

Merkblatt zur Kennzeichnung von selbst gebackenem Gebäck auf Märkten

Auf Weihnachtsmärkten und ähnlichen Veranstaltungen werden von Ortsvereinen, Kindergärten, Schulen und Privatpersonen vielfach selbst gebackenes Gebäck angeboten.

Diese Erzeugnisse unterliegen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften, unabhängig davon, ob der Verkauf nur einmalig oder regelmäßig stattfindet oder nur zu karikativen Zwecken durchgeführt wird.

Diese Produkte müssen mindestens mit folgenden Angaben gekennzeichnet werden:

Pflichtangaben auf Fertigpackungen

Verkehrsbezeichnung

Die Bezeichnung des Lebensmittels verdeutlicht die genaue Art sowie Eigenschaften des Produktes. Ist die Bezeichnung nicht festgelegt, muss sie beschreibend so formuliert werden, dass unmissverständlich verdeutlicht wird, um welches Lebensmittel es sich handelt.
z. B. Spritzgebäck, Kokosmakronen oder Gebäckmischung

Zutatenverzeichnis

Die verwendeten Zutaten sind alle anzugeben, möglichst in absteigender Reihenfolge der verwendeten Menge

Ebenfalls müssen die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden:

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich anzugeben: **Weizen** (wie *Dinkel und Khorasan Weizen (Kamut)*), **Roggen, Gerste, Hafer** oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse (wie *Garnelen, Scampi, Hummer, Krabben etc.*)
3. **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse (wie *Lachs, Forelle, Hering etc.*)
5. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose/Milchzucker) (wie *Sahne, Butter, Käse, Joghurt, Quark, Sauerrahm etc.*)
8. Schalenfrüchte (=Nüsse), namentlich anzugeben: **Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse** (Cashewkerne), **Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-** oder **Queenslandnüsse** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. in Saucen, Marinaden)
11. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. **Schwefeldioxid** und **Sulphite** (Sulfite) in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L als insgesamt vorhandenes SO₂
13. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Backwaren)
14. **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse (wie *Schnecken, Muscheln, Tintenfische etc.*)

Die Allergene müssen stets hervorgehoben werden, um sie dem Verbraucher leicht ersichtlich zu machen, dies kann durch Schriftart, Schriftstil oder Hintergrundfarbe erfolgen.

Gewicht

Das Gewicht des Packungsinhaltes muss angegeben werden.

Haltbarkeitsdatum

Es muss ein Hinweis auf die voraussichtliche Haltbarkeit des Lebensmittels angegeben werden:
„mindestens haltbar bis(z. B. 31.01.2023)“

Inverkehrbringer

Der Name bzw. die Bezeichnung des Standbetreibers, des Vereins oder der Gruppe muss angegeben werden.

Pflichtangaben von loser Ware

Verkehrsbezeichnung

Die Verkehrsbezeichnung ist auf einem Schild an oder auf der Ware anzugeben.

Preisangabe und Grundpreisangabe

Wird die lose Ware nach Gewicht oder Volumen angeboten, so ist der Grundpreis pro Kilogramm bzw. 100g oder Liter bzw. 100ml anzugeben. Wird die Ware pro Stück angegeben (z. B. Brötchen), entspricht der angegebene Preis dem Endpreis.

Zusatzstoffangaben

Zusatzstoffe oder besondere Behandlungsverfahren müssen auch bei unverpackten Lebensmitteln angegeben werden. Hierfür gibt es zwei Möglichkeiten.

- Schild an der Ware
- Schriftliche Aufzeichnung, die für den Kunden leicht zugänglich ist. Wer sich für eine schriftliche Aufzeichnung entscheidet, ist verpflichtet an der Ware selbst oder mittels Aushang auf dieses Verzeichnis hinzuweisen.

Allergene

Um Allergiker auch bei unverpackt angebotenen Lebensmitteln zu schützen, müssen Anbieter über die 14 häufigsten Allergene auch bei der sogenannten „losen Ware“ informieren. Das kann mit einem Schild neben dem Lebensmittel geschehen, über einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine sonstige schriftliche Information wie zum Beispiel durch einen ausliegenden Ordner.

Aber auch eine mündliche Auskunft des Personals ist ausreichend. Voraussetzung in diesem Fall ist, dass eine schriftliche Information auf Nachfrage des Interessenten leicht zugänglich ist. Zudem muss im Verkaufsraum deutlich darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage eingesehen werden kann.