

wissensWert

die Informationsveranstaltung für das Thüringer Gastgewerbe



## Abmahnfälle – Angaben- und Kennzeichnungspflichten im Gastgewerbe



### Unsere heutigen Themen

1. Einführung und Grundlagen
2. Angaben im Geschäftsverkehr
  - a. Briefe von Angebote bis Rechnungen
  - b. Impressum im Internet – ein Buch mit sieben Siegeln
3. Preisangaben – aber richtig
  - a. Grundpreisangaben
  - b. Mengen und Portionen
4. Speisekarten und Flyerangebote
  - a. Kennzeichnung von A bis Z – Allergene und Zusatzstoffe
  - b. Nährwert- und Gesundheitsangaben
  - c. MHD – wo gehört es hin?
  - d. Alkoholangaben
5. Umsetzung in der betrieblichen Praxis



# Vorab: Leistungen Ihres DEHOGA Thüringen



Rahmenvertragspartner

Das Prinzip des Erfolgs!

*Gemeinsam  
besser.com*

*Das individuelle Einkaufskontor für Gastronomie und Hotellerie.*



## Werbeblock

### Rückvergütungen

Erstellt am 21.03.2017 durch Reschke, Robert  
 Mitglied: 15870 - DEHOGA Thüringen Kompetenzzentrum gGmbH  
 Zeitraum: 01.01.-31.12.2016  
 Vertragsform: N-M-V Hauptobjekt

**Gemeinschaftsvergütung - 19% Artikel**

Lieferant	Umsatz Mitglied	Umsatz Lieferant	Schranke	Vergütung %	Vergütung	Abzug %	Abzug	Gesamt
21690 METRO Cash & Carry	€ 1.211,39	€ 2.087.036,46	€ 6.000.000,00	6,00%	€ 72,68	0%	€ 0,00	€ 72,68
<b>SUMME</b>	<b>€ 1.211,39</b>	<b>€ 2.087.036,46</b>			<b>€ 72,68</b>		<b>€ 0,00</b>	<b>€ 72,68</b>

**Logistik / Großkundenvergütung - 19% Artikel**

Lieferant	Umsatz Mitglied	Umsatz Lieferant	Schranke	Vergütung %	Vergütung	Abzug %	Abzug	Gesamt
21690 METRO Cash & Carry	€ 1.211,39	€ 2.087.036,46			€ 0,00	0%	€ 0,00	€ 0,00
<b>SUMME</b>	<b>€ 1.211,39</b>	<b>€ 2.087.036,46</b>			<b>€ 0,00</b>		<b>€ 0,00</b>	<b>€ 0,00</b>

**Gemeinschaftsvergütung - 7% Artikel**

Lieferant	Umsatz Mitglied	Umsatz Lieferant	Schranke	Vergütung %	Vergütung	Abzug %	Abzug	Gesamt
21690 METRO Cash & Carry	€ 20.655,11	€ 6.876.960,18	€ 6.000.000,00	6,00%	€ 1.239,31	0%	€ 0,00	€ 1.239,31
<b>SUMME</b>	<b>€ 20.655,11</b>	<b>€ 6.876.960,18</b>			<b>€ 1.239,31</b>		<b>€ 0,00</b>	<b>€ 1.239,31</b>

**Logistik / Großkundenvergütung - 7% Artikel**

Lieferant	Umsatz Mitglied	Umsatz Lieferant	Schranke	Vergütung %	Vergütung	Abzug %	Abzug	Gesamt
21690 METRO Cash & Carry	€ 20.655,11	€ 6.876.960,18			€ 0,00	0%	€ 0,00	€ 0,00
<b>SUMME</b>	<b>€ 20.655,11</b>	<b>€ 6.876.960,18</b>			<b>€ 0,00</b>		<b>€ 0,00</b>	<b>€ 0,00</b>

## Werbeblock

Ruhlaer Skihütte mit erster Rückvergütung zufrieden

Thomas Regensburg, Sie sind seit Juli letzten Jahres in der Einkaufsgemeinschaft "Gemeinsam besser", wie ist Ihr erstes Fazit?

Für mich rechnet es sich schon allein beim Einkauf über die Metro in Eisenach. Ich habe nur allein für ein halbes Jahr über 1000 Euro Rückvergütung von "Gemeinsam besser" erhalten. Ich bin schon gespannt was in diesem Jahr für mich an Sparvorteil rauskommt, denn schließlich kann ich durch meinen DEHOGA mit seiner Einkaufsgemeinschaft "Gemeinsam besser" das ganze Jahr über Geld sparen. Meine Empfehlung an alle Kollegen - macht unbedingt mit - "Gemeinsam sind wir stark!"

Ansprechpartner für Mitglieder des DEHOGA Thüringen:

Margitta Denner  
Tel. 0361-59078-20

Steffen Fischer  
Tel. 0151-55130772

Thomas Drechsel  
Tel. 0174-5831226

Bilderquelle: Eigene.

## Werbeblock

### Aufzeichnung & Buchführung - Die Fallstricke im gastronomischen Alltag

Ihr DEHOGA Thüringen bietet zur Thematik "Aufzeichnung und Buchführung" Seminare an. Das Seminar ist vor allem an Inhaber und Führungskräfte in der Gastronomie und Hotellerie gerichtet. Erlernen Sie die wichtigsten Grundlagen und interessante Kniffe, um Ihr Unternehmen in finanziellen Belangen richtig einordnen und führen zu können.

#### Seminarinhalte:

- Handels- und steuerrechtliche Grundlagen
- Kassenführung
- Aufbau & Umsetzung des Rechnungswesens
- Umsatzsteuer
- Betriebsprüfungen im Gastgewerbe



**Termin: 28.08.2017 - 08:30 bis 13:00 Uhr**

90,00 € (104,00 €) inkl. MwSt. pro Person für Mitglieder (Nichtmitglieder)

mehr unter [www.gastgewerbe-bildung.de](http://www.gastgewerbe-bildung.de)

Bilderquelle: DEHOGA Thüringen



## Werbeblock

### Zeitmanagement - Wege zu mehr Effektivität

Dieses Seminar soll helfen, das berufliche und private Leben effektiver und erfolgreicher zu gestalten. Wie kann man seine Zeit durch rationelle Arbeitsmethoden besser nutzen? Das Training vermittelt grundlegende Fertigkeiten zur Ausgestaltung eines ausgewogenen Zeitmanagements.

#### Seminarinhalte:

- Zeit nutzen - Zeitdiebe fangen
- Reflexion des eigenen Umgangs mit Zeit
- gezielte Planung von Arbeitsschwerpunkten – Erstellen von erreichbaren Zielen und Setzen von Prioritäten
- Stressanalyse
- Vorgehensweise der Arbeits- und Selbstentlastung durch Delegation



**Termin: 29.08.2017 - 09:00 bis 15:00 Uhr**

150,00 € (180,00 €) inkl. MwSt. pro Person für Mitglieder (Nichtmitglieder)

mehr unter [www.gastgewerbe-bildung.de](http://www.gastgewerbe-bildung.de)



## Unsere heutigen Themen

1. Einführung und Grundlagen
2. Angaben im Geschäftsverkehr
  - a. Briefe von Angebote bis Rechnungen
  - b. Impressum im Internet – ein Buch mit sieben Siegeln
3. Preisangaben – aber richtig
  - a. Grundpreisangaben
  - b. Mengen und Portionen
4. Speisekarten und Flyerangebote
  - a. Kennzeichnung von A bis Z – Allergene und Zusatzstoffe
  - b. Nährwert- und Gesundheitsangaben
  - c. MHD – wo gehört es hin?
  - d. Alkoholangaben
5. Umsetzung in der betrieblichen Praxis



## Top 1 Einführung und Grundlagen

### Warnhinweise auf Aluminiumenüschalen ernst nehmen!

Für saure und/oder salzhaltige Speisen sind ausschließlich beschichtete Varianten von Aluminiumenüschalen geeignet, die die Hersteller anbieten. Vor der Verwendung von unbeschichteten Aluminiumenüschalen ist auf die in der Regel beigelegten Hinweise und Kennzeichnungen der Hersteller zum sachgemäßen Einsatz zu achten. Diese Hinweise gilt es, im Sinne Ihrer Gäste ernst zu nehmen, wie nun noch einmal eine aktuelle Studie zeigt: Nach dem Cook&Chill-Verfahren zubereitete und warmgehaltene Speisen aus unbeschichteten Aluminiumenüschalen können hohe Mengen an Aluminium enthalten. Das hat ein Forschungsprojekt des Bundesinstitutes für Risikoforschung mit Blick auf verschiedene saure Speisen ergeben. Geprüft wurden unter anderem Sauerkrautsaft, Apfelsmus und passierte Tomaten, die unter den Bedingungen des Cook&Chill-Verfahrens zubereitet und anschließend für zwei Stunden warm gehalten wurden. Bei allen dreien wurde nach der Warmhaltephase der Freisetzungsgrenzwert des Europarates für Aluminium von 5 Milligramm Aluminium je Kilogramm Lebensmittel erheblich überschritten. Eine ähnliche Studie mit salzigen Lebensmitteln ist geplant.

