



Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LANDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

An der Erarbeitung dieses Leitfadens wirkten mit:
Tierärztliche und Lebensmittelchemische Sachverständige,
Lebensmittelkontrolleure des Landes Baden-Württemberg
sowie Medizinische Sachverständige für den Bereich der Personalhygiene

Inhalt

Bauliche und sonstige Voraussetzungen.....	4
Geschirr und Gerätschaften.....	4
Trink- und Abwasser.....	5
Abfallentsorgung.....	5
Toiletten.....	6
Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln.....	6
Grundsätze.....	6
Leicht verderbliche Lebensmittel.....	7
Getränke.....	8
Kennzeichnung.....	8
Wein.....	9
Preisauszeichnung.....	9
Personalhygiene.....	9
Rechtsgrundlagen und Merkblätter.....	10

Vorwort

Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf diesen Veranstaltungen eine erhebliche Bedeutung.

Zu bedenken ist dabei, dass Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden Erkrankungen führen können, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Derartige Lebensmittelinfektionen können gerade bei Vereins- und Straßenfesten schnell einen größeren Personenkreis betreffen. Darum ist es von großer Bedeutung, von vornherein Risiken so klein wie möglich zu halten, und zwar nicht nur, um lebensmittelbedingte Krankheitsfälle bei den Besuchern zu vermeiden, sondern auch, um die Anbieter der Lebensmittel vor strafrechtlicher Verfolgung zu bewahren.

In diesem Sinne gibt der vorliegende Leitfaden Veranstaltern von Vereins- und Straßenfesten Hinweise zum sachgerechten

Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln.

Auf wichtige hygiene- und lebensmittelrechtlich relevante Vorschriften, Technische Regeln und Merkblätter zum Umgang mit bestimmten Lebensmitteln wird am Ende dieses Leitfadens verwiesen. Die einzelnen Dokumente sind über die dort genannten Links zu erhalten.

Gewerberechtliche Vorschriften sind nicht berücksichtigt.

Der Leitfaden wendet sich an die Organisatoren/ Vorstände der Vereine und deren ehrenamtliche Helfer.

Für Fragen stehen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Landratsämtern oder den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise zur Verfügung.

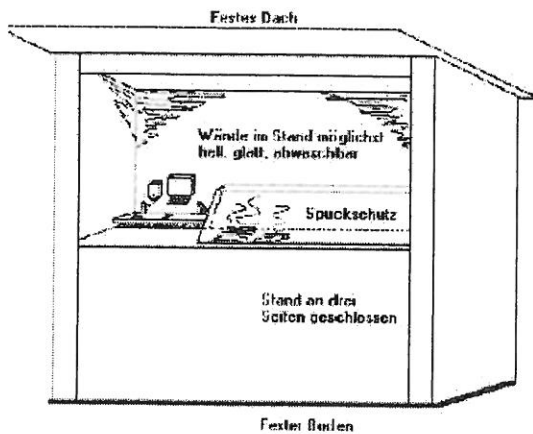
Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.

Dieser Leitfaden wurde überreicht durch:

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände muss befestigt sein und sauber gehalten werden.

Lebensmittelverkaufsstände müssen so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch z.B. Staub, Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird. Sie müssen überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein.

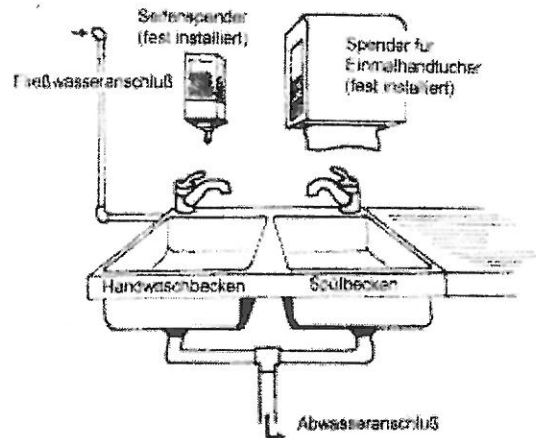


Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten) geschützt werden.

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen trocken und staubfrei sein. Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abriebfeste, korrosionsfeste, nicht toxische und abwaschbare Materialien zu verwenden.

Es muss neben einer Geschirrspülmöglichkeit eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit ausreichender Warm- und

Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein.



Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen.

Bereiche, in denen Lebensmittel hergestellt bzw. zubereitet werden müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder aber ausreichend (> 1,5 m) entfernt sein.

Geschirr und Gerätschaften

Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten **Behältnisse Geräte und Arbeitsflächen** müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel, temperaturbeständig (bis mindestens 90°C) sein und sich in einwandfreiem, sauberem Zustand befinden.

Sie müssen nach Bedarf zwischengereinigt werden. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden. Aus Umweltgründen sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle Mehrweggeschirr und -besteck verwendet werden.

Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete

und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen.

Die Eignung dieser Bedarfsgegenstände für Lebensmittel ist i.d.R. an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



Von Kunden mitgebrachte Behältnisse sollten nicht befüllt werden.

Papier, das mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss sauber und farbfest sein und darf an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier oder gebrauchte Behältnisse (Kartons) dürfen nicht verwendet werden.

