

## **Merkblatt (5)**

### **Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln bei loser Abgabe in Bäckereien und Konditoreien**

Zahlreichen Lebensmitteln werden zum Zwecke der Konservierung, wegen des besseren Aussehens oder aus technologischen Gründen **Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Stabilisatoren usw.** zugesetzt.

In speziellen Verordnungen ist geregelt, welchen Lebensmitteln diese Stoffe zugesetzt werden dürfen und wie die Deklaration bei der Abgabe an den Endverbraucher zu erfolgen hat. Die nachfolgenden Hinweise sollen auf die erforderliche und richtige Deklaration von Zusatzstoffen aufmerksam machen und so Beanstandungen vermeiden helfen.

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungs-Bestimmungen des § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV), der VO(EG) 1333/2008 (LMZusatzstoffVO) und die produktspezifischen Leitsätze i.V.m. dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackt bezogenen Lebensmittel 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 kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen.

Art des Zusatzstoffes (Klassennamen) (E-Nummer)	Kenntlichmachung	Beispiele für Zutaten, die diese Zusatzstoffe enthalten können.
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)	"mit Farbstoff" zusätzlich bei s.g. Azo-Farbstoffen : Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffes und Warnhinweis: "Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen"	Back- und Grundmischungen für Feine Backwaren, Füllmassen und sonstige Cremes, Dekorkirschen, Tortenguss.

#### **Postanschrift**

Lauterstraße 8  
67657 Kaiserslautern

#### **Stadtbus** (Haltestelle)

Goetheschule  
Rundbau

#### **Öffnungszeiten**

Pfaffstraße 40/42

Mo, Di 08.00 - 12.00 + 13.30 - 16.00 Uhr

Mi, Fr 08.00 - 12.00 Uhr

Do 08.00 - 12.00 + 13.30 - 18.00 Uhr

#### **Telefon**

0631/7105-450

#### **Telefax**

0631/7105-457

#### **Internet**

[www.kaiserslautern-kreis.de](http://www.kaiserslautern-kreis.de)

#### **E-Mail**

[info@kaiserslautern-kreis.de](mailto:info@kaiserslautern-kreis.de)

#### **Konto**

Kreissparkasse Kaiserslautern

Konto-Nr.: 5868

BLZ: 540 502 20

IBAN: DE69 5405 0220 0000 0058 68

BIC: MALADE51KLLK

<p><b>Achtung bei Azo-Farbstoffen :</b>          Gelborange S (E110)          Chinolingelb (104)          Azorubin (E122)          Alluarot AC (E129)          Tartrazin (E102)          Cochenillerot A (E 124)</p>	<p>Beispiel : <b>"mit Farbstoff E 104, Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen."</b></p>	
<p>Konservierungsstoffe          (Konservierungsstoff)          E 200 - E 219,          E 230 - E 235,          E 249 - E 252,          E 280 - E 285,          E 1105</p>	<p><b>"mit Konservierungsstoff" oder konserviert"</b></p>	<p>Käse, Trockenfrüchte, Wurst, Schinken.</p>
<p>Antioxidanzmittel          (Antioxidanzmittel)          E 310 - E 321</p>	<p><b>"mit Antioxidanzmittel"</b></p>	<p>Fertigfüllungen, Sahnefond, Schinken.</p>
<p>Geschmacksverstärker          (Geschmacksverstärker)          E 620 - E 635</p>	<p><b>"mit Geschmacksverstärker"</b></p>	<p>Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Kochschinken</p>
<p>Schwefeldioxid/Sulfide          (Konservierungsstoff)          E 220 - E 228</p>	<p><b>"geschwefelt"</b></p>	<p>Obst (z.B. zerkleinerte Äpfel für Füllungen und Auflagen), Trockenfrüchte</p>
<p>Eisensalze          (kein Klassennamen)          E 579 - E 585</p>	<p><b>"geschwärzt"</b></p>	<p>"geschwärzt"</p>
<p>Süßstoffe          (Süßstoffe)          E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959          andere Süßungsmittel          (Zuckeralkohole)          (kein Klassennamen)          E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967</p>	<p><b>"mit Süßungsmittel(n) bei Aspartam (E 951) zusätzlich : "enthält eine Phenylalaninquelle"</b></p>	<p>brennwertverminderte Lebensmittel, Anmerkung: Wenn Sorbit (420) (=Zuckeralkohol) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.</p>
<p>Phosphate          (Stabilisator)          E 338 - E 341, E 450 - E 452</p>	<p><b>"mit Phosphat"</b></p>	<p>Brühwurstzeugnisse, Kochschinken          Anmerkung : Eine Kenntlichmachung ist nur bei der Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.</p>

Merkblatt :

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln bei loser Abgabe in Bäckereien und Konditoreien

### **Art und Weise der Kenntlichmachung**

Wie:

- \_ gut sichtbar, leicht lesbar
- \_ nicht verwischbare Schrift

Wo und Was:

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

b) in einem Aushang oder einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist. In diesem Fall müssen alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe (also auch die, die ansonsten keine Kenntlichmachungspflicht auslösen) angegeben werden (s.u.).