Quelle: DEHOGA COMPACT 23/2017



RAE ROSENBERGER & KOCH | REINHARDTSTR. 17 | 10117 BERLIN

Landgericht Erfurt  
- Kammer für Handelssachen -  
Domplatz 37  
99084 Erfurt

Berlin, 19.12.2016  
Unsere Akte: 276/16TV10

- Neu -

**Dringender Antrag auf Erlass einer einstweiligen Verfügung**

des  
Verein zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs in der Nahrungsmittel- und  
Gastronomiebranche e. V., v.d.d. Vorstände Thomas Wilde und Kay Wetzlich, Heerstraße  
14, 14052 Berlin

**Bevollmächtigte:**  
RAe Rosenberger & Koch, Reinhardtstr. 17, 10117 Berlin

**gegen**  
[redacted], handelnd unter: [redacted]

**Antragsteller -**  
**Antragsgegner -**

BERLIN  
JORG THOMAS LL.M.  
REINHARDTSTRASSE 17  
10117 BERLIN/MTTE

HAMBURG  
BERND MICHAEL ROSENBERGER  
DR. ERNST-GERHARD KROCH  
VORHER BUREAU FRAHSE  
DR. BERNHARD HOPFFNER  
DR. BEATRY KOCK

DRESDEN  
SERVIGE AROUMATOS  
JEANETTE AROUMATOS  
ALEXANDER P. SCHIEL  
OSTRAALLEE 18  
10087 DRESDEN

ROSTOCK  
ROLAND HAMMER  
REINLANDSTRASSE 7  
18119 ROSTOCK

06. JAN. 2017  
beglaubigt und  
gestellt am  
[redacted] Broß  
[redacted] Gerichtsvolksherrin

06. JAN. 2017  
Eing.: 21. DEZ. 2016  
Abschr. .... / Anl. ....  
KbA ..... / Volum. ....

06. JAN. 2017  
S. H. K. Broß  
[redacted]

DEHOGA THÜRINGEN

wegen: wettbewerbsrechtlicher Unterlassung.

Wir bestellen uns zu Verfahrensbevollmächtigten des Antragstellers und beantragen in dessen Namen und Vollmacht, wegen der besonderen Dringlichkeit ohne mündliche Verhandlung durch die Frau/den Herrn Vorsitzende(n) allein, hilfsweise unter Abkürzung der Ladungsfristen aufgrund einer unverzüglich anzuberaumenden mündlichen Verhandlung, den Erlass einer einstweiligen Verfügung, wobei wir den nachfolgenden Tenor anregen:

Der Antragsgegner wird im Wege der einstweiligen Verfügung verpflichtet,

es bei Meidung eines für jeden Fall der Zuwiderhandlung festzusetzenden Ordnungsgeldes bis zu € 250.000 und für den Fall der Nichtbeitreibbarkeit erezatweise Ordnungshaft oder Ordnungshaft von bis zu sechs Monaten, zu unterlassen.

1. Letztverbrauchern grundpreisangabenpflichtige Waren, insbesondere Softgetränke, Bier, Wein/Sekt, Eis, anzubieten und/oder anbieten zu lassen und/oder diese zu bewerben und/oder bewerben zu lassen, wenn neben dem Gesamtpreis – sofern nicht der Grundpreis mit dem Gesamtpreis identisch ist – nicht auch der Preis je Mengeneinheit einschließlich der Umsatzsteuer und sonstiger Bestandteile (Grundpreis) unmissverständlich, klar erkennbar und gut lesbar angegeben ist, wenn dies geschieht wie nachfolgend:

Alkoholfreie Getränke			
L358	Mango-, Guave-, Lychee-, Kokossaft	0,25 l	2,20
Alkoholische Getränke			
WEINE			
L374	Dornfelder Rotwein (trocken)	0,75 l	7,50
L375	Riesling Weißwein (trocken)	0,75 l	7,50
L376	Chianti Rotwein (trocken)	0,75 l	7,50
L377	Lambrusco	0,75 l	6,50
BIER			
L380	Chinesisches, thailändisches, vietnamesisches Bier	0,33 l	2,20
L383	Radeberger zzgl. 8 Ct Pfand	0,50 l	1,95
L384	Bitburger, alkoholfreies Bier	0,33 l	1,50

DEHOGA THÜRINGEN

2. Lebensmittel anzubieten und/oder anbieten zu lassen; diese zu bewerben und/oder bewerben zu lassen, ohne dass ein zutreffender und vollständiger Hinweis auf darin enthaltene Stoffe oder Erzeugnisse, die im Anhang II der EU Verordnung Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011 aufgelistet sind, vor dem Abschluss des Kaufvertrages verfügbar und/oder bereitgehalten ist, wenn dies geschieht wie in der Anlage Ast 3.

und/oder

<b>Chianti, 0,75 l</b> Rotwein - trocken	7,50€
<b>Lambrusco, 0,75 l</b>	6,50€
<b>Chinesisches Bier, 0,33 l</b> pfandfrei	2,20€
<b>Thailändisches Bier, 0,33 l</b> pfandfrei	2,20€
<b>Vietnamesisches Bier, 0,33 l</b> pfandfrei	2,20€
<b>Alkoholfreies Bier, 0,33 l</b>	1,50€
<b>Bitburger, 0,33 l</b>	1,95€
<b>Radeberger, 0,5 l</b>	1,95€



3. Lebensmittel anzubieten und/oder anbieten zu lassen, bzw. für diese zu werben und/oder werben zu lassen, ohne das kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. Anhang II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe in Verbindung mit § 9 ZZuV auf der Speise- und Getränkekarte und/oder in den Angebotslisten des Onlineshops zutreffend und vollständig angegeben werden, wenn dies geschieht wie:

#### Alkoholfreie Getränke

L350 Vita Cola <sup>1A</sup> zzgl. 15 Ct. Pfand	1,0 l	2,25
L351 Coca-Cola <sup>1A</sup> / Coca-Cola light <sup>2,5</sup> / Fanta <sup>1A</sup> / Sprite <sup>1A</sup> zzgl. 15 Ct. Pfand	1,0 l	2,25
L355 Mineralwasser zzgl. 15 Ct. Pfand	1,0 l	2,25
L358 Mango-, Guave-, Lychee-, Kokossaft	0,25 l	2,20

#### Alkoholische Getränke

WEINE		
L374 Dormfelder Rotwein (trocken)	0,75 l	7,50
L375 Riesling Weißwein (trocken)	0,75 l	7,50
L376 Chianti Rotwein (trocken)	0,75 l	7,50
L377 Lambrusco	0,75 l	6,50
BIER		
L380 Chinesisches, thailändisches, vietnamesisches Bier	0,33 l	2,20
L383 Radeberger zzgl. 8 Ct. Pfand	0,50 l	1,95
L384 Bitburger, alkoholfreies Bier	0,33 l	1,50

Zusatzstoffe: 1) Koffeinhaltig, 2) mit Farbstoff, 3) Chininhalzig, 4) mit Konservierungsstoff, 5) mit Süßstoff, 6) Antioxidationsmittel, 7) Geschmacksverstärker

Allergene: A) Weizen, B) Krebstieren, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Sojasauce, G) Milch, H) Nüsse, I) Weichtiere



4. Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent zum Kauf anzubieten und/oder anbieten zu lassen, diese zu bewerben und/oder bewerben zu lassen, ohne dass der darin vorhandene Alkoholgehalt in Volumenprozent vor dem Abschluss des Kaufvertrages im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung und die Nettofüllmenge des Getränks korrekt verfügbar und/oder bereitgehalten ist, wenn dies geschieht wie nachfolgend:

### Alkoholische Getränke

#### WEINE

L374	Dornfelder Rotwein (trocken)	0,75 l	7,50
L375	Riesling Weißwein (trocken)	0,75 l	7,50
L376	Chianti Rotwein (trocken)	0,75 l	7,50
L377	Lambrusco	0,75 l	6,50

#### BIER

L380	Chinesisches, thailändisches, vietnamesisches Bier	0,33 l	2,20
L383	Radeberger zzgl. 8 Ct Pfand	0,50 l	1,95
L384	Bitburger, alkoholfreies Bier	0,33 l	1,50

## Unsere heutigen Themen

1. Einführung und Grundlagen
2. **Angaben im Geschäftsverkehr**
  - a. **Briefe von Angebote bis Rechnungen**
  - b. **Impressum im Internet – ein Buch mit sieben Siegeln**
3. Preisangaben – aber richtig
  - a. Grundpreisangaben
  - b. Mengen und Portionen
4. Speisekarten und Flyerangebote
  - a. Kennzeichnung von A bis Z – Allergene und Zusatzstoffe
  - b. Nährwert- und Gesundheitsangaben
  - c. MHD – wo gehört es hin?
  - d. Alkoholangaben
5. Umsetzung in der betrieblichen Praxis

