

Merkblatt für Feste und öffentliche Veranstaltungen

Hinweise und Tipps zur Kennzeichnung und Auslobung von Speisen und Getränken

1 Verkauf von Süßwaren

Beim Verkauf von losen Süßwaren gelten die Regelungen zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen.

1. Verpflichtende Kennzeichnung von Allergenen
z. B. „enthält Milch“, „enthält Erdnüsse“
2. Verpflichtende Kennzeichnung von Zusatzstoffen
z. B. „mit Farbstoff“

ACHTUNG:

Bei den Farbstoffen Gelborange S (E110), Chinolingelb (E104), Azorubin (E122), Allurarot AC (E129), Trarazin (E102) und Cochenillerot (E124) sind folgende Bezeichnungen und folgender Warnhinweis verpflichtend auf einem Schild in der Nähe des betroffenen Lebensmittels anzubringen:

Klassenbezeichnung (Farbstoff)
+ **Verkehrsbezeichnung** (Name des Farbstoffes) oder **E-Nummer**
+ folgender Wortlaut: „**Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.**“



Kurz & einfach

Die Angaben können auf einem Hinweisschild in der Nähe des Lebensmittels angebracht werden. Alternativ kann eine Auskunft über die jeweiligen Allergene und Zusatzstoffe auch mündlich stattfinden, wenn folgende Punkte erfüllt sind:

1. Anwesenheit von sachkundigem Personal
2. Auskunft unverzüglich vor dem Kaufabschluss und der Übergabe des Lebensmittels
3. Im Betrieb vorliegende schriftliche Aufzeichnung
4. Im Betrieb vorhandenes Hinweisschild mit Verweis auf die Erteilung mündlicher Angaben
z. B. „Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.“

2 Kennzeichnung Geoschutz

Lebensmittel mit geschützten Herkunftsangaben werden traditionell hergestellt und sind mit diesem Herstellungsverfahren oder mit einer bestimmten Region eng verbunden. Die EU führte drei Gütezeichen zum Schutz und zur Förderung traditioneller und regionaler Lebensmittelerzeugnisse ein.

Ein Lebensmittel darf also nur mit der geschützten Bezeichnung ausgelobt werden, wenn es den spezifischen Produktspezifikationen entspricht.

Herkunfts- bezeichnung	Geschützte Ursprungs- bezeichnung (g. U.)	Geschützte geographische Angabe (g. g. A.)	Garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.)
EU-Zeichen			
Beispiele	„Allgäuer Emmentaler“ „Feta“ „Parmaschinken“	„Obazda“ „Bayerisches Bier“	„Serrano Schinken“ „Heumilch“

Steht auf der Speisekarte „Feta“ muss dieser auch tatsächlich verwendet werden. Die Zubereitung mit Feta ähnlichen Produkten wie z. B. Hirtenkäse ist nicht zulässig. Eine unzulässige Auslobung gilt als Irreführung des Verbrauchers.



Kurz & einfach

Die drei EU-Gütezeichen für geschützte Herkunftsbezeichnungen schützen den Verbraucher vor Irreführung und solche Produkte, die aufgrund ihrer Geschichte, Rezeptur und Qualität als Original anzusehen sind.

3 Verkauf von Döner Kebab

Als „Döner“ bzw. „Döner Kebab“ dürfen nur Zubereitungen von Fleischdrehspießen aus Lamm- /Schaffleisch und/oder Kalb- /Rindfleisch benannt werden. Ein Hackfleischanteil von höchstens 60% ist zulässig.

„Hähnchen-“ bzw. „Puten-Döner Kebab“ wird nur aus der genannten Geflügelart hergestellt.

z. B. „Döner Kebab“, „Puten-Döner Kebab“, „Hähnchen-Döner Kebab“

Ein Produkt weicht von der allgemeinen Verkehrsauffassung ab, wenn beispielsweise Folgendes verwendet wird

- Fleisch anderer Tierarten
- Pflanzliche Proteine (z. B. Soja)
- Stärke, Paniermehl
- Trinkwasser (Flüssigwürzung)
- Erhöhter Hackfleischanteil
- Hackfleisch, Fleischanteil z. T. fein zerkleinert.

