

Ergeht an:
BGA-Mitglieder
Alle Landesinnungen


Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter
Bayerl/Edlinger/Skoff-Salomon

Durchwahl
3192

Datum
09.12.2024

RUNDSCHREIBEN 017/2024

Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz	
Betrifft: Verwendung von bestimmten Farbstoffen in Süß- und Backwaren	Frist: -
Kurzinfo: Verwendungsbedingungen für die Farbstoffe: <ul style="list-style-type: none">- Gold (E 175),- Chinolingelb (E 104),- Gelborange S (E 110) und- Cochenillerot A (E 124)	

Aus gegebenem Anlass erlauben wir uns, über die Verwendung der Farbstoffe Gold (E 175) sowie Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110) und Cochenillerot A (E 124) in Lebensmitteln gemäß der Verordnung (EG) 1333/2008 zu informieren:

1. Farbstoff Gold (E 175)

Die Verwendung des Farbstoffs Gold (Zusatzstoff E 175) ist lediglich in folgenden drei Fällen erlaubt:

- Überzug von Süßwaren,
- Verzierung von Pralinen,
- in Likören.

Zu beachten ist, dass Gold daher z.B. in Mehlspeisen, Teigen, Füllungen usw. nicht verwendet werden darf!

Wird Gold zugesetzt, unterliegt es der Beschränkung „quantum satis“.

Das bedeutet, dass für Gold keine spezifische Höchstmengenbegrenzung vorgesehen ist, aber nur so viel von diesem Farbstoff eingesetzt werden darf, wie gemäß der guten Herstellungspraxis für die Erreichung der gewünschten technologischen Wirkung erforderlich ist und die Verbraucher nicht irregeführt werden.

2. Farbstoffe Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110) und Cochenillerot A (Ponceau 4R) (E 124)

Die Farbstoffe Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110) und Cochenillerot A (Ponceau 4R) (E 124) dürfen feinen Backwaren bspw. als Zutat des Rührteigs oder durch direktes Auftragen nach dem Backen **nicht zugesetzt werden**.

Ein Einsatz dieser Farbstoffe ist allenfalls unter den in Kat. 5.4 angeführten Verwendungsbedingungen in Verzierungen, Überzügen und Füllungen von feinen Backwaren zulässig.

Siehe Auszug Kat. 5.4. „Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4“:

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	Gruppe IV	Polyole	<i>quantum satis</i>		Nur Saucen
	E 104	Chinolingelb	50	(61)	Nur Verzierungen, Überzüge und Saucen, ausgenommen Füllungen
	E 104	Chinolingelb	50	(61)	Nur Füllungen
	E 110	Gelborange S	35	(61)	Nur Verzierungen, Überzüge und Saucen, ausgenommen Füllungen
	E 110	Gelborange S	35	(61)	Nur Füllungen
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	55	(61)	Nur Verzierungen, Überzüge und Saucen, ausgenommen Füllungen
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	55	(61)	Nur Füllungen

Lebensmittel, die einen oder mehrere dieser Farbstoffe enthalten, müssen in der Kennzeichnung folgende zusätzliche Angaben enthalten:

„Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.

Dieser Hinweis ist bei der Verwendung jeglicher Farbstoffe, welche zur Gruppe der Azofarbstoffe gehören, verpflichtend. Diese Gruppe umfasst neben Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Cochenillerot A (E 124) auch Tartrazin (E 102), Azorubin (E 122) und Allurarot AC (E 129).

Details entnehmen Sie bitte dem aktuellen Text der Verordnung (EG) 1333/2008 (hier geht es zum [Gesetzestext](#)).

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

Vizepräsident KommR Mst. Leo Jindrak e.h.
Bundesinnungsmeister
Innungsmeister der österr. Konditoren

Mag. Walter Bayerl e.h.
Geschäftsführerin-Stv.