Die **Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ müssen für eine sachgerechte manuelle Reinigung 2 Spülbecken genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser. Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein. Beim Trocknen des Geschirrs ist auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers zu achten (feuchtes Geschirr nicht stapeln).

Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.

Trink- und Abwasser

Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist. Trinkwasserschlauch-

leitungen müssen ein DVGW-Zertifikat besitzen oder der KTW-Empfehlung und dem DVGW-Merkblatt W 270 entsprechen. Handelsübliche Gartenschläuche erfüllen i.d.R. nicht diese Anforderungen. Vor dem erstmaligen Gebrauch sowie täglich vor Betriebsbeginn empfiehlt es sich, die Leitungen gründlich durchzuspülen. Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird.

Die Einrichtung einer Anlage, aus der Trinkwasser zeitweilig entnommen oder zeitweilig an Verbraucher abgegeben wird, sowie die voraussichtlicher Dauer des Betriebs ist dem örtlichen Gesundheitsamt so früh wie möglich schriftlich anzuzeigen.

Eis, das direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder in Getränke gegeben wird, muss aus Trinkwasser hergestellt sein. Hierbei ist besonders auf die Sauberkeit der verwendeten Herstellungs- und Aufbewahrungsbehältnisse zu achten. Das Eis darf nicht mit der bloßen Hand berührt werden.

Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Genehmigung der Landratsämter in den Landkreisen bzw. der Stadtverwaltungen in den Stadtkreisen. Entsprechende Gemeindevorsatzungen sind zu beachten.

Abfallentsorgung

Anfallende (Lebensmittel-)Abfälle müssen so rasch wie möglich von den Lebensmitteln separiert und beseitigt werden. **Müllsammelbehälter** (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind vom Veranstalter bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden,

dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

Es wird empfohlen, sich bei der Entsorgung von Lebensmittelabfällen mit anderen Anbietern abzusprechen und ein Entsorgungsunternehmen mit der Beseitigung der Speiseabfälle zu beauftragen. Eine Entsorgung über die Biotonne ist nicht zulässig.

Hinweis: Auch für die Festbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.

Toiletten

Toilettenräume müssen leicht erreichbar, in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein.

Toiletten für Beschäftigte sollten getrennt bereitgestellt werden.

Sie müssen mit einer Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein.

Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen von Toilettenwagen empfohlen. Die Toiletten sollten an die Wasser- und Abwasserleitungen angeschlossen werden. Ist dies nicht möglich, sind ausreichend Wasser- und Auffangbehälter zur nachfolgenden Beseitigung in Kläranlagen bereitzustellen. Verordnungen der Gemeinden sind zu beachten.

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätze

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere ist zu beachten:

- ☞ Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- ☞ Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden, auch in Kühlbehältnissen.
- ☞ Kühlgeräte sind so einzustellen, dass die Temperatur den produktspezifischen Temperaturanforderungen entspricht. Diese können vom Etikett der Produkte abgelesen oder vom Lebensmittelhersteller bzw. -lieferanten erfragt werden und sind einzuhalten.

- ☞ Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr).
- ☞ Zu garende Speisen sollen (bis in den Kern) durcherhitzt werden.
- ☞ Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (Produkttemperatur über 65°C) und nicht länger als 3 Stunden vorrätig zu halten.
- ☞ Verzehrfertige (dazu zählen auch Speisen, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) Speisen sollen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden (Empfehlung: Einweghandschuhe oder entsprechendes Besteck).
- ☞ Tiere sind von der Speisezubereitung und -abgabe fernzuhalten.
- ☞ Vorratsgefäße müssen vor dem Wiederauffüllen gereinigt werden.

- ☞ Länger vorrätig gehaltene Lebensmittel sollten grundsätzlich vor der frisch nachgelegten Ware verwendet bzw. abgegeben (First-In-First-Out-Prinzip) werden.
- ☞ Bei der Zubereitung von kühlpflichtigen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel der Kühlung bedarfsgerecht und nicht in zu großem Vorrat entnommen werden (z.B. Stapeln von Bratwurst auf dem Grill).
- ☞ Aufgrund der damit verbundenen Risiken wird von einer Abgabe offener Speisen in Selbstbedienung grundsätzlich abgeraten. Andernfalls muss durch entsprechende Einrichtungen (Spuckschutz) und eine Aufsichtsperson ständig dafür gesorgt werden, dass diese Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden.

Leicht verderbliche Lebensmittel

Bei Transport und Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine ausreichende **Kühlung** geachtet werden.

Temperaturanforderungen (Ausschnitt):

Erzeugnisse	max.
<i>Geflügel u. Hackfleischerzeugnisse</i>	4°C
<i>Frischfleisch u. Fleischerzeugnisse</i>	7°C
<i>Milchprodukte, Kremtorten, Salate</i>	10°C
<i>Tiefkühlprodukte</i>	-18°C

Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (Sahne, Butterkrem), Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings sowie belegte Brötchen müssen gekühlt aufbewahrt werden (Kühlschrank, auf die DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel wird verwiesen). Sie dürfen zum Verkauf nur kurzzeitig aus der Kühlung genommen werden. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein. Bei Betriebsschluss noch vorhandene

Backwaren dieser Art sollten am nächsten Tag nicht noch einmal angeboten werden.

