

Aktualisierung Entscheidungssammlung

ZUSAMMENSTELLUNG Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis

Stand: November 2025

Empfehlung zur Beschaffenheit von Mandelhörnchen

Mandelhörnchen zählen zu den Makronengebäcken der Spitzenqualität im Sinne der Leitsätze für Feine Backwaren.

Schillerlocken

Bei Schillerlocken handelt es sich nach allgemeiner Verkehrsauffassung um Blätterteig entsprechend der Definition in den Leitsätzen für Feine Backwaren.

Dekorpuder

Der Begriff "Dekorpuder" ist eine nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung.

Kakaohaltige Fettglasur, Kennzeichnung in der Zutatenliste

In der Regel ist die Angabe im Verzeichnis der Zutaten als Kennzeichnung im Sinne von Abschnitt 1.1.13 der Leitsätze für Feine Backwaren ausreichend. Allerdings reicht nicht allein die Angabe der Einzelzutaten der kakaohaltigen Fettglasur, sondern es ist die Bezeichnung „kakaohaltige Fettglasur“ im Zutatenverzeichnis als zusammengesetzte Zutat anzugeben.

Trüffelcreme/Canache, Definition

Die Begriffe Canachecreme, Trüffelcreme und Pariser Creme sind können synonym verwendet werden. Bei Trüffeltorte (ebenso wie bei Trüffelpralinen) sollte die Trüffelmasse der Definition der Richtlinie für Zuckerwaren entsprechen.

Donauwelle, Beschaffenheit

Es gibt für die Bezeichnung "Donauwelle" keine allgemeine Verkehrsauffassung bezüglich der Zusammensetzung. Bei der "Donauwelle" ist eher die äußere Form charakteristisch.

Backmischungen, QUID-Angabe

Bei bestimmten Broten, z. B. bei Weizenmischbrot muss der Weizenmehl-Gehalt mengenmäßig angegeben werden. Der Weizenanteil ist auch bei Backmischungen für Weizenmischbrot mengenmäßig anzugeben.

Schwarzbrot als alleinige Verkehrsbezeichnung

In den Leitsätzen Brot/Kleingebäck ist die Bezeichnung Schwarzbrot nicht aufgeführt, sondern lediglich Bezeichnungen, die Rückschlüsse auf die Zusammensetzung hinsichtlich des Brotgetreides zulassen, wie z. B. Roggenbrot, Roggenmischbrot, Roggenschrotbrot etc. Die Angabe "Schwarzbrot" in Fertigpackungen muss um die übliche Bezeichnung ergänzt werden

Kennzeichnung möglich oder Aliud, Stellungnahme der AG mit Beispielen

Abweichungen von der Verkehrsauffassung, die mit Kennzeichnung zulässig sind:

- Verwendung von Persipan anstelle von Marzipan bei Baumkuchen und Butterstollen
- Verwendung von Erdnusskernen anstelle Haselnuss- und/oder Walnusskernen bei Bienenstich, Lebkuchen (außer "Feinste") und Florentinern
- Unterschreitung der Mindestmenge an wertgebenden Zutaten, sofern der sensorische erzeugnistypische Gesamteindruck der Backware erhalten bleibt
- Baumkuchen mit Pflanzenfett und/oder Ei-Ersatz
- Frankfurter Kranz mit Fettkrem

ALIUD:

- Nuss-Stollen auf Basis Erdnusskerne
- Butterkremtorte und Sahnetorte mit Fremdfett
- Schwarzwälder Kirschtorte ohne Kirschwasser und/oder mit Fettcreme
- Sachertorte ohne Sachermasse
- Nuss-Lebkuchen auf Basis Erdnusskerne
- Honig-Lebkuchen, Honigkuchen mit ausschließlich Invertzuckercreme
- Dominosteine als ungeschichtete bissengroße Lebkuchenwürfel
- Printen ohne Kandiszuckerkrümel
- Nussknacker auf Basis Erdnusskerne
- Jedes Produkt ist im Einzelfall zu beurteilen.

Auslobung "edel" bei Haselnuss-Nougat

Qualitätskriterien für die Verwendung der Verkehrsbezeichnung "Edelnougat".

Es besteht keine eindeutige Verbraucherauffassung darüber, dass Edelnougat mehr Nüsse enthalten muss, als das Normalprodukt.

