Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission

Thomas Böhm
– Vorsitzender des Fachausschusses 4 –
Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission
beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
- Dienstsitz Berlin - 11055 Berlin

Geschäftsstelle Amelie Dübner
Referat 624

HAUSANSCHRIFT Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

TEL +49 (0)228/ 6845-2081
FAX +49 (0)228/ 6845-3120
E-MAIL DLMBK-Geschaeftsstelle@ble.de
INTERNET www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de

DATUM 06.03.2024

Empfehlungen des Fachausschusses Nr. 4 zur Neufassung der Leitsätze für Feine Backwaren

Sehr geehrte Damen und Herren,

in der beigefügten Anlage erhalten Sie die Empfehlung zur Neufassung der Leitsätze für Feine Backwaren vom Fachausschuss 4 der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK), die im Zuge seiner 13. Sitzung am 01. Februar 2024 beschlossen wurden.

Erläuterungen zur Neufassung der Leitsätze für Feine Backwaren entnehmen Sie bitte dem beigefügten Sachstandsbericht vom 27. Februar 2024.

Sie haben die Möglichkeit, innerhalb einer Frist von vier Wochen, bis zum 03. April 2024, Einwendungen zu dieser Empfehlung abzugeben. Dabei bitten wir zu berücksichtigen, dass dieses Anhörungsverfahren kein Antragsverfahren zur Ergänzung oder Änderung von Leitsätzen darstellt. Anregungen zu gänzlich neuen Inhalten, die nicht in Verbindung mit dem dargestellten Leitsatzentwurf des Fachausschusses stehen, werden in diesem Rahmen zwar zur Kenntnis genommen, der Fachausschuss behält sich jedoch vor, solche Anregungen erst in einem weiteren Leitsatzänderungsverfahren unter Beteiligung aller Kreise aufzugreifen.

Mit freundlichen Grüßen

gez. Thomas Böhm

Leitsätze für Feine Backwaren

(Stand 01.02.2024)

ENTWURF

INHALTSVERZEICHNIS

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale ... 4

1.1 Begriffsbestimmungen ... 4

1.1.1 Feine Backwaren ... 4

1.1.2 Massen und Teige ... 4

1.1.3 Backmischungen ... 4

1.1.4 Backmittel ... 4

1.1.5 Getreide ... 5

1.1.6 Getreideerzeugnisse ... 5

1.1.7 Vollkorn ... 5

1.1.8 Sonstige Mahlerzeugnisse ... 6

1.1.9 Fette ... 6

1.1.10 Zucker ... 6

1.1.11 Vollei ... 6

1.1.12 Füllungen ... 6

1.1.13 Kakaohaltige Fettglasur ... 8

1.1.14 Persipan ... 8

1.1.15 Zitronat, Orangeat ... 8

1.1.16 Mengenangaben ... 8

1.2 Herstellung ... 8

1.2.1 Feine Backwaren aus Teigen ... 8

1.2.2 Feine Backwaren aus Massen ... 9

1.3 Beschaffenheitsmerkmale ... 9

1.4 Bezeichnung und Aufmachung ... 10

1.4.1 Hervorhebung allgemeiner Art ... 10

1.4.2 Geschmackgebende Zutaten ... 10

2 Besondere Beurteilungsmerkmale ... 11

2.1 Besondere Beurteilungsmerkmale – Zutaten ... 11

2.1.1 Butter ... 11

2.1.2 Milch ... 11

2.1.3 Sahne, Rahm ... 11

2.1.4 Sauermilch, Buttermilch, Joghurt, Kefir, Molke ... 11

2.1.5 Quark ... 11

2.1.6 Eier ... 12

2.1.7 Schokolade ... 12

ENTWURF

2.1.8 Ölsamen und entsprechende Massen ... 12
2.1.9 Honig ... 12
2.1.10 Vanille ... 12
2.1.11 Vollkorn ... 12
2.1.12 Mehrkorn ... 12
2.1.13 Bestimmte Getreidearten ... 13
2.1.14 Glutenfreie Feine Backwaren ... 13
2.2 Besondere Beurteilungsmerkmale - Backwaren ... 13
2.2.1 *Rührkuchen* ... 13
2.2.2 Siedegebäcke ... 13
2.2.3 Hefeteiggebäcke ... 14
2.2.4 Backwaren aus Massen (Biskuit, Sand, Wiener, Brand, Sacher) ... 15
2.2.5 Blätterteiggebäck ... 16
2.2.6 Stollengebäcke ... 16
2.2.7 Sahne- und Cremetorten ... 18
2.2.8 Weitere Feine Backwaren ... 19
2.3 Besondere Beurteilungsmerkmale – Dauerbackwaren ... 19
2.3.1 Kekse und Kräcker ... 19
2.3.2 Laugendauergebäcke ... 20
2.3.3 Lebkuchen ... 20
2.3.4 *Backoblaten* ... 23
2.3.5 Waffeldauergebäck ... 23
2.3.6 *Zwieback* ... 24
2.3.7 Schaumgebäcke ... 24
2.3.8 *Löffelbiskuit* ... 25
2.3.9 *Florentiner* ... 25
2.3.10 *Nussknacker* ... 25

Anlage ... 26

Fußnoten ... 27

ENTWURF

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

1.1.1 Feine Backwaren

Feine Backwaren im Sinne dieser Leitsätze werden aus Teigen oder Massen durch Backen, Rösten, Trocknen, Kochextrusion oder anderen Verfahren hergestellt. Die Teige oder Massen werden üblicherweise unter Verwendung von Getreide, Getreideerzeugnissen und/oder sonstigen Mahlerzeugnissen, Stärken, Fetten, Eierzeugnissen und/oder Zucker zubereitet.

Feine Backwaren unterscheiden sich von Brot und Kleingebäck dadurch, dass ihr Gehalt an Fett und Zucker in der Regel mehr als 10 %, bezogen auf den Getreideanteil und/oder Stärken, beträgt.

Soweit in den Besonderen Beurteilungsmerkmalen aufgeführt, können bestimmten Erzeugnissen auch geringere Anteile an Fett und/oder Zucker zugesetzt werden.

Dauerbackwaren sind Feine Backwaren, deren Genießbarkeit durch eine längere, sachgemäße Lagerung nicht beeinträchtigt wird.

1.1.2 Massen und Teige

Massen und Teige im Sinne dieser Leitsätze sind ungebacken und üblicherweise ungeformt; sie entsprechen in ihrer Zusammensetzung Feinen Backwaren, für deren Herstellung sie bestimmt sind.

1.1.2.1 Massen

Massen werden aus Getreideerzeugnissen und/oder Stärken und anderen Zutaten in unterschiedlichen Mengen durch Schlagen, Rühren, Mischen und/oder Rösten hergestellt. Die anderen Zutaten überwiegen insgesamt gegenüber Getreideerzeugnissen oder Stärken. Die Massen, chemisch und/oder physikalisch gelockert, sind schaumartig oder weich bis dickflüssig.

1.1.2.2 Teige

Teige werden aus Getreideerzeugnissen und/oder Stärken sowie anderen Zutaten durch Mischen und Kneten hergestellt. Die Teige, biologisch, chemisch und/oder physikalisch gelockert, sind elastisch bis plastisch formbar.

1.1.3 Backmischungen

Backmischungen im Sinne dieser Leitsätze sind überwiegend trockene Vormischungen mit den wesentlichen (Grund-)Zutaten für Feine Backwaren. Aus ihnen wird unter Zugabe von Flüssigkeit und in der Regel weiteren Zutaten ein Teig oder eine Masse hergestellt und diese(r) üblicherweise gebacken.

Backmischungen für den Endverbraucher enthalten die wesentlichen trockenen Zutaten in den Anteilen, wie sie zur Herstellung der laut Bezeichnung benannten Feinen Backware erforderlich sind.

1.1.4 Backmittel

Backmittel sind Mischungen von Zutaten inklusive Lebensmittelzusatzstoffen und Enzymen, die dazu bestimmt sind, die Herstellung von Feinen Backwaren zu erleichtern, die wechselnden

ENTWURF

Verarbeitungseigenschaften der Rohstoffe auszugleichen und die Qualität der Feinen Backwaren zu beeinflussen. Sie werden bei der Massen- und Teigherstellung in einer Menge von weniger als 10 % (bezogen auf den Anteil des Getreide- beziehungsweise Mahlerzeugnisses) zugegeben.

1.1.5 Getreide

Getreide im Sinne dieser Leitsätze sind die Samen von

– Brotgetreide

– sonstigem Getreide

– Pseudogetreide (Pseudocerealien)

1.1.5.1 Brotgetreide

Brotgetreide im Sinne dieser Leitsätze ist Getreide aus den Gattungen Triticum L. (z. B. Weizen, Dinkel, Emmer, Einkorn) und Secale L. (z. B. Roggen), sowie Kreuzungen daraus (z. B. Triticale).