## Aktuelle Gesetzgebung

(1) EU – Datenschutzgrundverordnung : ab 25.5.2018

- Beschäftigtendatenschutz
- Datenschutz – Folgenabschätzung
- Videoüberwachung

(2) Netzwerkdurchsetzungsgesetz

- Hasskommentare



## Aktuelle Urteile

- Kein Zugang zum Facebook-Account eines Verstorbenen
- Vorsicht bei Nutzung von Bildern aus fremden Präsentationen  
oder : Getty macht nicht happy !!!
- bei Nutzung von Bildern auf Lizenzumfang achten
- No photo please : aktuelle Diskussion um Fotografierverbote



## Pflichtangaben auf Rechnungen

- vollständiger Name Absender
- vollständiger Name Adressat
- vollständige Anschrift Absender
- vollständige Anschrift Adressat
- Steuernummer / Umsatzsteuer – ID
- Ausstellungsdatum
- Rechnungsnummer bei mehr als 150 Euro fortlaufend
- Menge und Art Leistung/Lieferung



Bildquelle: [https://www.google.de/search?q=rechnung&source=Inms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKewjynpyc77fUAhUIQBQKHXS4CLEQ\\_AUIBig8&biw=1768&bih=922#tbn=isch&q=rechnung+clipart&imgref=9IJRZbPh1XJcfM:&spfl=1497255456906](https://www.google.de/search?q=rechnung&source=Inms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKewjynpyc77fUAhUIQBQKHXS4CLEQ_AUIBig8&biw=1768&bih=922#tbn=isch&q=rechnung+clipart&imgref=9IJRZbPh1XJcfM:&spfl=1497255456906)



## Pflichtangaben auf Rechnungen

- Lieferungs- / Leistungszeitpunkt
- Entgelt: Betrag und Steuersatz
- mögliche Minderungen wie Rabatt, Skonti etc.

!!! Bei Gutschrift klarstellen, dass es kein Storno !!!

!!! Elektronische Übermittlung zulässig; digitale Signatur nicht nötig!!!

!!! 10 Jahre Aufbewahrungsfrist !!!



## Impressum



- Name des Unternehmens
- Rechtsform des Unternehmens
- Vertretungsberechtigter
- Anschrift
- Kontaktdaten ( E-Mail Adresse und Telefonnummer )
- zuständige Aufsichtsbehörde
- Registereintragung
- Umsatzsteuer – ID

!!! Auch Facebookseite braucht Impressum !!!

Bildquelle: <http://www.ag-solingen.nrw.de/kontakt/impressum/impressum.jpg>



## Datenschutzerklärung

- personenbezogene Daten
- Facebook – Plugins
- Google 1+
- Google Analytics
- Cookies

!!! Entscheidung, ob Teilnahme an Verbraucherstreitbeilegung !!!



## Ihr Ansprechpartner

Rechtsanwälte Dahmen & Unger

Thomas Dahmen  
Gartenstraße 34  
99867 Gotha

Tel. 03621-404400  
Fax 03621-404401

Mail: Dahmen-Unger@t-online.de



## Unsere heutigen Themen

1. Einführung und Grundlagen
2. Angaben im Geschäftsverkehr
  - a. Briefe von Angebote bis Rechnungen
  - b. Impressum im Internet – ein Buch mit sieben Siegeln
3. Preisangaben – aber richtig
  - a. Grundpreisangaben
  - b. Mengen und Portionen
4. Speisekarten und Flyerangebote
  - a. Kennzeichnung von A bis Z – Allergene und Zusatzstoffe
  - b. Nährwert- und Gesundheitsangaben
  - c. MHD – wo gehört es hin?
  - d. Alkoholangaben
5. Umsetzung in der betrieblichen Praxis



# Preisangaben

Bilderquelle:

Eigene.



## Änderung der Abgabenordnung

### Neu: § 146a

- (2) Wer aufzeichnungspflichtige Geschäftsvorfälle im Sinne des Absatzes 1 Satz 1 erfasst, hat dem an diesem Geschäftsvorfall Beteiligten in unmittelbarem zeitlichem Zusammenhang mit dem Geschäftsvorfall unbeschadet anderer gesetzlicher Vorschriften einen Beleg über den Geschäftsvorfall auszustellen und dem an diesem Geschäftsvorfall Beteiligten zur Verfügung zu stellen (Belegausgabepflicht).

Bei Verkauf von Waren an eine Vielzahl von nicht bekannten Personen können die Finanzbehörden nach § 148 aus Zumutbarkeitsgründen nach pflichtgemäßem Ermessen von einer Belegausgabepflicht nach Satz 1 befreien. Die Befreiung kann widerrufen werden.



Quelle: § 146a Abs. 2 AO



## Änderung der Abgabenordnung

### PRAXISHERAUSFORDERUNG

Die Erstellung des Belegs muss in unmittelbarem zeitlichem Zusammenhang mit dem Geschäftsvorfall erfolgen. Mit der Belegausgabepflicht und der Pflicht zur Verfügung Stellung an den am Geschäftsvorfall Beteiligten entsteht für diesen keine Pflicht zur Mitnahme des Belegs.

Aus Gründen der Praktikabilität und Zumutbarkeit können sich jedoch Unternehmen, die Waren an eine Vielzahl von nicht bekannten Personen verkaufen, von der Belegausgabepflicht befreien lassen. Die Entscheidung über eine Befreiung von der Belegausgabepflicht trifft die Finanzbehörde nach pflichtgemäßem Ermessen.

Übergangsfrist, wie die Kassenumstellung!



Quelle: Gesetzesbegründung zu § 146a Abs. 2 AO



DEHOGA  
THÜRINGEN

## Preisangaben - Grundlage

Wer Verbrauchern gewerbs- oder geschäftsmäßig oder wer ihnen regelmäßig in sonstiger Weise Waren oder Leistungen anbietet oder als Anbieter von Waren oder Leistungen gegenüber Verbrauchern unter Angabe von Preisen wirbt, **hat die Preise anzugeben, die einschließlich der Umsatzsteuer und sonstiger Preisbestandteile zu zahlen sind (Gesamtpreise).**

Soweit es der allgemeinen Verkehrsauffassung entspricht, sind auch die Verkaufs- oder Leistungseinheit und die Gütebezeichnung anzugeben, auf die sich die Preise beziehen.

Wer Verbrauchern gewerbs- oder geschäftsmäßig oder wer ihnen regelmäßig in sonstiger Weise Waren oder Leistungen zum Abschluss eines Fernabsatzvertrages anbietet, hat zusätzlich anzugeben, dass die für Waren oder Leistungen geforderten Preise die Umsatzsteuer und sonstige Preisbestandteile enthalten und ob zusätzlich Fracht-, Liefer- oder Versandkosten oder sonstige Kosten anfallen.

**Dies gilt eben auch für Pfand!!**



Quelle: § 1 Preisangaben Verordnung (PAngV)



DEHOGA  
THÜRINGEN

## Angabe des Grundpreises

Wer Verbrauchern gewerbs- oder geschäftsmäßig oder wer ihnen regelmäßig in sonstiger Weise Waren in Fertigpackungen, offenen Packungen oder als Verkaufseinheiten ohne Umhüllung nach Gewicht, Volumen, Länge oder Fläche anbietet, hat neben dem Gesamtpreis auch den Preis je Mengeneinheit einschließlich der Umsatzsteuer und sonstiger Preisbestandteile (Grundpreis) in unmittelbarer Nähe des Gesamtpreises anzugeben.

Dies gilt auch für denjenigen, der als Anbieter dieser Waren gegenüber Verbrauchern unter Angabe von Preisen wirbt. Auf die Angabe des Grundpreises kann verzichtet werden, wenn dieser mit dem Gesamtpreis identisch ist.

Wer Verbrauchern gewerbs- oder geschäftsmäßig oder wer ihnen regelmäßig in sonstiger Weise unverpackte Waren, die in deren Anwesenheit oder auf deren Veranlassung abgemessen werden (lose Ware), nach Gewicht, Volumen, Länge oder Fläche anbietet oder als Anbieter dieser Waren gegenüber Verbrauchern unter Angabe von Preisen wirbt, hat lediglich den Grundpreis gemäß Absatz 3 anzugeben.



Quelle: § 2 Absatz 1 und 2 Preisangaben Verordnung (PAngV)



## Angabe des Grundpreises

**Die Mengeneinheit für den Grundpreis ist jeweils 1 Kilogramm, 1 Liter, 1 Kubikmeter, 1 Meter oder 1 Quadratmeter der Ware.**

Bei Waren, deren Nenngewicht oder Nennvolumen üblicherweise 250 Gramm oder Milliliter nicht übersteigt, dürfen als Mengeneinheit für den Grundpreis 100 Gramm oder Milliliter verwendet werden.

Bei nach Gewicht oder nach Volumen angebotener loser Ware ist als Mengeneinheit für den Grundpreis entsprechend der allgemeinen Verkehrsauffassung entweder 1 Kilogramm oder 100 Gramm oder 1 Liter oder 100 Milliliter zu verwenden.

Bei Waren, bei denen das Abtropfgewicht anzugeben ist, ist der Grundpreis auf das angegebene Abtropfgewicht zu beziehen.



Quelle: § 2 Absatz 3 Preisangaben Verordnung (PAngV)



## Preisangaben in Gaststätten

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.