Fleisch und Fleischerzeugnisse müssen in Kühlschränken oder Kühlboxen, jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln, bei der erforderlichen Temperatur (s.o.) gelagert werden.

Erzeugnisse aus **Hackfleisch** sollten auf Vereins- und Straßenfesten grundsätzlich nicht hergestellt, sondern nur von einem Fachbetrieb (Metzgerei) bezogen werden und in durcherhitztem Zustand abgegeben werden. Dazu zählen: Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse. Gleiches gilt für Steaks oder Schnitzel, die mit Mürbeschneidern behandelt worden sind.

Bei der Abgabe von **Döner Kebab** muss darauf geachtet werden, dass die abgeschnittenen Fleischstücke durcherhitzt sind (kein rötlicher Flüssigkeitsaustritt aus dem Spieß). Als Beilage bestimmte Salate und Soßen müssen gekühlt aufbewahrt werden.

Teig für **Waffeln/ Crêpes** sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei ist ratsam. Eine ausreichende Durcherhitzung ist erforderlich.

Bei der Herstellung von **Pommes Frites** und anderem **Frittiertem** soll die Friteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um eine unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden (siehe auch Merkblatt "Frittierfette")

Tiramisu oder ähnliche, nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung roher Eier sollten nicht abgegeben werden.

Bei der Abgabe von **Speiseeis** muss auf die Sauberkeit der Eisportionierer geachtet werden. Das Wasser des Aufbewahrungsbades ist regelmäßig, möglichst halb-

stündlich, zu wechseln. Bei Bedarf sind Zwischenreinigungen vorzunehmen.

Bei der Herstellung von **Salaten** ist äußerste Sauberkeit geboten, da keine weiteren Maßnahmen zur Keimreduzierung (wie z.B. eine Erhitzung) stattfinden. Zur Ausgabe muss geeignetes Salatbesteck verwendet werden.

Backwaren sind vorzugsweise aus Fachbetrieben zu beziehen oder aber in geeigneten Betriebsräumen herzustellen.

Wird **Geflügel** angeboten, so muss wegen der hohen Infektionsgefahr durch das rohe Geflügel (Salmonellen) ein getrennter Arbeitsbereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein:

- ☞ getrennte Abtauvorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers
- ☞ getrennte Kühlvorrichtung bzw. abgetrennte Behältnisse zur Lagerung (max. Aufbewahrungstemperatur 4°C)
- ☞ getrennte Arbeitsgeräte und getrennte Schneidebretter (nicht aus Holz)
- ☞ Spülmaschinen zur Reinigung und Keim-

Kennzeichnung

Bei Lebensmitteln gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung.

Die Kennzeichnung erfolgt auf einem Preisaushang oder einer Speisekarte. Hier sind bei offen abgegebenen Lebensmitteln mindestens anzugeben:

- ☞ Die **Verkehrsbezeichnung** des Lebensmittels.
- ☞ Die enthaltenen **Zusatzstoffe** wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder

freimachung von Arbeitsgeräten

Getränke

Für **Getränke aus Getränkeschankanlagen** sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden.

Für die Betriebssicherheit (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind Verleiher aber auch Entleiher verantwortlich.

In Bezug auf die hygienerechtlichen Anforderungen wird auf das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und auf die nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) bzw. auf die VO (EG) Nr. 852/2004 verwiesen.

Zur Gewährleistung dieser Anforderungen (Reinigung und Desinfektion) dienen u.a. die Technischen Regeln (TRSK) und die DIN-Normen speziell die DIN 6650.

Oberflächenbehandlungsmittel für **Zitrusfrüchte** dringen teilweise in die Schalen ein und sind durch Waschen mitunter nicht vollständig zu entfernen. Sollen Zitrusfrüchte ungeschält Getränken zugegeben werden, so ist es besser, auf unbehandelte Ware zurückzugreifen.

auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken (Details siehe Merkblatt Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich).

Allergenkennzeichnung

Es wird **empfohlen** allergieauslösende Bestandteile, sofern die Verkehrsbezeichnung nicht bereits auf die Verwendung dieser Stoffe schließen lässt (z.B. bei Nusskuchen) anzugeben. Allergieauslösende Bestandteile von Lebensmittel können sein:

- Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)

- Fisch und Krebstiere
- Eier
- Soja
- Milch (einschließlich Laktose)
- Nüsse
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite

Wein

Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem **Wein** gelten weiterführende Regelungen. Es ist die Qualitätsstufe (z. B. Tafelwein, Landwein, Qualitätswein) anzugeben, ergänzt durch die Herkunftsangaben:

- bei Tafelwein durch das Herkunftsland (z. B. "Deutscher Tafelwein")
- bei Landwein durch das Landweingebiet (z. B. "Südbadischer Landwein")
- bei Qualitätswein durch das bestimmte Anbaugebiet (z. B. "Baden" oder "Württemberg").

Personalhygiene

Die persönliche Körperhygiene ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln. Personen, die mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt werden, dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können. Hierzu zählen insbesondere Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen (auch Salmonellenausscheider) sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, z.B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht (Gummifingerling, -handschuh) verbunden werden.

