

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / B 18 / Backerzeugnisse

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMG-75210/0011-II/B/7/2009 vom 18.2.2010

Änderungen, Ergänzungen:

BMG-75210/0004-II/B/7/2010 vom 5.7.2010

BMG-75210/0018-II/B/13/2011 vom 19.1.2012

BMG-75210/0023-II/B/13/2012 vom 13.2.2013

BMG-75210/0009-II/B/13/2015 vom 28.1.2015

BMG-75210/0034-II/B/13/2015 vom 27.1.2016

BMGF-75210/0006-II/B/13/2017 vom 6.2.2017

BMGF-75210/0011-II/B/13/2017 vom 26.7.2017

2023-0.411.143 vom 30.6.2023

2023-0.819.653 vom 6.12.2023

2024-0.818.455 vom 10.12.2024

2025-0.431.903 vom 27.6.2025

2025-0.879.810 vom 4.12.2025

INHALTSVERZEICHNIS

1	ALLGEMEINE RICHTLINIEN	3
1.1	Beschreibung – Zutaten, Herstellung	3
1.2	Füllungen, Überzüge und nicht fertiggestellte Erzeugnisse	3
1.2.1	Füllungen, Überzüge.....	3
1.2.2	Nicht fertig gestellte Erzeugnisse	3
1.3	Einteilung	3
1.4	Verwendung von Trennmitteln	3
1.5	Verwendung von Aromen.....	4
1.6	Verwendung von Käse	4
1.7	Herstellung von Laugengebäck - Gebrauchsgegenstände	4
1.8	Tiefkühlung – Zwischen- und Fertigerzeugnisse.....	5
1.9	Lagerbedingungen für Fertigerzeugnisse	5
1.10	Vegane Backerzeugnisse.....	5
2	BACKWAREN	6
2.1	Brot.....	6
2.1.1	Teiglockerung, Sauerteig, Säuerungsmittel.....	6
2.1.2	Verwendung von Restbrot.....	6
2.1.3	Einteilung der Brotsorten	7
2.1.4	Roggenbrot	7
2.1.5	Weizenbrot	7
2.1.6	Mischbrot.....	7
2.1.7	Ausbackgewicht.....	7
2.1.8	Andere Brotsorten	7
2.1.9	Andere Brotsorten - Bezeichnung und Zusammensetzung	8
2.2	Gebäck (Kleingebäck).....	11
2.2.1	Beschreibung - Ausbackgewicht.....	11
2.2.2	Weißgebäck	11
2.2.3	Mürbgebäck oder mürbes Kleingebäck.....	11
2.2.4	Gebäcksorten mit besonderer Bezeichnung	11
2.2.5	Semmelbrösel (Brösel, Paniermehl) und Semmelwürfel (Knödelbrot) ...	11
2.3	Feine Backwaren	12
2.3.1	Beschreibung – Herstellung und Bezeichnung.....	12
2.3.2	Teige und Massen.....	12
2.3.3	Füllungen, Belag, Bestreuung.....	14
2.3.4	Einteilung der Feinen Backwaren	16
3	BEURTEILUNG.....	19
3.1	Allgemeine Beurteilungsgrundsätze	19
3.2	Eigehalt in Backerzeugnissen	19
3.3	Füllmenge von gefüllten Backerzeugnissen (Krapfen)	19

1 ALLGEMEINE RICHTLINIEN

1.1 Beschreibung – Zutaten, Herstellung

Backwaren im Sinne dieses Kapitels werden aus Teigen oder Massen, die in der Regel aus Mischungen von Mahl- und Schälprodukten mit flüssigen Bestandteilen, wie Trinkwasser, Milch, und entsprechenden Zutaten, wie Zucker, Eiern und Eiprodukte, bestehen, durch Backen, Rösten oder Trocknen hergestellt. Für die Zwecke dieses Kapitels umfasst der Begriff Mahl- und Schälprodukte auch Getreidestärken und Stärken aus anderen stärkehaltigen Pflanzen.

1.2 Füllungen, Überzüge und nicht fertiggestellte Erzeugnisse

1.2.1 Füllungen, Überzüge

Weiters werden bestimmte Erzeugnisse, die wenig (z. B. Patiencebäckerei) oder keine (z. B. Windbäckerei) Mahl- und Schälprodukte enthalten, ebenso zu den Backwaren gezählt, wie solche Backwaren, die mit einer Füllung oder mit Überzügen versehen sind, wie Schinkenkipferln, Schokoladewaffeln.

Nicht zu den Backwaren zu zählen sind gebackene Fleischerzeugnisse und andere in diesem Kapitel nicht beschriebene, gebackene Produkte der Gastronomie.

1.2.2 Nicht fertig gestellte Erzeugnisse

Werden Backwaren nicht fertig gestellt (z. B. nicht ausgebacken, tiefgekühlt) in Verkehr gebracht, gelten für sie die Bestimmungen dieses Kapitels sinngemäß.

1.3 Einteilung

Backwaren werden eingeteilt in:

- Brot
- Gebäck (Kleingebäck)
- Feine Backwaren

1.4 Verwendung von Trennmitteln

Paraffin¹ wird als Trennmittel nur bei solchen Backwaren verwendet, die in vertieften Formen infolge ihrer Massebeschaffenheit, Formgebung und Konsistenz mit anderen Trennmitteln nicht hergestellt werden können, wie Biskotten oder Patience. Silikonhaltige Trennmittel werden bei der Herstellung von Backwaren nicht verwendet.

¹ Paraffin ÖAB 9, zusätzliche Anforderungen:

- a) Flüssige und feste Paraffine dürfen keine fluoreszenzlöschenden Stoffe enthalten;
- b) Flüssige und geschmolzene feste Paraffine dürfen bei Betrachtung unter der UV-Lampe (Wellenlänge 254 nm) keine stärkere Fluoreszenz zeigen als eine Lösung von Chininsulfat in 0,1 n Schwefelsäure, die in 1 ml 0,1 µg ($=10^{-7}$ g) Chininsulfat, bezogen auf das 8-Hydrat, enthält.
- c) Bei der papierchromatographischen Untersuchung von flüssigen und festen Paraffinen dürfen im Rf-Bereich der polyzyklischen Kohlenwasserstoffe 3,4-Benzpyren, 1,2-5,6-Dibenzanthracen und 20-Methylcholanthren im UV-Licht (Wellenlänge 366 nm) keine blau fluoreszierenden Zonen auftreten, die stärker fluoreszieren als einem Gehalt von je 0,01 mg der drei genannten Stoffe in 1 kg (10^{-8} g) entspricht.