Waren, die in Schaufenstern, Schaukästen, innerhalb oder außerhalb des Verkaufsraumes auf Verkaufsständen oder in sonstiger Weise sichtbar ausgestellt werden, und Waren, die vom Verbraucher unmittelbar entnommen werden können, sind durch Preisschilder oder Beschriftung der Ware auszuzeichnen.



Quelle: § 7 Abs. 1 und § 4 Ab. 1 Preisangaben Verordnung (PAngV)



## Preisverzeichnisse in Gaststätten

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

Ist der Gaststättenbetrieb Teil eines Handelsbetriebes, so genügt das Anbringen des Preisverzeichnisses am Eingang des Gaststättenteils.

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



Quelle: § 7 Preisangaben Verordnung (PAngV)



## Preisverzeichnisse in Hotels

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.

Kann in Gaststätten- und Beherbergungsbetrieben eine Telekommunikationsanlage benutzt werden, so ist der bei Benutzung geforderte Preis je Minute oder je Benutzung in der Nähe der Telekommunikationsanlage anzugeben.

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



Bilderquelle: Eigene.

Quelle: § 7 Preisangaben Verordnung (PAngV)



## Alkoholausschank

Es ist verboten,

1. Branntweine oder überwiegend branntweinhaltinge Lebensmittel durch Automaten anzubieten,
2. in Ausübung eines Gewerbes alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene abzugeben,
3. die Abgabe von Speisen von der Bestellung von Getränken abhängig zu machen oder bei Nichtbestellung von Getränken die Preise zu erhöhen,
4. die Abgabe alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke

abhängig zu machen oder bei Nichtbestellung alkoholischer Getränke die Preise zu erhöhen.



Bilderquelle: Eigene.

Quelle: § 8 Thüringer Gaststättengesetz (ThürGastG)



## Alkoholausschank

Es ist verboten, alkoholhaltige Getränke in einer Art und Weise anzubieten, die dazu geeignet ist, dem Alkoholmissbrauch Vorschub zu leisten. Dies ist insbesondere dann der Fall, wenn Alkohol in unbestimmten Mengen zu einem Preis abgegeben wird, der erheblich unter dem tatsächlich marktüblichen Preis liegt.

Bei Ausschank alkoholischer Getränke sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle anzubieten. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk anzubieten.

Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke. Die zuständige Behörde kann für den Ausschank aus Automaten Ausnahmen zulassen.



Bilderquelle: Eigene.

Quelle: § 8 Thüringer Gaststättengesetz (ThürGastG)



**DEHOGA**  
THÜRINGEN

## Angabe der Inhaltsstoffe

2. Lebensmittel anzubieten und/oder anbieten zu lassen; diese zu bewerben und/oder bewerben zu lassen, ohne dass ein zutreffender und vollständiger Hinweis auf darin enthaltene Stoffe oder Erzeugnisse, die im Anhang II der EU Verordnung Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011 aufgelistet sind, vor dem Abschluss des Kaufvertrages verfügbar und/oder bereitgehalten ist, wenn dies geschieht wie in der Anlage Ast 3.

und/oder

<b>Chianti, 0,75 l</b> <small>Rotwein - trocken</small>	<b>7,50€</b>
<b>Lambrusco, 0,75 l</b>	<b>6,50€</b>
<b>Chinesisches Bier, 0,33 l</b> <small>pfandfrei</small>	<b>2,20€</b>
<b>Thailändisches Bier, 0,33 l</b> <small>pfandfrei</small>	<b>2,20€</b>
<b>Vietnamesisches Bier, 0,33 l</b> <small>pfandfrei</small>	<b>2,20€</b>
<b>Alkoholfreies Bier, 0,33 l</b>	<b>1,50€</b>
<b>Bitburger, 0,33 l</b>	<b>1,95€</b>
<b>Radeberger, 0,5 l</b>	<b>1,95€</b>

**DEHOGA**  
THÜRINGEN

### EU-Lebensmittelinformations-Verordnung

Seit **13. Dezember 2014** müssen die **14 Hauptallergene** in ihren Speisen kennzeichnen (lose Ware).

Die Auflistung der Allergieauslöser gilt:

- für **verpackte** und **unverpackte** Lebensmittel in ganz Europa
- auch für die Zutat einer zusammengesetzten Zutat
- auch für Zutaten, die als **technologische Hilfsstoffe** eingesetzt werden



### Kennzeichnung der Allergen Stoffe

#### Erwägungsgrund 24

**Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden.**

Es ist wichtig, dass die Verbraucher Informationen zum Vorhandensein von Lebensmittelzusatzstoffen, Verarbeitungshilfen und sonstigen Stoffen oder Erzeugnissen, bei denen wissenschaftlich belegt ist, dass sie Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen können, erhalten, damit insbesondere diejenigen Verbraucher, die unter einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, eine fundierte Wahl treffen und Lebensmittel auswählen können, die für sie unbedenklich sind.

Quelle: LMIV (EU) Nr. 1169/2011



Der Bundesrat hat am 28. November 2014 einer Verordnung zur Kennzeichnung Allergener Stoffe bei unverpackten Lebensmitteln zugestimmt.

**Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln  
(Vorläufige Lebensmittelinformationen – Ergänzungsverordnung-VorLMIEV)**



## Gesetzliche Grundlagen

### § 2 Art und Weise der Kennzeichnung nicht vorverpackter Lebensmittel

(1) Lebensmittel, die

1. ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden,
2. auf Wunsch des Endverbrauchers oder des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung am Verkaufsort verpackt werden oder
3. im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden,

dürfen an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auch dann abgegeben werden, wenn die in Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 bezeichneten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen angegeben sind.

Quelle: Vorläufigen Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art .....



## Gesetzliche Grundlagen

### § 2 Art und Weise der Kennzeichnung nicht vorverpackter Lebensmittel

(2) Die in Absatz 1, zweiter Halbsatz, bezeichnete Angabe ist bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen,
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist,

so zu machen, dass der Endverbraucher oder der Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels davon Kenntnis nehmen kann.

Quelle: Vorläufigen Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art .....



## Gesetzliche Grundlagen

### § 2 Art und Weise der Kennzeichnung nicht vorverpackter Lebensmittel

Im Falle des Satzes 1 Nummer 2 kann die Angabe auch in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten angebracht werden, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird.

Im Falle des Satzes 1 Nummer 4 muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen werden, wie die in Absatz 1 bezeichnete Angabe erfolgt.

Die in Absatz 1, zweiter Halbsatz, bezeichnete Angabe und der in Satz 3 genannte Hinweis dürfen in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

Quelle: Vorläufigen Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art .....



## Gesetzliche Grundlagen

### § 2 Art und Weise der Kennzeichnung nicht vorverpackter Lebensmittel

(3) Abweichend von Absatz 2 Satz 1 kann die in Absatz 1, zweiter Halbsatz, bezeichnete Angabe auch durch mündliche Auskunft des Lebensmittelunternehmers oder eines über die Verwendung der betreffenden Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe hinreichend unterrichteten Mitarbeiters erfolgen, wenn

1. die in Absatz 1, zweiter Halbsatz, bezeichnete Angabe auf Nachfrage der Endverbraucher diesen unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels mitgeteilt wird,
2. eine schriftliche Dokumentation der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe im Sinne des Absatzes 1, zweiter Halbsatz, vorliegt und
3. die schriftliche Dokumentation für die zuständige Behörde auch für den Endverbraucher auf Nachfrage leicht zugänglich ist.

Quelle: Vorläufigen Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art .....



## Kennzeichnung der Allergenen Stoffe

**Das können wir so in unsere Karten oder auf die Aushänge übernehmen:**

### Hinweise für Allergiker:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können.

Gern halten wir ein Verzeichnis (Speisekarten für Allergiker) für Sie vor, indem die vorbenannten Stoffe entsprechend gekennzeichnet sind. Fragen Sie gern dazu unsere Mitarbeiter.



