

 **Bundesministerium**  
Arbeit, Soziales, Gesundheit  
und Konsumentenschutz

 **Bundesministerium**  
Soziales, Gesundheit, Pflege  
und Konsumentenschutz

# Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / B 25 / Mayonnaisen und Feinkost-  
erzeugnisse

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:  
BMG-75210/0014-II/B/13/2013 vom 10.9.2013

Änderungen, Ergänzungen:  
BMGF-75210/0029-II/B/13/2017 vom 22.12.2017

## INHALTSVERZEICHNIS

### Inhalt

1. MAYONNAISEN.....	3
1.1 Beschreibung.....	3
1.2 Bezeichnung.....	3
1.2.1. Bezeichnung „vegan“.....	3
2. FEINKOSTERZEUGNISSE.....	4
2.1 Mayonnaisesalate.....	4
2.2 Feinkostsalate.....	4
2.3 Gabelbissen (-platten, -rollen, -kuppeln, -kugeln, -schüsserln, ..... -becher).....	4
2.4 Feinkost-Aufstriche.....	4
2.5 Bezeichnung „vegan“.....	5
3. BEURTEILUNG.....	5
<del>1. MAYONNAISEN.....</del>	<del>3</del>
<del>1.1 Beschreibung.....</del>	<del>3</del>
<del>1.2 Bezeichnung.....</del>	<del>3</del>
<del>1.3 Bezeichnung veganer Alternativprodukte.....</del>	<del>3</del>
<del>2. FEINKOSTERZEUGNISSE.....</del>	<del>4</del>
<del>2.1 Mayonnaisesalate.....</del>	<del>4</del>
<del>2.2 Feinkostsalate.....</del>	<del>4</del>
<del>2.3 Gabelbissen (-platten, -rollen, -kuppeln, -kugeln, -schüsserln, ..... -becher).....</del>	<del>4</del>
<del>2.4 Feinkost-Aufstriche.....</del>	<del>5</del>
<del>2.5 Bezeichnung veganer Alternativprodukte.....</del>	<del>5</del>
<del>3. BEURTEILUNG.....</del>	<del>5</del>

# 1. MAYONNAISEN

## 1.1 Beschreibung

Mayonnaisen, sind Emulsionen, die unter Verwendung von Speiseöl pflanzlicher Herkunft, Eigelb und Essig oder Zitronensaft hergestellt werden. Der pH-Wert ist nicht höher als 4,5.

Für die Herstellung werden nur Hühnereier verwendet. Es werden Eigelb aus frisch aufgeschlagenen Eiern, Trockeneigelb, tiefgekühltes oder pasteurisiertes Eigelb, chemisch konserviertes Eigelb oder Mischungen davon verwendet.

Wird auf die Verwendung von frischen Eiern hingewiesen, so enthalten diese Produkte ausschließlich Eidotter und allenfalls Eiklar, die unmittelbar vor ihrer Verarbeitung durch Aufschlagen von frischen Hühnereiern der Klasse A gewonnen wurden.

Mayonnaisen bestehen aus Speiseöl pflanzlicher Herkunft, Eigelb, Eiern, Essig oder Zitronensaft; es können unter anderem Milcherzeugnisse Kochsalz, Zucker, Zuckerarten (ausgenommen Lactose), Senf, Gewürze, Gewürzextrakte, Gewürzkonzentrate sowie Speisewürzen enthalten sein. Verdickungsmittel oder Stärken sind in Mayonnaisen bei einem Fettgehalt von 70-% und darüber nicht enthalten. Der Fettgehalt beträgt mindestens 25-%, der Gehalt an Eigelb beträgt mindestens 7,5-% des Gesamtfettgehaltes.

Mayonnaise mit einem Fettgehalt von 25-% sind gegenüber Mayonnaisen mit einem Fettgehalt von 50-% fettreduziert und können daher auch als „Leicht-“, „leicht“ oder „light“ bezeichnet werden.

## 1.2 Bezeichnung

Die handelsübliche-verkehrsübliche Bezeichnung von Mayonnaisen erfolgt durch Angabe des Fettgehaltes in der Bezeichnung z. -B. „Mayonnaise ... % Fett“.