1.5 Verwendung von Aromen

Die für eine Ware gemäß ihrer Bezeichnung charakteristische Geschmacksrichtung ergibt sich aus den entsprechenden Beigaben (z. B. Nüsse in Nussbrot oder Nusskipferln). Aromen, die solche Beigaben vortäuschen, werden nicht verwendet. Zum Ausgleich von allenfalls eintretenden Geschmacksverlusten bei der Herstellung können Aromen zugesetzt werden. Glasuren und Verzierungen können aromatisiert werden. Die Verwendung von Vanillin, Ethylvanillin, Inländerrumessenz und Inländerrum ist jedenfalls zulässig.

1.6 Verwendung von Käse

Wird in der Bezeichnung auf Käse hingewiesen, ist Käse nach ÖLMB, Codexkapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“ zu verwenden. Zutaten, die den Eindruck von Käse erwecken können, sind nur nach Maßgabe des Codexkapitels B 32, sowie der geltenden Rechtsbestimmungen zu verwenden.

1.7 Herstellung von Laugengebäck - Gebrauchsgegenstände

Bei Laugengebäck und ähnlichen Backwaren, auch in kleinen Ausformungen wie Stäbchen oder Brezeln, ist die Behandlung der Oberfläche mit 2 bis 6%iger wässriger Natronlauge vor dem Backprozess üblich.

Während des Herstellungsprozesses ist darauf zu achten, dass

- der direkte Kontakt von belaugtem Backgut (Teiglingen) mit Aluminiumgerätschaften (z. B. Backblech) vermieden wird. Falls Backbleche aus Aluminium im Einsatz sind, kann der direkte Kontakt mit Hilfe von geeigneten Trennmitteln (z. B. Backtrennpapier, geeignete Backmatten) verhindert werden. Auch die Verwendung von beschichteten Aluminium-Backblechen (Silikon- oder Teflonbeschichtung) oder Blechen aus korrosionsbeständigen Aluminiumlegierungen ist zweckmäßig. Das Befetten des Backbleches ist im Falle von Aluminium-Backblechen unzureichend.
- das Belaugen nicht auf dem Aluminium-Backblech erfolgt;
- wenn das Belaugen auf sogenannte Laugentüchern vorgenommen wird, der direkte Kontakt der Tücher mit Gebrauchsgegenständen aus Aluminium vermieden wird;
- bei der Bereitung der ca. 2 – 6 %igen Lauge Gerätschaften aus Aluminium oder mit Aluminiumanteilen (Eimer, Schöpfer, Rührwerk etc.) nicht verwendet werden;
- beim Transport von belaugten Teiglingen kein Verpackungsmaterial aus oder mit Aluminiumanteilen (z. B. Alufolie) verwendet wird;
- der richtige Umgang bei der Herstellung von Laugengebäck geschult wird und die Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter entsprechend unterwiesen werden.

Siehe auch Empfehlung: Einsatz von Aluminium in Gebrauchsgegenständen

https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/das-oesterreichische-lebensmittelbuch/Dokumente/leitlinien_codexkommission.html

1.8 Tiefkühlung – Zwischen- und Fertigerzeugnisse

Backwaren, die tiefgekühlt waren, dürfen ohne diesbezügliche Deklaration in Verkehr gebracht werden. Vor- bzw. teilgebackene Backwaren, die durch tiefrieren oder durch andere physikalische Haltbarmachungsverfahren lagerfähig gemacht werden und vor dem Verzehr einem Backvorgang unterzogen werden, können als „frisch“ bezeichnet werden. Werden Backwaren tiefgekühlt, erfolgt dies unmittelbar nach dem Herstellungsvorgang. Es ist üblich, fertig gebackene Backwaren unmittelbar nach der Herstellung tief zu frieren, zwischen zu lagern und nach dem Auftauen zum Verkauf anzubieten. Solche Backwaren werden nicht als „frisch“ in Verkehr gebracht.

1.9 Lagerbedingungen für Fertigerzeugnisse

Erzeugnisse des Kapitels B 18 „Backwaren“, die offen oder verpackt zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt und verzehrsfertig sind, bedürfen keine spezifischen Lagerbedingungen d. h. sie sind unter ambienten Bedingungen der Temperatur, der Luftfeuchtigkeit und der Lichtverhältnisse lagerfähig. Unter ambienten Bedingungen werden die in unseren Breiten vorherrschenden klimatischen Bedingungen in den Verkaufsräumen verstanden. Insbesondere gehören alle Erzeugnisse dazu, die mit der Füllung durchgebacken werden, wie zum Beispiel Topfengolatschen, Apfelstrudel, Schinkenkipferl, Speckweckerl.

Bei Backwaren, die erst nach dem Backvorgang gefüllt und/oder belegt werden, kann eine gekühlte Lagerung erforderlich sein (z. B. cremegefüllte Backwaren).

Bei nicht verzehrsfertigen Erzeugnissen (z. B.: TK-Ware, bestimmte Teige, Teiglinge und teilgebackene Erzeugnisse) sind die Lagerbedingungen „tiefgekühlt“ oder „gekühlt“ einzuhalten. Ausgenommen davon sind teilgebackene, nicht verzehrsfertige Erzeugnisse, welche unter spezifischen technologischen Bedingungen verpackt sind (z. B. Schutzatmosphäre). Teige, die kein Ei enthalten (z. B. Mürbteige und Lebkuchenteige) können ungekühlt gelagert werden.

1.10 Vegane Backerzeugnisse

Vegane Backerzeugnisse werden unter Verwendung veganer Lebensmittel und Zusatzstoffe, gegebenenfalls veganer Verarbeitungshilfsstoffe erzeugt. In der Bezeichnung wird auf „vegan“ hingewiesen, z. B. „veganer Nussstrudel“, „Gugelhupf vegan“.

Vegane Backerzeugnisse weisen hinsichtlich Herstellung, Form und charakteristischer Zutaten eine gleichartige Beschaffenheit wie die in den folgenden Abschnitten beschriebenen nicht veganen Backerzeugnisse auf. Zum Beispiel wird ein „veganer Krapfen“ in gleicher Weise, jedoch in pflanzlichem Siedefett, gebacken und gefüllt wie in Abs. 2.3.4.2 Fettbackwaren beschrieben, enthält aber keine Zutaten aus tierischer Produktion.

Die Fantasiebezeichnung „Veganer Brioche“ für Backerzeugnisse gemäß Abs. 2.3.4.1 Feine Hefeteigbackwaren, jedoch ohne Zugabe von Eiern bzw. Eidottern, wird unter der Voraussetzung verwendet, dass eine beschreibende Bezeichnung laut Verordnung (EU) Nr.1169/2011, mit Anführung der Ei-Alternative, vorgesehen wird und die Best-

immungen des Kapitels A 5, Anhang 11 „LEITLINIE über die täuschungsfreie Aufmachung von pflanzlichen, veganen und vegetarischen Lebensmitteln mit Bezug in der Kennzeichnung zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ berücksichtigt werden.

