

Ergeht an:
BGA-Mitglieder
Alle Landesinnungen

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe
Sparte Gewerbe und Handwerk
der Wirtschaftskammer Österreich
Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13
E lebensmittel.natur@wko.at
W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter
Lorencz/Skoff-Salomon/Edlinger

Durchwahl
3192

Datum
18.08.2025

RUNDSCHREIBEN 010/2025

Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz	
Betrifft: Reminder Verwendung von bestimmten Farbstoffen in Speiseeis sowie Süß- und Backwaren	Frist: -
Kurzinfo: Verwendungsbedingungen für folgende Farbstoffe: • Chinolingelb (E 104) • Gelborange S (E 110) • Cochenillerot A (E 124) • Gold (E 175) Diese Farbstoffe dürfen nicht in folgenden Produktgruppen verwendet werden: • Speiseeis (Joghurteis) • Kakao- und Schokoladeerzeugnisse • Feine Backwaren (z. B. Rührteige, direktes Auftragen), außer in bestimmten Verzierungen, Überzügen oder Füllungen laut Kategorie 5.4 der VO (EG) Nr. 1333/2008.	

Die derzeit für Lebensmittel zugelassenen **Azofarbstoffe** sind in der EU-Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe ([Verordnung \(EG\) Nr. 1333/2008](#)) abschließend aufgezählt. Darüber hinaus legt diese Verordnung fest, unter welchen Bedingungen diese Zusatzstoffe eingesetzt werden dürfen.

Achtung, die Zulassung der einzelnen Zusatzstoffe gilt nicht allgemein, sondern jeweils nur für bestimmte Lebensmittelkategorien, sowie in den meisten Fällen mit festgelegter Höchstmenge. Bitte prüfen Sie stets diese Voraussetzungen vor einer Verwendung eines Zusatzstoffes in einer anderen Produktgruppe!

Aus gegebenem Anlass erlauben wir uns, an die Verwendungsbedingungen der Farbstoffe Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110) und Cochenillerot A (E 124) sowie Gold (E 175) in Lebensmitteln gemäß der [Verordnung \(EG\) 1333/2008](#) zu erinnern (siehe auch unser [Rundschreiben 017/2024](#)).

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

Die genannten Azofarbstoffe dürfen bei nachstehenden Speisen **nicht** zugesetzt werden:

- Speiseeis (Joghurteis) und Sorbets sowie
- Kakao- und Schokoladeprodukten* und feinen Backwaren beispielsweise als Zutat des Rührteigs oder durch direktes Auftragen nach dem Backen

Die genannten Farbstoffe sind in der Verordnung in diesen Lebensmittelkategorien nicht angeführt, gelten daher als nicht zugelassen und dürfen somit nicht verwendet werden.

Ein Einsatz dieser Farbstoffe in Verzierungen, Überzügen und Füllungen von feinen Backwaren ist allenfalls unter den in Kat. 5.4 angeführten Verwendungsbedingungen und Höchstwerten zulässig (siehe folgender Auszug der VO (EG) 1333/2008 zur Lebensmittelkategorie 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

Die genannten Farbstoffe gehören zur Gruppe der Azofarbstoffe, die im Verdacht stehen, die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern zu beeinträchtigen. Deshalb müssen Lebensmittel, die einen oder mehrere dieser Farbstoffe enthalten, in der Kennzeichnung folgenden **Hinweis** enthalten:

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

Diese Hinweispflicht gilt für alle Azofarbstoffe, einschließlich:

- Chinolingelb (E 104),
- Gelborange S (E 110),
- Cochenillerot A (E 124),
- Tartrazin (E 102),
- Azorubin (E 122) und
- Allurarot AC (E 129)

2. 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 in anderen Lebensmittelkategorien, wie z.B. in Mehlspeisen, Teigen, Füllungen usw., nicht verwendet werden darf!

Gold unterliegt der Regelung „quantum satis“, d. h. es darf **nur in technologisch notwendiger Menge** verwendet werden, ohne Verbraucher zu täuschen.

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.

Details entnehmen Sie bitte dem aktuellen Text der [Verordnung \(EG\) 1333/2008](#).

3. *Kakao- und Schokoladeprodukte

Der Vollständigkeit halber weisen wir ausdrücklich daraufhin, dass es generell keine Zulassung für die Verwendung von Farbstoffen in Kakao- und Schokoladeprodukten im Sinne der [Richtlinie 2000/36/EG](#) gibt.

Diese dürfen daher in diesen Produkten jedenfalls **nicht** verwendet werden.

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

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

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin

Haftungsausschluss: Diese Informationen wurden mit größter Sorgfalt erstellt und entsprechen dem derzeitigen Rechts- und Informationsstand. Es wird darauf verwiesen, dass alle Angaben trotz sorgfältigster Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung des Autors, des Herausgebers oder der Wirtschaftskammern Österreichs ausgeschlossen ist. Irrtümliche Satzfehler vorbehalten. Verwendete sprachliche Formulierungen gelten gleichermaßen für beide Geschlechter.