1.1.5.2 Sonstiges Getreide

Sonstiges Getreide im Sinne dieser Leitsätze ist

a) Gerste (Hordeum)

b) Hafer (Avena)

c) Hirse (z. B. Sorghum bicolor (L.) Moench, Panicum miliaceum L.)

d) Mais (Zea mays)

e) Reis (Oryza)

1.1.5.3 Pseudogetreide (Pseudocerealien)

Pseudogetreide im Sinne dieser Leitsätze sind Samen von Pflanzen, die botanisch nicht zu Getreide (Leitsatznummer 1.1.5.1 und 1.1.5.2) gehören, aber ähnlich wie diese für die Herstellung von z. B. glutenfreien Feinen Backwaren eingesetzt werden. Pseudogetreide ist vor allem

a) Amaranth (Amaranthus)

b) Buchweizen (Fagopyrum)

c) Quinoa (Chenopodium quinoa)

1.1.6 Getreideerzeugnisse

Getreideerzeugnisse sind Erzeugnisse aus gereinigtem Getreide (Leitsatznummer 1.1.5), das weiterbearbeitet wurde (z. B. durch Zerkleinern, Quetschen, Fraktionieren, Erhitzen). Hierzu zählen vor allem Mehl, Backschrot, Vollkornmehl, Vollkornschrot, Grieß, Dunst, Keime, Flocken und Speisekleie.

1.1.7 Vollkorn

Getreidevollkornerzeugnisse wie Vollkornmehl und Vollkornschrot enthalten die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner einschließlich des Keimlings. Die Körner können jedoch von der äußeren Fruchtschale befreit sein.

1.1.8 Sonstige Mahlerzeugnisse

Sonstige Mahlerzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind gemahlene Teile von Pflanzen (z. B. Samen, Wurzeln), die botanisch nicht zu Getreide beziehungsweise Pseudogetreide (Leitsatznummer 1.1.5) gehören, aber ähnlich wie diese für die Herstellung von z. B. glutenfreien Feinen Backwaren eingesetzt werden. Dazu gehören z. B. Tapiokastärke, Kochbananenmehl, Esskastanienmehl.

1.1.9 Fette

Fette im Sinne dieser Leitsätze sind Butter[1], Milchfetterzeugnisse[2], Margarine- und Mischfetterzeugnisse[3], Speisefette und -öle sowie deren Zubereitungen. Soweit Fette gegenseitig ersetzt werden können, gelten für die in diesen Leitsätzen angegebenen Mindestzusätze an Fetten unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Wassergehalte der verschiedenen Fettarten rechnerisch folgende Verhältnisse:

10 kg Butter entsprechen mindestens 8,0 kg Butterreinfett oder 8,0 kg Butterfett, fraktioniert oder 8,3 kg Butterfett.

10 kg Butter entsprechen 10 kg Margarine.

10 kg Margarine entsprechen 8,0 kg praktisch wasserfreier Fette.

1.1.10 Zucker

Zucker im Sinne dieser Leitsätze sind alle verkehrsüblichen Zuckerarten.

1.1.11 Vollei

Vollei im Sinne dieser Leitsätze ist die aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier gewonnene Eimasse oder handelsüblich pasteurisiertes Vollei mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 23 %.

Vollei wird auch in getrockneter Form verwendet.

1.1.12 Füllungen

1.1.12.1 Fruchtfüllungen

Fruchtfüllungen enthalten einen wesentlichen Anteil an Früchten und/oder Fruchterzeugnissen einschließlich Fruchtmark (auch in eingedickter oder getrockneter Form). Bei einem Einsatz von Aromen zur Unterstützung des Fruchtgeschmackes werden nur natürliche Aromen gemäß Artikel 16 VO (EG) Nr. 1334/2008[4] verwendet.

Zur Ergänzung des Geschmacks können andere Aromen eingesetzt werden (z. B. Zimt-Aroma in Apfelfruchtfüllung).

1.1.12.2 Cremefüllungen

Cremefüllungen haben eine cremige Konsistenz. Sie enthalten als Grundstoffe die unter Nummer 1.1.9 genannten Fette.

Fruchtcremefüllungen enthalten Früchte und/oder Fruchterzeugnisse einschließlich Fruchtmark (auch in eingedickter oder getrockneter Form) und gegebenenfalls zusätzlich Aromen.

ENTWURF

Milchcremes enthalten mindestens 2,5 % und Sahnecremes, die als Füllungen für Waffeln, Kekse und vergleichbare Erzeugnisse bestimmt sind, mindestens 4,0 % Milchfett mit den entsprechenden Mengen fettfreier Milchtrockenmasse.

1.1.12.3 Canache/Ganache

Canache/Ganache ist eine Schokoladensahnecreme aus üblicherweise zwei Teilen Schokoladenkuvertüre[5] und einem Teil Schlagsahne. Möglich ist auch die Verwendung anderer Schokoladearten. Das Verhältnis von Schokoladenart zu Schlagsahne kann je nach Verwendungszweck variieren.

Weiße Canache/Ganache wird mit weißer Schokolade hergestellt.

Die Verwendung von geschmacksgebenden Zutaten (z. B. Mokka, Rum, Weinbrand) ist üblich.

1.1.12.4 Schokoladencreme / Milchschokoladencreme / Weiße Schokoladencreme

Schokoladencreme enthält mindestens 5 % Schokolade beziehungsweise die entsprechenden Mengen an Kakaoerzeugnissen im Sinne der Kakaoverordnung[6].

Milchschokoladencreme enthält mindestens 5 % Milchschokolade beziehungsweise die entsprechenden Mengen an Kakao- und Milcherzeugnissen im Sinne der Kakaoverordnung[6].

Weiße Schokoladencreme enthält mindestens 5 % weiße Schokolade beziehungsweise die entsprechenden Mengen an Kakao- und Milcherzeugnissen im Sinne der Kakaoverordnung[6].

1.1.12.5 Kakaocreme

Kakaocreme enthält mindestens 2,5 % Kakaopulver, auch stark entöltes Kakaopulver im Sinne der Kakaoverordnung[6].

1.1.12.6 Eiercreme

Eiercreme enthält mindestens 15 % Vollei oder die entsprechenden Mengen an Eiprodukten.

1.1.12.7 Weincreme

Weincreme enthält mindestens 50 % der verwendeten Flüssigkeit als Wein. Weincremes aus Weintrockenerzeugnissen weisen einen deutlich wahrnehmbaren Weingeschmack auf.

1.1.12.8 Nuss- und Mandelfüllungen

Nuss- und Mandelfüllungen enthalten insgesamt mindestens 15 % Haselnuss-, Walnusskerne oder Mandeln, die namengebenden Ölsamen in überwiegenden Anteilen. Nuss- und/oder Marzipanrohmassen werden – entsprechend ihren Gewichtsanteilen an Ölsamen – auch verarbeitet, dagegen keine Persipanrohmasse oder Rohmasse aus anderen Ölsamen.

1.1.12.9 Marzipanfüllungen

Marzipanfüllungen enthalten, auch als Auflage, mindestens 20 % Marzipanrohmasse[7] oder entsprechende Mengen Marzipan, dagegen keine anderen Ölsamen oder Rohmassen aus anderen Ölsamen.

1.1.12.10 Persipanfüllungen

Persipanfüllungen enthalten, auch als Auflage, mindestens 15 % Persipanrohmasse[7] oder entsprechende Mengen Persipan, dagegen keine anderen Ölsamen oder Rohmassen aus anderen Ölsamen.

ENTWURF

1.1.12.11 Nougatfüllungen

Nougatfüllungen enthalten, auch als Auflage, mindestens 10 % Nougatmasse[7] oder entsprechende Mengen Nougat.

1.1.12.12 Mohnfüllungen

Mohnfüllungen enthalten mindestens 20 % Mohnsamen mit handelsüblichem Feuchtigkeitsgehalt.

1.1.12.13 Füllungen aus anderen Ölsamen

Füllungen aus anderen Ölsamen enthalten mindestens 20 % dieser Ölsamen, auch in Mischung. Rohmassen[7] können entsprechend ihren Gewichtsanteilen an Ölsamen verarbeitet werden.

1.1.12.14 Schaummassen

Schaummassen werden unter Verwendung eiweißhaltiger Schaumbildner wie Eiklar, Milch- oder Pflanzeneiweiß hergestellt.

1.1.13 Kakaohaltige Fettglasur

Die Verwendung von mit Kakaoerzeugnissen[6] verwechselbaren Fettglasuren, auch in stückiger Form, wird ausreichend (z. B. mit Schild an der Ware bei nicht vorverpackten Lebensmitteln) kenntlich gemacht, z. B. „mit kakaohaltiger Fettglasur" oder „mit Fettglasur". Die Verwendung von Fettglasuren ist bei Feinen Backwaren, bei denen eine besondere Qualität hervorgehoben wird (z. B. mit Begrifflichkeiten wie „edel", „Premium"), nicht üblich.

1.1.14 Persipan

Eine Verwendung von Persipan[7] wird ausreichend kenntlich gemacht, wenn nach allgemeiner Verkehrsauffassung die Verwendung von Marzipan üblich ist.

1.1.15 Zitronat, Orangeat

Zitronat und Orangeat gelten als kandierte Früchte im Sinne dieser Leitsätze.

