



## Kennzeichnung unverpackter Lebensmittel in Bäckereien und Konditoreien

Lebensmittel sind gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) Nr. 1169 / 2011, der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung 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 Bezeichnung anzugeben.

<i>Klassennamen</i>	<i>Kennzeichnung</i>	<i>Bsp. für Zutaten, die Zusatzstoffe enthalten können</i>
<b>Farbstoffe</b> 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, Dekorirsche, Nonpareille
<b>Konservierungsstoffe</b> E 200-E 219, E 230-E 235, E 239 E 249-E 252, E 280-E 285, E 1105	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"	Margarine, Flüssig-Ei, Käse, Trockenfrüchte, Wurst, Schinken, Fleischsalat, Toastbrotbackmittel
<b>Antioxidationsmittel</b> E 310 – E 321	"mit Antioxidationsmittel"	Fertigfüllungen, Sahnefond, verarbeitete Nüsse, Schinken
<b>Geschmacksverstärker</b> E 620 - E 635	"mit Geschmacksverstärker"	Gewürzmischungen, Aroma- zubereitungen, Fertigfüllungen, Kochschinken
<b>Schwefeldioxid / Sulfite</b> E 220 – E 228	"geschwefelt"	Obst ( z. B. zerkleinerte Äpfel für Füllungen und Auflagen ), Trockenfrüchte
<b>Eisensalze ( -glukonat oder - lactat )</b> E 579, E 585	"geschwärtzt"	Schwarze Oliven
<b>Phosphate</b> E 338-E 341, E 450-E 452	"mit Phosphat" ( nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen )	Fleischerzeugnisse z. B. Brühwurst, Kochschinken
<b>Süßungsmittel</b> ( 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 ist die Kenntlichmachung „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 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung 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 auf Nachfrage des Verbrauchers eine schriftliche Information 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 SO<sub>2</sub>,

**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“ ).