



Kennzeichnung von unverpackten Lebensmitteln in Bäckereien und Konditoreien

Lebensmittel sind gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) Nr. 1169 / 2011, der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung und ggf. weiterer spezieller Vorgaben rechtskonform zu kennzeichnen.

Bei der Abgabe von unverpackten Lebensmitteln in Bäckereien und Konditoreien kann die Kennzeichnung / Kennzeichnung gut sichtbar, deutlich und gut lesbar

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Aufzeichnung bzw. Unterrichtung, die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sind, erfolgen.

Um die Zuordenbarkeit der kennzeichnungspflichtigen Angaben zu den Lebensmitteln zu gewährleisten, sollte die Bezeichnung stets in unmittelbarer Nähe zu dem Produkt kenntlich gemacht werden. Die Angabe der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene kann in einem Aushang oder einer schriftlichen Aufzeichnung vorgenommen werden. Erfolgt die Kennzeichnung der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene nicht auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, muss in der Einrichtung deutlich darauf hingewiesen werden, in welcher Form und an welcher Stelle die Kennzeichnung zu finden ist.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: In einem Aushang oder einer Aufzeichnung sind alle der Backware direkt zugegebenen oder in einer zusammengesetzten Zutat enthaltenen Zusatzstoffe mit ihrem Klassennamen und entweder ihrer E-Nummer oder ihrer Verkehrsbezeichnung anzugeben.

<i>Klassennamen</i>	<i>Kennzeichnung</i>	<i>Bsp. für Zutaten, die Zusatzstoffe enthalten können</i>
Farbstoffe in oder auf einem Lebensmittel E 100 – E 180	"mit Farbstoff"	Back- und Grundmischungen für feine Backwaren, Füllmassen, Cremes
bei diesen Farbstoffen: E 102 - Tartrazin E 104 - Chinolingelb E 110 - Gelborange S E 122 - Azorubin E 124 - Cochenillerot A E 129 - Allurarot AC	Zusätzlich Warnhinweis: "Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen"	Tortenguss, Dekorkirsche, Nonpareille
Konservierungsstoffe E 200-E 219, E 230-E 235, E 239 E 280-E 285, E 1105	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"	Margarine, Flüssig-Ei, Käse, Trockenfrüchte, Toastbrotbackmittel
Nitrat und/oder Nitritpökelsalz E 249-E 252	„mit Nitrat“ und/oder „mit Nitritpökelsalz“	Wurst, Schinken, Fleischsalat
Antioxidationsmittel E 310 – E 321	"mit Antioxidationsmittel"	Fertigfüllungen, Sahnefond, verarbeitete Nüsse, Schinken
Geschmacksverstärker E 620 - E 635	"mit Geschmacksverstärker"	Gewürzmischungen, Aroma- zubereitungen, Fertigfüllungen, Kochschinken
Eisensalze (-glukonat oder - lactat) E 579, E 585	"geschwärtzt"	Schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 bis E 905 und E 914	„gewachst“	nur bei frischem Obst und Gemüse
Phosphate E 338-E 341, E 450-E 452	"mit Phosphat" (nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen)	Fleischerzeugnisse z. B. Brühwurst, Kochschinken
Süßungsmittel (Zuckeraustauschstoffe und / oder Süßstoffe) E 950-E 952, E 954, E 957, E 959 E 420, E 421, E 953, E 965-E 967	"mit Süßungsmittel(n)" in Verbindung mit der Bezeichnung	brennwertverminderte Lebensmittel
bei Aspartam	Zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	

Wählt der Lebensmittelunternehmer zur Kenntlichmachung ein Schild an der Ware, muss er nur genau festgelegte Zusatzstoffe und Behandlungsverfahren deklarieren (Spalte 2). Die Zusatzstoffe müssen nicht exakt benannt werden, auf bestimmte Substanzen ist jedoch mit festgelegten Formulierungen hinzuweisen. So sind die Kenntlichmachung „mit Süßungsmittel“, die Sonderregelung für Aspartam sowie die Angabe der Azo-Farbstoffe mit Bezeichnung oder E-Nummer und der formal vorgeschriebene Warnhinweis in jedem Fall auf dem Schild auf oder neben der Ware vorzunehmen. Entscheidet sich der Händler für eine ausführliche Übersicht, beispielsweise in Form einer allgemein zugänglichen Aufzeichnung oder eines Aushanges, müssen sämtliche in dem Lebensmittel enthaltene Zusatzstoffe aufgelistet werden. Hierzu gehören auch Zusatzstoffe, die nicht nach der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung sondern der Lebensmittelinformationsverordnung, Anhang VII Teil C kenntlich zu machen sind z. B. Emulgatoren oder Säuerungsmittel. Der Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet, an der Ware selbst oder mittels Aushang auf dieses Verzeichnis hinzuweisen.

Kenntlichmachung von Allergenen: Ist die Angabe eines Zutatenverzeichnis für das jeweilige Lebensmittel nicht vorgesehen, so muss vor der Nennung der Bezeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, das Wort „**Enthält**“ aufgeführt werden.

„Glutenhaltiges Getreide“ und „Schalenfrüchte“ sind „namentlich“ anzugeben, d. h. die jeweilige Getreidesorte (z. B. Weizen, Roggen, Gerste u. s. w.) und die Art der Schalenfrucht (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Pistazien u. s. w.) sind zu benennen.

Bei der Kenntlichmachung von Allergenen ist auch eine mündliche Auskunft des Personals als ausreichend anzusehen. Voraussetzung hierfür ist, dass eine schriftliche Information auf Nachfrage des Verbrauchers leicht zugänglich ist. Zudem muss im Verkaufsraum deutlich darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage eingesehen werden kann.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:

Glutenhaltiges Getreide, namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose),

Schalenfrüchte, namentlich: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*),

Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse,

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Schwefeldioxid und **Sulphite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂,

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kenntlichmachung „kakaohaltige Fettglasur“: Die Verwendung von mit Kakaoerzeugnissen (z. B. Schokoladenüberzugsmassen) verwechselbaren Fettglasuren, auch in stückiger Form (z. B. Schoko-Streusel, Schoko-Tröpfchen), ist ausreichend kenntlich zu machen, z. B. durch die Angabe „mit kakaohaltiger Fettglasur“ auf einem Schild an der Ware. Die Kenntlichmachung muss direkt im Zusammenhang mit der Bezeichnung des Lebensmittels erfolgen (z. B. „Puddingkuchen mit kakaohaltiger Fettglasur“).