1.1.16 Mengenangaben

Die in den Leitsätzen angegebenen Mengen sind Gewichtsangaben in Prozent (%), soweit keine davon abweichenden Angaben gemacht werden.

Diese Werte sind Mindestmengen.

1.2 Herstellung

Die Herstellungsprozesse im Bereich der Feinen Backwaren sind vielfältig und können nur beispielhaft und in Grundzügen beschrieben werden. Feine Backwaren werden beispielsweise durch Backen, Rösten (auch von bereits gebackenem Produkt), Trocknen, Dämpfen, Sieden/Frittieren oder Kochextrusion hergestellt. Die Unterscheidung von Feinen Backwaren erfolgt je nachdem, ob sie entweder aus Teigen oder aus Massen hergestellt worden sind.

1.2.1 Feine Backwaren aus Teigen

Bei Feinen Backwaren aus Teigen überwiegen anteilig Getreideerzeugnisse und zugesetzte Stärke. Bei der Herstellung der Teige werden hauptsächlich die Verfahren des Knetens und

ENTWURF

Mischens angewandt. Sie sind in ihrer Beschaffenheit elastisch bis plastisch und können anschließend beziehungsweise nach einer Teigruhe ausgeformt werden. Einige Teige werden direkt durch Formen oder Schablonen gepresst, wodurch das so genannte Spritzgebäck seine charakteristische Form erhält.

Die Lockerung kann bei Teigen biologisch durch Gärung mit Hefe, physikalisch mit Wasserdampf (z. B. mit Fett tourierte Teige) oder chemisch mit Backtriebmitteln (z. B. Backpulver) erfolgen. Gelegentlich werden diese Lockerungsverfahren auch kombiniert. Zum Beispiel werden bei Plundergebäcken die Verfahren der biologischen und physikalischen Lockerung kombiniert.

Blätterteige werden beispielsweise aus einem wasserhaltigen Weizenmehlteig, in den Fett eingezogen wird, hergestellt. Diese Teige werden in einer charakteristischen Weise mehrfach ausgerollt und zusammengelegt, sodass dünne Fett- und Teigschichten entstehen. Dieses Verfahren wird „Tourieren“ genannt. Beim Backen entsteht durch die Hitze Wasserdampf, der durch die dünnen Fettschichten nicht entweichen kann. Dadurch werden die Schichten auseinandergetrieben. Dies ergibt die blättrige oder splitterige Beschaffenheit. Ergänzend dazu wird bei Plunderteigen zusätzlich Hefe zur Lockerung verwendet.

Nach der Formgebung, mit oder ohne Füllung, werden die chemisch gelockerten Feinen Backwaren gebacken und die hefegelockerten Feinen Backwaren gegärt oder nach einer Kälteführung gegärt und gebacken. Nach dem Abkühlen werden die Gebäcke gegebenenfalls weiter veredelt, z. B. mit Überzug oder Füllung.

1.2.2 Feine Backwaren aus Massen

Massen sind in ihrer Konsistenz weich, pastös, fließend bis schaumartig. Massen bestehen üblicherweise aus den Hauptrohstoffen Zucker, Fett, Wasser, Eier sowie auch Mehl und Stärke. Die Lockerung von weichen und flüssigen Massen erfolgt durch das Einschlagen von Luft und/oder überwiegend durch Backtriebmittel. Nach dem Rühren beziehungsweise Aufschlagen der Massen werden diese ausgeformt beziehungsweise in Formen gegeben (z. B. Rührmassen, Sandmassen) und gebacken. Auch ein Mischen und/oder Abrösten der Massen ist möglich.

Rührkuchen werden beispielsweise aus Rührmassen hergestellt. Das typische Merkmal von Rührmassen ist der besonders hohe Fettanteil, der eine saftige Gebäckkrume und Frischhaltung unterstützt. Bei Rührmassen erfolgt die Lockerung überwiegend durch Backtriebmittel.

Bei Brandmassen erfolgt die Lockerung durch Wasserdampf und gegebenenfalls Backtriebmittel.

Biskuitböden und Biskuitrouladen werden beispielsweise aus Biskuitmassen hergestellt. Bei Biskuitmassen erfolgt die Lockerung physikalisch durch intensives Aufschlagen der Massen. Auch die zusätzliche Verwendung von Backtriebmittel ist üblich.

In Grenzfällen sind Überschneidungen der Merkmale von Teigen und Massen möglich, zum Beispiel Spritzmürbeteig und Waffelmassen.

1.3 Beschaffenheitsmerkmale

Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze werden nach den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis und entsprechend den hygienischen Anforderungen gefertigt.

Charakteristisch und qualitätsbestimmend für Feine Backwaren können sein:

ENTWURF

- Form und Aussehen (z. B. Schichtung, Formgebung, Gleichmäßigkeit, vollständige Ausfüllung)
- Oberflächen- und Krusteneigenschaften (z. B. Überzüge, Auflagen, Dekore, gleichmäßige Bräunung, Struktur der Oberflächen)
- Lockerung und Krumenbild (z. B. Art der Porung, Krumenfarbe)
- Struktur und Elastizität (z. B. Krumenweichheit, Bruchfestigkeit, stabile Krume, Konsistenz der Füllung)
- Geruch und Geschmack (z. B. fruchtig, sahnig, schokoladig, aromatisch, abgerundet/harmonisch, süß)
- Zutaten und Zusammensetzung (z. B. Gehalt an Schokolade, Nüsse, Eier)

1.4 Bezeichnung und Aufmachung

Für Feine Backwaren sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen üblich. Die Bezeichnungen unter einzelnen Leitsatznummern können auch kombiniert werden, wenn die Feine Backware den Vorgaben dieser Leitsatznummern entspricht.

1.4.1 Hervorhebung allgemeiner Art

Werden Zutaten bildlich dargestellt, steht dies nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung. Wird durch die Bezeichnung, die Aufmachung oder die bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben, so ist diese oder Bestandteile dieser in charaktergebender Menge enthalten. Ausgenommen hiervon sind Bezeichnungen, die lediglich auf einen üblichen Verwendungszweck hindeuten, wie z. B. „*Teegebäck*", „*Eiswaffeln*", obwohl die entsprechende Zutat im Lebensmittel nicht enthalten ist.

Naturgetreue Abbildungen einer Frucht werden nur dann verwendet, wenn Fruchtbestandteile der jeweiligen Frucht charaktergebend enthalten sind.

Für Produkte, die nach Gewürzpflanzen oder Zitrusfrüchten benannt sind, gilt dies nicht, sofern ausschließlich Aromen nach Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008[4] verwendet werden, die aus den in der Bezeichnung benannten Gewürzpflanzen (z. B. Vanille, Zimt) und Zitrusfrüchten (z. B. Zitrone) stammen.

Wird auf qualitative Merkmale von Herstellungsverfahren hingewiesen, so erfolgt dies auch. Markenrechtlich geschützte Abbildungen bleiben unberührt.

1.4.2 Geschmackgebende Zutaten

Lebensmittel im Sinne dieser Leitsätze, die die in den besonderen Beurteilungsmerkmalen aufgeführten Mindestmengen an Zutaten nicht enthalten, werden ausreichend kenntlich gemacht.

Werden zur Erzielung einer Geschmacksrichtung ausschließlich Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Bezeichnung und/oder dem Namen des Lebensmittels durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „*mit …-Geschmack*" kenntlich gemacht.

Für Produkte, die nach Gewürzpflanzen oder Zitrusfrüchten benannt sind, gilt dies nicht, sofern ausschließlich Aromen nach Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008[4] verwendet werden, die aus den in der Bezeichnung benannten Gewürzpflanzen (z. B. Vanille, Zimt) oder Zitrusfrüchten (z. B. Zitrone) stammen.

ENTWURF

2 Besondere Beurteilungsmerkmale

Wird eine Feine Backware mit den folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht, entspricht sie den jeweiligen Beurteilungsmerkmalen.

Geografische Angaben sind in der Regel echte Herkunftsangaben. Sie können aber auch nur Hinweise auf eine bestimmte Zusammensetzung und Herstellungsweise sein (z. B. Russisch Brot, Frankfurter Kranz, Schwarzwälder Kirschtorte). In Verbindung mit Worten wie „Original“ oder „Echt“ oder nach Eintrag in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) oder geschützte geografische Angaben (g. g. A.) weisen geografische Bezeichnungen der Lebensmittel in jedem Fall auf die Herkunft hin[8].

Für Erzeugnisse mit g. g. A. beziehungsweise g. U. gelten die entsprechenden Vorschriften beziehungsweise spezifischen Anforderungen. Diese Erzeugnisse sind nicht in den Leitsätzen in Nummer 2 aufgeführt.

2.1 Besondere Beurteilungsmerkmale – Zutaten

Bei Zutaten, die in der Bezeichnung oder Aufmachung von Feinen Backwaren zum Ausdruck kommen, werden – vorbehaltlich der Besonderen Beurteilungsmerkmale nach Abschnitt 2.2 und 2.3 – folgende Mindestmengen verwendet oder Mindestanforderungen eingehalten:

2.1.1 Butter

Auf 100 kg Getreide, Getreideerzeugnisse und/oder Stärken werden mindestens 10 kg Butter oder entsprechende Mengen Milchfetterzeugnisse zugesetzt. Andere Fette – außer als Trennfette – werden nicht verwendet; die Verwendung von Emulgatoren wird davon nicht berührt.

