



Merkblatt Lebensmittelkennzeichnung bei loser Abgabe

INFORMATIONEN FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMER

Stand: November 2019

Was sind Allergene?

Allergene (auch jeweils daraus ge- wonnene Erzeugnisse)	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide	Namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon
Krebstiere	zum Beispiel Garnelen, Flusskrebse, Langusten, Hummer
Eier	
Fische	davon ausgenommen: Fischgelatine (Zweckbestimmung als Trägerstoff oder Klärhilfsmittel in Bier und Wein) und Hausenblase (Zweckbestimmung als Klärhilfsmittel in Bier und Wein)
Erdnüsse	
Sojabohnen	davon ausgenommen: <ul style="list-style-type: none">- vollständiges raffiniertes Sojabohnenöl und -fett- natürlich gemischte Tocopherole (E306), natürliches D- alpha-Tocopherol/-acetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquelle- aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen- aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
Milch	Einschließlich „Laktose“; davon ausgenommen: <ul style="list-style-type: none">- Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs- Lactit
Schalenfrüchte	Namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse davon ausgenommen: <ul style="list-style-type: none">- Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	
Senf	
Sesam	
Schwefeldioxid und Sulfite	In Konzentrationen von mehr als 10 mg /kg oder 10 mg /l, berechnet als Schwefeldioxid, Kenntlichmachung mit „geschwefelt“
Lupine	
Weichtiere	z.B. Muscheln, Schnecken, Tintenfische

Was hat der Lebensmittelunternehmer zu beachten?

- Der Verbraucher muss vor Kaufabschluss und Übergabe des Lebensmittels Kenntnis über die Angaben erhalten können.
- Die Angaben und Hinweise dürfen nicht durch andere Angaben, Bildzeichen oder sonstiges Material verdeckt oder undeutlich gemacht werden.
- Die Angaben sind schriftlich und mündlich möglich:

Schriftlich:

Die Angaben sind gut sichtbar, deutlich und gut lesbar:

1. Auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (auch als Fuß- oder Endnoten),
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder elektronische Informationsangebote, sofern die Angaben unmittelbar und leicht zugänglich sind (Hinweis beim Lebensmittel oder auf einem Aushang, mit einer Information darüber wie die Angabe erfolgt (zum Beispiel „Informationen zu Allergenen entnehmen Sie der, auf der Theke bereitgestellten, Informationsmappe“)),

bereitzustellen.

Mündlich:

Angaben durch Lebensmittelunternehmer oder gut informiertes Personal möglich, wenn

1. Die Angaben auf Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden
2. Eine schriftliche Aufzeichnung über die verwendeten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe vorliegt und
3. Eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage für die Endverbraucher leicht zugänglich ist (Hinweis darauf beim Lebensmittel oder auf einem Aushang)

Beim Lebensmittel oder auf einem Aushang sollte sich ein Hinweis befinden, dass die Angaben mündlich bereitgestellt werden und schriftliche Aufzeichnungen auf Nachfrage zugänglich sind (zum Beispiel: Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen in unseren Produkten wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann auf Wunsch jederzeit eingesehen werden.).

Nettofüllmenge

1. Im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackte Lebensmittel
2. In offenen Packungen in Abwesenheit des Käufers abgefüllte Lebensmittel



3. Unverpackte, nach Gewicht in den Verkehr gebrachte Backwaren und
4. Unverpackte Brote gleicher Nettofüllmenge und einem Gewicht von mehr als 250 g

müssen mit der Angabe der Nettofüllmenge gekennzeichnet sein.

Zusatzstoffe

Die Angaben erfolgen gut sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar:

1. Bei loser Abgabe von Lebensmitteln:
→ Auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel
2. Bei Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten/Imbissbetrieben:
→ Auf Speise- und Getränkekarten (Hinweis auf Angabe in Fußnoten zulässig)
3. Bei Abgabe von Lebensmitteln in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:
→ Auf Speisekarten, in Preisverzeichnissen oder, soweit keine solchen ausgelegt sind oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung (Hinweis auf Angabe in Fußnoten zulässig)

Hinweise

Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Information, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind den Anhängen der VO (EG) Nr. 1333/2008 zu entnehmen.