## Kennzeichnung der Allergenen Stoffe

### STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
  - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ( 1 );
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis ( 1 );
  - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
  - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;

Quelle: LMIV (EU) Nr. 1169/2011 – Anhang II



## Kennzeichnung der Allergenen Stoffe

### STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ( 1 );
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
  - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
  - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
  - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - b) Lactit;

Quelle: LMIV (EU) Nr. 1169/2011 – Anhang II



## Kennzeichnung der Allergenen Stoffe

### STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Quelle: LMIV (EU) Nr. 1169/2011 – Anhang II



## Kennzeichnung der Allergenen Stoffe

### STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Quelle: LMIV (EU) Nr. 1169/2011 – Anhang II



## KENNZEICHNUNG

**Allergene Stoffe**

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte (Nüsse)
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Sulphite
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können**

<div style="margin-bottom: 5px;"> <p><b>EIER</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <small>Beispiel: Speise-Ei, Eiweiß, Eigelb</small></p> </div> <div style="margin-bottom: 5px;"> <p><b>FISCH</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <small>Beispiel: Fisch, Fischöl, Fischknochen</small></p> </div> <div style="margin-bottom: 5px;"> <p><b>KREBSTIERE</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <small>Beispiel: Krabbe, Garnel, Hummer, Krill, Tintenfisch</small></p> </div> <div style="margin-bottom: 5px;"> <p><b>MILCH</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <small>Beispiel: Milch, Milchpulver, Käse, Butter, Sahne</small></p> </div> <div style="margin-bottom: 5px;"> <p><b>SELLERIE</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <small>Beispiel: Sellerie, Sellerieöl, Sellerieextrakt</small></p> </div> <div style="margin-bottom: 5px;"> <p><b>SESAMSAMEN</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <small>Beispiel: Sesam, Sesamöl, Sesamkeimlinge</small></p> </div> <div style="margin-bottom: 5px;"> <p><b>SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <small>Beispiel: Schwefeldioxid, Sulphite</small></p> </div>	<div style="margin-bottom: 5px;"> <p><b>ERDNÜSSE</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <small>Beispiel: Erdnuss, Erdnussöl, Erdnussmehl</small></p> </div> <div style="margin-bottom: 5px;"> <p><b>GLUTENHALTIGES GETREIDE</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <small>Beispiel: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Getreide</small></p> </div> <div style="margin-bottom: 5px;"> <p><b>LUPINE</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <small>Beispiel: Lupine, Lupin, Lupinmehl</small></p> </div> <div style="margin-bottom: 5px;"> <p><b>SCHALENFRÜCHTE</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <small>Beispiel: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Nuss, Pistazie</small></p> </div> <div style="margin-bottom: 5px;"> <p><b>SENF</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <small>Beispiel: Senf, Senföle, Senfextrakt</small></p> </div> <div style="margin-bottom: 5px;"> <p><b>SOJABOHNEN</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <small>Beispiel: Soja, Sojabohnen, Sojaöl, Sojamehl</small></p> </div> <div style="margin-bottom: 5px;"> <p><b>WEICHTIERE</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <small>Beispiel: Muschel, Tintenfisch, Schnecke</small></p> </div>
--	---

Verlässliche Informationen sind für Lebensmittelallergiker absolut notwendig. Deshalb: Geben Sie niemals eine Auskunft, die unsicher ist!

# Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

Der Bundesrat hat in seiner 957. Sitzung am 12. Mai 2017 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Absatz 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe der sich aus der Anlage ergebenden Änderungen zuzustimmen.

...

Die Verordnung tritt am Tage nach ihrer Verkündung in Kraft.

Quelle: Bundesrat Drucksache 220/17

25

## Umsetzung der Regelung in Deutschland

Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel - Sanktionsrechtliche Regelungen werden umgesetzt.

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel gilt grundsätzlich seit dem 13. Dezember 2014.

Mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 wurden das allgemeine Lebensmittelkennzeichnungsrecht und das Nährwertkennzeichnungsrecht zusammengeführt und an neue Entwicklungen angepasst; das bisher geltende Richtlinienrecht (Richtlinie 2000/13/EG und Richtlinie 96/496/EWG) wurde abgelöst.

Weiterhin gilt seit dem 1. April 2015 die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013, die die Angabe des Ursprungslandes oder Herkunftsortes auf dem Etikett von frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch vorschreibt.

Quelle: Bundesrat Drucksache 220/17



## Umsetzung der Regelung in Deutschland

Ziel dieses Verordnungsentwurfs ist es, das nationale Recht an die Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 anzupassen, insbesondere gleichlautendes und ihr entgegenstehendes nationales Recht aufzuheben sowie ergänzende nationale Durchführungsvorschriften einschließlich sanktionsrechtlicher Tatbestände zur Bewehrung von Verstößen gegen die Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 oder der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 zu schaffen.

**Weiterhin wird das Regel – Ausnahme-Prinzip realisiert. Dies bedeutet, dass die Regel eine schriftliche Dokumentation sein wird (§ 4 Abs. 3), die Ausnahme, also die mündliche Informationen über die Allergene Kennzeichnung ist gemäß § 4 Abs. 4 unter den dort genannten Bedingungen möglich.**

Quelle: Bundesrat Drucksache 220/17



## Umsetzung der Regelung in Deutschland

### § 4 Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung von nicht vorverpackten Lebensmitteln beim Inverkehrbringen oder Abgeben

- (1) Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und Endverbrauchern zur Selbstbedienung angeboten werden, dürfen durch den Verantwortlichen nach Artikel 8 Absatz 1 oder Absatz 4 Satz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 nur in den Verkehr gebracht werden oder durch den Verantwortlichen nach Artikel 8 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 nur abgegeben werden, wenn sie mit den Angaben nach Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe a bis d und f bis k und nach Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 gekennzeichnet sind. Bei Lebensmitteln, die über Automaten oder automatisierte Anlagen in den Verkehr gebracht werden, können die Angaben nach Satz 1 auf einem Schild an dem oder in der Nähe des Automaten oder der automatisierten Anlage angebracht werden. Satz 1 gilt nicht

Quelle: Bundesrat Drucksache 220/17



## Umsetzung der Regelung in Deutschland

Satz 1 gilt nicht

1. für Dauerbackwaren und Süßwaren, die in der Verkaufsstätte im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, sofern die Unterrichtung des Verbrauchers über die Angaben nach Satz 1 auf andere Weise gewährleistet ist, und
2. für Lebensmittel, die zu karitativen Zwecken abgegeben werden.

Quelle: Bundesrat Drucksache 220/17



## Umsetzung der Regelung in Deutschland

- (2) Lebensmittel, die
1. ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden,
  2. auf Wunsch des Endverbrauchers oder des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung am Verkaufsort verpackt werden oder
  3. im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden,

dürfen durch den Verantwortlichen nach Artikel 8 Absatz 1 oder Absatz 4 Satz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 mit dem Ziel der Abgabe an Endverbraucher oder an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung nur in den Verkehr gebracht werden oder durch den Verantwortlichen nach Artikel 8 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 nur abgegeben werden, wenn die in Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 bezeichneten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe nach Maßgabe des Artikels 12 Absatz 2 oder der nachfolgenden Bestimmungen angegeben sind. Satz 1 gilt auch für die in Absatz 1 Satz 3 genannten Lebensmittel.

Quelle: Bundesrat Drucksache 220/17



## Umsetzung der Regelung in Deutschland

- (3) Die nach Absatz 2 erforderlichen Angaben sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar bereitzustellen. **Die Angaben können erfolgen**

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen,
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer

bereitgestellte elektronische Informationsangebote, sofern die Angaben für Endverbraucher und Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich sind. Die Angaben sind so bereitzustellen, dass der Endverbraucher oder der Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels von ihnen Kenntnis nehmen kann.

Quelle: Bundesrat Drucksache 220/17



## Umsetzung der Regelung in Deutschland

- (4) **Abweichend von Absatz 3 Satz 1 kann über die nach Absatz 2 erforderlichen Angaben auch der Lebensmittelunternehmer oder das Personal, das über die Verwendung der betreffenden Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe hinreichend unterrichtet ist, mündlich informieren. Voraussetzung ist, dass**
1. die nach Absatz 2 erforderlichen Angaben den Endverbrauchern auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden,
  2. eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe im Sinne des Absatzes 2 vorliegt und
  3. die schriftliche Aufzeichnung für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Endverbraucher leicht zugänglich ist.

Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die nach Absatz 2 erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist. Absatz 3 Satz 6 gilt entsprechend.

Quelle: Bundesrat Drucksache 220/17



## Umsetzung der Regelung in Deutschland

- (5) Lebensmittel, die
1. im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden oder
  2. die in offenen Packungen in Abwesenheit des Käufers abgefüllt werden,
- dürfen durch den Verantwortlichen nach Artikel 8 Absatz 1, Absatz 3 oder Absatz 4 Satz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 mit dem Ziel der Abgabe an Endverbraucher oder an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie mit der Angabe nach Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 gekennzeichnet sind [*Nettofüllmenge*]; dabei ist der Vorrang der nach Artikel 42 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 der Europäischen Kommission mitgeteilten und im elektronischen Bundesanzeiger durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie bekanntgemachten nationalen Vorschriften zu beachten.

Quelle: Bundesrat Drucksache 220/17



## Umsetzung der Regelung in Deutschland

Satz 1 gilt auch für

1. unverpackte, nach Gewicht in Verkehr gebrachte Backwaren und
2. unverpackte Brote gleicher Nettofüllmenge und einem Gewicht von mehr als 250 Gramm.

Die Nettofüllmenge ist auf der Verpackung des Lebensmittels gut sichtbar, deutlich und gut lesbar anzugeben. Werden Lebensmittel zum unmittelbaren Verkauf überwiegend von Hand verpackt und angeboten, darf die Nettofüllmenge durch ein Schild auf oder neben dem Lebensmittel angegeben werden. Unverpacktes Brot gleicher Nettofüllmenge mit einem Gewicht von mehr als 250 Gramm darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Angabe auf dem Brot oder auf einem Schild auf oder neben dem Brot bereitgestellt ist.

Quelle: Bundesrat Drucksache 220/17



# Pflichtangaben bei Verkauf

Bilderquelle: Eigene.