Speisen dürfen **nicht angeniest oder angehustet** werden.

Weitere Angaben wie Rebsorte, Jahrgang, Lage, Prädikat usw. sind möglich. Bei ausländischem "Neuen Wein" ist das Herkunftsland anzugeben.

(Achtung: Im Lauf des Jahres 2010 wird ein neues Weinbezeichnungsrecht in Kraft treten, das spätestens ab 1.1.2011 gelten wird. Weine, die vor dem 1.1.2011 korrekt etikettiert wurden, dürfen jedoch weiterhin unter ihrer alten Bezeichnung verkauft werden)

Preisauszeichnung

Die Preise der am Stand angebotenen Produkte sind an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und soweit erforderlich (z. B. bei Getränken) unter Bezeichnung der Abgabemenge (bezogen auf die verwendeten geeichten Gläser) auszuzeichnen.

Arbeitskleidung von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Eine geeignete Kopfbedeckung sollte getragen werden. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden.

Die **Händereinigung** stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Daher müssen die Hände regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher zu verwenden.

Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z.B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld), zu wechseln.

Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.

Es wird auf das Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ verwiesen.

Rechtsgrundlagen und Merkblätter

Nachfolgend sind die Rechtsvorschriften, Technischen Regeln und Merkblätter zusammengestellt, die diesem Leitfaden zugrunde liegen. Für weitere Informationen steht Ihnen die für Sie zuständige untere Lebensmittelüberwachungsbehörde beim Landratsamt bzw. bei den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise gerne zur Verfügung:

www.service-bw.de/ > Adressen, Nummern Öffnungszeiten > U > Untere Lebensmittelüberwachungsbehörden

Bei Fragen zum Infektionsschutzgesetz wenden Sie sich bitte an das für Sie zuständige Gesundheitsamt beim Landratsamt bzw. bei den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise:

[http://www.gesundheitsamt-](http://www.gesundheitsamt-bw.de/oegd/Gesundheitsthemen/Arbeitsmedizin/StaatlicherGewerbearzt/Hauterkrankungen/Umgang_mit_Lebensmitteln/Seiten/Hygieneanforderungen_an_Nahrungsmittelbetriebe_nach_dem_IfSG.aspx)

[bw.de/oegd/Gesundheitsthemen/Arbeitsmedizin/StaatlicherGewerbearzt/Hauterkrankungen/Umgang_mit_Lebensmitteln/Seiten/Hygieneanforderungen_an_Nahrungsmittelbetriebe_nach_dem_IfSG.aspx](http://www.gesundheitsamt-bw.de/oegd/Gesundheitsthemen/Arbeitsmedizin/StaatlicherGewerbearzt/Hauterkrankungen/Umgang_mit_Lebensmitteln/Seiten/Hygieneanforderungen_an_Nahrungsmittelbetriebe_nach_dem_IfSG.aspx).

Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise:

- ☞ VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:DE:PDF>
- ☞ VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:DE:PDF>
- ☞ Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der VO (EG) Nr. 852/2004
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_de.pdf
- ☞ Infektionsschutzgesetz <http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/ifsg/index.html>
- ☞ LFGB <http://bundesrecht.juris.de/lfgb/index.html>
- ☞ LMKV <http://bundesrecht.juris.de/lmkv/index.html>
- ☞ ZZUV http://bundesrecht.juris.de/zzulv_1998/index.html
- ☞ Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch TrinkwV 2001 - Trinkwasserverordnung http://bundesrecht.juris.de/trinkwv_2001/index.html
- ☞ Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts – Artikel 1 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV) http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lmhv_2007/gesamt.pdf

Technische Regeln und Normen:

- ☞ Technische Regeln für Getränkeschankanlagen
http://www.umwelt-online.de/recht/t_regeln/trsk/ueber.htm

- TRSK 500 (Betrieb von Getränkeschankanlagen)
- TRSK 501 (Reinigung von Getränkeschankanlagen)
- TRSK 502 (Betrieb von mobilen Getränkeschankanlagensystemen)
- ☞ DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene (erhältlich unter <http://www.beuth.de/>)
 - DIN-Taschenbuch 280 Lebensmittelhygiene enthält u.a.:
 - DIN 6650 „Getränkeschankanlagen“
 - DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“
 - DIN 10519 „Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel- Hygieneanforderungen“

Merkblätter:

- ☞ Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ des Regierungspräsidiums Stuttgart Landesgesundheitsamt <http://www.lsvbw.de/cms/docs/doc6693.pdf>
- ☞ Verbrauchertipps zu Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion [www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps zu lebensmittelhygiene reinigung und desinfektion.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps_zu_lebensmittelhygiene_reinigung_und_desinfektion.pdf)
- ☞ Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden <http://www.bll.de/download/themen/hygiene/leitlinie-temperaturanforderungen-2006.pdf>
- ☞ Merkblatt: „Frittierfette“ http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=309&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes
- ☞ Merkblatt „Salatebüfets und -Theken zur Selbstbedienung“ http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=711&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes
- ☞ Merkblatt „Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis“ der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=314&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes
- ☞ Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich“ der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=312&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes
- ☞ Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN)
- ☞ Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen Informationen des DVGW zur Trinkwasser-Installation www.dvgw.de/pdf/twin08_03.pdf

