



Empfehlung

Alkohol in Backerzeugnissen

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMG-75210/0027-II/B/13/2014 vom 24.7.2014

Die Verwendung von Alkohol oder alkoholhaltigen Getränken ist bei der traditionellen Herstellung diverser Feinbäckerzeugnisse üblich. Der Zusatz erfolgt bei Bäckerzeugnissen in der Regel vor dem Backen, sodass im Fertigprodukt nur unwesentliche Spuren verbleiben. Alkohol kann in Bäckerzeugnissen aber auch auf natürliche Weise vorkommen, da er bei der Teiggärung auf natürliche Weise entsteht. Auch in diesen Fällen bleibt der nach dem Backen verbleibende Rest vernachlässigbar.

Neben der Verwendung von Alkohol oder alkoholhaltigen Getränken als rezepturbedingte Zutat (z. B. in Punschkräpfen) kann Alkohol in Bäckerzeugnissen auch über Aromazubereitungen, in denen Alkohol als Lösungsmittel verwendet wird, vorhanden sein.

Werden die Bäckerzeugnisse verpackt angeboten, sind die Kennzeichnungsbestimmungen zu beachten. Diese stellen sicher, dass die Verbraucherin/der Verbraucher über das Zutatenverzeichnis darüber informiert wird, dass dem Bäckerzeugnis Alkohol als Zutat zugefügt wurde.

Bei nicht verpackt angebotenen Bäckerzeugnissen, die Alkohol als Bestandteil der Rezeptur enthalten, ist diese Information nicht verpflichtend; ebenso verhält es sich, wenn es sich um ein verpacktes Lebensmittel handelt, das eine alkoholische Lösung einer Aromazubereitung enthält. In beiden Fällen ist Alkohol nach den geltenden Vorschriften nicht zu deklarieren.

Backwaren, die Alkohol oder alkoholhaltige Getränke als in der Zutatenliste deklarierten Bestandteil enthalten, werden nicht über Werbung vermarktet, die sich an Kinder, insbesondere Schulkinder, richtet. Kinderspezifische Artikel enthalten keinen Alkohol.

Empfehlung der Unterkommission für eine Minimierungsstrategie für Erzeugnisse, die keinen Alkoholzusatz aus Rezepturgründen aufweisen:

- 1.) Einsatz der Aromazubereitungen mit einem hohen Alkoholgehalt kritisch überdenken und auf Aromazubereitungen ohne Alkohol als Lösungsmittel zurückgreifen, sofern das technologisch möglich ist. Ist kein Ausweichen auf alkoholfreie Zubereitungen möglich, ist die Einsatzmenge so weit wie möglich einzuschränken.
- 2.) Das Versprühen von Alkohol in den Dampfraum über dem Lebensmittel hat so zu erfolgen, dass möglichst kein Alkohol auf die Oberfläche des Lebensmittels gelangt. Wird die Oberfläche der Bäckerzeugnisse mit Alkohol besprüht, so ist Alkohol als Zutat zu deklarieren.
- 3.) Generell sind hygienische Maßnahmen dem Einsatz von Alkohol bei der Verpackung zu bevorzugen.