## Verpflichtende Informationen über Lebensmittel

(1) Nach Maßgabe der Artikel 10 bis 35 und vorbehaltlich der in diesem Kapitel vorgesehenen Ausnahmen sind folgende Angaben verpflichtend:

- a) die Bezeichnung des Lebensmittels;
- b) das Verzeichnis der Zutaten;
- c) alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und — gegebenenfalls in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen;
- d) die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten;
- e) die Nettofüllmenge des Lebensmittels;
- f) das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum;
- g) gegebenenfalls besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung;

Quelle: LMIV (EU) Nr. 1169/2011 – Artikel 9



## Verpflichtende Informationen über Lebensmittel

- h) der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers nach Artikel 8 Absatz 1;
- i) das Ursprungsland oder der Herkunftsort, wo dies nach Artikel 26 vorgesehen ist;
- j) eine Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden;
- k) für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Volumenprozent;
- l) eine Nährwertdeklaration.

Quelle: LMIV (EU) Nr. 1169/2011 – Artikel 9



# Zusatzstoffe

3. Lebensmittel anzubieten und/oder anbieten zu lassen, bzw. für diese zu werben und/oder werben zu lassen, ohne das kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. Anhang II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe in Verbindung mit § 9 ZZuV auf der Speise- und Getränkekarte und/oder in den Angebotslisten des Onlineshops zutreffend und vollständig angegeben werden, wenn dies geschieht wie:

## **Alkoholfreie Getränke**

L350 Vita Cola <sup>1,2</sup>	1,0 l	2,25
zzgl. 15 Cl. Pfand		
L351 Coca-Cola <sup>1,2</sup> / Coca-Cola light <sup>2,5</sup> / Fanta <sup>1,4</sup> / Sprite <sup>1,5</sup>	1,0 l	2,25
zzgl. 15 Cl. Pfand		
L355 Mineralwasser	1,0 l	2,25
zzgl. 15 Cl. Pfand		
L358 Mango-, Guave-, Lychee-, Kokossaft	0,25 l	2,20

## **Alkoholische Getränke**

<b>WEINE</b>		
L374 Dormfelder Rotwein (trocken)	0,75 l	7,50
L375 Riesling Weißwein (trocken)	0,75 l	7,50
L376 Chianti Rotwein (trocken)	0,75 l	7,50
L377 Lambrusco	0,75 l	6,50
<b>BIER</b>		
L380 Chinesisches, thailändisches, vietnamesisches Bier	0,33 l	2,20
L383 Radelberger	0,50 l	1,95
zzgl. 8 Cl. Pfand		
L384 Bitburger, alkoholfreies Bier	0,33 l	1,50

Zusatzstoffe: 1) Koffeinhaltig, 2) mit Farbstoff, 3) Chininhalzig, 4) mit Konservierungsstoff, 5) mit Süßstoff, 6) Antioxidationsmittel, 7) Geschmacksverstärker

Allergene: A) Weizen, B) Krebstieren, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Sojasauce, G) Milch, H) Nüsse, I) Weichtiere

## Zusatzstoffe

### Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZuV)

ZZuV

Ausfertigungsdatum: 29.01.1998

Vollzitat:

"Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231), die zuletzt durch Artikel 3 der Verordnung vom 21. Mai 2012 (BGBl. I S. 1201) geändert worden ist"

**Stand:** Zuletzt geändert durch Art. 3 V v. 21.5.2012 I 1201

#### § 9 Kenntlichmachung

(1) Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln muß bei der Abgabe an Verbraucher wie folgt nach Absatz 6 kenntlich gemacht werden:

1. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Farbstoffen durch die Angabe "mit Farbstoff".
2. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden, durch die Angabe "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"; diese Angaben können durch folgende Angaben ersetzt werden:
  - a) "mit Nitripökelsalz" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit, auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,
  - b) "mit Nitrat" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt, oder
  - c) "mit Nitripökelsalz 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.
3. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden, durch die Angabe "mit Antioxidationsmittel".
4. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden, durch die Angabe "mit Geschmacksverstärker".
5. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, der Anlage 5 Teil B von mehr als 10 Milligramm in einem Kilogramm oder einem Liter, berechnet als Schwefeldioxid, durch die Angabe "geschwefelt".

Quelle: Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)



## Zusatzstoffe

### Nummernsystem:

1. „mit Farbstoff“
2. „mit Konservierungsstoff“ oder „Konserviert“
3. „mit Antioxidationsmittel“
4. „mit Geschmacksverstärker“
5. „geschwefelt“
6. „geschwärzt“
7. „gewachst“
8. „mit Phosphat“
9. „mit Süßungsmittel“ oder „mit Süßungsmitteln“
10. „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“
11. „enthält eine Phenylalaninquelle“
12. „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
13. „koffeinhaltig“
14. „chininhaltig“

Der Aufdruck erscheint in der Regel dann, wenn ein Produkt Aspartam enthält; dieser Süßstoff enthält wiederum das Phenylalanin, wenn auch in geringsten Mengen.

Quelle: Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)



## Zusatzstoffe

### So regelt es die EU....

L 304/54

DE

Amtsblatt der Europäischen Union

22.11.2011

#### TEIL C — NENNUNG BESTIMMTER ZUTATEN MIT DER BEZEICHNUNG DER BETREFFENDEN KLASSE, GEFOLGT VON IHRER SPEZIELLEN BEZEICHNUNG ODER DER E-NUMMER

Unbeschadet des Artikels 21 sind Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, die nicht in Artikel 20 Buchstabe b aufgeführt sind und zu einer der in diesem Teil aufgeführten Klassen gehören, mit der Bezeichnung dieser Klasse zu benennen, gefolgt von ihrer speziellen Bezeichnung, oder gegebenenfalls der E-Nummer. Gehört eine Zutat zu mehreren Klassen, so ist die Klasse anzugeben, der die Zutat aufgrund ihrer hauptsächlichlichen Wirkung für das betreffende Lebensmittel zuzuordnen ist.

Antioxidationsmittel	Modifizierte Stärke <sup>(1)</sup>
Backtriebmittel	Säuerungsmittel
Emulgator	Säureregulator
Farbstoffe	Schaummittel
Festigungsmittel	Schaumverhüter
Feuchthaltemittel	Schmelzsalze <sup>(2)</sup>
Füllstoff	Stabilisator
Geliermittel	Süßungsmittel
Geschmacksverstärker	Treibgas
Komplexbildner	Trennmittel
Konservierungsstoff	Überzugsmittel
Mehlbehandlungsmittel	Verdickungsmittel

<sup>(1)</sup> Die Angabe der spezifischen Bezeichnung oder der E-Nummer ist nicht erforderlich.  
<sup>(2)</sup> Nur im Fall von Schmelzkäse und von Erzeugnissen auf der Grundlage von Schmelzkäse.

Quelle: LMIV (EU) Nr. 1169/2011



## Zusatzstoffe

**Die Angaben sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben.**

**Sie sind im Gastgewerbe wie folgt anzubringen:**

- bei loser Abgabe von Lebensmitteln auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel,
- bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten,
- bei der Abgabe von Lebensmitteln in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, auf Speisekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine solchen ausgelegt sind oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.

Quelle: Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)



### Musterspeisekarte

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Sie sich auf Seite „xx“ dieser Speisekarte informieren können.

Bezeichnung	Menge	Preis	Bemerkungen
Die Bezeichnung des Gerichts gibt den wesentlichen Inhalt sowie die Zusatzstoffe an. Die in dieser Musterspeisekarte genannten Zusatzstoffe müssen nicht in den von Ihnen verarbeiteten Produkten enthalten sein. Fragen Sie deshalb bei Ihrem Metzger, Bäcker, Konditor, Lieferant nach!			
<b>Suppen</b>			
Nudelsuppe (4)		3,50 €	Die in dieser Rubrik aufgenommenen Bemerkungen sollen <b>nicht</b> in die Speisekarte übernommen werden, sondern dienen dem Gastwirt nur zur Information was er alles beachten muss und wo er evtl. noch etwas abklären sollte.
Kartoffelsuppe mit 1 Paar Wiener Würstchen (4; 7)		4,50 €	
Gulaschsuppe mit Brot (2)		4,00 €	
<b>Kalte Gerichte und Vorspeisen</b>			
Räucherlachs auf Toast mit Sahneerrettich		5,80 €	Im Brot könnte Konservierungsstoff sein, s. o.
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Toast (2)		5,50 €	Achatschnecken sind <b>keine</b> Weinbergschnecken, Etikett beachten!
Gefüllte Tomate mit Fleischsalat (2; 4; 7)		3,00 €	
Röhrei, garniert mit Salat und Toast (8)		4,50 €	Wenn Röhrei mit Milch/Rahm aufgeschlagen wird, ist das Milcheiweiß zu kennzeichnen. Im Brot könnte Konservierungsstoff sein, s. o.
Wurstplatte mit Schinken, Gewürzgurke		5,50 €	Wenn <b>kein</b> Hinterschinken, dann angeben: Vorderschinken, Formfleischvorderschinken usw. (s. Verpackung)
Käseplatte (Schweizer Emmentaler)		4,80 €	Käsesorte und Herkunftsland korrekt angeben. <b>Auf Zusatzstoffe achten!</b> (s. Verpackung)
Schweizer Wurstsalat (aus Plegensburger) mit Gewürzgurke und Allgäuer Emmentaler (2; 4; 7)		6,00 €	
Lachsbrot mit Zwiebel und Ei garniert (1; 2)		3,00 €	Es muss sich um <b>echten</b> Lachs handeln, sonst muss die Bezeichnung Lachsersatz angegeben werden.
Lachsbrot (Lachsersatz) mit Zwiebel garniert (1; 2; 3)		2,20 €	
Bunter Salateller mit Mais (gerne frisch verändert), schwarzen Oliven und Schinkenstreifen (2; 4; 8)		6,50 €	Schinken s. o.
<b>Würste</b>			
Bockwurst mit Kartoffelsalat (1; 2; 4; 5; 7)		2,20 €	
2 Paar Wiener mit Brot (2; 4; 7)		2,20 €	
Currywurst (4; 7)		3,50 €	Bratwurst, nicht Bockwurst
6 Rostbratwürste mit Brot (2; 4; 8)		4,00 €	