Eine Kenntlichmachung ist im Einzelfall nicht verpflichtend, wenn Zusatzstoffe nur den Zutaten des Lebensmittels zugesetzt sind, sofern diese Zusatzstoffe in dem Lebensmittel nachweislich keine technologische Wirkung mehr ausüben.

Erleichterungen für Verkaufsabteilungen, Metzgereien, Bäckereien und Kantinen:

Es ist auch möglich, dass die Kenntlichmachung bei loser Abgabe in Form eines Sammelaushangs oder einer anderen schriftlichen Aufzeichnung (Mappe) erfolgen kann, wenn diese für den Verbraucher unmittelbar zugänglich sind. Hierbei müssen jedoch sämtliche Zusatzstoffe des entsprechenden Lebensmittels (nicht nur die, die kenntlich gemacht werden müssen) in solchen Listen aufgeführt werden. Die Zusatzstoffe werden analog wie in einer Zutatenliste angegeben. Auf diese Aufzeichnung (Mappe, Liste, Sammelaushang) muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang deutlich sichtbar hingewiesen werden.

Für Gaststätten/Imbissbetriebe und bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln (Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe) gelten diese Erleichterungen nicht. Die Deklaration von Süßungsmitteln muss bei loser Abgabe immer auf einem Schild auf oder neben der Ware erfolgen.

Achten Sie beim Einkauf immer auf deklarationspflichtige Zusätze in den Lebensmitteln und den verwendeten Zutaten.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (zum Beispiel Kantinen) abgegeben werden, muss immer ein Zutatenverzeichnis vorhanden sein.

Beim Einkauf loser Ware empfiehlt es sich, beim Lieferanten (am besten schriftlich) Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Inhaltsstoffe einzuholen.

Die Bezeichnungen Ihrer Produkte müssen generell den gesetzlich festgelegten Bezeichnungen oder der Verkehrsauffassung entsprechen. Zur Vermeidung von Irreführungen müssen die richtigen Verkehrsbezeichnungen verwendet werden oder eventuelle Abweichungen von der Verkehrsauffassung deklariert werden. Achten Sie darauf, dass die von Ihnen hergestellten oder abgegebenen Erzeugnisse tatsächlich mit den Angaben in der Speise- und Getränkekarte übereinstimmen.

Haben Sie auf Ihrer Karte zum Beispiel Orangensaft, Mineralwasser oder Fetakäse stehen, achten Sie schon beim Einkauf darauf, keinen Orangennektar, Tafelwasser oder Hirtenkäse (Weichkäse griechischer Art aus Kuhmilch) einzukaufen.

Besonders häufig wird in der Speisenzubereitung Käse durch Pflanzenfetterzeugnisse imitiert. Auf Etiketten und Speiskarten darf der Begriff „Käse“ aufgrund des Bezeichnungsschutzes jedoch nur dann verwendet werden, wenn das Produkt tatsächlich Käse im Sinne der Käseverordnung verwendet wird. Sobald ein Nichtmilchbestandteil (zum Beispiel Pflanzenfett) statt eines Milchbestandteiles verwendet wird, ist der Begriff „Käse“ für das Produkt, auch als „Käse-Ersatz“ oder „Käseimitat“ nicht mehr zulässig. Sofern Sie somit bei der Zubereitung Ihrer Speisen auf ein käseähnliches Produkt, ein Käseimitat, zurückgreifen, muss dies deutlich kenntlich gemacht werden (zum Beispiel Belag/Füllung aus Pflanzenfett und Milchpulver“). Andernfalls werden die Kunden über die Beschaffenheit des Lebensmittels getäuscht.

Pizzabelag, Vorderschinken oder Formfleischschinken darf nicht als „Schinken“ auch nicht in Wortverbindungen (wie „Schinkenpizza“) bezeichnet werden.

