



Kennzeichnungselemente bei der Abgabe von Speisen und Getränken

1. Preisangabe

In Gaststätten und ähnlichen Betrieben, in denen Speisen oder Getränke angeboten werden, sind die Preise in Preisverzeichnissen anzugeben. Die Preisverzeichnisse sind entweder auf Tischen aufzulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei Abrechnung vorzulegen oder gut lesbar anzubringen.

Neben dem Eingang der Gaststätte ist ein Preisverzeichnis anzubringen, aus dem die Preise für die wesentlichen angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind.

Die in den Preisverzeichnissen aufgeführten Preise sind Endpreise und müssen das Bedienungsgeld und sonstige Zuschläge einschließen.

Rechtsfundstelle: Preisangabenverordnung (PAngV)

2. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Je nach der verwendeten Zusatzstoffgruppe müssen folgende Angaben erfolgen:

„mit Farbstoff“	„mit Konservierungsstoff“ <u>oder</u> „konserviert mit“	„mit Nitritpökelsalz“ <u>oder</u> „mit Nitrat“ <u>oder</u> „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“
„mit Antioxidationsmittel“	„mit Geschmacksverstärker“	„geschwefelt“
„geschwärzt“ (z.B. bei Oliven)	„mit Phosphat“ (z.B. bei Fleischerzeugnissen)	„mit Süßungsmittel“ <u>ggf. zusätzlich</u> „enthält Phenylalaninquelle“ (bei Aspartam)
„gewachst“ (z.B. bei gewachsenen Früchten)	„koffeinhaltig“ <u>kann bei Tee und Kaffee entfallen</u>	„chininhaltig“ (z.B. bei Erfrischungsgetränken)
„bestrahlt“ <u>oder</u> „mit ionisierender Strahlung behandelt“	„gentechnisch verändert“ <u>oder</u> „aus gentechnisch verändertem“	Bezeichnung <u>oder</u> E-Nummer <u>bei Azofarbstoffen und der Hinweis</u> „kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“

Die oben genannten Zusatzstoffe müssen auch aufgeführt werden, wenn diese nicht augenscheinlich als Zutat verwendet wurden, sondern Bestandteil einer weiteren Zutat oder Hilfsstoffes sind z.B. gepökelter Schinken, Würzmischung mit Geschmacksverstärker.

Wie müssen die Angaben erfolgen?

- Die obigen Angaben zu den verwendeten Zusatzstoffen können als Fußnote auf dem Aushang oder der jeweiligen Seite der Speisekarte gemacht und erläutert werden.
- Die Angabe muss gut sichtbar und lesbar sowie in unverwischbarer Schrift erfolgen.
- Bei der Angabe reicht jedoch die Gruppe, welcher der jeweilige Zusatzstoff zugeordnet wird, es muss also nicht die genaue chemische Bezeichnung oder die E-Nummer angegeben werden (Ausnahme: Azofarbstoffe – siehe oben).

Rechtsfundstelle: Verordnung (EG) Nr. 1333/2008, Lebensmittelbestrahlungsverordnung, Aromenverordnung, Alkoholhaltige Getränkeverordnung, Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung

3. Kennzeichnung von Allergenen

Die unten genannten 14 wichtigsten Auslöser von Allergien bzw. Unverträglichkeiten sogenannte Allergene müssen sowohl bei Speisen und Getränken als auch bei unverpackten Lebensmitteln z.B. Kuchen angegeben werden, die angeboten werden.

Glutenhaltiges Getreide mit Namen: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel Kamut oder Kreuzungen dieser	Krebstiere	Eier und Eibestandteile
Fische	Erdnüsse	Sojabohnen oder Sojaeiweiß
Milch einschließlich Milchzucker (Laktose)	Schalenfrüchte mit Namen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse	Sellerie



Senf	Sesam	Schwefeldioxid und Sulphite bei Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l.
Lupinen (Hülsenfrüchte) inklusive Wolfsbohne oder Feigbohne	Weichtiere wie Schnecken oder Muscheln	

Die oben genannten Allergene müssen auch aufgeführt werden, wenn diese nicht augenscheinlich als Zutat verwendet wurden, sondern Bestandteil einer weiteren Zutat oder Hilfsstoffes sind z.B. Würzsauce mit Soja oder Würzpaste mit Erdnüssen und Eipulver.

Wie müssen die Angaben erfolgen?

- In dem Lokal bzw. der Verkaufsstätte muss es einen deutlichen Hinweis an einer gut sichtbaren Stelle geben, wie die Kunden die Informationen zur Allergenkenzeichnung erhalten z.B. „Die Allergene können Sie dem Speiseaushang oder der Speisekarte entnehmen“ oder aber „Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu eventuell enthaltenen Allergenen“.
- Die Angaben können schriftlich, elektronisch oder mündlich erfolgen. Im Falle der mündlichen Information muss auf Nachfrage eine schriftliche Dokumentation z.B. in Form einer Kladde oder eines Informationsblattes vorhanden und leicht zugänglich sein.

Rechtsfundstelle: Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 und die nationale Durchführungsverordnung LMIEV)

4. Sonstige Kennzeichnungsvorschriften

(festgelegt in den "Leitsätzen" des deutschen Lebensmittelbuches):

Saft/Nektar:

Bei den Getränken ist darauf zu achten, dass Getränke wie „Saft“, „Nektar“ oder „Fruchtsaftgetränk“ in der Karte richtig bezeichnet werden. Da es sich bei Nektar und Fruchtsaftgetränken um andere Qualitäten im Vergleich zum Saft handelt (Saft = immer 100 % Frucht, Nektar dagegen nur 40-50 % Fruchtanteil, der Rest ist Zucker und Wasser).

Schinken:

Wird auf der Speisekarte "Schinken" angeboten, so muss es sich hierbei immer um ein "gewachsenes" Stück aus der Hinterkeule des Schweins handeln (Hinterschinken) und nicht um Vorderschinken (vom vorderen Teil des Schweins) oder so genanntes "Formfleisch", bei welchem unter Einsatz von Hitze und Druck einzelne Fleischstücke zusammengepresst werden.

Schafskäse / Käse:

Wird Schafskäse angeboten, so ist der Käse aus Schafsmilch (nicht Kuhmilch) hergestellt. „Feta“ ist ein Käse aus Schafsmilch, der in einem bestimmten Gebiet in Griechenland hergestellt wird.

Darauf zu achten ist ebenfalls, dass „Käse“ verwendet wird und nicht „Kunst- oder Analogkäse“, ein Produkt bei dem Milchfett und/oder Milcheiweiß durch andere Produkte ersetzt wurde und welches nicht „Käse“ genannt werden darf.

Wiener Schnitzel:

Bietet der Gastwirt ein "Wiener Schnitzel" an, so muss es sich gem. den "Leitsätzen" hier immer um Kalbfleisch handeln, schreibt er hingegen "Schnitzel Wiener Art", so kann er auch Schweinefleisch einsetzen.

Spezielle Regelungen für Weinkennzeichnung auf Speisekarten:

Für Weine gelten in Speisekarten folgende Mindestangaben:

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

5. Hinweis:

Bei Produkten, die in Fertigpackungen mit Etikett abgegeben werden, z.B. bei Getränken in Dosen oder in Flaschen, kann der Gast die Information zu den Zusatzstoffen und Allergenen vom Etikett entnehmen, eine zusätzliche Angabe ist somit nicht notwendig.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.