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) gewachst
- 12) mit Taurin
- 13) enthält ein Phenylalaninquelle

Quelle: Merkblatt Lebensmittelüberwachung LRA Rhön-Grabfeld

<b>Pizza</b>			
Pizza Salami (1; 2; 4)		6,00 €	Keine Plockwurst/einfache Rohwurst.
Pizza Schinken (2; 4)		6,00 €	Wenn kein Hinterschinken verwendet wird, dann in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angeben: Vorderschinken, Formvorderschinken, Formfleischvorderschinken.
Pizza Spezial (1; 2; 4; 6)		7,00 €	Wird Formfleischvorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt verwendet, ist dieser als <b>Pizzablag</b> mit allen Zusatzstoffen anzugeben!
<b>Hauptgerichte</b>			
Schweinebraten mit Kartoffelknödeln (5)		7,50 €	
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2; 5)		10,80 €	<b>Wiener Schnitzel muss immer aus Kalbfleisch bestehen</b> , sonst Tierart angeben oder Bezeichnung als „Schnitzel Wiener Art“
Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)		8,50 €	
Kolelette mit Bratkartoffeln		7,80 €	Schweinefleisch, sonst Tierart angeben
Rahmschneitzelle mit Spätzle (1; 5)		11,80 €	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Fischfilet mit Remouladensauce (1; 2)		7,50 €	
Scampi		13,80 €	Scampi sind Kaisergarnelen oder Langustinen! Etikett beachten!
Seezunge mit Butterkartoffeln		14,50 €	Die laure Seezunge (Solea solea) kann leicht mit der nicht so wertvollen Rotzunge verwechselt werden.
<b>Dessert</b>			
Eisbecher mit Süßungsmittel (n) (1)		4,50 €	Angabe von Süßungsmittel (n) bei Verkehrsbezeichnung
Fruchtsalat mit einer Zuckerart und Süßungsmittel (n) (1; 2)		3,00 €	Angabe nach §9 Abs. 2 Satz 2 ZsulfV, bei Zusatz von einer Zuckerart und Süßungsmittel (n)
Kuchen		2,50 €	Zusatzstoffe und Farbstoffe bei Bäcker erfragen und angeben (z. B. Belegirsche bei Farbstoff, Schokoladenüberzug aus „kakaohaltiger Fettglasur“)

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) gewachst
- 12) mit Taurin
- 13) enthält ein Phenylalaninquelle

Quelle: Merkblatt Lebensmittelüberwachung LRA Rhön-Grabfeld

## KENNZEICHNUNG

Zusatzstoffe	Allergene Stoffe
1. mit Farbstoff	a. Glutenhaltiges Getreide
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert	b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. mit Antioxidationsmittel	c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. mit Geschmacksverstärker	d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. geschwefelt	e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. geschwärzt	f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. gewachst	g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. mit Phosphat	h. Schalenfrüchte (Nüsse)
9. mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln	i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. enthält eine Phenylalaninquelle	k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	l. Sulphite
13. koffeinhaltig	m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. chininhaltig	n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Sulfite im Wein



## Sulfite im Wein

Gemäß der Lebensmittelkennzeichnungsrichtlinie (2003/89/EG) müssen Zutaten, und dies ist auch Schwefeldioxid, seit November 2005 auf dem Weinetikett aufgeführt werden.

Es müssen alle Weine, die nach dem 25. November 2005 abgefüllt wurden, den Zusatz "enthält Sulfite" tragen, wenn "Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l angegeben als SO<sup>2</sup>" enthalten sind.

Die Angabe muss an "gut sichtbarer Stelle, in deutscher Sprache, deutlich lesbar und unverwischbar" auf dem Etikett stehen.

Mit der EU - VO 1169 /2011 müssen Allergene Stoffe, seit dem 13.12.2014 auch bei unverpackter Ware gekennzeichnet werden. Mithin muss auf der Getränke/ bzw. Weinkarte, wenn Sulfite in der o.g. Konzentration vorhanden ist, ein entsprechender Hinweis sein.



Bilderquelle: Eigene.



## Sulfite im Wein

Es sollte dem Gast jedoch dazu eine Erklärung gegeben werden, warum Sulfite, bzw. Schwefel im Wein vorhanden ist.

Das Schwefeln von Wein ist eine traditionelle Maßnahme, die schon im griechischen Altertum eingesetzt wurde. Dadurch werden Bakterien, Schimmelpilze und deren giftige Produkte vermieden. Ferner erfolgt ein Schutz vor nachteiligen Veränderungen durch Luftsauerstoff (Braunwerden, Firnbildung) aufgrund der Antioxidationsmittelwirkung. Schwefel bzw. Schwefelverbindungen sind die einzige Substanz, die diese Eigenschaften verbindet.

"Schwefeln" erfolgt heute mit Kaliumdisulfite oder flüssigem Schwefeldioxid, welches dem Most bzw. dem Wein zugesetzt wird. Auch bei der alkoholischen Gärung wird im Übrigen Schwefel gebildet und ist deshalb in allen Weinen in geringen Mengen enthalten.

Aus diesem Grund gibt es keinen "Schwefelfreien" Wein, nur welchen, dem kein Schwefel zugeführt wurde.



## Sulfite in Lebensmitteln

Sulfite werden im Körper zu nicht reaktionsfähigem Sulfat oxidiert und als solches ausgeschieden.

Im Übrigen sind Sulfite auch in sehr vielen Lebensmitteln:

- Trockenfrüchte
- Meerrettich Zubereitungen,
- Frucht und Gemüsezubereitungen,
- Kartoffelgerichte,
- Marmeladen/Konfitüren bis zu 50 mg/kg (Ausnahme: Konfitüre extra oder Gelee extra dürfen kein  $\text{SO}_2$  enthalten)
- Knabbererzeugnisse auf Kartoffel- oder Getreidebasis bis 50 mg/kg



## Sulfite im Wein – mögliche Information für Ihre Gäste

Liebe Gäste

Unsere Weine enthalten Sulfite, dies ist das Synonym für Schwefelverbindungen, diese müssen aufgrund der Kennzeichnungsvorschriften über Allergen Stoffe, gekennzeichnet werden.

Das Schwefeln von Wein ist eine traditionelle Maßnahme, die schon im griechischen Altertum eingesetzt wurde. Dadurch werden Bakterien, Schimmelpilze und deren giftige Produkte vermieden. Ferner erfolgt ein Schutz vor nachteiligen Veränderungen durch Luftsauerstoff (Braunwerden, Firnbildung) aufgrund der Antioxidationsmittelwirkung. Schwefel bzw. Schwefelverbindungen sind die einzige Substanz, die diese Eigenschaften verbindet.

"Schwefeln" erfolgt heute mit Kaliumdisulfit oder flüssigem Schwefeldioxid, welches dem Most bzw. dem Wein zugesetzt wird.

Auch bei der alkoholischen Gärung wird im Übrigen Schwefel gebildet und ist deshalb in allen Weinen in geringen Mengen enthalten. Aus diesem Grund gibt es keinen "Schwefelfreien" Wein, nur welchen, dem kein Schwefel zugeführt wurde.

# Alkoholgehalt

## Alkoholgehalt

4. Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent zum Kauf anzubieten und/oder anbieten zu lassen, diese zu bewerben und/oder bewerben zu lassen, ohne dass der darin vorhandene Alkoholgehalt in Volumenprozent vor dem Abschluss des Kaufvertrages im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung und die Nettofüllmenge des Getränks korrekt verfügbar und/oder bereitgehalten ist, wenn dies geschieht wie nachfolgend:

### Alkoholische Getränke

<b>WEINE</b>		
L374	Dornfelder Rotwein (trocken)	0,75 l 7,50
L375	Riesling Weißwein (trocken)	0,75 l 7,50
L376	Chianti Rotwein (trocken)	0,75 l 7,50
L377	Lambrusco	0,75 l 6,50
<b>BIER</b>		
L380	Chinesisches, thailändisches, vietnamesisches Bier	0,33 l 2,20
L383	Radeberger zzgl. 8 Ct Pfend	0,50 l 1,95
L384	Bitburger, alkoholfreies Bier	0,33 l 1,50

## Alkoholgehalt – rechtliche Vorschrift

VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (Text von Bedeutung für den EWR)



Bilderquelle: Eigene.