**Dieser Leitfaden ist kann beim
Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
unter www.mlr.baden-wuerttemberg.de > Unser Service > Broschüren
heruntergeladen werden.**

Herausgeber: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg
Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart
www.mlr.baden-wuerttemberg.de
Erstellt: April 1998, Überarbeitet: September 2014

Info Direktvermarktung



Kennzeichnung von Lebensmitteln

Dieses Merkblatt gibt einen Überblick über die produktübergreifenden Regelungen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln. In den Merkblättern der einzelnen Produktgruppen wird nicht noch einmal auf allgemeine Bestimmungen wie Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, Nährwert-Kennzeichnungsverordnung, Los-Kennzeichnungsverordnung u.ä. eingegangen, sondern es werden nur die zusätzlichen Kennzeichnungselemente der einzelnen Produktgruppen genannt.

1 Kennzeichnungselemente der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)

Die LMKV gilt ausschließlich für Lebensmittel in Fertigpackungen.

Fertigpackungen sind Verpackungen beliebiger Art, die in Abwesenheit des Käufers abgepackt und verschlossen werden, wobei die Menge des darin enthaltenen Erzeugnisses ohne Öffnen oder merkliche Änderung der Verpackung nicht verändert werden kann (Definition nach § 6 Abs. 1 Eichgesetz).

Lebensmittel in Fertigpackungen dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn angegeben sind:

1. Die Verkehrsbezeichnung,
2. der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder Verkäufers,
3. das Verzeichnis der Zutaten (incl. aller vorhandenen allergenen Stoffe)
4. das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder bei - in mikrobiologischer Hinsicht - leicht verderblichen Lebensmitteln das Verbrauchsdatum,
5. der vorhandene Alkoholgehalt bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent,
6. die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten (QUID),
7. die Losangabe (siehe Kapitel 2, Los-Kennzeichnungsverordnung),
8. die Füllmengenangabe (siehe Merkblatt „Recht 4, Eichrechtliche Bestimmungen“).

Ausnahmen:

- Diese Angaben können - abgesehen von der Füllmengenangabe - bei Lebensmitteln entfallen, die erst in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe (Verkauf am Tag des Abpackens oder am Tag danach) für den Verbraucher abgepackt werden und dort, jedoch nicht zur Selbstbedienung (außer Dauerbackwaren, diese auch in Selbstbedienung), abgegeben werden.
- Bezüglich der Kennzeichnung von Milcherzeugnissen, die in der Butterverordnung, Käseverordnung oder Verordnung über Milcherzeugnisse geregelt sind, wird auf das Merkblatt „Milch“ verwiesen.

Art und Weise der Kennzeichnung:

Die Angaben sind auf der Fertigpackung oder einem mit ihr verbundenen Etikett an gut sichtbarer Stelle, in deutscher Sprache, leicht verständlich, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen.

Die Verkehrsbezeichnung, das Mindesthaltbarkeitsdatum, der vorhandene Alkoholgehalt und die Mengenkennzeichnung (Füllmenge) sind im gleichen Sichtfeld anzubringen.

Anmerkung: Es wird empfohlen sich im Einzelfall, vor einem Etikettenneudruck, mit der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde abschließend zu beraten.

1.1 Verkehrsbezeichnung

Die Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels ist

- die in Rechtsvorschriften festgelegte Bezeichnung.

Wenn gesetzlich keine Bezeichnung festgelegt ist, gilt:

- entweder die nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung,
- oder eine Beschreibung des Lebensmittels und erforderlichenfalls seiner Verwendung. Dem Verbraucher muss es möglich sein, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden.

Phantasienamen oder Herstellermarken können die Verkehrsbezeichnung nicht ersetzen.

1.2 Zutatenverzeichnis

Eine **Zutat** ist jeder Stoff, einschließlich der Zusatzstoffe, der bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet wird und unverändert oder verändert im Enderzeugnis vorhanden ist.

Das Verzeichnis der Zutaten besteht aus einer Aufzählung der Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels. Der Aufzählung ist ein geeigneter Hinweis voranzustellen, in dem das Wort „Zutaten“ erscheint. Die Zutaten sind mit ihrer Verkehrsbezeichnung anzugeben. Zusatzstoffe, wie z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geliermittel, Geschmacksverstärker, Säuerungsmittel und Süßstoffe müssen mit dem Namen der Klasse, gefolgt von der Verkehrsbezeichnung oder der E-Nummer angegeben werden (z.B. „Säuerungsmittel Citronensäure“ oder „Säuerungsmittel E 330“).

Sind zusammengesetzte Zutaten (Zutat aus mehreren Zutaten) in einem Erzeugnis enthalten, so müssen die Einzelzutaten angegeben werden (z.B. Essig in Fleischsalat, Margarine in Gebäck).

Die Angabe des Zutatenverzeichnisses ist nicht erforderlich bei:

1. frischem Obst, frischem Gemüse und Kartoffeln, nicht geschält, geschnitten oder ähnlich behandelt,
2. Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent, ausgenommen Bier,
3. Erzeugnissen aus nur einer Zutat (z.B. Weizenmehl ohne weitere Zutaten).

