

## Merkblatt

### Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln bei loser Abgabe in Bäckereien und Konditoreien

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kennzeichnung-Bestimmungen des § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV).

Für die Prüfung, ob eine Kennzeichnung erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die unten genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind. Allerdings muss auf verpackten Lebensmitteln für Weiterverarbeiter häufig kein 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	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, für Füllmassen und sonstige Cremes, Dekorkirschen, 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“ <sup>1)</sup>	Margarine, Flüssigei, Trockenfrüchte, Käse, Wurst, Schinken, Fleischsalat, Toastbrotbackmittel
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Fertigfüllungen, Sahnefond, verarbeitete Nüsse, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Fertigfüllungen, Kochschinken
Schwefeldioxid/Sulfite (Konservierungsstoff) E 220 – E 228	„geschwefelt“	Obst (z.B. zerkleinerte Äpfel für Füllungen und Auflagen), 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) zusätzl.: „enthält eine Phenylalaninquelle“	brennwertverminderte Lebensmittel, Süßungsmittel für Diabetikerbackwaren  <b>Anmerkung:</b> Wenn Sorbit (E 420) (=Zuckeralkohol) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken  <b>Anmerkung:</b> Eine Kennzeichnung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

## 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 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“) 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 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 Citronensäure 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 „Geschmackverstärker: 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

### Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das: Landratsamt Bautzen, Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt, Bahnhofstraße 7, 02926 Bautzen, Tel. 03591 / 5251 39001.

<sup>1)</sup> 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“.

<sup>2)</sup> Die Zuordnung von Verkehrsbezeichnungen zu den in der Tabelle genannten E-Nummern kann anhand leicht zugänglicher Broschüren vorgenommen