



## Merkblatt

### Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten

**Lebensmittel** (Kaffee, Kuchen, Bratwurst, Pommes, Süßwaren, etc.) dürfen aus **Verkaufsständen und in Gaststätten** nur abgegeben werden, wenn sie entsprechend der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung) **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 Getränkekarten, auf Angebots- und Preistafeln oder auf einem Schild neben der Ware erfährt der Verbraucher/der Kunde, **ob in Ihren Speisen oder Getränken Allergene und/ oder Zusatzstoffe enthalten sind, die kenntlich zu machen sind.**

Sie können diese Angaben dem Etikett der Originalverpackung, dem Zutatenverzeichnis bzw. dem Lieferschein entnehmen und **überprüfen daher grundsätzlich Ihre gesamte Produktpalette auf kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.**

**Allergenkennzeichnung:** siehe Merkblatt „Allergenkennzeichnung“ des Landkreises Cloppenburg!

#### Produktbeispiele für die 13 kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffgruppen:

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| „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.<br>„konserviert“ | Krabben, gepökelte Fleischerzeugnisse (Krakauer, Kasseler, Kochschinken), Feinkostsalate, Würzmittel, Limonaden aus Premixanlagen |
| „mit Milcheiweis“                               | milchhaltige Speisen  |

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

- Ihnen ist bekannt, dass dieses ein Merkblatt ist und daher nur Schwerpunkte aufzeigen kann, bei deren Beachtung Sie aber die wichtigsten hygienischen Grundsätze und Kennzeichnungspflichten berücksichtigen und einhalten.
- Die o. a. Vorgaben beruhen auf Gesetzen und Verordnungen. Verstöße dagegen sind Ordnungswidrigkeiten, die mit einem Bußgeld geahndet werden können.
- Es besteht weiter die Möglichkeit, dass das Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung in besonderen Situationen und unter bestimmten Voraussetzungen weitere Auflagen zur Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen macht.

### 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 <sup>1,10</sup>                  | 0,2 l |           | .....€ |
| Cola Light <sup>1, 7, 8, 10, 11</sup> | 0,2 l |           | .....€ |
| Tonic <sup>9</sup>                    | 0,2 l |           | .....€ |
| Mineralwasser (bzw. Tafelwasser)      | 0,2 l |           | .....€ |
| Korn                                  | 2 cl  | 32 % vol. | .....€ |
| Jägermeister                          | 2 cl  | 35 % vol. | .....€ |
| Weinbrand                             | 2 cl  | 36 % vol. | .....€ |

## Mix – Getränke

### Arbeiter oder Spezi

0,15 l Cola<sup>1,10</sup> mit 2 cl Korn 32 % vol. ....€

### Charly

0,15 l Cola<sup>1,10</sup> mit 2 cl Weinbrand 36 % vol. ....€

### Bacardi – Cola

0,1 l Cola<sup>1,10</sup> mit 2 cl Bacardi 37,5 % vol. ....€

Campari<sup>1</sup> 2 cl ... % vol. ....€

Perlendes Apfelgetränk 0,2 l Flasche ....€

Mischgetränk mit 20 % Obstweinan- 0,2 l Flasche 1 % vol. ....€  
teil

### Weißwein

Französischer Tafelwein 0,2 l ... % vol. ....€

### Rotwein

Deutscher Qualitätswein 0,2 l ... % vol. ... % vol.

Bratwurst<sup>3,6</sup> ....€

Hamburger<sup>11,7</sup> ....€

Hot Dog<sup>2,3,6,7</sup> ....€

Schinkenpizza (Käse, Tomaten, Schinken)<sup>6,11,12,13</sup> ....€

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

12 = Formvorderschinken

13 = mit Geflügelfleisch (Kennzeichnung nur bei Abweichung von der Verkehrsauffassung)

## Weitere Hinweise:

- Bei bestimmten Süßungsmitteln (Zuckeralkoholen) in einer Konzentration von mehr als 100 g/kg ist der zusätzliche Warnhinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ aufzunehmen.
- Zum Wein muss die jeweilige Qualitätsstufe und das Anbaugebiet 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
- Zudem muss auf der Speise- und Getränkekarte mind. ein alkoholfreies Getränk angeboten werden, welches nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk sein darf
- Bei Pizzagerichten werden teilweise Formfleischerzeugnisse als Belag verwendet. In diesem Fall muss auf der Speise- und Getränkekarte mit einem geeigneten Zusatz, wie z. B. „Formfleischvorderschinken, aus Schinkenstücken zusammengesetzt“, darauf hingewiesen werden (siehe auch Merkblatt Schinken).

**Stand: 01.06.2018**

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 unter der angegebenen Anschrift an Ihre Veterinärbehörde.