## Alkoholgehalt – rechtliche Vorschrift

### ANHANG XII ALKOHOLGEHALT

Der vorhandene Alkoholgehalt von Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent ist durch eine Ziffer mit nicht mehr als einer Dezimalstelle anzugeben. Ihr ist das Symbol „% vol“ anzufügen; dieser Angabe darf das Wort „Alkohol“ oder die Abkürzung „Alk.“ vorangestellt werden.

Der Alkoholgehalt wird bei 20 °C bestimmt.

Die für die Angabe des Alkoholgehalts zugelassenen und in absoluten Werten ausgedrückten Abweichungen nach oben und nach unten werden in der folgenden Tabelle festgesetzt. Sie gelten unbeschadet der Toleranzen, die sich aus der für die Bestimmung des Alkoholgehalts verwendeten Analysenmethode ergeben.



Bilderquelle: Eigene.

Quelle: VO EU 1169/2011 – Anhang 12





5. in Werbeflyern oder sonst werblich für den Verkauf und/oder die Lieferung von Nahrungsmitteln unter Angabe von Preisen zu werben und/oder werben zu lassen, ohne gleichzeitig über die richtige Identität des Unternehmers (vollständiger Vor- und Zuname), mit welchem der Vertrag zustande kommt, vollständig und korrekt zu informieren.

**Es wird weiter beantragt, uns zum Zwecke der Zustellung an den Antragsgegner eine weitere Beschlussausfertigung nebst Antragschrift und Anlagen – soweit sie Bestandteil der Beschlussausfertigung sind – zu erteilen.**

**Vorläufiger Streitwert:** Verfügungsverfahren 25.000,00 €, Hauptsache 37.500,00 €.

# Mineralwasser

## Mineralwasser auf Getränkekarten

### Alkoholfreie Getränke

350	MINERALWASSER medium	Glas 0,3 l	2,00 €
351	MINERALWASSER still	Glas 0,3 l	2,00 €
353	FANTA <sup>(1,3)</sup>	Glas 0,3 l	2,50 €
355	SPRITE <sup>(1)</sup>	Glas 0,3 l	2,50 €
360	KIBA	Glas 0,2 l	2,50 €
361	COCA COLA <sup>(1,3)</sup>	Glas 0,3 l	2,50 €
362	SCHWEPPE'S TONIC WATER	Glas 0,3 l	2,80 €
364	SCHWEPPE'S BITTER LEMON	Glas 0,3 l	2,80 €

## Mineralwasser auf Getränkekarten

### Rechtsgrundlage

Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) Min/TafelWV Ausfertigungsdatum: 01.08.1984  
 Vollzitat: "Mineral- und Tafelwasser-Verordnung vom 1. August 1984 (BGBl. I S. 1036), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 22. Oktober 2014 (BGBl. I S. 1633) geändert worden ist" Stand: Zuletzt geändert durch Art. 1 V v. 22.10.2014 I 1633



## Mineralwasser auf Getränkekarten

### Natürliches Mineralwasser § 2 Begriffsbestimmung

Natürliches Mineralwasser ist Wasser, das folgende besondere Anforderungen erfüllt:

1. Es hat seinen Ursprung in unterirdischen, vor Verunreinigungen geschützten Wasservorkommen und wird aus einer oder mehreren natürlichen oder künstlich erschlossenen Quellen gewonnen;
2. es ist von ursprünglicher Reinheit und gekennzeichnet durch seinen Gehalt an Mineralien, Spurenelementen oder sonstigen Bestandteilen und gegebenenfalls durch bestimmte, insbesondere ernährungsphysiologische Wirkungen; 3. seine Zusammensetzung, seine Temperatur und seine übrigen wesentlichen Merkmale bleiben im Rahmen natürlicher Schwankungen konstant; durch Schwankungen in der Schüttung werden sie nicht verändert.



## Mineralwasser auf Getränkekarten



### § 7 Abfüllung und Verpackung

- (1) Natürliches Mineralwasser, das nicht unmittelbar nach seiner Gewinnung oder Bearbeitung verbraucht wird, muss am Quellort abgefüllt werden. Es darf gewerbsmäßig nur in zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 3 Nr. 4 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches bestimmten Fertigpackungen in den Verkehr gebracht werden.
- (2) Die zur Abfüllung von natürlichem Mineralwasser verwendeten Fertigpackungen müssen mit einem Verschluss versehen sein, der geeignet ist, Verfälschungen oder Verunreinigungen zu vermeiden.



## Mineralwasser auf Getränkekarten



### § 8 Kennzeichnung

- (1) Für ein natürliches Mineralwasser sind die Bezeichnung "natürliches Mineralwasser" sowie die nach den Absätzen 2 bis 4 vorgeschriebenen Bezeichnungen Verkehrsbezeichnung im Sinne der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung.
- (2) ..
- (8) Natürliches Mineralwasser darf gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn auf dem Behältnis deutlich sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar angebracht ist:
  1. die Angabe "Dieses Wasser ist einem zugelassenen Oxidationsverfahren mit ozonangereicherter Luft unterzogen worden" in unmittelbarer Nähe des Analysenauszugs, sofern eine Behandlung mit ozonangereicherter Luft stattgefunden hat;
  2. ....



# Rechnungsangaben

## Rechnungsangaben

### § 143 Aufzeichnung des Wareneingangs

...

(3) Die Aufzeichnungen müssen die folgenden Angaben enthalten

1. den Tag des Wareneingangs oder das Datum der Rechnung,
2. den Namen oder die Firma und die Anschrift des Lieferers,
3. die handelsübliche Bezeichnung der Ware,
4. den Preis der Ware,
5. einen Hinweis auf den Beleg.



Bildquelle: Eigene.

## Angaben auf Rechnungen (Umsatzsteuerrechtlich)

Eine Rechnung muss folgende Angaben enthalten:

1. den vollständigen Namen und die vollständige Anschrift des leistenden Unternehmers und des Leistungsempfängers,
2. die dem leistenden Unternehmer vom Finanzamt erteilte Steuernummer oder die ihm vom Bundeszentralamt für Steuern erteilte Umsatzsteuer-Identifikationsnummer,
3. das Ausstellungsdatum,
4. eine fortlaufende Nummer mit einer oder mehreren Zahlenreihen, die zur Identifizierung der Rechnung vom Rechnungsaussteller einmalig vergeben wird (Rechnungsnummer),
5. die Menge und die Art (handelsübliche Bezeichnung) der gelieferten Gegenstände oder den Umfang und die Art der sonstigen Leistung,



Quelle: § 14 Absatz 4 UStG



## Angaben auf Rechnungen (Umsatzsteuerrechtlich)

6. den Zeitpunkt der Lieferung oder sonstigen Leistung; in den Fällen des Absatzes 5 Satz 1 den Zeitpunkt der Vereinnahmung des Entgelts oder eines Teils des Entgelts, sofern der Zeitpunkt der Vereinnahmung feststeht und nicht mit dem Ausstellungsdatum der Rechnung übereinstimmt,
7. das nach Steuersätzen und einzelnen Steuerbefreiungen aufgeschlüsselte Entgelt für die Lieferung oder sonstige Leistung (§ 10) sowie jede im Voraus vereinbarte Minderung des Entgelts, sofern sie nicht bereits im Entgelt berücksichtigt ist,
8. den anzuwendenden Steuersatz sowie den auf das Entgelt entfallenden Steuerbetrag oder im Fall einer Steuerbefreiung einen Hinweis darauf, dass für die Lieferung oder sonstige Leistung eine Steuerbefreiung gilt,
9. in den Fällen des § 14b Abs. 1 Satz 5 einen Hinweis auf die Aufbewahrungspflicht des Leistungsempfängers und
10. in den Fällen der Ausstellung der Rechnung durch den Leistungsempfänger oder durch einen von ihm beauftragten Dritten gemäß Absatz 2 Satz 2 die Angabe „Gutschrift“.



Quelle: § 14 Absatz 4 UStG



## Angaben auf Rechnungen (Umsatzsteuerrechtlich)

### Kleinbetragsrechnungen nun bis zu 250 € möglich

Der Bundesrat hat dem Zweiten Bürokratieentlastungsgesetz seine Zustimmung erteilt.

Unter anderem wird damit die umsatzsteuerliche Wertgrenze für **Kleinbetragsrechnungen** in von **150 € auf 250 € erhöht**.

In Kleinbetragsrechnungen bedarf es nur folgender Angaben:

- den vollständigen Namen und die vollständige Anschrift des leistenden Unternehmers,
- das Ausstellungsdatum,
- die Menge und die Art der gelieferten Gegenstände oder den Umfang und die Art der sonstigen Leistung und
- das Entgelt und den darauf entfallenden Steuerbetrag für die Lieferung oder sonstige Leistung in einer Summe sowie den anzuwendenden Steuersatz oder im Fall einer Steuerbefreiung einen Hinweis darauf, dass für die Lieferung oder sonstige Leistung eine Steuerbefreiung gilt.



Umsetzung:

Das Gesetz tritt rückwirkend zum 1. Januar 2017 in Kraft.