2.1.2 Milch

Zum Anteigen dienen auf 100 kg Getreide, Getreideerzeugnisse und/oder Stärken bei Hefeteigen mindestens 40 l, bei Nichthefeteigen mindestens 20 l standardisierte Vollmilch[9] oder entsprechende Mengen Kondensmilch- oder Trockenmilcherzeugnisse.

2.1.3 Sahne, Rahm

Zum Anteigen dienen auf 100 kg Getreide, Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 20 l Sahne/Rahm (mindestens 10 % Milchfett) oder entsprechende Mengen eines konzentrierten Sahneerzeugnisses.

2.1.4 Sauermilch, Buttermilch, Joghurt, Kefir, Molke

Zum Anteigen dienen auf 100 kg Getreide, Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 15 l Sauermilch, Buttermilch, Joghurt, Kefir, Molke und/oder entsprechende Mengen dieser Milcherzeugnisse, auch in konzentrierter oder getrockneter Form.

2.1.5 Quark

Bei Teigen werden auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 10 kg Speisequark (Frischkäse) oder eine entsprechende Menge Trockenerzeugnisse verwendet.

ENTWURF

Quarkkuchenmassen in der Art von Sand- oder Rührkuchen enthalten mindestens 15 kg Speisequark (Frischkäse) oder eine entsprechende Menge Trockenerzeugnisse in 100 kg Masse.

2.1.6 Eier

Auf 100 kg Getreide, Getreideerzeugnisse und/oder Stärken werden mindestens 18 kg Vollei und/oder eine entsprechende Menge an Vollei- und/oder Eigelbprodukten verwendet.

2.1.7 Schokolade

Die Verwendung des Wortes „Schokolade", auch in abgekürzter Form, in zusammengesetzten Bezeichnungen setzt eine Mitverarbeitung von Kakaoerzeugnissen und/oder Kakao in Teigen, Massen, im Überzug oder in der Füllung voraus; sie sind im fertigen Erzeugnis geschmacklich deutlich wahrnehmbar. Besteht der Anteil nur im Überzug oder nur in der Füllung, so werden hierfür nur Schokoladearten[6] verwendet.

2.1.8 Ölsamen und entsprechende Massen

Die Zutaten Mandeln, Nüsse, Marzipan, Persipan, Nougat sowie Hinweise auf weitere Ölsamen und daraus hergestellte Massen entsprechen den Leitsätzen für Ölsamen, daraus hergestellte Massen und weitere Süßwaren[7]; sie sind im fertigen Erzeugnis geschmacklich deutlich wahrnehmbar.

Die Verwendung von entölten und teilweise entölten Ölsamen ist nicht üblich.

Unter „Nüssen" werden nur Haselnuss- und Walnusskerne verstanden.

Erzeugnisse, die nach Mandeln, Haselnuss- oder Walnusskernen benannt sind, enthalten als Ölsamenanteil nur diese Samenarten und überwiegend die namengebende Samenart, soweit in diesen Leitsätzen nichts anderes gesagt wird.

Bei Hinweisen auf „Marzipan" oder „Nougat" werden als ölsamenhaltige Zutaten ausschließlich die entsprechenden Rohmassen oder angewirkten Massen verwendet.

2.1.9 Honig

Mindestens 50 % des enthaltenen Zuckers stammen aus dem zugesetzten Honig.

2.1.10 Vanille

Als „*Vanille…*" bezeichnete Feine Backwaren erhalten den Vanillegeschmack ausschließlich durch gemahlene Vanilleschoten, Vanillemark, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma[4]. Sie weisen einen deutlich wahrnehmbaren Geschmack und Geruch nach Vanille auf.

Wenn Vanille im Sinne dieser Leitsätze ausgelobt werden darf, ist auch die Abbildung von Vanillefrucht, Vanilleblüte oder dergleichen üblich.

2.1.11 Vollkorn

Wird eine Feine Backware als „*Vollkorn…*" oder gleichbedeutend bezeichnet, so sind mindestens 90 % des Anteils an Getreide und Getreideerzeugnissen als Vollkorn enthalten.

2.1.12 Mehrkorn

Diese Erzeugnisse werden mit mindestens drei Getreidearten hergestellt. Ihr Anteil beträgt jeweils mindestens 5 % der Gesamtgetreideerzeugnisse.

ENTWURF

2.1.13 Bestimmte Getreidearten

Wird auf bestimmte Getreidearten hingewiesen, so beträgt der Anteil daran, bezogen auf Gesamtgetreideerzeugnisse, für Weizen mindestens 90 %, für Roggen mindestens 50 % und, getreideart- und erzeugnisabhängig, für alle anderen je mindestens 20 %.

Hafer-Dauerbackwaren enthalten üblicherweise ebenso viel Hafererzeugnisse wie andere Getreideerzeugnisse, keinesfalls aber weniger als 25 %, bezogen auf den Getreideanteil.

2.1.14 Glutenfreie Feine Backwaren

Glutenfreie Feine Backwaren werden entsprechend Leitsatznummer 1.1.1 auf der Basis von z. B. nicht-glutenhaltigen Getreidearten (z. B. Mais, Reis, Hirse), Pseudogetreide (Pseudocerealien) und/oder sonstigen Mahlerzeugnissen im Sinne von Leitsatznummer 1.1.8 hergestellt.

2.2 Besondere Beurteilungsmerkmale - Backwaren

2.2.1 *Rührkuchen*

Rührkuchen werden aus Rührmassen unter Verwendung von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken, Butter, Margarine und/oder anderen Fetten und Ölen, Vollei und/oder Eierzeugnissen und Zucker hergestellt. Der Einsatz weiterer Zutaten ist möglich.

2.2.1.1 *Marmorkuchen*

Marmorkuchen wird aus heller und zu mindestens 33,3 % aus dunkler Rühr- oder Sandmasse hergestellt. Die dunkle Masse enthält mindestens 3 % Kakao oder stark entölten Kakao.

2.2.1.2 *Zitronenkuchen*

Zitronenkuchen wird üblicherweise aus Rühr- oder Sandmassen hergestellt und enthält Zutaten aus der Zitrone in geschmacklich deutlich wahrnehmbarer Menge. Auch die ausschließliche Verwendung von natürlichen Zitronenaromen[4] ist möglich.

2.2.1.3 *Muffin, Cup Cake*

Muffins / Cup Cakes werden üblicherweise aus Rührmasse hergestellt und in speziellen becherförmigen Backformen in Portionsgröße gebacken.

Bei *Cup Cakes* sind Dekors (Toppings) / cremige Glasuren üblich.

2.2.1.4 *Brownie*

Brownie ist ein flacher, saftiger Schokoladenrührkuchen zumeist in portionsgerechte Stücke geschnitten.

2.2.1.5 *Magdalena / Madeleine*

Magdalenas / Madeleines sind ein Feingebäck aus Rühr- oder Sandmasse, das in speziellen, z. B. muschelartigen Backformen in Portionsgröße ausgebacken wird. Charakteristisch ist die gewölbte Oberfläche.

2.2.2 Siedegebäcke

Siedegebäcke sind in Fett oder Öl gebackene Teige oder Massen.

ENTWURF

2.2.2.1 *Berliner Pfannkuchen / Berliner / Pfannkuchen / Berliner Ballen / Krapfen / Kräppel*

Berliner Pfannkuchen (und die weiteren oben genannten Bezeichnungen) ist ein ballenförmiges Siedegebäck aus Hefeteig, das üblicherweise nach dem Backen gefüllt und mit Puderzucker, Zucker oder Glasur verziert wird.

Weitere regionale Bezeichnungen sind üblich.

2.2.3 Hefeteiggebäcke

2.2.3.1 *Butterkuchen*

Butterkuchen ist ein Hefekuchen, der im Teig und in der Auflage als Fett nur Butter enthält. Der Butteranteil (Teig einschließlich Auflage) beträgt mindestens 30 kg oder entsprechende Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

2.2.3.2 *Butterstreuselkuchen*

Butterstreuselkuchen ist ein Hefekuchen mit einem Streuselbelag. Der Teig und die Streusel enthalten als Fett nur Butter. Der Butteranteil (Teig einschließlich Streusel) beträgt mindestens 30 kg oder entsprechende Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

2.2.3.3 *Brioche*

Brioche ist ein weiches, lockeres Hefefeingebäck, das unter der Verwendung von Vollei und/ oder Eierzeugnissen als wertgebende Zutat hergestellt wird. Charakteristisch ist eine glänzende Oberfläche.

2.2.3.4 *Plunder*

Plundergebäck wird aus einem gezogenen Hefeteig hergestellt. Bei der Herstellung von Plundergebäck werden mindestens 30 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken, verwendet. Es hat eine blättrige Struktur.

Croissant ist ein gewickeltes Plunderteiggebäck, häufig in Sichelform.

