

Ergeht an:

BGA-Mitglieder Bäcker
BI-Vorstand
Alle Landesinnungen

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

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter
DI Lorenz/Weiß

Durchwahl
3192

Datum
04.07.2025

Bäcker-Rundschreiben 005/2025

Lebensmittelrecht	Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex)	
Betreff: B 18 Backerzeugnisse		Frist:
Kurzinfo: Änderungen im Kapitel B 18 Backerzeugnisse		

Das Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz hat aufgrund des Beschlusses der Kommission zur Herausgabe des Österr. Lebensmittelbuches (Codexkommission) Änderungen im Kapitel B 18 „Backerzeugnisse“ bekanntgegeben.

Die wichtigsten Änderungen sind:

Im Abschnitt 1.10 Vegane Backerzeugnisse wurden klare **Voraussetzungen** eingeführt, wann eine **Brioche** als **vegan** bezeichnet werden darf. Dies hat den Hintergrund, dass für Brioche teigig grundsätzlich ein Mindestgehalt an Eidotter vorgeschrieben ist (vgl. Abschnitt 2.3.4.1 Feine Hefeteigbackwaren).

Der Abschnitt **2.1.9.1** Hinweis in der Bezeichnung auf Röstmehl und **2.1.9.3** Land- und Bauernbrote mit hervorhebender Bezeichnung ist **entfallen**.

Im Abschnitt 2.1.9.19 Brote, in deren Bezeichnung auf sonstige Zutaten hingewiesen wird, die namensgebende Zutaten in Geschmack bestimmendem Ausmaß enthalten, werden **Hopfenbrote** und **Brot mit Gehalt an Röstmehl** als **Beispiele ergänzt**.

Im Abschnitt 2.2.2 Weißgebäck wird **ergänzt, dass dem Wezenauszugsmehl oder Weizenkoch- und -backmehl bis zu 10% des Gesamtgewichtes der Mahl- und Schälprodukte Roggenmehl geeigneter Typen zugefügt werden kann.**

Im Abschnitt 2.3.2.2.3 Schokolade wird **Kakao in die Überschrift aufgenommen**. Außerdem wird klargestellt, dass bei **hervorhebender Bezeichnung** die Schokolade be treffend, z.B. handgeschöpfte Schokolade oder bei **Abbildung von Schokolade** auf der Etikette, Schokolade als Zutat verwendet werden muss.

Der Abschnitt 2.3.3.2 **Bezeichnung und Zusammensetzung der Füllungen** wurde **überarbeitet und redaktionell angepasst**.

Die **wichtigsten** inhaltlichen **Änderungen** in Bezug auf die Füllungen sind:

Ein allgemeiner Verweis auf die Bestimmungen des Abs. 1.5 zur Verwendung von Aromen wurde eingefügt.

2.3.3.2.1. Fruchtfüllungen

Der **prozentuale Mindestanteil** für die bezeichnete Fruchtfüllung für Zitrusfrüchte, Schwarzen Johannisbeeren (Schwarzen Ribiseln), Quitten, Passionsfrüchte oder sonstigen Südfrüchte **entfällt**. Die **neue Regelung** schreibt vor, dass so viel Fruchterzeugnisse vorhanden sein müssen, dass der **Geschmack im Fertigerzeugnis deutlich wahrnehmbar** ist.

Im Abschnitt 2.3.3.2.2 **Nuss- und Mandelfüllungen** wurden Beispiele für Nuss- und Mandelfüllungen mit hervorhebender Bezeichnung eingefügt. Beispielhaft: Premium, Exquisit, Spezial, Gourmet, Extra, mit hohem Nussgehalt, mit erhöhtem Mandelgehalt.

Der Abschnitt 2.3.3.2.5 **Füllungen mit Hinweis auf Rahm (Obers), Butter oder Milchfett** wurde eingefügt:

„Kein anderes Fett außer Milchfett, ausgenommen Fette aus anderen Zutaten, (z. B. Nüssen, Emulgatoren)“

Der Abschnitt 2.3.3.2.6 **Marmelade bzw. Konfitüre oder andere Obsterzeugnisse** (Codexkapitel B 5 „Konfitüre und andere Obsterzeugnisse) wurde **entfernt**, da dieser bereits im Kapitel B 5 geregelt ist.