2 BACKWAREN

2.1 Brot

2.1.1 Teiglockerung, Sauerteig, Säuerungsmittel

Die zur Herstellung von Brot verwendeten Teige werden meist mit Sauerteig oder Backhefe gelockert. Je nach Art des Brotes werden weitere Zutaten verwendet, wie zum Beispiel Speisesalz, Gewürze und Gewürzextrakte, Stärke (auch Quellstärke und lösliche Stärke), Quellmehle, Teigsäuerungsmittel, Zitronensäure und Weinsäure sowie deren Salze, Milchprodukte, Zucker (Saccharose) und Zuckerarten (Dextrose, Maltose u. a.), Speisefette und -öle sowie eiweißreiche Substanzen pflanzlicher Herkunft (z. B. Weizenkleber, Sojamehl).

Sauerteig ist ein aus Mahl- und Schälprodukten, Anstellgut und Trinkwasser, gegebenenfalls unter Zusatz von Restbrot, vorwiegend durch milchsaure Gärung hergestellter Teig. Eine Haltbarmachung von Sauerteig durch Trocknung oder Eindickung ist zulässig.

Das Anstellgut wird durch Abnahme vom reifen Sauerteig oder durch Verwendung einer Starterkultur von säurebildenden Bakterien und/oder Sauerteighefen (Reinzucht, Reinkultur) oder selten durch Spontangärung gewonnen.

Wird als Anstellgut eine Starterkultur von säurebildenden Bakterien und/oder Sauerteighefen (Reinzucht, Reinkultur) verwendet, wird der Sauerteig als „Reinzuchtsauer(teig)“ bezeichnet.

„Natursauerteig“ wird nur ein Sauerteig genannt, der mit Anstellgut, welches durch Abnahme vom reifen Sauerteig gewonnen wurde, hergestellt wird. Wenn der reife Sauerteig ursprünglich ein Reinzuchtsauer(teig) ist, dann muss Anstellgut mehrmals hintereinander abgenommen worden sein, damit die Bezeichnung „Natursauerteig“ zulässig ist.

Wird in der Aufmachung eines Brotes zusätzlich zur Bezeichnung auf „Natursauer“ hingewiesen, wird ausschließlich Natursauerteig verwendet. Säuerungsmittel werden nicht zugesetzt.

Wird in der Aufmachung eines Brotes zusätzlich zur Bezeichnung auf „Sauerteig“ hingewiesen, wird überwiegend durch Sauerteig gesäuert. Als allfällige Säuerungsmittel werden nur Milchsäure und Essigsäure zugesetzt.

2.1.2 Verwendung von Restbrot

Einwandfreies und der unmittelbaren Berührung durch den Käufer nicht zugänglich gewesenes oder einwandfreies originalverpacktes Brot kann als Restbrot, in einem geeigneten Verfahren entsprechend zerkleinert, zugesetzt werden.

Die Rückverarbeitung hat nach dem Prinzip zu erfolgen, dass allfällige zusätzliche Zutaten, die mit dem Restbrot eingebracht werden, zu kennzeichnen sind. Besonders ist dabei auf allfällige zusätzliche Allergene und Zusatzstoffe zu achten.

2.1.3 Einteilung der Brotsorten

Man unterscheidet nach Mehltypen, Beigaben und Zubereitung:

- a) Roggenbrot
- b) Weizenbrot
- c) Mischbrot
- d) Andere Brotsorten

2.1.4 Roggenbrot

Roggenbrot wird aus Roggenmahl- und -schälprodukte verschiedener Typen hergestellt. Ein Zusatz von Weizenmehl geeigneter Typen bis zu 10 % des Gesamtgewichtes an Mahl- und Schälprodukten ist zulässig.

Bezeichnung: Roggenbrot, auch Roggentoast

2.1.5 Weizenbrot

Weizenbrot wird aus Weizenmahl- und -schälprodukten verschiedener Typen hergestellt. Ein Zusatz von Roggenmehl geeigneter Typen bis zu 10 % des Gesamtgewichtes der Mahl- und Schälprodukte ist zulässig.

Bezeichnung: Weizenbrot, auch Weißbrot, Ciabatta, Sandwichswecken, Baguette, Toastbrot, Tramezzinibrot

2.1.6 Mischbrot

Mischbrot wird aus Roggen- und Weizenmehl geeigneter Typen hergestellt. Mischbrot kann als Roggenmischbrot bezeichnet werden, wenn es mehr als 10 %, jedoch weniger als die Hälfte des Gesamtgewichtes der Mahl- und Schälprodukte an Weizenmehl enthält. Mischbrot kann als Weizenmischbrot bezeichnet werden, wenn es mehr als 10 %, jedoch weniger als die Hälfte des Gesamtgewichtes der Mahl- und Schälprodukte an Roggenmehl enthält.

Bezeichnung: Mischbrot, Schwarzbrot, Hausbrot, Mischtoastbrot

2.1.7 Ausbackgewicht

Unter Ausbackgewicht versteht man das unmittelbar nach dem Verlassen des Backofens zu ermittelnde Gewicht. Ausbackgewichte werden bei nicht verpacktem Brot im örtlichen Bereich der feilgehaltenen Ware deutlich sichtbar und lesbar angegeben.

2.1.8 Andere Brotsorten

Andere Brotsorten unterscheiden sich von den in den Abs. 2.1.3 bis 2.1.6 genannten vor allem durch:

- a) Verwendung besonderer Rohstoffe oder Zutaten in Mengen, die dem Brot einen besonderen Charakter bzw. Geschmack geben;
- b) spezifische Herstellungsverfahren, wie bei Knäckebrot, Pumpernickel, Holzofenbrot, Steinofenbrot
- c) Zusammensetzungen, die sie für besondere Ernährungsbedürfnisse geeignet machen.

2.1.9 Andere Brotsorten - Bezeichnung und Zusammensetzung

2.1.9.1 Land- und Bauernbrot

Land- und Bauernbrot sind gleichbedeutende Bezeichnungen für Brote, die in früheren Zeiten mit den typischen Zutaten der jeweiligen ländlichen Region gebacken wurden. Mit diesen Bezeichnungen wird heute in Verbindung gebracht: Brot aus regionaltypischen, überwiegend hochausgemahlten Mehltypen, meist freigeschoben, mit gut ausgebildeter Kruste und kräftigem Geschmack. Eine Teigsäuerung erfolgt überwiegend über Sauerteig (über 50 %). Es werden keine weiteren Zusatzstoffe als Säuerungsmittel und L-Ascorbinsäure zur Behandlung von Weizenmehlen verwendet.

Dem regionalen Charakter entsprechend, werden unter diesen Bezeichnungen überregional hergestellte Teiglinge (tiefgekühlte Teiglinge oder halbgebackene Brote), die erst am Verkaufsort herausgebacken werden, ohne Angabe der Herkunft nicht subsumiert; die Herkunft der Teiglinge ist in diesen Fällen anzugeben.