Der Einsatz von Fisch- und Krebsfleischimitaten, beispielsweise Lachsersatz oder Surimi, ist ebenfalls kenntlich zu machen, so dass der Kunde über die Beschaffenheit seiner Speisen informiert ist.

Im Folgenden sind die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sowie andere notwendige Deklarationen (Anzugeben sind jeweils die Angaben in der linken grau hinterlegten Spalte, der Rest dient nur zur Erläuterung) in einer Tabelle zusammengefasst.

Zusatzstoffe

Die Angaben erfolgen gut sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar:

1. Bei loser Abgabe von Lebensmitteln:
 - Auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel
2. Bei Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten/Imbissbetrieben:
 - Auf Speise- und Getränkekarten (Hinweis auf Angabe in Fußnoten zulässig)
3. Bei Abgabe von Lebensmitteln in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:



→ Auf Speisekarten, in Preisverzeichnissen oder, soweit keine solchen ausgelegt sind oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung (Hinweis auf Angabe in Fußnoten zulässig)

Hinweise

Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Information, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind den Anhängen der VO (EG) Nr. 1333/2008 zu entnehmen.

Eine Kenntlichmachung ist im Einzelfall nicht verpflichtend, wenn Zusatzstoffe nur den Zutaten des Lebensmittels zugesetzt sind, sofern diese Zusatzstoffe in dem Lebensmittel nachweislich keine technologische Wirkung mehr ausüben.

Erleichterungen für Verkaufsabteilungen, Metzgereien, Bäckereien und Kantinen:

Es ist auch möglich, dass die Kenntlichmachung bei loser Abgabe in Form eines Sammelaushangs oder einer anderen schriftlichen Aufzeichnung (Mappe) erfolgen kann, wenn diese für den Verbraucher unmittelbar zugänglich sind. Hierbei müssen jedoch sämtliche Zusatzstoffe des entsprechenden Lebensmittels (nicht nur die, die kenntlich gemacht werden müssen) in solchen Listen aufgeführt werden. Die Zusatzstoffe werden analog wie in einer Zutatenliste angegeben. Auf diese Aufzeichnung (Mappe, Liste, Sammelaushang) muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang deutlich sichtbar hingewiesen werden.

Für Gaststätten/Imbissbetriebe und bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln (Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe) gelten diese Erleichterungen nicht.

Die Deklaration von Süßungsmitteln muss bei loser Abgabe immer auf einem Schild auf oder neben der Ware erfolgen.

Achten Sie beim Einkauf immer auf deklarationspflichtige Zusätze in den Lebensmitteln und den verwendeten Zutaten.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (zum Beispiel Kantinen) abgegeben werden, muss immer ein Zutatenverzeichnis vorhanden sein.

Beim Einkauf loser Ware empfiehlt es sich, beim Lieferanten (am besten schriftlich) Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Inhaltsstoffe einzuholen.

Die Bezeichnungen Ihrer Produkte müssen generell den gesetzlich festgelegten Bezeichnungen oder der Verkehrsauffassung entsprechen.

Zur Vermeidung von Irreführungen müssen die richtigen Verkehrsbezeichnungen verwendet werden oder eventuelle Abweichungen von der Verkehrsauffassung deklariert werden. Achten Sie darauf, dass die von Ihnen hergestellten oder abgegebenen Erzeugnisse tatsächlich mit den Angaben in der Speise- und Getränkekarte übereinstimmen.

Haben Sie auf Ihrer Karte zum Beispiel Orangensaft, Mineralwasser oder Fetakäse stehen, achten Sie schon beim Einkauf darauf, keinen Orangennektar, Tafelwasser oder Hirtenkäse (Weichkäse griechischer Art aus Kuhmilch) einzukaufen.