Die Abschnitte 2.3.3.2.6 **Topfenfüllungen** sowie 2.3.3.2.7 **Füllungen mit Hinweis auf Kakao oder Schokolade** wurden eingefügt.

Zur besseren Übersicht erfolgt hier eine Gegenüberstellung des **neuen** Abschnitts mit dem **alten** Abschnitt.

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	2.3.3.2.1 Fruchtfüllungen Fruchtfüllungen aus Zitrusfrüchten Fruchtfüllungen aus Schwarzen Johannisbeeren (Schwarzen Ribiseln) oder Quitten Fruchtfüllungen aus Passionsfrüchten Fruchtfüllungen mit hervorhebender Bezeichnung	Mindestens 35 % Fruchtanteil in der Fülle (auch in Form von Fruchterzeugnissen, einschließlich Fruchtmark). Mindestens 20 %. Mindestens 25 %. Mindestens 6 %. Mindestens 50 % der namensgebenden Früchte (ohne Mitberechnung der Schüttflüssigkeit).
Herstellung unter Verwendung anderer Fruchterzeugnisse gemäß Kapitel B5, z. B. Saft, Pulver aus Früchten wie Zitrusfrüchten, Schwarzen Johannisbeeren (Schwarzen Ribiseln), Quitten, Passionsfrüchten oder sonstigen Süd-früchten	Enthalten so viel Fruchterzeugnisse, dass der Geschmack im Fertigerzeugnis deutlich wahrnehmbar ist.	2.3.3.2.2 Nuss- und Mandelfüllungen	Mindestens 15 % Nuss- oder Mandelkerne enthalten, bezogen auf das Rezeptgewicht, wobei die namensgebenden Ölsamen überwiegen müssen. Unter Nuss versteht man Haselnuss- und Walnusskerne. Aus Gründen der Geschmacksverbesserung, bis zu 10 % des verwendeten Nuss- oder Mandelanteiles durch gleich-

			wertige Kerne ausgetauscht werden kann (siehe Abs. 2.3.2.2.5).
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	2.3.3.2.3	Insgesamt mindestens 22,5 % Nüsse bzw. Mandeln bezogen auf das Rezeptgewicht. Unter Nuss versteht man Haselnuss- und Walnusskerne. Aus Gründen der Geschmacksverbesserung, bis zu 10 % des verwendeten Nuss- oder Mandelanteiles durch gleichwertige Kerne ausgetauscht werden kann (siehe Abs. 2.3.2.2.5).
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	2.3.3.2.4	Mindestens 20 % Mohnsamen mit handelsüblichem Wassergehalt, bezogen auf das Rezeptgewicht.
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	2.3.3.2.5	Mindestens 20 % dieser Ölsamen, auch in Mischungen.
2.3.3.2.3 Mohnfüllungen	Mindestens 20 % Mohnsamen	2.3.3.2.6	Die verwendeten Obsterzeugnisse entsprechen den Bestimmungen der Konfitürenverordnung

		„Konfitüre und andere Obsterzeugnisse)	bzw. des Codexkapitels B 5.
2.3.3.2.4 Füllungen mit anderen Ölsamen	Mindestens 20% Ölsamen, auch in Mischungen	2.3.3.2.7 Rahm (Obers), Butter oder Milchfett bei Topfen in Teigen oder Massen oder hervorhebende Bezeichnung von Feinbackwaren mit Topfen im Teig oder der Masse	Die Füllungen enthalten kein anderes Fett als Milchfett (Butter). Fette, die in allfälligkeit zugesetzten geschmacksgebenden Zutaten oder Emulgatoren enthalten sind, werden davon nicht berührt.
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 verkehrsüblich (ausgenommen Hinweise gemäß Abs. 2.3.3.2.5)		
2.3.3.2.7 Füllungen mit Hinweis auf 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.			

Der Abschnitt 2.3.3.3 Cremen, wurde eingefügt und der ehemalige Abschnitt 2.3.3.3 Belag, Bestreuung zu 2.3.3.4 umnummeriert.

Der neue Abschnitt Cremen lautet:

„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.“

In der Anlage übermitteln wir den Volltext der überarbeiteten Abschnitte des Kapitels B18.

Gültig ab/Status:	Beilagen: <u>B1 - Kapitel B18 Backerzeugnisse</u>
--------------------------	---

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Josef Schrott e.h.
Innungsmeister

DI Anka Lorenz e.h.
Geschäftsführerin