



Merkblatt

Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten

Lebensmittel (Kaffee, Kuchen, Bratwurst, Pommes, Süßwaren, etc) dürfen aus **Verkaufsständen und in Gaststätten** nur abgegeben werden, wenn sie entsprechend der Lebensmittelinformations-Verordnung **gekennzeichnet und korrekt bezeichnet** sind.

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

Auf Speise- und Getränkearten, 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, die kenntlich zu machen sind.**

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.**

Produktbeispiele für kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

„mit Farbstoff“	Cola, Campari, Götterspeise, Fernet Menta
„mit Antioxidationsmittel“	Brühwurstsorten, Rohwürsten
„mit Geschmacksverstärker“	Verschiedene Wurstsorten, Würzmittel wie Fondor
„gewachst“	bei Zitrusfrüchten
„geschwärzt“	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“ bzw.	Krabben, gepökelte Fleischerzeugnisse (Krakauer,
„konserviert“	Kasseler, Kochschinken), Feinkostsalate, Würzmittel, Limonaden aus Premixanlagen

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

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, bzw. zur besseren Unterscheidung Buchstaben verwenden, und als Fußnote neben dem entsprechenden Produkt am Ende einer Karte oder Tafel ausweisen oder in einer separaten Karte aufführen, auf die gesondert hinzuweisen ist. Nähere Angaben und Besonderheiten zur Allergenkennzeichnung entnehmen Sie bitte dem gesonderten Merkblatt „Allergenkennzeichnung auf Speisen- und Getränkekarten“.

Weitere Hinweise:

- zum Wein muss die jeweilige Qualitätsstufe 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

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	€
Cola Light ^{1, 7, 8, 10, 11}			
Tonic ⁹	0,2 l	€
Mineralwasser (bzw. Tafelwasser)	0,2 l	€
Korn	2 cl	32 % vol.€
Jägermeister	2 cl	35 % vol.€
Weinbrand	2 cl	6 % vol.€
Bacardi-Cola: 0,1 l Cola ^{1,10} mit 2 cl Bacardi		37,5 % vol.€
Campari ¹	2 cl	... % vol.€
Perlendes Apfelgetränk	0,2 l Flasche	...% vol.€
Mischgetränk mit 20 % Obstweinanteil	0,2 l Flasche	1 % vol.€

Weißwein

Französischer Tafelwein 0,2 l€

Rotwein

Deutscher Qualitätswein 0,2 l€

Bratwurst ^{3, 6}

....€

Hamburger ^{11, 7, A, D, E}

....€

Hot Dog ^{2,3,6,7, A, D, E}

....€

Pizza ^AHawaii

(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

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Lebensmittel-und Futtermittelgesetzbuch (LFBG)

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

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuches

Weinverordnung