Besonders häufig wird in der Speisenzubereitung Käse durch Pflanzenfetterzeugnisse imitiert. Auf Etiketten und Speiskarten darf der Begriff „Käse“ aufgrund des Bezeichnungsschutzes jedoch nur dann verwendet werden, wenn das Produkt tatsächlich Käse im Sinne der Käseverordnung verwendet wird. Sobald ein Nichtmilchbestandteil (zum Beispiel Pflanzenfett) statt eines Milchbestandteiles verwendet wird, ist der Begriff „Käse“ für das Produkt, auch als „Käse-Ersatz“ oder „Käseimitat“ nicht mehr zulässig. Sofern Sie somit bei der Zubereitung Ihrer Speisen auf ein käseähnliches Produkt, ein Käseimitat, zurückgreifen, muss dies deutlich kenntlich gemacht werden (zum Beispiel Belag/Füllung aus Pflanzenfett und Milchpulver“). Andernfalls werden die Kunden über die Beschaffenheit des Lebensmittels getäuscht.

Pizzabelag, Vorderschinken oder Formfleischschinken darf nicht als „Schinken“ auch nicht in Wortverbindungen (wie „Schinkenpizza“) bezeichnet werden.

Der Einsatz von Fisch- und Krebsfleischimitaten, beispielsweise Lachsersatz oder Surimi, ist ebenfalls kenntlich zu machen, so dass der Kunde über die Beschaffenheit seiner Speisen informiert ist.

Im Folgenden sind die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sowie andere notwendige Deklarationen (Anzugeben sind jeweils die Angaben in der linken grau hinterlegten Spalte, der Rest dient nur zur Erläuterung) in einer Tabelle zusammengefasst:

Kenntlichmachen von Zusatzstoffen nach Zusatzstoff-Zulassungsverordnung		
durch folgenden Text:	Erläuterung	Betroffene E-Nummern
„ Mit Farbstoff“	Kenntlichmachung bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Farbstoffen; (auch natürliche Farbstoffe wie Karotin, Riboflavin oder Rote Beete Saft)	E 100 - E 180
„Mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Kenntlichmachung bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden. Keine Einzelnennung der Konservierungsstoffe mehr notwendig, Schalenbehandlungsmittel (Orthophenylphenol) bei Zitrusfrüchten und Behandlungsmittel der Käsoberfläche sowie das Nitrat und Nitrit des Nitritpökelsalzes werden hierunter angegeben. (Besonderheit: Nitrat oder Nitritpökelsalz können auch als „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ angegeben werden: a) „mit Nitritpökelsalz“ bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt oder in Mischungen mit Kochsalz oder Kochsalzersatz b) "mit Nitrat" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt, oder c) "mit Nitritpökelsalz und Nitrat" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz.)	E 200 - E 252, E 280 - E 285, E 1105
„Geschwefelt“	Zusatz von Schwefeldioxid und Sulfiten z.B. bei Meerrettich, Trockenfrüchten, Kartoffelhalberzeugnissen, Säften etc. In Konzentrationen von mehr als 10 mg /kg oder 10 mg /l, berechnet als Schwefeldioxid	E 220 - E 228
„Mit Phosphat“	nur bei Zusatz von Phosphaten zu Fleischerzeugnissen (oft als Stabilisator bezeichnet)	E 338 - E 341, E 450 - E 452
„Mit Antioxidationsmittel“	Kenntlichmachung bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden, Auch Ascorbinsäure, Isoascorbinsäure, Tocopherole	E 300 - E 321, E 586
„Geschwärzt“	Eisengluconat bzw. -lactat zum Schwarzfärben von Oliven	E 579, E 585
„Gewachst“	Bei frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfel und Birnen zur Oberflächenbehandlung	E 901 – 904, E 907, E 914
„Mit Geschmacksverstärker“	Viele (Halb-)Fertigerzeugnisse und fast alle Gewürzmischungen enthalten Geschmacksverstärker wie Glutamat, Guanylat oder Inosinat	E 427, E 507 – 511, E 620 - E 640, E 950, E 951, E 957
„Mit Süßungsmittel(n)“	Bei Zusatz sowohl von Zuckeraustauschstoffen wie Sorbit, Mannit etc. als auch von künstlichen Süßstoffen wie Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Acesulfam, Thaumatin, Neohesperidin, Sucralose, Neotam (Immer mit Schild am Produkt deklarieren!)	E 420, E 421, E 950 - E 969
„Enthält eine Phenylalaninquelle“	bei Zusatz von Aspartam oder Aspartam-Acesulfamsalz in Lebensmitteln und Tafelsüßen	E 951
„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	Bei Tafelsüßen und bei einem Gehalt der betroffenen Zusatzstoffe in anderen Lebensmitteln von mehr als 100 g/kg oder 100 g/L	E 420, E 421, E 953, E 965 – E 968