1.3 Kennzeichnung allergener Stoffe

Allergene Zutaten (glutenhaltige Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse sowie Schwefeldioxid bzw. Sulfite in einer Konzentration als SO₂ von mehr als 10 mg/l bzw. mg/kg) sind **grundsätzlich** so anzugeben, dass die betroffenen Allergiker das allergene Potential des Lebensmittels bzw. der Zutat erkennen können. Eine besondere Zutatenkennzeichnung ist entbehrlich, wenn die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels auf das Vorhandensein der jeweiligen allergenen Zutat schließen lässt.

1.4 Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.

Das MHD ist unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis ...“ unter Angabe von Tag, Monat und Jahr in dieser Reihenfolge anzugeben. Die Angabe von Tag, Monat und Jahr kann auch an anderer Stelle erfolgen, wenn in Verbindung mit der Angabe nach Satz 1 auf diese Stelle hingewiesen wird (z.B. „mindestens haltbar bis: siehe Verschluss“).

Bei Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeit nicht mehr als drei Monate beträgt, kann die Angabe des Jahres entfallen.

Bei Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeit mehr als drei Monate beträgt, kann der Tag, bei Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeit mehr als achtzehn Monate beträgt, der Tag und der Monat entfallen, wenn das MHD unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis Ende ...“ angegeben wird.

Ist die angegebene Mindesthaltbarkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen gewährleistet, so ist ein entsprechender Hinweis in Verbindung mit der Angabe anzubringen.

Die Angabe des MHD ist u.a. nicht erforderlich bei:

1. Frischem Obst, frischem Gemüse und Kartoffeln, nicht geschält, geschnitten oder ähnlich behandelt,
2. Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent,
3. Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb 24 Stunden nach ihrer Herstellung verzehrt werden (z.B. Brötchen).

1.5 Verbrauchsdatum

Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln (z.B. Hackfleisch, frischer Fisch, Vorzugsmilch), die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten, ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum anzugeben.

Diesem Datum ist die Angabe „verbrauchen bis“ voranzustellen, verbunden mit

1. dem Datum selbst oder
2. einem Hinweis darauf, wo das Datum in der Etikettierung zu finden ist.

Diesen Angaben ist eine Beschreibung der einzuhaltenden Aufbewahrungsbedingungen hinzuzufügen.

Das Datum besteht aus der unverschlüsselten Angabe von Tag, Monat und gegebenenfalls Jahr in dieser Reihenfolge.

Die Lebensmittel, bei denen ein Verbrauchsdatum anzugeben ist, dürfen nach Ablauf dieses Verbrauchsdatums nicht mehr in den Verkehr gebracht werden.

1.6 Mengenkennzeichnung von Zutaten (QUID)

Die Menge einer bei der Herstellung eines zusammengesetzten Lebensmittels verwendeten Zutat oder einer verwendeten Klasse oder Gattung von Zutaten ist anzugeben,

1. wenn die Bezeichnung der Zutat oder der Gattung von Zutaten in der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels angegeben ist,
2. wenn die Verkehrsbezeichnung darauf hindeutet, dass das Lebensmittel die Zutat oder die Gattung von Zutaten enthält,

3. wenn die Zutat oder Gattung von Zutaten auf dem Etikett durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist,
4. wenn die Zutat oder die Gattung von Zutaten von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung des Lebensmittels und seiner Unterscheidung von anderen Lebensmitteln ist, mit denen es aufgrund einer Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte.

Die Mengenkennzeichnung muss in Gewichtshundertteilen (Prozent), bezogen auf den Zeitpunkt der Verwendung der Zutat bei der Herstellung des Lebensmittels, angegeben werden. Die Angabe hat in der Verkehrsbezeichnung, in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Verzeichnis der Zutaten zu erfolgen.

Eine QUID-Angabe ist u.a. nicht erforderlich für eine Zutat,

- deren Abtropfgewicht angegeben ist (z.B. Gemüse in Lake),
- deren Mengenangabe bereits auf dem Etikett durch eine andere Rechtsvorschrift vorgeschrieben ist (z.B. Konfitüre, Fruchtnektar),
- die in geringer Menge zur Geschmacksgebung verwendet wird (z.B. Pfefferanteil in Pfefferbeißern) oder
- die für die Wahl des Verbrauchers nicht ausschlaggebend ist, da unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des Lebensmittels nicht wesentlich sind (z.B. Roggenbrot).

2 Losangabe gemäß Los-Kennzeichnungsverordnung (LKV)

Aus dieser Kennzeichnung ist das Los zu ersehen, zu dem das Lebensmittel gehört.

Ein **Los** ist die Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde.

Die Angabe muss aus einer Buchstaben-Kombination, Ziffern-Kombination oder Buchstaben-Ziffern-Kombination bestehen. Der Angabe ist der Buchstabe „L“ voranzustellen, soweit sie sich nicht deutlich von den anderen Angaben der Kennzeichnung unterscheidet.

Wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum mindestens unter Angabe von Tag und Monat angegeben ist, ist keine zusätzliche Loskennzeichnung erforderlich.

