



Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg

Merkblatt

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

(Stand: Januar 2001)

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

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung 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 kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen.

Art des Zusatzstoffes (Klassenname) 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"	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" ¹⁾	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) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle"	brennwertverminderte Lebensmittel, Süßungsmittel für Diabetikerbackwaren Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) (= Zuckeralkohol) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung 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 Lebensmittel 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 Verkehrsbezeichnung²⁾ 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 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 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 "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

¹ Die Kenntlichmachung kann auch lauten: bei E 249 und E 250 „mit Nitritpökelsalz“, bei E 251 und E252 „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.