Solche unüblichen Zutaten müssen kenntlich gemacht werden.

z. B. „Döner Kebab mit 70% Hackfleisch“, „Döner Kebab mit Paniermehl“

Die Bezeichnung „Döner“ bzw. „Döner ‚Kebab“ ist nicht mehr zulässig, wenn es sich um **Erzeugnisse eigener Art** handelt. Darunter fallen Produkte, die

- Mehr als 60% Hackfleisch und eine weitere Abweichung,
- Separatorenfleisch oder
- Schweinefleisch enthalten.

z. B. „Hackfleischzubereitung am Spieß vom Rind“, „Drehspieß aus fein zerkleinertem Rindfleisch“



4 Verkauf von „veganem/vegetarischen Döner“

Die Auslobung als „veganer/vegetarischer Döner“ ist möglich, wenn eine sensorische Ähnlichkeit bzgl. Aussehen und Mundgefühl zum Originalprodukt gegeben ist und die ersetzende Zutat im Hauptsichtfeld benannt wird.

z. B. „Veganer Döner Kebab (mit Soja)“

Wird das Fleisch nicht durch Soja/Weizen/oder sonstigen ersetzt, so wird der Begriff „Döner Kebab“ nicht verwendet. Eine mögliche Bezeichnung wäre

z. B. „Vegetarisches im Dönerbrötchen mit Käse“

5 Verkauf von Produkten mit „Schinken“

Wenn in Speisebezeichnungen der Wortlaut „Schinken“ verwendet wird, so müssen diese Produkte auch tatsächlich verwendet werden. Der Schinken muss vom Hinterschinken sein. Ein Ersetzen durch preisgünstigere Produkte ist nicht zulässig.

Formfleischerzeugnisse müssen dementsprechend in Speisekarten oder auf Schildern neben der Ware gekennzeichnet werden, um den Verbraucher vor Täuschung zu schützen.

z. B. „Schinken-Pizza, aus Fleischstücken zusammengesetzt“

Bei der Verwendung von Schinkenimitaten handelt es sich um Lebensmittel eigener Art. Hier darf die Bezeichnung Schinken nicht in der Bezeichnung des Lebensmittels vorkommen.

z. B. „Pizza nach Art des Hauses: Pizzabelag aus 55% gepökeltem Schulterfleisch, überwiegend fein zerkleinert, zusammengesetzt, mit Trinkwasser; ...“

Kurz & einfach

Werden die Erzeugnisse in einer Fertigpackung bezogen, kann die Verkehrsbezeichnung aus dem Etikett übernommen werden. Das Zutatenverzeichnis muss dennoch auf Abweichungen überprüft werden und diese ggfs. in die Bezeichnung aufgenommen werden.

6 Verkauf von Getränken

1. Wein

Allergenkennzeichnung

Da nahezu fast alle Weine geschwefelt werden, muss beim Ausschanken von Wein in Gläsern eine Allergenkennzeichnung in Getränkekarten vorhanden sein.

z. B. „*Silvaner, enthält Sulfite*“

spezielle Regelungen

Folgende Angaben sind in Getränkekarten verpflichtend:

- Gütebezeichnung z. B. *Tafelwein, Qualitätswein usw.*
- Weinart z. B. *Weißwein, Rotling*
- Herkunft (*Anbaugebiet, Weinbaugebiet oder Herkunftsland*)
- Verkaufs- oder Leistungseinheit (z. B. *0,25 l; 0,75 l; 1 l*) und Preis

2. Bier

Beim Brauen vom Bier dienen unter anderem Gerste und Weizen als Ausgangsstoffe. Hierbei handelt es sich um glutenhaltiges Getreide, dass unter die Allergenkennzeichnung fällt. Demnach muss beim Ausschank von Bier eine Allergenkennzeichnung erfolgen.

z. B. „*enthält Gerste*“

3. Kaffee

Werden Cappuccino oder sonstige Kaffeezubereitungen mit Milch verkauft, müssen die verwendeten Milchprodukte als Allergene gekennzeichnet werden.

z. B. „*enthält Milch*“

4. Schaumwein

Unter den Begriff „Schaumwein“ fallen alle Weine, die Kohlensäure enthalten, wie z. B. Sekt und Prosecco. Sekt ist ein aus Wein gewonnenes kohlenstoffhaltiges Getränk (Qualitätsschaumwein). Prosecco ist ein weinhaltiges Getränk mit geschützter Herkunftsbezeichnung aus Italien (geschützte Ursprungsbezeichnung). Deshalb darf ein Sekt nicht als Prosecco auf Getränkekarten ausgelobt werden.



Kurz & einfach

Auch für Getränke gelten Regeln zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung. Außerdem gibt es auch hier geschützte Herkunftsbezeichnungen, die beachtet werden müssen.

