



Merkblatt

Stand: November 2015

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und kakaohaltiger Fettglasur bei loser Abgabe von Lebensmitteln in Bäckereien und Konditoreien

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kennzeichnungs-Bestimmungen des § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV), der VO (EG) 1333/2008 (LMZusatzstoffVO) und in Bezug auf Fettglasuren die der Leitsätze für Feine Backwaren (Absch. I Nr. 8) i.V.m. § 11 Abs. 2 Nr. 2 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

Für die Prüfung, ob eine Kennzeichnung erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackt bezogenen

Lebensmitteln zu prüfen, ob unten genannte Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Allerdings muss auf verpackten Lebensmitteln für Weiterverarbeiter nicht unbedingt ein Zutatenverzeichnis angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, insbesondere bei lose bezogenen, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen.

Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer (beispielhaft)	Kennzeichnung	Beispiele für Zutaten, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)	"mit Farbstoff"	Back- und Grundmischungen für Feine Backwaren, Füllmassen und sonstige Cremes, Dekorkirschen
<i>Achtung bei den Azo-Farbstoffen:</i> Gelborange S (E 110) Chinolingelb (E 104) Azorubin (E 122) Allurarot AC (E 129) Tartrazin (E 102) Cochenillerot A (E 124)	zusätzlich: Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffes und Warnhinweis: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ Beispiel: „mit Farbstoff E 104, kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“	Tortenguss
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert" ¹	Margarine, Flüssigei, Käse, Trockenfrüchte, Wurst, Schinken, Fleischsalat, Toastbrotbackmittel
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	"mit Antioxidationsmittel"	Fertigfüllungen, Sahnefond, verarbeitete Nüsse, Schinken



Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	"mit Geschmacksver- stärker"	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Fertigfüllungen, Kochschinken
Schwefeldioxid/Sulfite (Konservierungsstoff) E 220 - E 228	"geschwefelt"	Trockenfrüchte
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	"geschwärzt"	schwarze Oliven
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	"mit Süßungsmittel(n)" bei Aspartam (E 951) zusätzlich: "enthält eine Phenylala- ninquelle"	brennwertverminderte Lebensmittel, Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) (= Zu- ckeralkohol) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht er- forderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnis- sen vorgeschrieben.
Kenntlichmachung von kakaohaltiger Fettglasur: Die Verwendung von mit Kakaoerzeugnissen (z.B. Schokoladenüberzugsmassen) verwechselbaren Fettglasu- ren, auch in stückiger Form, ist ausreichend kenntlich zu machen, z.B. durch die Angabe „mit kakaohaltiger Fett- glasur“ auf einem Schild bei der Ware. Die Kenntlichmachung muss direkt im Zusammenhang mit der Bezeichnung des Lebensmittels erfolgen, z.B. „Flammende Herzen mit kakaohaltiger Fettglasur“.		

Art und Weise der Kenntlichmachung

Wie:

- gut sichtbar, leicht lesbar
- nicht verwischbare Schrift

Wo und Was: entweder

a) auf einem *Schild* auf oder neben der Ware: für die Kenntlichmachung der jeweili-
gen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2
„Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut
verwendet werden.

Ausgenommen sind Zusatzstoffe, die in ei-
ner oder mehreren Zutaten eines Lebensmit-
tels enthalten waren, sofern sie im Ender-
zeugnis keine technologische Wirkung (z.B.
Konservierung, Färbung etc.) mehr ausü-
ben.

oder

b) in einem *Aushang* oder einer *schriftli-
chen Aufzeichnung*, die dem Endverbrau-
cher unmittelbar zugänglich ist. Auf die Auf-
zeichnung muss bei dem Lebensmittel oder
in einem Aushang hingewiesen werden. Bei-
spielsweise kann hierfür ein Ringbuch in der
Nähe der Verkaufstheke ausgelegt werden.
In diesem Fall müssen **alle** bei der Herstel-
lung des Lebensmittels verwendeten Zu-
satzstoffe (also auch die, die ansonsten kei-
ne Kenntlichmachungspflicht auslösen) an-
gegeben werden. Ausgenommen sind ledig-
lich Zusatzstoffe, die in einer oder mehreren
Zutaten eines Lebensmittels enthalten wa-
ren, sofern sie im Enderzeugnis keine tech-
nologische Wirkung (z.B. Konservierung,
Färbung etc.) mehr ausüben. Wird ein Zu-
satzstoff einer Zutat allerdings mit der
Zweckbestimmung zugesetzt bei der Her-
stellung des Lebensmittels eine Wirkung zu
erzielen, gilt diese Ausnahme jedoch nicht,