2.1.9.2 Grahambrot

wird unter Verwendung von mindestens 50 % Grahamschrot (Weizenvollschrot) bezogen auf das Gesamtgewicht der Mahl- und Schälprodukte in Hefeführung erzeugt. Weiters kann auch Weizenkoch- und -backmehl oder Weizenbrotmehl zugesetzt werden und zur Verbesserung der Krumenstruktur eine Teigsäuerung erfolgen. Ein Zusatz von Roggenmehl geeigneter Typen bis zu 10 % des gesamten Anteiles an Mahl- und Schälprodukten ist zulässig.

2.1.9.3 Dinkelbrot

wird unter Verwendung von mindestens 60 % Mahl- und Schälprodukten des Dinkelweizens bezogen auf das Gewicht der Mahl- und Schälprodukte erzeugt.

2.1.9.4 Keimlingsbroten

werden bei der Erzeugung mindestens 5 % Getreidekeime oder andere Keimlinge, bezogen auf das Gesamtgewicht der Mahl- und Schälprodukte, zugesetzt.

2.1.9.5 Brote, in deren Bezeichnung auf die Verwendung von fettreichen Samen hingewiesen wird (z. B. Leinsamenbrot, Sonnenblumenbrot, Nussbrot, Sojabrot)

enthalten mindestens 10 % der entsprechenden fettreichen Samen (lufttrocken) oder der nicht entfetteten Sojamahlprodukte bezogen auf Mahl- und Schälprodukte.

2.1.9.6 Molkenbrot

wird unter ausschließlicher Verwendung von Molke als Zugussflüssigkeit hergestellt. Die Verwendung einer entsprechenden Menge Molkenpulver ist zulässig.

2.1.9.7 Brote mit einem Hinweis auf Erdäpfel (Kartoffeln) in der Bezeichnung

werden unter Zusatz von mindestens 10 % des Gesamtgewichtes der Mahl- und Schälprodukte an gekochten Kartoffeln oder einer entsprechenden Menge an Kartoffeltrockenprodukten hergestellt.

2.1.9.8 Schrotbrot

wird unter Verwendung von Backschrot hergestellt. Beimengungen von Mehlen geeigneter Typen bis zu 10 % des Gesamtgewichtes der Mahl- und Schälprodukte sind zulässig.

2.1.9.9 Vollkornbrot

wird unter Verwendung von ganzen Getreidekörnern, Vollschat (Vollkornschrot) oder auch Vollmehl (Vollkornmehl) hergestellt. Beimengungen von anderen Mehlen geeigneter Typen bis zu 10 % des Gesamtgewichtes der Mahl- und Schälprodukte sind zulässig.

2.1.9.10 Knäckebrat

ist ein Dauerbrat, das unter Verwendung von Vollschat (Vollkornschrot), Vollmehl (Vollkornmehl) oder von anderen Mahl- und Schälprodukten sowie entsprechenden Beigaben mittels Hefelockerung, Sauerteiglockerung oder Lufteinschlag als dünnes Fladenbrat (Flachbrat) hergestellt wird. Knäckebrat weist einen Höchstwassergehalt von 10 % auf.

Knäckebratähnliche Produkte kommen auch in Form extrudierter Flachbräte in den Handel.

2.1.9.11 Pumpernickel

ist ein Kastenbrat, das aus Roggengrobschat in einem speziellen Verfahren meist in Sauerführung hergestellt wird. Die lange Backzeit (16 bis 36 Stunden) in geschlossener Backkammer bei verhältnismäßig niedriger Backtemperatur (ca. 130 °C) ergibt eine besonders saftige Krume von arteigenem malz- bis karamellartigem Geschmack. Es besitzt keine typische Brotrinde.

2.1.9.12 Früchtebrat

ist durch seinen Gehalt an Dörrobst charakterisiert, wobei der Fruchtanteil gegenüber dem Anteil an Mahl- und Schälprodukten überwiegt. Man unterscheidet: Früchtebräte, die aus einer Teighülle und aus einer Fruchtfülle bestehen und solche, die aus einer Mischung aus Früchten mit Brotteig hergestellt werden.

Die Fruchtbeigaben sind unter anderem Dörropflaumen, Feigen, Nusskerne oder Rosinen.

2.1.9.13 Kletzenbrat

enthält als charakteristische Fruchtbeigabe Dörrobirnen (Kletzen/Klötzen).

2.1.9.14 Vorschussbrat

ist ein Mischbrat, das mindestens 50 % Roggenvorschussmehl, bezogen auf das Gesamtgewicht der Mahl- und Schälprodukte, enthält.

2.1.9.15 Mehrkornbrat

Mehrkornbrat enthält die Mahl- und Schälprodukte von mindestens drei Getreide- oder Pseudogetreidearten. Neben der Hauptgetreideart (Weizen und/oder Roggen höchstens 95 %) beträgt der Gehalt an weiteren Getreide- oder Pseudogetreidearten

insgesamt mindestens 5 %, je Getreideart mindestens 2 % bezogen auf Mahl- und Schälprodukte. Werden neben Getreidearten auch fettreiche Samen zugesetzt, wird dies in der Bezeichnung zum Ausdruck gebracht (z. B. Dreikornbrot mit Sonnenblumenkernen).

2.1.9.16 Brot, in deren Bezeichnung auf Butter hingewiesen wird (z. B. Buttertoast) enthält mindestens 5 % Butter oder die entsprechende Menge an Buttererzeugnissen, bezogen auf den Anteil der Mahl- und Schälprodukte.

2.1.9.17 Brote, in deren Bezeichnung auf sonstige Zutaten hingewiesen wird (Gewürzbrot, Hopfenbrot, Zwiebelbrot, Olivenbrot, Karottenbrot, Pfefferoni-brot, Knoblauchbrot, Kräuterbrot, Bärlauchbrot, Brot mit Gehalt an Röst-mehl etc.)

enthalten die namensgebenden Zutaten in Geschmack bestimmendem Ausmaß.

2.1.9.18 Holzofenbrot

2.1.9.18.1 Original Holzofenbrot

„Original Holzofenbrot“ wird in direkt mit Holz befeuerten Öfen in einem abgeschlossenen Backvorgang bei abfallendem Temperaturverlauf (also ohne Nachheizen) hergestellt. Das Heizmaterial befindet sich dabei im Backraum, in den nach Abbrennen des Holzes und Entfernen der Asche die Teigstücke eingeschossen werden. Es wird ausschließlich naturbelassenes Holz als Heizmaterial verwendet. Angaben in Verbindung mit Holzofenbrot, die auf diese Herstellungsweise hindeuten, wie „traditionell“, „klassisch“, „echt“, „althergebrachte Weise“, „wie früher“ etc., sind gleichbedeutend.