Kentlichmachung aufgrund anderer Vorschriften

„ Kakaohaltige Fettglasur“	Bei Verwendung von Fettglasur an Stelle von Schokoladenüberzügen oder -füllungen, z.B. bei Backwaren und Süßspeisen
„Mit Eiklar“	Bei Verwendung von flüssigem oder gefrorenem Eiweiß in Fleischerzeugnissen (meist Frikadellen)
„Mit Milchpulver“, „Mit Milcheiweiß“, „mit Molkenpulver“, u.s.w. „unter Verwendung von Milch (...Sahne)“	Bei Verwendung von Milcherzeugnissen in Fleischerzeugnissen (meist Brühwurstzeugnisse)
Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe und „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“	Lebensmittel, die ab dem 20. Juli 2010 in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet werden und die folgenden Lebensmittelfarbstoffe enthalten: Gelborange S (E 110), Azorubin (E 122), Allurarot AC (E 129), Chinolingelb (E 104), Tartrazin (E 102) oder Cochenillerot A (E 124)
„Mit Geflügelfleisch“ bzw. sonst. Fleisch anderer Tierarten als Rind oder Schwein	Bei Verwendung in Fleischerzeugnissen, in denen Fleisch anderer Tierarten als Rind oder Schwein verwendet wurde (z.B. Currywurst mit Putenfleisch), bzw. Fleisch entgegen der Leitsätze wie „Schweine-Cordon-Bleu“
„Formfleisch...“ „aus Fleischstücken zusammengefügt“	Bei Verwendung von Formfleischschinken, -schnitteln, -nuggets etc. „z.B.“ Formfleischvorderschinken“
„Fleischanteil z.T. fein zerkleinert“	Bei Frikadellen mit Feinbrätanteil
„Mit Separatorenfleisch“	Bei Verwendung von Separatorenfleisch
„Koffeinhaltig“	Bei Cola und anderen koffeinhaltigen Limonaden und Erfrischungsgetränken
Koffeingehalt in mg/100 mL und „Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“	Bei mehr als 150 mg Koffein pro Liter in koffeinhaltigen Erfrischungsgetränken Diese Vorgabe gilt nicht für koffeinhaltige Getränke auf der Grundlage von Kaffee, Tee oder Kaffee- oder Tee-Extrakt, wenn dies aus der Kennzeichnung und Aufmachung dieser Produkte klar hervorgeht – also die Wortbestandteile „Kaffee“ oder „Tee“ in der Bezeichnung enthalten sind.
„Chininhaltig“	Bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken, die Chinin oder dessen Salze enthalten
„Genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“	Bei Verwendung von Lebensmitteln oder Zutaten mit gentechnologisch veränderten Anteilen von mehr als 0,9 %
„Nach der Ernte behandelt“	Die Behandlung von Kartoffeln nach der Ernte zum Zwecke der Haltbarmachung muss kenntlich gemacht werden



Kennzeichnung und Preisangabe

Bei Gaststätten und Beherbergungsbetriebe:

In Gaststätten und ähnlichen Betrieben, in denen Speisen oder Getränke angeboten werden, sind die Preise in Preisverzeichnissen anzugeben. Des Weiteren müssen die Preisverzeichnisse gut lesbar sein.

Beispiel: Preisverzeichnisse auf Tischen aufzulegen; jeden Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei Abrechnung vorzulegen.