2.2.3.5 *Dänischer Plunder / Kopenhagener*

Dänisches Plundergebäck wird aus einem gezogenen Hefeteig hergestellt. Bei der Herstellung von *Dänischem Plunder* werden mindestens 60 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken, verwendet.

2.2.3.6 *Bienenstich*

Bienenstich ist traditionell ein gefüllter oder ungefüllter Hefekuchen. Die Verwendung von Rührmassen ist ebenfalls möglich. Er ist zu mindestens 20 % des Teiggewichtes mit einem Belag versehen, der Ölsamen, gebunden in einer karamellartigen Masse aus Zucker, Fett und gegebenenfalls Milch, enthält. Der Anteil der Ölsamen in der Masse des Belages beträgt mindestens 30 %. Die Verarbeitung von anderen Ölsamen, außer Walnüssen, Haselnüssen und Mandeln, wird kenntlich gemacht.

Mandel-Bienenstich enthält als Ölsamen nur Mandeln.

ENTWURF

2.2.4 Backwaren aus Massen (Biskuit, Sand, Wiener, Brand, Sacher)

2.2.4.1 *Baumkuchen, Baumkuchenspitzen, Baumkuchentorte*

Die Massen enthalten auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 100 kg Butter oder die entsprechende Menge Butterreinfett und/oder Butterfett und mindestens 200 kg Vollei oder entsprechende Mengen Volleierzeugnisse. Es werden auch Mandeln, Marzipanrohmasse, Nüsse und/oder Nougat zugesetzt.

Backpulver wird nicht verwendet.

Sie werden in dünnen Schichten gebacken. Der Überzug besteht üblicherweise aus Schokoladeüberzugsmasse oder Zuckerglasur.

2.2.4.2 Backwaren aus *Wiener Masse*

Wiener Masse wird unter Verwendung von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken sowie Zucker Fett und Vollei oder entsprechenden Volleierzeugnissen hergestellt.

Auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken werden mindestens 66,7 kg Vollei oder entsprechende Mengen Volleierzeugnisse und mindestens 6 kg Butter oder entsprechende Mengen Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette verwendet.

2.2.4.3 Backwaren aus Biskuitmasse, *Biskuit*

Biskuitmasse / *Biskuit* wird unter Verwendung von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken, Zucker und Vollei oder entsprechenden Volleiprodukten hergestellt. Der Volleianteil beträgt mindestens 66,7 kg bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Der Masse wird kein Fett zugesetzt.

2.2.4.4 *Sandkuchen*

*Sandkuche*n wird aus Sandmasse unter Verwendung von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken, Butter, Margarine und/oder anderen Fetten, Vollei und Zucker hergestellt.

In 100 kg Sandmasse sind mindestens 20 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette sowie 20 kg Vollei oder die entsprechende Menge eines Volleierzeugnisses enthalten.

2.2.4.5 *Königskuchen*

Königskuchen wird aus Sandmasse hergestellt, die in 100 kg Masse mindestens 20 kg Vollei oder entsprechende Mengen Volleierzeugnisse sowie mindestens 20 kg Butter oder entsprechende Mengen Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette enthält.

Je 100 kg Masse werden mindestens 20 kg Rosinen, Sultaninen oder Korinthen und auch Zitronat und Orangeat zugesetzt. Geleefrüchte werden nicht verwendet.

2.2.4.6 *Königskuchen rheinischer Art*

Königskuchen rheinischer Art wird in einer mit Blätterteig ausgelegten Form gebacken. Der Blätterteigboden in der Form wird mit Konfitüre bestrichen. Die nach dem Zusatz des im Mehl gehackten Fettes eingefüllte Königskuchenmasse (vgl. Leitsatznummer 2.2.4.5) wird vor dem Backen mit einem Blätterteiggitter überdeckt. Eine Mitverwendung von kandierten Kirschen ist üblich.

ENTWURF

2.2.4.7 *Englischer Kuchen*

Englischer Kuchen wird aus einer Sandmasse (vgl. Leitsatznummer 2.2.4.4) hergestellt, der auf 100 kg Masse mindestens 30 kg Rosinen/Sultaninen, Korinthen und kandierte Früchte zugesetzt werden. Neben kandierten Kirschen wird mindestens noch eine weitere Art kandierter Früchte verwendet. Geleefrüchte werden nicht verwendet.

2.2.4.8 *Käsetorte / Käsekuchen*

Käsetorte / Käsekuchen kann in offener, gedeckter oder gefüllter Form hergestellt werden. Auf 100 kg Teig werden mindestens 150 kg Käsemasse verwendet. Zur Herstellung der Käsemasse werden mindestens 30 % Speisequark (Frischkäse) oder die entsprechende Menge Quarktrockenprodukte verwendet.

Die Herstellung ohne gebackenen Teig / gebackene Massen ist möglich.

2.2.4.9 *Sachertorte*

Sachertorte ist eine Schokoladentorte aus Sachermasse mit einer Fruchtfüllung (mindestens 45 % Aprikosenanteil), überzogen mit Kuvertüre oder Kakao-Zuckerglasur, zuweilen auch unterlegt mit dieser Fruchtfüllung.

Unter „Sachermasse" wird eine schwere Schokoladenmasse verstanden, die auf 100 kg Weizenmehl, dessen teilweiser Ersatz durch Stärke möglich ist, mindestens 100 kg Schokolade und/oder eine entsprechende Menge Kakao, mindestens 100 kg Butter oder entsprechende Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett sowie mindestens 200 kg Vollei enthält.

2.2.4.10 *Tiramisu*

Tiramisu ist eine geschichtete Nachspeise. Üblicherweise wird *Tiramisu* aus Löffelbiskuit oder Biskuit, einer schaumigen Creme und Kakaopulver hergestellt. Die Creme besteht aus den charakteristischen Zutaten Mascarpone (fettreicher Frischkäse) und Eiern / Eierzeugnissen. Zur Aromatisierung werden Kaffee, Likör oder Likörwein (z. B. Marsala) verwendet.

Der Anteil an Mascarpone oder der entsprechenden Menge Trockenerzeugnis beträgt mindestens 10 % im Gesamterzeugnis.

2.2.4.11 *Amerikaner*

Amerikaner ist ein rundes, flaches Feingebäck aus Sand-, Rühr- oder Biskuitmasse. Die Unterseite (Backseite) ist typischerweise mit Glasur überzogen. Als Triebmittel wird üblicherweise Ammoniumhydrogencarbonat verwendet, aber auch die Verwendung von Backpulver ist möglich.

2.2.5 Blätterteiggebäck

Blätterteiggebäcke sind Gebäcke mit blättriger Struktur, welche ohne Verwendung von Triebmitteln hergestellt werden. Bei ihrer Herstellung werden mindestens 45 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse, verwendet.

2.2.6 Stollengebäcke

Stollen ist ein Hefeteiggebäck.

ENTWURF

Er enthält, sofern sich aus den nachfolgenden Anforderungen nichts anderes ergibt, bezogen auf 100 kg Getreide und/oder Stärken, mindestens:

– 30 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette sowie
– 60 kg Trockenfrüchte (Rosinen, Sultaninen, Korinthen), Zitronat oder Orangeat.

2.2.6.1 *Marzipan-/Persipanstollen*

Wird auf die Verwendung von Marzipan oder Persipan hingewiesen, so beträgt der üblicherweise zu einer Füllung verarbeitete Marzipanrohmasse- beziehungsweise Persipanrohmasseanteil mindestens 5 % des Stollenteiggewichtes. Auf die Verwendung von Trockenfrüchten, Zitronat und/oder Orangeat kann verzichtet werden.

2.2.6.2 *Mandelstollen*

Mandelstollen enthalten mindestens 20 kg Mandeln auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Trockenfrüchte, Zitronat und/oder Orangeat können zugesetzt werden.

Eine Zugabe von Persipan ist nicht üblich.

2.2.6.3 *Mohnstollen*

Mohnstollen enthalten mindestens 20 kg Mohn mit handelsüblichem Feuchtigkeitsgehalt auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Üblicherweise wird der Mohn zu einer Füllung verarbeitet. Trockenfrüchte, Zitronat und/oder Orangeat können zugegeben werden.

2.2.6.4 *Nussstollen*

Nussstollen enthalten mindestens 20 kg Nusskerne, auch zerkleinert, auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken, die üblicherweise zu einer Füllung verarbeitet werden.

Trockenfrüchte, Zitronat und/oder Orangeat können zugegeben werden.

2.2.6.5 *Butterstollen*

Butterstollen enthalten bezogen auf 100 kg Getreide und/oder Stärken mindestens 40 kg Butter oder die entsprechenden Mengen Butterreinfett oder Butterfett sowie mindestens 70 kg Trockenfrüchte, Zitronat und/oder Orangeat. Bis 10 kg Trockenfrüchte können durch Mandeln und/oder eine entsprechende Menge Marzipanrohmasse ersetzt werden.

Eine Zugabe von Persipan ist nicht üblich.