2.1.9.18.2 Holzofenbrot

Abweichend von 2.1.9.20.1 ist eine Befeuerung möglich, bei der sich das Heizmaterial in einer separaten Brennkammer mit direktem Kontakt zum Backraum befinden kann. Es kann auch naturbelassenes Holz in Form von Pellets als Heizmaterial verwendet werden. Angaben in Verbindung mit Holzofenbrot die auf eine Herstellungsweise gemäß 2.1.9.20.1 hindeuten, werden nicht verwendet.

2.1.9.19 Steinofenbrot (Steinplattenbrot)

wird während seiner gesamten Backzeit auf nichtmetallischen Backgutträgern gebacken (wie Natur-, Kunststein oder Schamotte).

2.1.9.20 Hervorhebende Bezeichnungen wie Spezial-, Extra-, Sonderbrot

sind keine Bezeichnungen und dürfen nur unter gleichzeitiger Anführung der diese Bezeichnung rechtfertigenden besonderen Beschaffenheit verwendet werden.

2.1.9.21 Brote, in deren Bezeichnung auf sonstige Mahl- und Schälprodukte hingewiesen wird (Reisbrot, Haferbrot, Maisbrot, Buchweizenbrot etc.)

enthalten die namensgebenden Zutaten in einem Ausmaß von mindestens 20 % bezogen auf das Gesamtgewicht der Mahl- und Schälprodukte.

2.2 Gebäck (Kleingebäck)

2.2.1 Beschreibung - Ausbackgewicht

Gebäck wird wie Brot aus Teigen in kleinen Ausformungen, in der Regel unter 250 g Ausbackgewicht, hergestellt.

2.2.2 Weißgebäck

wie Semmeln (Kaisersemmeln, Langsemmeln, Kärntner Semmeln etc.), Laibchen (Laberl), Weckerl, Stangerl, Kipferl oder andere Ausformungen mit bestimmter ortsüblicher Bezeichnung, wird aus Weizenauszugsmehl oder Weizenkoch- und -backmehl hergestellt, dem bis zu 10 % des Gesamtgewichtes der Mahl- und Schälprodukte Roggenmehl geeigneter Typen zugefügt werden kann. Kleinere Ausformungen werden als „Jour-Gebäck“ bezeichnet.

Das Mindestausbackgewicht der Semmel beträgt 46 g.

Weißgebäck, das mit der Bezeichnung „Handsemmel“, „Wiener Kaisersemmel“ oder „Kaisersemmel mit hervorhebender Bezeichnung“ in Verkehr gebracht wird, ist ein handgewirktes Weißgebäck mit fünfteiligem Stern, das sich durch eine lange Teigführung (zumindest 2 Stunden) auszeichnet und dem keine Zusatzstoffe außer Lecithin und L-Ascorbinsäure zugesetzt werden.

2.2.3 Mürbgebäck oder mürbes Kleingebäck

weist aufgrund des Gehaltes an Speisefetten, Zucker, Zuckerarten, Ei oder Eiprodukten und Milch oder Milchprodukten seine charakteristische Beschaffenheit auf.

2.2.4 Gebäcksorten mit besonderer Bezeichnung

weisen eine den Abs. 2.1.9.2 bis 2.1.9.9, 2.1.9.15 bis 2.1.9.17 und 2.1.9.21 sinngemäß entsprechende Bezeichnung und Beschaffenheit auf. Ansonsten ergibt sich die handelsübliche Bezeichnung aus der Ausformung, Oberflächenbehandlung (z. B. Laugstangerl) oder Bestreuung (z. B. Mohnstriezerl, Salzstangerl, Sonnenblumenweckerl). Weitere Bezeichnungen sind: Wachauer, Vintschgerl, Bosniaken, etc.

2.2.5 Semmelbrösel (Brösel, Paniermehl) und Semmelwürfel (Knödelbrot)

werden aus Weißgebäck oder Weizenbrot, das eine Zusammensetzung gemäß Abs. 2.2.2 aufweist, erzeugt. Zur Herstellung von Semmelbröseln und Semmelwürfeln wird des Weiteren einwandfreies und der unmittelbaren Berührung durch den Käufer nicht zugänglich gewesenes oder einwandfreies, originalverpacktes Weißgebäck oder Weizenbrot der angeführten Beschaffenheit herangezogen.

Bei Bröseln, zu deren Herstellung auch andere Mahl- und Schälprodukte als die für Weizenbrot und Weißgebäck angeführten Verwendung finden, ist das Produkt, aus denen sie hergestellt werden, in der Bezeichnung angeben, z. B. „Schwarzbrotbrösel“, „Vollkornbrösel“. Chemisch konserviertes Schnittbrot darf hierfür nicht verwendet werden. „Mischbrösel“ sind Brösel, die neben Brösel aus Weißgebäck auch Brösel aus anderen Gebäckarten enthalten können. Sie werden als solche bezeichnet.

2.3 Feine Backwaren

2.3.1 Beschreibung – Herstellung und Bezeichnung

Feine Backwaren werden aus Teigen oder Massen durch Backen, Frittieren oder Trocknen hergestellt. Füllungen werden entweder mitgebacken oder durch Einspritzen in das gebackene Produkt eingebracht. Fein- und Konditorbackwaren werden auch nach dem Backen belegt, glasiert oder garniert. Konditorbackwaren sind Bestandteile von Konditorwaren (z. B.: Tortenboden für Torten).

Die handelsübliche Bezeichnung leitet sich entweder aus der Form (z. B. Stollen, Gugelhupf), der namensgebenden Zutat der Masse (z. B. Mohnkuchen), des Teiges (z. B. Butterstriezel), der Füllung (z. B. Mohnbeugel) oder der Belegung/Bestreuung (z. B. Früchteplunder) ab.

2.3.2 Teige und Massen

2.3.2.1 Zutaten – charakteristische Eigenschaften

Die charakteristischen Eigenschaften der einzelnen Feinen Backwaren werden durch Art des Teiges sowie Art und Menge der Beigaben in Verbindung mit speziellen Herstellungsverfahren erzielt. Neben den in den vorangegangenen Absätzen genannten Zutaten werden u. a. verwendet: Obst einschließlich Schalenobst, Obsterzeugnisse, Kokosraspel, Mohn, Kakaoerzeugnisse und Honig. Wird in der Bezeichnung auf „Vollkorn“ Bezug genommen, entspricht die Zusammensetzung sinngemäß den Abs. 2.1.9.9 bzw. 2.2.4.

Wird in der Bezeichnung auf „Dinkel“ Bezug genommen, entspricht die Zusammensetzung sinngemäß dem Abs. 2.1.9.3.

Bei Feinen Backwaren mit einem geringeren Anteil als 20 % Mahl- und Schälprodukten bezogen auf das Rezepturgewicht wird der Begriff „Vollkorn“ oder „Dinkel“ in der Bezeichnung nicht verwendet.