In Beherbergungsbetrieben ist beim Eingang oder bei der Anmeldestelle des Betriebes an gut sichtbarer Stelle ein Verzeichnis anzubringen oder auszulegen, aus dem die Preise der im Wesentlichen angebotenen Zimmer und gegebenenfalls der Frühstückspreis ersichtlich sind.

Lose Ware, die gewerbs- oder geschäftsmäßig an Verbraucher nach Gewicht und Volumen angeboten werden oder der Gewerbetreibende als Anbieter dieser Waren gegenüber Verbrauchern unter Angabe von Preisen wirbt, ist die Angabe des Grundpreises verpflichtend.

Bei loser Ware, wenn nach Gewicht und Volumen angeboten wird, erfolgt die Angabe der Mengeneinheit für den Grundpreis jeweils in 1 Kilogramm oder 100 Gramm oder 1 Liter oder 100 Milliliter.

Sonstige Angaben und Auslobungen bei loser Abgabe

- Geschützte geografische Angaben (g.g.A) und geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) und geschützte Markennamen, zum Beispiel:
Die Bezeichnung „Feta“ darf nur für Käse aus Griechenland, der aus Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt wurde, verwendet werden; auf der Verpackung steht dann die geschützte Ursprungsbezeichnung „Feta“.
Bezeichnungen wie Spezi und Piccolo sind ebenfalls geschützte Marken- und Herkunftsamen. Ein selbst hergestelltes Gemisch aus Cola und Orangenlimonade ist z.B. Als „Cola-Mix“ zu Bezeichnen.
- Auslobung von Bio-Qualität
Der Begriff „Bio“ ist EU-rechtlich geschützt. Wer Bio-Lebensmittel herstellt, weiter verarbeitet und Speisen und Getränke aus Bio-Qualität auslobt, muss sich dabei an die Vorgaben der EU-Ökoverordnung halten und prüfen, ob er sich den vorgeschriebenen Kontrollen durch Staatlich zugelassene private Kontrollstellen zu unterziehen hat.
- Auslobungen wie „vegetarisch“, „vegan“, „koscher“ oder „halal“ erleichtern Gästen, die religiös oder ethisch motiviert eine bestimmte Ernährung bevorzugen, die Speisenauswahl, sind gesetzlich jedoch nicht geregelt. Bitte kennzeichnen Sie Ihre Gerichte nur dann entsprechend, wenn Sie sicherstellen können, dass sie tatsächlich unter Beachtung der für die Verbrauchergruppen wichtigen Regeln erstellt wurden.

Frisches Obst bei loser Abgabe:

Kennzeichnungsangabe nach DVO (EG) Nr. 543/ 2011:

- Bei loser Schüttung auf einem Warenbegleitpapier (Mindestangaben auf Begleitpapieren: Name und Ursprungsland, gegebenenfalls Klasse, Sorte und Handelstyp)

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften:

- Name der Sorte: bei Äpfeln, Orangen, Birnen, Tafeltrauben, Mandarinen
- Zitrusfrüchten: gegebenenfalls Angabe der zur Behandlung nach der Ernte verwendeten Konservierungsmittel oder sonstigen chemischen Stoffe
- Pfirsiche, Nektarinen: Farbe des Fruchtfleisches

Beispiel 1 Äpfel (lose Abgabe):



Beispiel 2 Nektarinen (lose Abgabe):





Ansprechpartner

Ansprechpartner sind die für Ihre Gemeinde oder Stadt zuständigen Lebensmittelkontrolleure und -kontrolleurinnen. Diese erreichen Sie während der Kernarbeitszeiten vorrangig über die Zentralrufnummer des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes.

 Zentralrufnummer 02181 601-3900

 Zentralfaxnummer 02181 601-3999

Herausgeber

Rhein-Kreis Neuss
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Auf der Schanze 4
41515 Grevenbroich

02181 601-3901 (Telefon)
02181 601-3999 (Telefax)
veterinaeramt@rhein-kreis-neuss.de