2.2.6.6 *Quarkstollen*

Quarkstollen enthalten bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 40 kg Speisequark (Frischkäse) oder die entsprechende Menge Quarktrockenprodukte und mindestens 20 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder entsprechende Mengen praktisch wasserfreier Fette. Trockenfrüchte, Zitronat und/oder Orangeat können zugesetzt werden.

Bei *Quarkstollen* ist die Verwendung von Backtriebmitteln anstelle von Hefe möglich.

2.2.6.7 *Früchtestollen*

Früchtestollen enthält zusätzlich oder anstelle von Rosinen, Sultaninen oder Korinthen mindestens 50 % andere Trockenfrüchte bezogen auf den Fruchtanteil. Zitronat und Orangeat

ENTWURF

können zugesetzt werden. Die verwendeten Früchte können namengebend sein, wenn sie geschmackgebend sind, z. B. *Cranberry*-Stollen.

2.2.6.8 Weitere Stollen

Werden Stollen (z. B. *Schokoladenstollen*) mit anderen wertgebenden Zutaten, wie z. B. Schokoladearten, hergestellt, so enthalten diese die namengebende in charaktergebender Menge. Trockenfrüchte, Zitronat und/oder Orangeat können zugegeben werden.

2.2.6.9 *Stollenkonfekt*

Stollenkonfekt entspricht den Anforderungen an *Stollen* und ist in mundgerechten Stücken portioniert.

2.2.7 Sahne- und Cremetorten

2.2.7.1 *Sahnetorte, Sahnecremetorte*

Die bei der Herstellung von Sahne- und Fruchtsahnetorten verwendeten Sahnefüllungen und/oder -garnierungen enthalten mindestens 60 % Schlagsahne.

Füllungen oder Garnierungen mit einem geringeren Anteil an Schlagsahne werden als *Sahnecreme* (*Sahnecremetorte*) bezeichnet; ihr Gehalt an Schlagsahne beträgt mindestens 20 %. Als eventuell zugesetztes Fett wird nur Milchfett verwendet.

Bei *Quark-Sahnetorte* (*Käse-Sahnetorte*), *Frischkäse-Sahnetorte*, *Buttermilch-Sahnetorte*, *Kefir-Sahnetorte*, *Joghurt*- oder *Wein-Sahnetorte* beträgt der Schlagsahneanteil in der Füllung und/oder Garnierung mindestens 20 %.

2.2.7.2 *Cremetorten*

Cremetorten enthalten Buttercreme und/oder Fettcreme.

Fettcreme enthält mindestens 20,5 % Margarine oder entsprechende Mengen praktisch wasserfreien Fettes. Der Zusatz von Butter ist möglich.

Buttercreme enthält mindestens 20 % Butter oder entsprechende Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett; anderes Fett wird nicht verwendet.

2.2.7.3 *Frankfurter Kranz*

Frankfurter Kranz ist eine kranzförmige Torte aus Sand-, Wiener- oder Biskuitmasse. Sie ist in Lagen quergeschnitten, mit Buttercreme gefüllt und damit auf den Ober- und Seitenflächen bestrichen, außerdem mit Mandel- oder Nusskrokant bestreut.

2.2.7.4 *Schwarzwälder Kirschtorte*

Schwarzwälder Kirschtorten sind Kirschwasser-Sahnetorten oder Kirschwasser-Buttercremetorten, auch deren Kombination. Als Füllung dienen Buttercreme und/oder Sahne, teilweise Canache sowie Kirschen, auch als Stücke in gebundener Zubereitung. Der zugesetzte Anteil an Kirschwasser ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar. Für die Krume werden dunkle und/oder helle Wiener- oder Biskuitböden verwendet. Die Masse für die dunklen Böden enthält mindestens 3 % Kakaopulver oder stark entölten Kakao. Für den Unterboden wird auch Mürbeteig verwendet.

Die Torte wird mit Buttercreme oder Sahne eingestrichen, mit Schokoladenspänen garniert.

ENTWURF

2.2.7.5 *Tiramisu-Torte*

Tiramisu-Torte ist eine Torte aus Biskuit- oder Rührböden und einer Füllung, die zusätzlich zu Mascarpone Sahne enthalten kann. Eierzeugnisse und Gelatine können als Zutaten in der Füllung verwendet werden. Der Boden wird üblicherweise mit Alkohol und/oder Kaffee/Kaffeeerzeugnissen getränkt. Löffelbiskuit kann als Zwischenschicht und/oder als Randdekoration angebracht werden. Die Oberfläche wird meist mit Kakaopulver (auch fettarmes) und/oder Streuseln/Flocken aus Schokoladearten dekoriert.

Der Anteil der Mascarpone in der Füllung beträgt mindestens 10 %.

2.2.8 Weitere Feine Backwaren

2.2.8.1 *Früchtebrot*

Früchtebrot enthält auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 100 kg Trockenfrüchte (z. B. Birnen, Äpfel, Feigen, Sultaninen) einschließlich kandierte Früchte, auch Mandeln oder Nüsse. Bei Früchtebrot, das nach einer Fruchtart benannt ist, z. B. *Birnenbrot*, genügt die Verwendung dieser Art. Bananenbrot ist kein Früchtebrot.

2.2.8.2 *Donut, Doughnut*

Donut, Doughnut ist ein ringförmiges Gebäck aus Hefeteig oder Rührmasse, das üblicherweise nach dem Backen verziert wird. Verschiedene Garverfahren (z. B. Sieden, Dampfgaren) sind üblich. Auch Füllungen sind möglich.

2.3 Besondere Beurteilungsmerkmale – Dauerbackwaren

2.3.1 Kekse und Kräcker

2.3.1.1 *Kekse (Keks)*

Kekse (*Keks*) sind aus kleinen oder mäßig großen Stücken bestehende, nicht süße oder mehr oder minder süße Gebäcke aus meist fetthaltigem Teig, der ausgewalzt, ausgeformt, gespritzt („Dressiergebäck”) oder geschnitten („Schnittgebäck”) wird.

2.3.1.2 *Mürbekeks, Cookie*

Mürbekeks enthält mindestens 16,5 kg praktisch wasserfreie Fette oder eine entsprechende Menge anderer Fette auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

Cookie ist ein runder Mürbekeks; stückige Zutaten sind üblich und die Oberfläche ist meist porös/grob.

2.3.1.3 *Butterkeks*

Butterkeks enthält mindestens 10 kg Butter oder entsprechende Mengen Butterreinfett oder Butterfett auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

2.3.1.4 *Spekulatius*

Spekulatius ist ein gewürztes oder nicht gewürztes Gebildgebäck.

2.3.1.5 *Cantuccini, Cantucci*

Cantuccini, Cantucci ist ein krosses Gebäck mit charakteristischer Form, das zunächst als flacher, länglicher Laib gebacken, dann in Scheiben geschnitten und erneut gebacken wird.

ENTWURF

Charakteristische Zutaten sind Weizenmehl, Zucker, Eier, Mandeln und Backtriebmittel. Zumeist ist es durchsetzt mit Stücken von Schalenfrüchten und/oder Kakaoerzeugnissen.

2.3.1.6 *Kräcker, Cracker*

Kräcker, Cracker ist ein flaches, kleinstückiges oder mäßig großes, gegebenenfalls fetthaltiges, infolge von Walz- und Falzvorgängen häufig blättriges Gebäck, das zuweilen gesalzen und/oder gewürzt wird.

2.3.2 Laugendauergebäcke

Laugendauergebäcke sind knusprige Backwaren mit einem Feuchtigkeitsgehalt bis zu 12 %. Die Außenseite des geformten Teiges wird vor dem Backen mit wässriger Natronlauge[10] behandelt. Dies verleiht den Gebäcken ihre charakteristischen Eigenschaften wie Beschaffenheit der Außenschicht (Farbe, Konsistenz oder Kruste) und Geschmack. Die Gebäcke besitzen meist Brezel- oder Stangenform. Sie können mit Salz und/oder Gewürzen und/oder Ölsamen, auch Mohn, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, bestreut sein.

2.3.3 Lebkuchen

Lebkuchen sind süße gewürzte Erzeugnisse mit oder ohne Oblatenunterlage, die aus Massen oder Teigen gebacken werden.

Lebkuchen kommen in vielen Formen vor. Sie können überzogen, belegt, bestreut, verziert, glasiert oder gefüllt sein.

Lebkuchen enthalten:

- Getreideerzeugnisse und/oder Stärken; *Feinste Oblaten-Lebkuchen* gegebenenfalls auch ohne,
- Zucker und/oder Honig,
- Gewürze und/oder Aromen, die Artikel 16 Verordnung (EG) Nr. 1334/2008[4] entsprechen. Vanillin kann zur Geschmacksabrundung verwendet werden.

Rübensirup – außer bei Gewürzprinten (vgl. Braune Lebkuchen) – und Melassen werden nicht verwendet.

Als weitere Zutaten werden je nach Art der Lebkuchen verwendet:

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und andere Ölsamen im Sinne der Leitsätze für Ölsamen, daraus hergestellte Massen und weitere Süßwaren und deren Rohmassen, ausgenommen Erdnusskerne sowie Erzeugnisse aus Erdnüssen und Kokosnüssen. Außerdem Hühnerei-, Milcherzeugnisse, Zubereitungen aus Früchten oder Fruchterzeugnissen, Malzextrakt.