2.3.2.2 Bezeichnung und Zusammensetzung von Feinen Backwaren (Teige und Massen)

Hinweis in der Bezeichnung auf	Mindestanteil der namensgebenden Zutat
2.3.2.2.1 Butter	Mindestens 10 % Butter oder die entsprechende Menge Butterschmalz, bezogen auf das Gewicht der Mahl- und Schälprodukte (inkl. Stärke), ohne Zusatz anderer Fette (ausgenommen Trennfette, Oberflächenfette)
2.3.2.2.2 Milch (z. B. Milchbrot)	Mindestens 50 % der Schüttflüssigkeit Milch oder ein entsprechender Anteil an Milchprodukten. Wird anstelle von Milch Magermilch verwendet, so wird dies in der Bezeichnung zum Ausdruck gebracht (z. B. „Magermilchbrot“).

2.3.2.2.3 Eier	Mindestens 180 g Vollei oder 64 g Dotter pro kg Mahl- und Schälprodukt (inkl. Stärke). Die Verwendung der entsprechenden Menge an Eidauerware ist zulässig. Diese Mindestgehaltsmengen gelten nicht für die in den Abs. 2.3.4.2 und 2.3.4.8 genannten Produkte. Hinsichtlich der Toleranzen bei der Beurteilung siehe Abs. 3.2.
2.3.2.2.4 Kakao oder Schokolade	enthalten so viele Kakaobestandteile, dass der Geschmack dieser Zutat im Fertigerzeugnis deutlich wahrnehmbar ist. Bei hervorhebender Bezeichnung die Schokolade betreffend, z. B. handgeschöpfte Schokolade oder bei Abbildung von Schokolade auf der Etikette, wird Schokolade als Zutat verwendet.
2.3.2.2.5 Nuss, Mohn, Mandel, Kokos, Karotten, Sesam etc.	enthalten so viele von den namensgebenden Bestandteilen, dass diese Zutat im Fertigerzeugnis deutlich wahrnehmbar ist. Unter Nuss versteht man Haselnuss- und Walnusskerne. Aus Gründen der Geschmacksverbesserung ist es zulässig, bis zu 10 % des verwendeten Nuss- oder Mandelanteiles durch gleichwertige Kerne auszutauschen. Als gleichwertige Kerne werden Pignolie, Pistazien, nicht jedoch z. B. Erdnüsse, Cashew-Kerne, Amazonas-(bisher Para-)nüsse sowie Kokosnüsse verstanden.
2.3.2.2.6 Topfen in Teigen oder Massen	Mindestens 10 % in Teigen, mindestens 15 % in den Massen, bezogen auf das Gesamtgewicht der verwendeten Mahl- und Schälprodukte (inkl. Stärke). Wird in der Bezeichnung solcher Produkte auf die Verwendung von Rahm (Obers), Butter oder Milchfett hingewiesen, oder eine hervorhebende Bezeichnung verwendet, enthalten die Füllungen kein anderes Fett als Milchfett (Butter). Fette, die in allfällig zugesetzten geschmacksgebenden Zutaten oder Emulgatoren enthalten sind, werden davon nicht berührt.
2.3.2.2.7 Magertopfen	Keine Auffettung mit Milchfett oder einem anderen Fett

2.3.2.2.8 Honig	Mindestens die Hälfte der verwendeten Süßungsmittel aus Honig (Dauerbackwaren)
----------------------------	--

2.3.3 Füllungen, Belag, Bestreuung

2.3.3.1 Beschreibung der Füllungen

Feinbackwaren werden grundsätzlich vor dem Backen gefüllt, ausgenommen das Einspritzen von Füllungen in das gebackene Produkt (wie zum Beispiel bei Krapfen). Feine Backwaren werden auch nach dem Backen bestrichen, gefüllt (z. B. Biskuitroulade, gefüllte Kekse, gefüllte Waffeln), belegt bzw. glasiert (Plundergebäck).

2.3.3.2 Bezeichnung und Zusammensetzung der Füllungen

Auf die Bestimmungen des Abs. 1.5 zur Verwendung von Aromen wird verwiesen.

Bezeichnung der Füllung	Zusammensetzung der Füllung (Prozentangaben beziehen sich auf das Rezeptgewicht der Füllung)
2.3.3.2.1 Fruchtfüllungen Herstellung unter Verwendung von Früchten auch als Fruchtpulpe oder Fruchtmark	Mindestens 35 % Fruchtanteil einschließlich allenfalls austretender Saft, jedoch ohne weitere Schüttflüssigkeit, z. B. Aufgussflüssigkeit aus Fruchtkonserven
Herstellung unter Verwendung anderer Fruchterzeugnisse gemäß Kapitel B5, z. B. Saft, Pulver aus Früchten wie Zitrusfrüchten, Schwarzen Johannisbeeren (Schwarzen Ribiseln), Quitten, Passionsfrüchten oder sonstigen Südfrüchten	Enthalten so viel Fruchterzeugnisse, dass der Geschmack im Fertigerzeugnis deutlich wahrnehmbar ist.
Fruchtfüllungen mit hervorhebender Bezeichnung im Zusammenhang mit der Füllung, z. B. Premium, Exquisit, Spezial, Gourmet, Extra, mit hohem Fruchtgehalt, mit erhöhtem Fruchtgehalt	Mindestens 50 % Fruchtanteil einschließlich allenfalls austretender Saft, jedoch ohne weitere Schüttflüssigkeit, z. B. Aufgussflüssigkeit aus Fruchtkonserven

2.3.3.2.2 Nuss- und Mandelfüllungen	Mindestens 15 % Nüsse oder Mandeln („Nuss“ ist Haselnuss- und Walnuss), 10% davon können durch gleichwertige Kerne (Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, Pinienkerne) ersetzt werden
Nuss- und Mandelfüllungen mit hervorhebender Bezeichnung im Zusammenhang mit der Füllung, z. B. Premium, Exquisit, Spezial, Gourmet, Extra, mit hohem Nussgehalt, mit erhöhtem Mandelgehalt	Mindestens 22,5 % Nüsse oder Mandeln („Nuss“ ist Haselnuss- und Walnuss), 10% davon können durch gleichwertige Kerne (Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, Pinienkerne) ersetzt werden
2.3.3.2.3 Mohnfüllungen	Mindestens 20 % Mohnsamen
2.3.3.2.4 Füllungen mit anderen Ölsamen	Mindestens 20% Ölsamen, auch in Mischungen
2.3.3.2.5 Füllungen mit Hinweis auf Rahm (Obers), Butter oder Milchfett	Kein anderes Fett außer Milchfett, ausgenommen Fette aus anderen Zutaten, (z. B. Nüssen, Emulgatoren)
2.3.3.2.6 Topfenfüllungen	Mindestens 30 % Topfen (aller Fettstufen); die Verwendung anderer Fette als Milchfette ist verkehrsmäßig (ausgenommen Hinweise gemäß Abs. 2.3.3.2.5)
2.3.3.2.7 Füllungen mit Hinweis auf Kakao oder Schokolade	Enthalten so viele Kakaobestandteile, dass der Geschmack dieser Zutat im Fertigerzeugnis deutlich wahrnehmbar ist. Bei hervorhebender Bezeichnung die Schokolade betreffend, z. B. handgeschöpfte Schokolade oder bei Abbildung von Schokolade auf der Etiketke, wird Schokolade als Zutat verwendet.