In dem Aushang oder der Aufzeichnung sind die Zusatzstoffe mit ihrem Klassennamen und entweder ihrer E-Nummer oder ihrer Verkehrsbezeichnung<sup>2</sup> anzugeben. Auf die Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden. Beispielsweise kann hierfür ein Ringbuch in der Nähe der Verkaufstheke ausgelegt werden. Die Kenntlichmachung „Süßungsmittel“ und die Sonderregelung für Aspartam („enthält eine Phenylalaninquelle“), ebenso wie die Angabe der Azo-Farbstoffe mit Bezeichnung oder E-Nummer und dem Warnhinweis:

„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ sind in jedem Fall auf dem Schild auf oder neben der Ware vorzunehmen.

Im Aushang oder der Aufzeichnung sind alle die Zusatzstoffe, die der Backware direkt zugegeben werden oder die in einer zusammengesetzten Zutat (z.B. Backmittel, Cremepulver) enthalten sind und im Endprodukt noch eine technologische Wirkung haben (z.B. Farbstoffe), kenntlich zu machen.

### **Beispiele :**

#### **1. Gedeckter Apfelkuchen:**

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

a) *Schild an der Ware:*  
mit Farbstoff, geschwefelt

b) *Aushang/Mitteilung:*

Gedeckter Apfelkuchen mit den Zusatzstoffen 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:

Merkblatt :

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln bei loser Abgabe in Bäckereien und Konditoreien

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

### ***Kakaohaltige Fettglasur :***

Die Verwendung von mit Kakaoerzeugnissen (z.B.: Schokoladenüberzugsmasse) verwechselbaren Fettglasuren, auch in stückiger Form, ist ausreichend kenntlich zu machen, z.B. durch die Angabe "mit kakaohaltiger Fettglasur" auf einem Schild bei der Ware.

Die Kenntlichmachung muss direkt im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels erfolgen, z.B.: "Nussecken mit kakaohaltiger Fettglasur".

Die Verwendung des Wortes "Schokolade" , auch in abgekürzter Form , in zusammengesetzten Bezeichnungen setzt eine Mitverarbeitung von Kakaoerzeugnissen und /oder Kakao in Teigen, Massen, im Überzug oder in der Füllung voraus sie sind im fertigen Erzeugnis geschmacklich deutlich wahrnehmbar .

Besteht der Anteil nur im Überzug oder in der Füllung , so werden hierfür nur Schokoladearten verwendet.

z.B.: "Croissant" Füllung mit Schokolade, Dekor : mit kakaohaltiger Fettglasur".

Mit Schokoladearten verwechselbaren Überzüge (z.B.: Fondant mit Kakaopulver, kakaohaltige Fettglasur) werden bei folgenden Produkten auch bei Kenntlichmachung nicht verwendet.

-- Baumkuchen , -- Sachertorte , -- Lebkuchen , -- Dominosteine , -- Printen , -- Spitzkuchen ,  
-- Nußknacker , -- Florentiner , -- Marzipan- , Mandel- , Nuß- , Haselnuß- , Walnußmakronen.

### ***Persipan :***

Eine Verwendung von Persipan ist kenntlich zu machen, wenn die Verwendung von Marzipan üblich oder die Verwendete Masse als Belag oder Füllung in der angebotenen Form sichtbar oder nach Aussehen, Geruch oder Geschmack mit Marzipan verwechselbar ist.

Die Kenntlichmachung muss direkt im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels erfolgen, z.B.: "Ochsenaugen mit Persipan".

Bei Hinweisen auf "Marzipan" sind als Füllung ausschließlich die entsprechende Rohmasse oder angewirkte Masse enthalten.

### ***geographische Bezeichnungen :***

Geographische Bezeichnungen sind i.d.R. echte Herkunftsangaben. In manchen Fällen können sie, auch nur Hinweise auf eine bestimmte Zusammensetzung und Herstellungsweise sein.

In Verbindung mit dem Worten "Original" oder "Echt" weisen geographische Bezeichnungen in jedem Fall auf die Herkunft hin.

Merkblatt :

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln bei loser Abgabe in Bäckereien und Konditoreien

**Weitere Angaben finden Sie:**

*Merkblatt (3) Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf der Speisen- u. Getränkekarte. (Kreisverwaltung KL)*

*Leitsätze für Feine Backwaren vom 17./18.09.1991 i.d.B.v. 06.02.1992 (GMBI S.325)*

*Leitsätze für Brot und Kleingebäck vom 24.03.1994 i.d.B.v. 31.01.1994 (GMBI S.346 ber. S.877)*

*Leitsätze Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren vom 27.01.1965 (GMBI S.165) z.g. durch Änd-Bek. v.08.01.2010 (Nanz. Nr.16 S.336)*

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

Stand: 08.08.2013

Merkblatt :

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln bei loser Abgabe in Bäckereien und Konditoreien