3 Kennzeichnungselemente der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV)

Eine **nährwertbezogene Angabe** ist jede Darstellung oder Aussage, mit der erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel aufgrund seines Energiegehaltes oder seines Nährstoffgehaltes besondere positive Nährwerteigenschaften besitzt. Es dürfen nur die im Anhang der VO (EG) Nr. 1924/2006 aufgeführten nährwertbezogenen Angaben verwendet werden z.B. fettarm, eiweißreich, enthält (Name des Vitamins oder des Mineralstoffes).

Wer nährwertbezogene Angaben macht, hat folgende Nährwertkennzeichnung anzugeben:

1. den Brennwert und den Gehalt an Eiweiß, Kohlenhydraten und Fett bzw.
2. den Brennwert und den Gehalt an Eiweiß, Kohlenhydraten, Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen und Natrium, wenn sich die nährwertbezogene Angabe auf Zucker, gesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe, Natrium oder Kochsalz bezieht.
3. z.B. den Gehalt signifikanter Mengen an Vitaminen und Mineralstoffen oder den Gehalt an einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren, wenn sich die nährwertbezogene Angabe auf diese Stoffe bezieht.

Die Angaben sind in einer Tabelle zusammenzufassen und untereinander aufzuführen.

Die Nährwertkennzeichnung hat je 100 Gramm oder 100 Milliliter des Lebensmittels, beim Brennwert in den Einheiten Kilojoule (kJ) und Kilokalorien (kcal), bei den übrigen Nährstoffen in der Einheit Gramm (g) und bei Vitaminen und Mineralstoffen in den in Anlage 1 NKV aufgeführten Einheiten (überwiegend in Milligramm mg) zu erfolgen. Angaben über Vitamine und Mineralstoffe müssen zusätzlich als Prozentsatz der in Anlage 1 der NKV empfohlenen Tagesdosen ausgedrückt werden.

Die Nährwertkennzeichnung ist wie folgt anzubringen:

- bei Abgabe in Fertigpackungen auf der Fertigpackung oder einem mit ihr verbundenen Etikett
- bei anderer Abgabe als in Fertigpackungen jeweils in Zusammenhang mit den nährwertbezogenen Angaben. Gleiches gilt für Fertigpackungen, die in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher hergestellt und dort, jedoch nicht zur Selbstbedienung, abgegeben werden.

4 Kennzeichnungselemente der Verordnung über tiefgekühlte Lebensmittel (TLMV)

Tiefgefrorene Lebensmittel im Sinne der TLMV sind Lebensmittel- außer Speiseeis -, die

- einem geeigneten Gefrierprozess unterzogen worden sind (die Temperatur des Lebensmittels muss so schnell wie nötig auf minus 18 °C an allen Punkten heruntergekühlt werden, was mit speziellen Tiefkühlgeräten durchzuführen ist, welche die nötigen technischen Voraussetzungen erfüllen) und
- mit einem Hinweis darauf, dass sie tiefgefroren sind, in den Verkehr gebracht werden.

Tiefgefrorene Lebensmittel im Sinne der TLMV in Fertigpackungen dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn angegeben sind:

1. die Worte „tiefgefroren“, „tiefgekühlt“, „Tiefkühlkost“ oder „gefrostet“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung,
2. der Zeitraum, während dessen das Lebensmittel beim Verbraucher gelagert werden kann, sowie die Aufbewahrungstemperatur oder die zur Aufbewahrung erforderliche Anlage,
3. die Worte „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“ oder ein gleichsinniger Hinweis,
4. eine Angabe zur Feststellung der Partie (Los).

5 Kennzeichnungselemente der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)

Bei der losen Abgabe von Lebensmitteln an Verbraucher müssen Zusatzstoffe folgendermaßen kenntlich gemacht werden:

- Bei Verwendung von Konservierungsstoffen (z.B. Sorbinsäure): „mit Konservierungsstoff“ bzw. „konserviert“,
- bei Verwendung von Nitritpökelsalz und/oder Nitrat (z.B. bei Fleischerzeugnissen): „mit Konservierungsstoff“ bzw. „konserviert“ oder „mit Nitritpökelsalz“ bzw. „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ bzw. „mit Nitrat“,
- bei Verwendung von Antioxidationsmitteln (z.B. Ascorbinsäure): „mit Antioxidationsmittel“,
- bei Verwendung von Geschmacksverstärkern (z.B. Mononatriumglutamat): „mit Geschmacksverstärker“,
- bei Verwendung von Schwefeldioxid oder Sulfiten: „geschwefelt“,

- bei Oliven, die unter Verwendung von Eisen-II-gluconat/-lactat hergestellt worden sind: „geschwärzt“,
- bei Verwendung von Oberflächenbehandlungsmitteln (z.B. bei Zitrusfrüchten): „gewachst“,
- bei Fleischerzeugnissen, die mit Phosphaten hergestellt worden sind: „mit Phosphat“,
- bei Verwendung von Süßungsmitteln (z.B. bei Essiggurken): „mit Süßungsmittel/n“,
- bei Verwendung der Süßungsmittel Aspartam oder Aspartam-Acesulfamsalz: „enthält eine Phenylalaninquelle“,
- bei Verwendung von Zuckeralkoholen, wie z.B. Sorbit, Xylit o.ä. mit einem Gehalt von mehr als 100 g pro Kilogramm oder Liter: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.

Die Angaben sind auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel anzugeben.

