in Verbindung mit Preisen auf der Getränkekarte die dem Preis zugehörige Menge des Getränkes erforderlich (z.B.: Bier: 0,3 l zu 2,50 €). Nur so ist dem Verbraucher ein entsprechender Preisvergleich möglich. Bei Mischgetränken ist der Anteil des alkoholischen Getränkes in cl anzugeben (z.B. 2 cl Rum).

Speiseeis

Bei Speiseeis ist die Angabe der Verkehrsbezeichnung verpflichtend, z.B. Fruchteis, Milcheis, Einfacheiscreme. Achten Sie auch auf eine mögliche Abweichung bei der Verkehrsbezeichnung, z.B. Kremeis, Eierkremeis, Rahmeis, Milcheis, Eiskrem, Fruchteiskrem, Fruchtorsbet, Wassereis.

Qualitätsbegriffe

- Schinken: Auf die richtige Verwendung bzw. Wortwahl achten, z.B. Schinken= Hinterschinken, Vorderschinken, Formfleischschinken, Formfleischvorderschinken, Pizzabelag
- Schnitzel: „Wiener Schnitzel“ immer Kalbfleisch. „Schnitzel Wiener Art“ ist Schweinefleisch
- Lachs: Es muss sich um echten Lachs handeln, sonst muss die Bezeichnung "Lachersatz" angegeben werden.
- Wasser: Die Qualität ist bei Wasser mit anzugeben, z.B. Tafelwasser, Mineralwasser, Quellwasser, Leitungswasser (Getränke mit der Bezeichnung Mineralwasser dürfen nur in Flaschen angeboten werden. Getränke aus angebrochenen Flaschen sind kein Mineralwasser, sondern sind als Tafelwasser zu kennzeichnen. Ebenso sind Wässer, die mit einem Carbonator hergestellt werden, als Tafelwasser zu bezeichnen.)
- Saft: Qualitätsangabe bei Säften, Nektare und Fruchtsaftgetränk. Genaue Angabe. Bitte Fertigpackung ansehen.
- Döner: Kenntlichmachung von „Döner Kebab“ und „ähnlichen“ Erzeugnissen. Werden diese Erzeugnisse in einer Fertigpackung bezogen, so kann zunächst die Verkehrsbezeichnung aus den Angaben auf dem Etikett entnommen werden. Döner, Hähnchen Drehspeiß usw. Die Verkehrsbezeichnung ist dann 1:1 zu übernehmen.
- Käse: Auf die richtige Verwendung bzw. Wortwahl achten, z.B. Feta (Schafs- & Ziegenmilch), Weichkäse (Kuhmilch), Analogkäse (aus pflanzlichen Fetten)

Geschützte Begriffe

Achtung auf die richtige Wortwahl von geschützten Lebensmittel und deren richtige Verwendung.

- Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.), z.B. Allgäuer Bergkäse, Feta-Käse
- Geschützte geografische Angabe (g.g.A.), z.B. Schwäbische Spätzle, Obazda
- Garantiert traditionelle Spezialitäten (g.t.S.), z.B. Heumilch, Serrano Schinken
- Markenschutzrecht, z.B. Spezi, Coca-Cola

Gewichtsangabe

Bei nicht portionsweise verkaufter Ware, z.B. Käse oder Fisch sind die Preise für z.B. 100g anzugeben. Für die Gewichtskontrolle dieser Waren ist eine geeichte Waage bereitzuhalten. Die Gewichtsangabe z.B. bei Steak, immer bezogen auf das Rohgewicht. Ca. Angaben sind unzulässig.

Alkoholfreie Getränke i.V.m. alkoholischen Getränken

Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer anzubieten als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

Die vorstehenden Ausführungen und Hinweise stellen nur einen Auszug aus der Fülle der einschlägigen Rechtsvorschriften dar und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es dient lediglich als Orientierung, ersetzt aber nicht die Kenntnis rechtlicher Vorschriften. Es bedarf daher im Einzelfall stets der Abstimmung mit der zuständigen Behörde.

Für weitergehende Fragen steht die Lebensmittelüberwachung beim Landratsamt Mühldorf, Telefon 08631/699-544 gerne zur Verfügung.