### 1.2.1. Bezeichnung „vegan“

Die Fantasiebezeichnung „Vegane Mayonnaise“ für Produkte, die ohne Zusatz von Eiern hergestellt werden, ist zulässig, sofern die Bestimmungen der Kapitel 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. Sie stellt jedoch keine hinreichend genaue beschreibende Bezeichnungen gemäß Art. 17 (1) iVm. Art. 2 (2) lit. p der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 idgF dar, die für diese Produkte notwendig ist.

## 2. FEINKOSTERZEUGNISSE

### 2.1 Mayonnaisesalate

Mayonnaisesalate sind Zubereitungen aus einer Mayonnaisegrundlage unter Verwendung anderer Lebensmittel. Die **verkehrsübliche** Bezeichnung richtet sich nach der charakteristischen Zutat, z. B. Fleischmayonnaisesalat oder Wurstmayonnaisesalat. Schweizermayonnaisesalat hat als charakteristische Zutat Wurst und geschnittenen Käse (Hart- oder Schnittkäse).

Bei Wurstmayonnaisesalat wird eine Fleischwurst mindestens der Sorte 2 a oder Brätwurst der Sorte 2 verwendet. Dies gilt auch für den Schweizermayonnaisesalat.

**Formatiert:** Einzug: Links: 0,56 cm, Rechts: 0,69 cm, Abstand Nach: 12 Pt.

### 2.2 Feinkostsalate

Feinkostsalate sind Zubereitungen aus Zutaten tierischer und/oder pflanzlicher Herkunft in einer Saucengrundlage (mit oder ohne Ei).

Die **verkehrsübliche** Bezeichnung richtet sich nach der charakteristischen Zutat.

**Formatiert:** Einzug: Links: 0,56 cm, Abstand Nach: 12 Pt.

### 2.3 Gabelbissen (-platten, -rollen, -kuppeln,-kugeln, -schüsserln, -becher)

Diese Produkte sind Zubereitungen aus einer Grundlage von Mayonnaisesalaten oder Feinkostsalaten, die mit Fleischwurst Sorte –1 oder 2 –a, Brätwurst Sorte –1, Pressschinken, Pressschulter, Fischfleischstückchen (auch Heringslappenstückchen), gekochtem Ei und Feingemüse oder Kombinationen davon oder mit anderen Lebensmitteln garniert, in Portionschalen abgefüllt und mit Gelee übergossen sind.

Bei Fleisch- und Fischrollen wird in gerolltes Fleisch (Fisch) Gemüse-, Fleisch- oder Fischmayonnaisesalat gefüllt.

Die **verkehrsübliche** Bezeichnung richtet sich nach der Fleisch-/Fischart (z. –B. Schinkenrolle). Der Geleeanteil beträgt nicht mehr als 30 %.

### 2.4 Feinkost-Aufstriche

Aufstriche können sowohl auf Basis von pflanzlichen (z. B. Erbsen, Soja) als auch von tierischen Lebensmitteln (z. B. Eier) hergestellt werden. Der Zusatz anderer Lebensmittel ist zulässig.

Die **verkehrsübliche** Bezeichnung richtet sich nach der charakteristischen Zutat.

**Formatiert:** Schriftart: (Standard) Calibri, 13 Pt.

**Formatiert:** Einzug: Links: 0,56 cm, Abstand Nach: 12 Pt.

## 2.5 Bezeichnung „vegan“

Die -Fantasiebezeichnungen -

„Veganer -Mayonnaisesalat“ (siehe 2.1)

„Veganer -Feinkost-salat“ (siehe 2.2)

„Vegane Gabelbissen“ (siehe 2.3)

„Veganer Aufstrich“ / „veganer Feinkostaufstrich“ (siehe 2.4)

für Produkte, die ohne tierische Zutaten hergestellt sind,

sind zulässig, sofern Kapitel 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 wird. Sie stellen jedoch keine hinreichend genauen beschreibenden Bezeichnungen gemäß Art. 17 (1) iVm. Art. 2 (2) lit. p der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 idgF dar, die für diese Produkte notwendig sind.

Formatiert: Einzug: Links: 0,56 cm, Abstand Nach: 12 Pt.

## 3. BEURTEILUNG

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Kapitels „A 3 Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.-