Sie können dann entfallen, wenn in einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist, **alle** bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden. Auf die Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden.

6 Anzuwendende Rechtsvorschriften

- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)
- Los-Kennzeichnungsverordnung (LKV)
- Verordnung über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (VO (EG) Nr. 1924/2006)
- Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV)
- Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)

Hinweis:

Weitere Einzelheiten zu rechtlichen Vorschriften, Hygiene und Kennzeichnung finden Sie in den Merkblättern der Arbeitsgemeinschaft Direktvermarktung „Recht 1, 2, 3 und 4“, „Hygiene im Betrieb“ sowie den einzelnen Merkblättern der Warengruppe.

Konfitüren, Gelees, sonstige Frucht-/Brottaufstriche

1 Herstellung:

Zur Herstellung von „**Konfitüre extra**“ müssen mindestens 450 g Fruchtmark, bei „**Gelee extra**“ mindestens 450 g Fruchtsaft je 1000 g Erzeugnis verwendet werden (außer bei roten und schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten, Vogelbeeren und Sanddorn; hier genügen 350 g pro 1000 g Erzeugnis).

Zur Herstellung von „**Konfitüre**“ und „**Gelee**“ müssen mindestens 350 g Fruchtmark oder Fruchtsaft je 1000 g Erzeugnis verwendet werden (außer bei roten und schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten, Vogelbeeren und Sanddorn; hier genügen 250 g pro 1000 g Erzeugnis).

Der Begriff „**Marmelade**“ ist einer Zubereitung aus Zitrusfrüchten (mindestens 200 g pro 1000 g Erzeugnis) vorbehalten. Lediglich bei Abgabe auf örtlichen Märkten (Bauernmärkten, Wochenmärkten) kann für „Konfitüre“ die Bezeichnung „Marmelade“ verwendet werden.

Alle o.g. Erzeugnisse müssen laut Konfitürenverordnung einen Gesamtzuckeranteil von mehr als 55 % aufweisen. Bei der haushaltsüblichen Rezeptur Früchte:Zucker im Verhältnis 1:1 wird dieser Wert in der Regel erreicht. Der Gesamtzuckeranteil sollte jedoch mittels Refraktometermessung überprüft werden, zumal dieser (Refraktometerwert der Saccharoseskala (Brix)) in der Kennzeichnung dieser Erzeugnisse anzugeben ist (s.u.).

Erzeugnisse mit höherem Fruchtanteil und einem Gesamtzuckeranteil von 55 % und darunter unterliegen als sogenannte Lebensmittel eigener Art nicht der Konfitüren-Verordnung und können z. B. als „**Fruchtaufstrich**“ oder „**Brottaufstrich**“ bezeichnet werden (Erzeugnisse mit einem Gesamtzuckeranteil von mehr als 55 % **müssen** als Konfitüre, Gelee oder Marmelade bezeichnet und entsprechend gekennzeichnet werden).

Zu beachten ist, dass bei Verwendung von Extra-Gelierzucker 2:1 bzw. 3:1 (Verarbeitung von Früchten und Zucker im Verhältnis 2:1 bzw. 3:1) in der Regel der Konservierungsstoff Sorbinsäure enthalten ist. Derartige Erzeugnisse unterliegen als sogenannte Lebensmittel eigener Art nicht der Konfitüren-Verordnung und dürfen somit nicht als „Konfitüren“, „Gelees“ oder „Marmeladen“ bezeichnet werden.

Für Konfitüre, Gelees und Marmeladen, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, gelten gesonderte Vorgaben.

2 Kennzeichnung:

- **Verkehrsbezeichnung** z. B. schwarze Johannisbeer-Konfitüre extra, Himbeergelee, Erdbeer-Fruchtaufstrich
- **Füllmenge**
- Bei Produkten im Sinne der Konfitürenverordnung ist **zusätzlich** zur Verkehrsbezeichnung im gleichen Sichtfeld anzugeben:
 - „hergestellt aus g Früchten je 100 g“,
 - „Gesamtzuckeranteil g je 100 g“
(bei der Angabe ist eine Abweichung von ± 3 % zum tatsächlichen Refraktometerwert erlaubt).

- **Zutatenverzeichnis:** Alle Zutaten in absteigender Reihenfolge; bei zusammengesetzten Zutaten wie z. B. Gelierzucker muss im Anschluss eine Aufzählung der Einzelzutaten erfolgen; Zusatzstoffe sind mit Klassennamen anzugeben, z. B. „Konservierungsstoff Sorbinsäure“, „Säuerungsmittel Citronensäure“, „Geliermittel Pektin“.
- Bei **Frucht- und Brotaufstrichen** müssen bei der Verkehrsbezeichnung oder im Zutatenverzeichnis die Menge der verwendeten Früchte in % aufgeführt werden.

Anzuwendende Rechtsvorschriften:

Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse (Konfitürenverordnung)

Hinweis:

Weitere Einzelheiten zu rechtlichen Vorschriften, Hygiene und Kennzeichnung finden Sie in den Merkblättern der Arbeitsgemeinschaft Direktvermarktung „Recht 1, 2, 3 und 4“ sowie im Merkblatt „Hygiene im Betrieb“.