



# Merkblatt

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

Stand: Dezember 2003

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kennzeichnungs-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<br>(Klassenname)<br>E-Nummer                                                                           | Kennzeichnung                                             | Beispiele für Zutaten, die diese Zusatzstoffe enthalten können                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Farbstoffe<br>(Farbstoff)<br>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<br>(Konservierungsstoff)<br>E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239<br>E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 | "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert" <sup>0</sup> | Margarine, Flüssigei, Trockenfrüchte, Käse, Wurst, Schinken, Fleischsalat, Toastbrotbackmittel               |
| Antioxidationsmittel<br>(Antioxidationsmittel)<br>E 310 - E 321                                                              | "mit Antioxidationsmittel"                                | Fertigfüllungen, Sahnefond, verarbeitete Nüsse, Schinken                                                     |



|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Geschmacksverstärker<br>(Geschmacksverstärker)<br>E 620 - E 635                                                                                                     | <b>”mit Geschmacksver-<br/>stärker”</b>                                                                                 | Gewürzmischungen, Aromazubereitungen,<br>Fertigfüllungen, Kochschinken                                                                                                                                                              |
| Schwefeldioxid/Sulfite<br>(Konservierungsstoff)<br>E 220 - E 228                                                                                                    | <b>”geschwefelt”</b>                                                                                                    | Obst (z.B. zerkleinerte Äpfel für Füllungen<br>und Auflagen), Trockenfrüchte                                                                                                                                                        |
| Eisensalze<br>(kein Klassenname)<br>E 579, E 585                                                                                                                    | <b>”geschwärzt”</b>                                                                                                     | schwarze Oliven                                                                                                                                                                                                                     |
| Süßstoffe<br>(Süßstoffe)<br>E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959<br>andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole)<br>(kein Klassenname)<br>E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967 | <b>”mit Süßungsmittel(n)”<br/><br/>bei Aspartam (E 951)<br/>zusätzlich:<br/>”enthält eine Phenyl-<br/>alaninquelle”</b> | brennwertverminderte Lebensmittel, Sü-<br>ßungsmittel für Diabetikerbackwaren<br><b>Anmerkung:</b> Wenn Sorbit (E 420) (= Zu-<br>ckeralkohol) als Stabilisator verwendet<br>wird, ist eine Kenntlichmachung nicht er-<br>forderlich |
| Phosphate<br>(Stabilisator)<br>E 338 bis 341, E 450 bis E 452                                                                                                       | <b>„mit Phosphat“</b>                                                                                                   | Brühwürste, Kochschinken<br><b>Anmerkung:</b> Eine Kenntlichmachung ist<br>nur bei Verwendung in Fleischerzeugnis-<br>sen vorgeschrieben.                                                                                           |

<sup>0</sup>Die Kenntlichmachung kann auch lauten: bei E 249 und E 250 „mit Nitritpökelsalz“, bei E 251 und E 252 „mit Nitrat“, bei einem Ge-  
misch dieser Stoffe „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“

### **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 Verkehrsbe-



zeichnung<sup>1</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 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 Natrium-ascorbat" 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

---

<sup>1</sup> Die Zuordnung von Verkehrsbezeichnungen zu den in der Tabelle genannten E-Nummern kann anhand leicht zugänglicher Broschüren vorgenommen werden.



**Kontakte:**

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,  
Tel.: 0711 / 3426-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;  
eMail: [poststelle@cvuas.bwl.de](mailto:poststelle@cvuas.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,  
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;  
eMail: [poststelle@cvuaka.bwl.de](mailto:poststelle@cvuaka.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-karlsruhe.de>

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

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen,  
Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;  
eMail: [poststelle@cvuasig.bwl.de](mailto:poststelle@cvuasig.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>