Zum Überziehen und/oder Glasieren dienen Schokoladearten[6] und Zuckerglasuren (als Eiweiß- oder Wasserglasuren). Zum Verzieren oder Belegen werden ganze oder zerkleinerte Ölsamen oder verarbeitete Obsterzeugnisse sowie Zucker und Zuckerwaren verwendet. Werden in Zuckerglasuren und Zuckerwaren Aromen verwendet, die nicht Artikel 16 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008[4] entsprechen, wird nicht auf natürliche Rohstoffe und traditionelle Herstellung hingewiesen.

Speisefette und Speiseöle werden nicht verwendet; bei Braunen Lebkuchen ist die Verarbeitung geringer Mengen möglich.

2.3.3.1 Auf Oblaten gebackene Lebkuchen

ENTWURF

Auf Oblaten gebackene Lebkuchen sind Lebkuchen aus Massen, die auf Oblaten aufgetragen (gestrichen oder dressiert) und nach leichter Oberflächentrocknung gebacken werden.

2.3.3.1.1 *Oblaten-Lebkuchen*

Oblaten-Lebkuchen enthalten in der Masse mindestens 7 % Ölsamen, von denen mindestens die Hälfte aus Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskernen besteht. Ölsamen, die der Verzierung dienen, werden dem Ölsamenanteil der Masse nach Satz 1 nicht zugerechnet.

2.3.3.1.2 *Feine Oblaten-Lebkuchen*

Feine Oblaten-Lebkuchen enthalten in der Masse mindestens 12,5 % Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne. Es können auch Mischungen mit anderen Ölsamen verarbeitet werden. Der Ölsamenanteil beträgt dann mindestens 14 %; ein Anteil von 7 % Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskernen wird nicht unterschritten.

2.3.3.1.3 *Haselnuss-Lebkuchen, Walnuss-Lebkuchen, Nuss-Lebkuchen*

Diese Bezeichnungen erfordern einen Gehalt von mindestens 20 % Haselnuss- und/oder Walnusskernen und/oder Mandeln in der Masse. Dabei überwiegt der namengebende Nusskernanteil. Andere Ölsamen werden nicht verwendet.

Die Masse enthält höchstens 10 % Getreideerzeugnisse oder 7,5 % Stärken oder eine entsprechende Mischung.

2.3.3.1.4 *Feinste Oblaten-Lebkuchen*

Feinste Oblaten-Lebkuchen werden unter der Bezeichnung *Elisenlebkuchen* oder anderen auf höchste Qualität hinweisenden Bezeichnungen wie *Oblaten-Lebkuchen extra fein*, *Oblaten-Lebkuchen Spitzenqualität*, *Oblaten-Lebkuchen edel* in den Verkehr gebracht. Die Masse enthält mindestens 25 % Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne. Andere Ölsamen werden nicht verwendet.

Die Masse enthält höchstens 10 % Getreideerzeugnisse oder 7,5 % Stärken oder eine entsprechende Mischung.

2.3.3.1.5 *Mandel-Lebkuchen, Marzipan-Lebkuchen, Makronen-Lebkuchen*

Diese Bezeichnungen erfordern eine Zusammensetzung wie bei „*Feinste Oblaten-Lebkuchen*", wobei der Mandelanteil gegenüber dem Nusskernanteil überwiegt.

2.3.3.1.6 *Weiße Lebkuchen*

Weiße Lebkuchen enthalten in der Masse mindestens 15 % Vollei und/oder eine entsprechende Menge Eiprodukte oder Milcheiweißerzeugnisse und nicht mehr als 40 % Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Die Verwendung von Ölsamen ist möglich.

Weiße Lebkuchen werden üblicherweise in rechteckiger Form hergestellt und sind weder glasiert, überzogen noch gefüllt.

Zum Belegen werden Mandeln und/oder Zitronat und/oder Orangeat verwendet.

2.3.3.2 *Braune Lebkuchen*

Braune Lebkuchen werden aus Teig ausgeformt, ausgestochen oder geschnitten und nicht auf Oblatenunterlage gebacken. Sie enthalten auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 50 kg Zucker. Sie werden ohne oder mit Ölsamen hergestellt.

ENTWURF

Braune Lebkuchen ohne qualitätshervorhebende oder ohne auf Ölsamen hindeutende Hinweise können bis zu 3 kg zugesetztes Fett bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken enthalten.

Braune Lebkuchen werden auch figürlich ausgeformt (z. B. als Herzen, Brezeln, Sterne). Sie werden beispielsweise als *Lebkuchen-Herzen*, *Lebkuchen-Brezeln*, *Lebkuchen-Sterne* bezeichnet.

2.3.3.2.1 *Feine Braune Lebkuchen*

Feine Braune Lebkuchen enthalten mindestens 10 % Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne und/oder andere Ölsamen im Teig und/oder als Auflage.

Sie können bis zu 1,5 kg zugesetztes Fett bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken enthalten. Hiervon unberührt bleiben sonstige Anforderungen bei einzelnen Lebkuchenarten.

2.3.3.2.2 *Feinste Braune Lebkuchen*

Feinste Braune Lebkuchen oder *Braune Lebkuchen* mit qualitätshervorhebenden Bezeichnungen wie *Braune Lebkuchen extra fein, Braune Lebkuchen Spitzenqualität, Braune Lebkuchen edel*, enthalten im Teig und/oder als Auflage mindestens 20 % Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne, jedoch keine anderen Ölsamen und kein zugesetztes Fett.

Hiervon unberührt bleiben sonstige Anforderungen bei einzelnen Lebkuchenarten.

2.3.3.2.3 *Braune Mandel-Lebkuchen, Braune Nuss-Lebkuchen*

So bezeichnete Braune Lebkuchen erfüllen die Anforderungen für Feinste Braune Lebkuchen. Es überwiegt jeweils der namengebende Ölsamenanteil.

2.3.3.2.4 *Honig-Lebkuchen, Honigkuchen*

Honig-Lebkuchen, auch *Honigkuchen* genannt, sind Braune Lebkuchen, bei denen mindestens die Hälfte des Gehaltes an Zucker aus Honig stammt.

2.3.3.2.5 *Dominosteine*

Dominosteine sind etwa bissengroße Würfel aus einer oder mehreren Schichten Braunen Lebkuchens und einer Lage oder mehreren Lagen von Zubereitungen, z. B. aus Fruchtmark, Marzipan oder Persipan, nicht aber aus Fondantmasse oder -creme; sie sind mit Schokoladearten überzogen.

Feine Dominosteine oder *Dessert-Dominosteine* enthalten außer einer oder mehreren Schichten Braunen Lebkuchens mindestens eine Lage aus Zubereitungen aus Früchten oder Fruchterzeugnissen und mindestens eine Lage aus Marzipan oder Persipan.

Bei *Feinste Dominosteine* bestehen die Lagen ausschließlich aus Zubereitungen aus Früchten oder Fruchterzeugnissen und Marzipan.

2.3.3.2.6 *Printen*

Printen sind knusprig-harte oder auch saftig-weiche Braune Lebkuchen. Es sind meist rechteckige Stücke, jedoch sind auch platten- oder gebildartige Formen üblich. Kennzeichnend sind die sensorisch deutlich wahrnehmbare Mitverwendung ungelöst gebliebener brauner Kandiszuckerkrümel und eine typische Würzung.

ENTWURF

Auf 100 kg Getreideerzeugnisse enthalten sie mindestens 80 kg Zucker, berechnet als Trockenmasse.

Bei *Gewürzprinten* wird zuweilen ein Teil des Zuckers durch Rübensirup ersetzt.

Bei *Printen* werden als Ölsamen im Teig und/oder als Auflage in Überzügen nur Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne verwendet.

Bei Verarbeitung von Ölsamen werden diese vorwiegend als Auflage in ganzer oder zerkleinerter Form, eingebettet in Überzügen, verwendet. Insbesondere Figurenprinten werden auch mit ganzen oder halben Ölsamen dekoriert.

Feine Printen haben einen vollständigen und gut deckenden Überzug ausschließlich aus Schokoladearten. Der Anteil des Überzugs beträgt mindestens 25 %, bezogen auf das Gesamtgewicht des fertigen Gebäckstückes.

Feinste Printen haben darüber hinaus einen Ölsamenanteil von mindestens 15 %, bezogen auf den Gebäckkörper, eingearbeitet und/oder als Auflage. Mit einer Marzipan- oder Nougatschnitte belegte *Feinste Printen* weisen üblicherweise keinen vollständig deckenden Überzug aus Schokoladearten auf.

2.3.3.2.7 *Spitzkuchen*

Spitzkuchen sind etwa bissengroße, mit Schokoladearten überzogene, gefüllte oder ungefüllte Stücke aus Braunen Lebkuchen mit meist dreieckiger oder viereckiger Grundfläche.

Feine Spitzkuchen enthalten zerkleinerte Früchte oder Zubereitungen aus Früchten oder Fruchterzeugnissen im Teig oder als Füllung. Sie sind vollständig mit Schokoladearten überzogen.