2.3.3.3 Cremen

Für das Füllen oder Überziehen Feiner Backwaren werden auch Cremen verwendet, z. B. in Fruchtcremeroulade, Topfencremeschnitte, Kakaocremetorte, Pistaziencremekrapfen. Bei Verwendung von Cremen in Feinen Backwaren enthalten die Cremen so viel an der Bezeichnung gebenden Zutat, dass der Geschmack deutlich wahrnehmbar ist. In Schokoladecremen mit hervorhebender Bezeichnung (siehe 2.3.3.2.7) wird Schokolade als Zutat verwendet. Auf die Bestimmungen des Abs. 1.5 zur Verwendung von Aromen wird verwiesen.

2.3.3.4 Belag, Bestreuung

Der Belag bzw. die Bestreuung bewirken nur dann eine Bezeichnung der Feinen Backware, wenn sie für das Produkt charakteristisch sind, zum Beispiel: Fruchtkuchen/-schnitten, Fruchtplunder, Mandelstriezel.

2.3.4 Einteilung der Feinen Backwaren

Zu den Feinen Backwaren zählen insbesondere:

2.3.4.1 Feine Hefeteigbackwaren

werden aus Teigen hergestellt, die mit Backhefe, fallweise zusätzlich mit Backtriebmitteln, gelockert werden. Zu den Feinen Hefeteigbackwaren zählen zum Beispiel Strudel, Striezel, Brioche, Buchteln, Stollen, Gugelhupf, Beugel (in der Fachliteratur auch „Preßburger Beugel“ bezeichnet), Milchbrot (Erdäpfelmilchbrot), Pogatschen (Grammel-pogatschen). Teige für Brioche enthalten mindestens 4 Eidotter (64 g) bezogen auf 1 kg Mahl- und Schälprodukte.

2.3.4.2 Fettbackwaren

sind Feine Backwaren, die in Siedefett gebacken werden. Zu ihnen zählen Krapfen verschiedener Art, Spritzkrapfen und Schneeballen. Krapfen werden aus feinem Hefeteig hergestellt, der unter anderem mindestens 6 Eidotter (96 g) pro kg Mahl- und Schälprodukte enthält. Die Verwendung der entsprechenden Menge an Eidauerware ist zulässig.

Krapfen werden mit Marillenkonfitüre oder –fruchtfülle gefüllt. Krapfen mit anderen Füllungen werden entsprechend gekennzeichnet, z. B. „Erdbeerkrapfen“ bei Füllung mit Erdbeerkonfitüre oder –fruchtfülle. „Vanillekrapfen“ bei Füllung mit Vanillecreme.

Die Füllung von Krapfen besteht aus mindestens 15 % Füllmasse bezogen auf das Fertiggewicht.

2.3.4.3 Butterkrapfen

enthalten im Teig kein anderes Fett als Milchfett und werden in Butter oder Buttererzeugnissen gebacken.

2.3.4.4 Plundergebäck (Plunderteigbackwaren)

stellt eine besondere Art Feiner Hefeteigbackwaren dar; es wird aus feinem Hefeteig (Grundteig) hergestellt, in den durch Tourieren mindestens 250 Gramm an Butter, Buttererzeugnissen, Margarine oder Speisefetten pro kg Grundteig eingezogen wird. In das Fett eingewirktes Mehl ist dem Grundteig zuzurechnen. Zu den Plunderteigbackwaren zählen auch **Croissants** und **Butterkipferl**. **Buttercroissants (Butterkipferl)** enthalten kein anderes Fett als Milchfett.

2.3.4.5 Blätterteigbackwaren

werden aus Teigen ohne Hefezugabe hergestellt, in die, bezogen auf die Mahl- und Schälprodukte, mindestens 62 % Butter oder Margarine durch Tourieren eingezogen werden. Bei Verwendung von anderen Milchfett- und/oder Pflanzenfetterzeugnissen

ist der entsprechende Fettanteil unter Berücksichtigung des Wassergehalts zu ermitteln.

Als Buttermenge (Butterblättermenge) bezeichneter Blättermenge darf im Grundteig in geringen Mengen auch Pflanzenfett/-öle zur Verbesserung der Dehnfähigkeit enthalten. Zum Tourieren werden ausschließlich Butter oder Milchfetterzeugnisse verwendet.

2.3.4.6 Strudelteigbackwaren

werden aus zutatenarmen Teigen ohne Triebmittel hergestellt. Sie enthalten verschiedenartige Füllungen, z. B. Obst, Gemüse, Milcherzeugnisse, Fleisch, Fleischerzeugnisse.

2.3.4.7 Mürbteigbackwaren

werden aus fettreichen Teigen hergestellt, die mit Backtriebmitteln und/oder durch Einschlagen von Luft gelockert werden können. Zu den Mürbteigbackwaren zählen zum Beispiel Linzertorten, Linzerschnitten, sowie Vanillekipferl, Linzer Augen, Spitzbuben.

Weiters werden die klein bis mittelgroß ausgeformten Kekse, die sich durch einen geringen Wassergehalt auszeichnen, auch zu den Mürbteigwaren gezählt. Die Herstellung von Vanillekipferln mit Vanillin oder Ethylvanillin ist zulässig.

2.3.4.8 Biskuit-, Wiener Masse und Sandmassebackwaren

werden neben anderen Zutaten aus Eiern oder den entsprechenden Eiprodukten hergestellt. Wiener Massen und Sandmassen enthalten Fett. Die Lockerung erfolgt durch Einschlagen von Luft – gegebenenfalls unterstützt durch Backtriebmittel. Eine besondere Charakteristik verschiedener Biskuit-, Wiener- und Sandmassen wird durch Beigaben, wie zum Beispiel Kakao- und Schokoladerzeugnisse, Nüsse, Mohn, kandierte Früchte und Rosinen erzielt. Übliche Bezeichnungen sind z. B. Gugelhupf, Marmorkuchen, Bischofsbrot, Tortenböden, Sandkuchen, Biskotten.

Biskuitmassen enthalten mindestens die gleiche Menge an Vollei wie Mahl- und Schälprodukte. Das gewichtsmäßige Verhältnis von Dotter zu Eiklar beträgt 16 zu 29.

