

Deklarationsvorschriften in Bäckereien, Konditoreien und entsprechenden Filialbetrieben

Dieses Merkblatt soll Hinweise zu Kennzeichnungsvorschriften in Back-, Konditoreigeschäften/Abteilungen und entsprechenden Filialbetrieben geben.

Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können.

1. Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen Zutaten

Die allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften sind zu beachten.
Siehe Infoblatt: Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigverpackung.

1.1 Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen Zutaten bei loser Abgabe von Lebensmitteln erfolgt gut sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar auf einem Schild auf oder neben der Ware.

1.2 Erleichterung für Verkaufsabteilung – Bäckerei

Es ist auch möglich, dass die Kenntlichmachung in Form eines Sammelaushangs oder einer anderen schriftlichen Aufzeichnung (Mappe) erfolgen kann, wenn diese dem Verbraucher unmittelbar zugänglich sind. Hierbei müssen jedoch sämtliche Zusatzstoffe und Allergene Zutaten des entsprechenden Lebensmittels in solchen Listen aufgeführt werden. Auf diese Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden.

1.3 Kenntlichmachung aufgrund spezieller Vorschriften

Die Verkehrsbezeichnung / der Produktname (Leitsätze beachten) in Verbindung mit der Angabe von Ersatzprodukten, falls es aus der Verkehrsbezeichnung nicht ersichtlich ist; zum Beispiel

- statt Marzipan → “mit Persipan”
- statt Kuvertüre/Schokolade → “mit kakaohaltiger Fettglasur”

1.4 Kenntlichmachung bestimmter Lebensmittelfarbstoffe gemäß Art. 24 und Anhang V der VO (EG) Nr. 1333/2008

Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die bestimmte Lebensmittelfarbstoffe enthalten:

- Gelborange S (E 110)
- Chiolingelb (E 104)
- Azorubin (E 122)

- Allurarot AC (E 129)
- Tartrazin (E 102)
- Cochenillerot A (E 124)

Die „Bezeichnung oder E-Nummer des/der Farbstoffs/Farbstoffe“ ist anzugeben, sowie die Angabe:

„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“

1.5 Beispiel – Zusatzstoffkennzeichnung

Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Zutaten, die diese Zusatzstoffe enthalten können
1) Farbstoffe Bspw. E 100, E 180, Beta-carotin, Riboflavin	„mit Farbstoff“	Back- und Grundmischungen für feine Backwaren, für Füllmassen und sonstige Cremes, Dekorkirschen, Tortenguss
2) Konservierungsstoff E200, E219, E230, E235, E249, E280, E285, E1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Margarine, Flüssigei, Trockenfrüchte, Käse, Wurst, Schinken, Fleischsalat, Toastbrotbackmittel
3) Antioxidationsmittel E310, E321	„mit Antioxidationsmittel“	Fertigfüllungen, Sahnefond, verarbeitete Nüsse, Schinken
4) Geschmacksverstärker E620, E635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Fertigfüllungen, Aromazubereitungen
5) Schwefeldioxid/Sulfite E220, E228	„geschwefelt“	Obst (z. B. zerkleinerte Äpfel für Füllungen u. Auflagen), Trockenfrüchte
6) Eisensalze (kein Klassenname) E579, E228	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
7) Süßstoffe E950, E952, E954, E957, E959	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Süßungsmittel für Backwaren
8) Phosphate (Stabilisator) E338-E341, E450-E452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken

Für eine betriebsspezifische Beratung oder falls Sie noch weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an den Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz,
Hermann-Jacobsohn-Weg 1, 35039 Marburg, ☎ 06421-4056601, ✉ FBVuV@marburg-biedenkopf.de