Feinste Spitzkuchen haben darüber hinaus eine gut deckende Auflage aus zerkleinerten Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskernen. Die Auflage ist in Schokoladearten eingebettet und damit vollständig überzogen.

2.3.3.2.8 *Pfeffernüsse, Pflastersteine, Magenbrot oder Alpenbrot*

Pfeffernüsse, Pflastersteine, Magenbrot oder *Alpenbrot* sind traditionelle Lebkuchenarten. Sie entsprechen den Anforderungen für Braune Lebkuchen und werden als dicke oder hohe Lebkuchen hergestellt.

Der Wortbestandteil „Pfeffer…" weist nur auf eine kräftige Würzung hin.

2.3.4 *Backoblaten*

Backoblaten, auch *Oblaten* genannt, sind dünne, blattartige, meist weiß aussehende Erzeugnisse, die aus einer flüssigen Masse aus Weizenmehl und/oder Stärken und Wasser zwischen erhitzten Flächen gebacken werden.

2.3.5 Waffeldauergebäck

Waffelblätter werden aus einer meist flüssigen, dünnen Masse zwischen erhitzten Flächen gebacken. Abhängig von der Zusammensetzung der Masse können die Waffelblätter in heißem Zustand biegsam sein. Für die Weiterverarbeitung werden sie meist geschnitten, gesägt oder ausgestanzt. Hinsichtlich ihrer Gestalt unterscheidet man zwischen Flach- und Formwaffeln, auch in Gebildform. Sie gelangen ungefüllt oder gefüllt in den Verkehr.

2.3.5.1 Ungefüllte *Waffeln*

ENTWURF

Ungefüllte *Waffeln* sind teils zum unmittelbaren Genuss, teils zum späteren Füllen, z. B. mit Speiseeis, bestimmt.

2.3.5.2 *Gefüllte Waffeln*

Bei *gefüllten Waffeln* wird die Füllung, die in manchen Fällen nur eine dünne Schicht bildet, zwischen Waffelblätter eingebracht oder in Hohlwaffeln eingefüllt.

2.3.6 *Zwieback*

Zwieback ist ein durch zweimaliges Erhitzen meist unter Verwendung von Hefe hergestelltes knuspriges Gebäck.

2.3.7 Schaumgebäcke

2.3.7.1 *Russisch-Brot, Patience-Gebäck*

Russisch-Brot, Patience-Gebäck ist ein zu Buchstaben, Zahlen oder ähnlichen Gebilden geformtes, knuspriges Gebäck. Es wird aus einer schaumigen, dickflüssigen Masse mit Eiweiß und Zucker ohne Zusatz von Fett hergestellt. Ein Zusatz von Getreideerzeugnissen und/oder Stärke ist üblich.

2.3.7.2 *Baiser*

Baiser wird aus Saccharose und/oder anderen Zucker und mindestens 20 % Hühnereiklar durch Trocknen hergestellt.

2.3.7.3 Makronengebäcke

Makronengebäcke werden aus zerkleinerten Mandeln oder anderen eiweißreichen Ölsamen (ausgenommen Erdnusskerne) oder den entsprechenden Rohmassen sowie aus Zucker und Eiklar (bisweilen außerdem Eigelb) hergestellt. Ein Zusatz von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken ist außer bei Kokosmakronen nicht üblich. Nur Mandel- und Marzipanmakronen tragen auch die alleinige Bezeichnung *Makronen*, alle anderen Makronengebäcke werden entsprechend der Art der verwendeten Ölsamen oder Rohmassen bezeichnet.

2.3.7.3.1 *Mandelmakronen, Marzipanmarkronen*

Zur Herstellung von *Mandelmakronen* und *Marzipanmakronen* werden zerkleinerte süße Mandeln, Marzipanrohmasse oder Makronenmasse verwendet.

2.3.7.3.2 *Nussmakronen, Haselnussmakronen, Walnussmakronen*

Zur Herstellung von *Nussmakronen, Haselnussmakronen* beziehungsweise *Walnussmakronen* werden zerkleinerte Haselnuss- oder Walnusskerne oder Nussmakronenmasse verwendet.

2.3.7.3.3 *Persipanmakronen*

Zur Herstellung von *Persipanmakronen* werden geschälte Aprikosenkerne, geschälte Pfirsichkerne, geschälte entbitterte bittere Mandeln – jeweils zerkleinert –, Persipanrohmasse, Persipan und/oder Persipanmakronenmasse verwendet.

2.3.7.3.4 *Kokosmakronen*

Zur Herstellung von *Kokosmakronen* werden Kokosraspel verwendet. Ein Zusatz von Mehlen und/oder Stärken beträgt höchstens 3 % der Masse.

ENTWURF

2.3.7.3.5 *Macarons*

Macarons werden aus fein zerkleinerten Mandeln, Zucker und Eiklar hergestellt, auch gefärbt, mit zumeist runder, leicht abgeflachter Form und typisch feiner Porung, üblicherweise angeboten als Gebäck aus zwei zusammengesetzten Gebäckstücken. Sie werden z. B. mit Fruchtfüllungen, Buttercreme oder Canache in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen gefüllt.

Nur *Mandelmacarons* tragen auch die alleinige Bezeichnung *Macarons*, alle anderen Macarongebäcke werden entsprechend der Art der verwendeten Ölsamen bezeichnet.

2.3.7.4 *Amarettini*

Amarettini ist ein kleines, poröses, knuspriges Feingebäck mit typischer rundlicher Form aus Eischnee, Zucker und Aprikosenkernen (Fettgehalt mindestens 45 %) und/oder gemahlenen Mandeln.

Der Gehalt von Aprikosenkernen und/oder gemahlenen Mandeln beträgt mindestens 13 %. Als weitere Zutaten üblich sind Getreidemehle, Aromen, Backtriebmittel, Milchtrockenerzeugnisse und Salz.

Das fertige Gebäck hat höchstens 3 % Feuchtigkeit. Der Geschmack nach Bittermandel ist charakteristisch.

2.3.8 *Löffelbiskuit*

Löffelbiskuit wird unter Verwendung von Getreideerzeugnissen, Zucker und Vollei oder entsprechenden Volleierzeugnissen hergestellt. Der Volleianteil beträgt mindestens 66,7 kg bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Der Masse wird kein Fett zugesetzt.

2.3.9 *Florentiner*

Florentiner sind ein knuspriges, flaches Mandel- oder Nussgebäck mit meist braunem Rand und hellerem Innern; es können auch Früchte oder Fruchtbestandteile oder Honig zugesetzt werden. Bei der Herstellung werden außer feingehackten oder gehobelten Mandeln und/oder Nusskernen auch Zucker, Fette, Milch (auch als Milchpulver oder in Form von anderen Milcherzeugnissen) verwendet. Die Masse enthält nicht mehr als 5 % Mehl. Der Boden wird üblicherweise schokoliert.

2.3.10 *Nussknacker*

Nussknacker sind ein flaches Nussgebäck mit ganzen oder auch sehr grob gehackten Nusskernen mit meist braunem Rand und hellerem Innern, die auch auf Mürbeteigböden mit Rand gebacken werden. Bei der Herstellung werden außer Nusskernen auch Zucker, Fette, Milch (auch als Milchpulver oder in Form von anderen Milcherzeugnissen) verwendet. Die Masse enthält nicht mehr als 5 % Mehl. Zum Überziehen dienen üblicherweise Schokoladearten.

ENTWURF

Anlage

Für Deutschland eingetragene geschützte geografische Angaben (g. g. A.), geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.)

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben gemäß Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012[8] (eAmbrosia)

https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/ (Stand 27.02.2024)

- Salzwedeler Baumkuchen
- Dresdner Christstollen / Dresdner Stollen / Dresdner Weihnachtsstollen
- Bremer Klaben
- Meißner Fummel
- Aachener Printen
- Nürnberger Lebkuchen

ENTWURF

Fußnoten

[1] Anhang VII Anlage II Teil A. 1. der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347, S. 671) in der jeweils geltenden Fassung

[2] Anlage 1 Gruppe XVI der Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S.1150) in der geltenden Fassung

[3] Anhang VII Anlage II Teil B. 1. und C. 1. der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (ABl. L 347, S. 671) i. V. m. der Anlage der Margarine- und Mischfettverordnung vom 31. August 1990 (BGBl. I S. 1989) in den jeweils geltenden Fassungen

[4] Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG in der jeweils geltenden Fassung

[5] Anlage 1 Nummer 3b zweiter Spiegelstrich der Kakaoverordnung vom 15. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2738) in der jeweils geltenden Fassung

[6] Kakaoverordnung vom 15. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2738) in der jeweils geltenden Fassung

[7] Leitsätze für Ölsamen, daraus hergestellte Massen und weitere Süßwaren, Neufassung vom 4.11.2021 (BAnz AT 22.12.2021 B2; GMBl 2022 Nr. 1, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung

[8] Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (AB1.L 343, S.1) in der jeweils geltenden Fassung

[9] Anhang VII Teil IV der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347, S. 671) in der jeweils geltenden Fassung

[10] Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung

ENTWURF