Die Verwendung von Eiprodukten ist möglich, wobei das Verhältnis zwischen Eidotter und Eiklar zugunsten des Dotters verschoben sein kann.

Bei **Sandmassen** und solchen, bei denen in der Bezeichnung des Produktes nicht auf Biskuit hingewiesen wird (z. B. Kakaoroulade) beträgt das entsprechende Verhältnis mindestens 2 Teile Ei zu 3 Teilen Mahl- und Schälprodukte, wobei fettreiche Samen, Brösel, Gemüse- und Fruchterzeugnisse (z. B.: Karotten) den Mahl- und Schälprodukten zugerechnet werden können.

2.3.4.9 Makronenmassen, Makronen

Backwaren aus Makronenmasse werden aus zerkleinerten Mandeln, anderen ölreichen Samen oder Kokosraspel sowie Zucker und Eiweiß hergestellt. Sie können auch weitere Zutaten enthalten.

Makronen werden aus Makronenmassen hergestellt.

Die Bezeichnung Makronen ist nur bei der alleinigen Verwendung von Mandeln oder Marzipan zulässig.

Werden statt Mandeln andere fettreiche Samen wie zum Beispiel Walnüsse, Haselnüsse, Erdnüsse oder Kokosraspel verwendet, ist dies in der Bezeichnung anzuführen (z. B. Erdnussmakronen, Kokosbüsserln). Unter Nussmakronen versteht man mit Haselnüssen oder Walnüssen hergestellte Makronen.

2.3.4.10 Teegebäck (Teebäckerei)

besteht aus einer Mischung von verschiedenen kleinen Feinen Backwaren.

2.3.4.11 Kräcker (Crackers)

sind flache, kleine bis mittelgroße fetthaltige Gebäckstücke, die eine blättrige Struktur aufweisen. Sie werden nach dem Backen mit Öl besprüht oder gesalzen; manche enthalten auch weitere Zutaten wie zum Beispiel Käse, Gewürze, fettreiche Samen.

2.3.4.12 Knabbergebäck

wird aus Mahl- und Schälprodukten und anderen Zutaten hergestellt. Es gelangt in den unterschiedlichsten Formen und Geschmacksrichtungen in den Verkehr. Zum Knabbergebäck zählen auch Extruderprodukte. Diese werden mit Extrudermaschinen hergestellt, die den stärkehaltigen Rohstoff unter Einwirkung von Feuchtigkeit, Temperatur und Druck verkleistern, wobei die notwendige Produktexpansion entweder durch raschen Druckabbau nach der Austrittsdüse des Extruders erfolgt oder durch anschließendes Frittieren des Extrudates.

2.3.4.13 Lebkuchen

sind gewürzte, süße Backwaren, die in der Regel aus roggenmehl- und honighaltigen Teigen hergestellt werden.

Elisenlebkuchen werden aus gewürzten Makronenmassen (Abs. 2.3.4.9) hergestellt.

2.3.4.14 Biskotten (Löffelbiskuit)

werden aus Massen hergestellt, die unter anderem aus Mahl- und Schälprodukten, Zucker und Zuckerarten, sowie Ei bestehen und in typischer Form dressiert bzw. gebacken sind. Biskotten enthalten bei der Herstellung einen Volleianteil von mindestens 25 % (der Dotter kann überwiegen), bezogen auf das Rezeptgewicht, bei hervorhebender Bezeichnung zumindest zwei Drittel des Volleianteils bezogen auf das Gewicht an Mahlprodukten und Stärke. Werden Vollkornmehle oder andere Mahl- und Schälprodukte als Weizenmehl verwendet, wird dies in der Bezeichnung zum Ausdruck gebracht.

2.3.4.15 Oblaten

werden in Form sehr dünner, flacher Blätter aus einem dünnflüssigen Teig ohne Lockungsmittel zwischen erhitzten Backflächen hergestellt.

2.3.4.16 Waffeln und Waffelwaren

Waffeln werden aus einer aufgetragenen Teigmasse zwischen erhitzten Backflächen gebacken; sie gelangen sowohl ungefüllt als auch gefüllt in den Verkehr. Gefüllte Waffeln (Waffelwaren) bestehen aus zwei oder mehr Waffeln, die durch Füllungen oder Staubzucker (z. B. Eiswaffeln) verbunden sind. Neapolitaner sind Waffelschnitten mit

einer Haselnusscremefüllung, zu deren Herstellung auch Kakaoerzeugnisse, jedoch keine anderen Samenkerne, als Haselnüsse verwendet werden. Mignon-Schnitten sind Neapolitaner oder ähnliche kleine Waffelschnitten, die mit Schokolade überzogen sind.

2.3.4.17 Hohlhippen

sind röhrenförmige, aus dünnflüssigen Teigen hergestellte Backwaren, die im Zuge des Ausbackens gerollt werden.

2.3.4.18 Zwieback

ist eine durch zweimaliges Erhitzen (Backen, Schneiden und Rösten) hergestellte, trockene Backware.

2.3.4.19 Backwaren aus Schaummasse (Windbäckerei)

werden aus Albuminschaum tierischer oder pflanzlicher Herkunft, Zucker und Zuckerarten und gegebenenfalls auch anderen Zutaten (z. B. Stärkepulver, Kakaopulver) hergestellt. Sie werden bisweilen mit Mandelsplittern, Pistazien und anderem bestreut.

Patience ist eine Sonderform der Backwaren aus Schaummasse, welche mit einem geringen Anteil an Mahl- und Schälprodukten sowie Zuckercouleur oder Kaffee hergestellt wird.

3 BEURTEILUNG

3.1 Allgemeine Beurteilungsgrundsätze

Die Beurteilung erfolgt gemäß Kapitel A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.

3.2 Eigehalt in Backerzeugnissen

Nach entsprechender Probenaufbereitung wird der Cholesteringehalt bestimmt. Bei der Umrechnung auf den Eigehalt wird der Cholesteringehalt mit dem Faktor durchschnittlich 175 mg, unterer Toleranzbereich 160 mg, je 45 g Vollei bzw. je 16 g Eidotter angesetzt.

Bei der Beurteilung des analytisch ermittelten Eigehaltes von eihaltigen Backwaren gilt eine Toleranz von bis zu 1/3 des eingesetzten Eianteils (d. h. bei 6 Eiern 2 Eier Toleranz, bei 9 Eiern 3 Eier Toleranz). Allfällige Messunsicherheiten sind in der Toleranz bereit inkludiert.

3.3 Füllmenge von gefüllten Backerzeugnissen (Krapfen)

Bei der Beurteilung der Füllmenge von gefüllten Backwaren (Krapfen) gilt eine Toleranz bis zu 40 % des jeweiligen Grenzwertes (d. h. 15 +/- 6 % Marmeladeanteil im Krapfen).