auch wenn im Endprodukt keine technologische Wirkung mehr vorliegt. Die Kenntlichmachungspflicht kann daher auch Zusatzstoffe betreffen, die nicht von Buchstabe a) erfasst sind (z.B. Emulgatoren).

In dem Aushang oder der Aufzeichnung sind die Zusatzstoffe mit ihrem Klassennamen **und** entweder ihrer E-Nummer oder ihrer Verkehrsbezeichnung² anzugeben. Die Kenntlichmachung „Süßungsmittel“ und die Sonderregelung für Aspartam („enthält eine Phenylalaninquelle“) sind in jedem Fall auf dem Schild auf oder neben der Ware vorzunehmen.

Die Angabe der **Azo-Farbstoffe** mit Bezeichnung oder E-Nummer und dem Warnhinweis: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ erfolgt in der Regel auf einem Schild auf oder neben der Ware auf jeden Fall aber leicht verständlich, an gut sichtbarer Stelle angebracht, deutlich lesbar und unverwischbar. Sie darf nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen verdeckt oder getrennt werden.

Beispiele

1. Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen:

Der Kuchen wurde mit Backpulver (Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Weinsäure) und dem Farbstoff Bixin, die Füllung mit Zitronensäure und dem Verdickungsmittel Carrageen hergestellt; die in der Füllung verwendeten Rosinen enthalten Schwefeldioxid.:

- a) Schild an der Ware:
mit Farbstoff, geschwefelt
- b) Aushang/Mitteilung:
Gedeckter Apfelkuchen mit den Zusatzstoffen

¹Die Kenntlichmachung kann auch lauten: bei E 249 und E 250 „mit Nitritpökelsalz“, bei E 251 und E 252 „mit Nitrat“, bei einem Gemisch dieser Stoffe „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“

²Die Zuordnung von Verkehrsbezeichnungen zu den in der Tabelle genannten E-Nummern kann anhand leicht zugänglicher Broschüren vorgenommen werden.

im **Kuchen**: Backpulver (Backtriebmittel E 500, E 334), Farbstoff E 160 b,
in der **Füllung**: Säuerungsmittel E 330 und Verdickungsmittel E 407, Konservierungsstoff E 222.

2. Belegte Brötchen (mit Schinken):

Das Brötchen wurde mit dem Emulgator E 472 e, der verwendete Hinterschinken laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe „Geschmacksverstärker Natriumglutamat“, „Antioxidationsmittel Natriumascorbat“ und dem Konservierungsstoff „Nitritpökelsalz“ hergestellt:

- a) Schild an der Ware:
mit Geschmacksverstärker, mit Antioxidationsmittel, mit Nitritpökelsalz
- b) Aushang/Mitteilung:
Belegte Brötchen (mit Schinken) mit den Zusatzstoffen
im **Brötchen**: Emulgator E 472 e,
im **Schinken**: Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff E 250), Antioxidationsmittel E 301, Geschmacksverstärker E 621

Weitere Informationen:

Auf die Merkblätter „Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln“ und „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung“ der CVUAs BW wird hingewiesen.



Verantwortlich:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg,
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;
eMail: poststelle@cvuafr.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-35 49;
eMail: poststelle@cvuaka.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-karlsruhe.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Fidelis-Graf-Str. 1, 72488 Sigmaringen,
Tel.: 07571 / 7434-0 Fax: 07571 / 7434-202;
eMail: poststelle@cvuasig.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,
Tel.: 0711 / 957-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;
eMail: poststelle@cvuas.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>