Feine Backwaren: Lösemittelgeruch/lange Haltbarkeit

Als Ursache für einen Geruch nach Essigsäureethylester kann in der Regel eine Kontamination durch bestimmte Kahlhefen nachgewiesen werden. Eine chemische Reaktion von Ethylalkohol und Essigsäure unter den üblichen Bedingungen der Herstellung und Lagerung von Backwaren kann ausgeschlossen werden.

Blausäuregehalte in marzipanhaltigen bzw. -ähnlichen Feinen Backwaren

Amarettini können unter „Marzipan ähnliche Erzeugnisse“ i. S. v. Anhang III Teil B der VO (EG) 1334/2008 subsummiert werden.

Bei anderen Erzeugnissen, wie z. B. Marzipan-, Persipan- oder Mandelstollen sollte die Beurteilung bezogen auf den besonders erkennbaren aromatisierten samenkernhaltigen Teil des Erzeugnisses (z. B. Marzipan, Persipan) bzw. bei Aromatisierung des Gesamterzeugnisses unter Berücksichtigung des Samenkernelanteils (z. B. Mandeln, Aprikosenkerne) bezogen auf das Gesamterzeugnis erfolgen.

Beta-Carotin in Käsebrötchen

Stammt der Farbstoff aus der Zutat Käse und ist der gelbe Farbstoff noch erkennbar, liegt eine technologische Wirksamkeit vor und die Verwendung muss gekennzeichnet werden.

Meersalz

Die Bezeichnung „Meersalz“ anstelle von „Salz“ wird – sofern zutreffend – als zulässig erachtet.

Cumarin- Höchstgehalte bei der Verwendung von Zimt in Backwaren. Was bedeutet der Wortlaut „Zimt in der Kennzeichnung“?

Laut Anhang III Teil B der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008 ist die Höchstmenge für Cumarin auf 50 mg/kg festgesetzt für „Traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist“ (z. B. Zimtsterne). Diese Höchstmenge gilt auch für solche traditionellen und/oder saisonalen Backwaren, bei denen Zimt nicht in der Bezeichnung, sondern lediglich als Zutat im Verzeichnis der Zutaten angegeben ist, da dieses Teil der Kennzeichnung ist (z. B. Elisen-Lebkuchen).

Pasteurisation von Backwaren

Pasteurisiertes Brot unterscheidet sich in der Regel sensorisch nicht von nicht pasteurisiertem Brot. Dasselbe gilt auch für sterilisiertes Brot.

Nach dem jetzigen Rechtsstand ist eine Pasteurisation bei Brot nicht zu kennzeichnen. Eine gleichzeitige Clean-Label-Auslobung „ohne Konservierungsstoffe“ wird als zulässig erachtet.

Tiefkühl-Mini-Windbeutel mit Sahnecreme-Füllung

Die Bezeichnung Sahnecreme ist bei Windbeuteln mit einer Creme aus Sahne und pflanzlichen Fetten nicht zu bemängeln, weil die pflanzlichen Fette in der Zutatenliste angegeben werden.

Holzlukenbrot

Die Bezeichnung „Holzlukenbrot“ impliziert nicht, dass es sich dabei um ein Holzofenbrot handelt. Holzlukenbrot ist eine Phantasiebezeichnung, die um eine Beschreibung ergänzt werden muss.

Roggenbrötchen

Der Gesamtanteil an Roggenerzeugnissen ist ausschlaggebend und nicht deren Korngröße oder Ausmahlungsgrad. Die Bezeichnung Roggenbrötchen ist auch bei Brötchen gerechtfertigt, deren Anteil an Roggenerzeugnissen mehr als 50 %, der Anteil an Roggenmehl aber weniger als 50 % beträgt.

Kochsalz als Zutat, Bestimmung über Chlorid

Es gibt je eine amtliche Methode zur Bestimmung von Chlorid und zur Bestimmung von Natrium in Brot und Kleingebäck. Sowohl über den Chlorid- als auch über den Natriumgehalt wird der Kochsalzgehalt berechnet. Beide Methoden haben ihre Berechtigung. Wie die Ergebnisse zu interpretieren sind, obliegt dem Anwender.

Quid bei Nennung von Salz in der Bezeichnung

Der Kochsalzgehalt bei Salzgebäck muss nicht mengenmäßig angegeben werden, da zwar ein höherer Salzgehalt aber nicht der jeweilig wechselnde Anteil an Salz wertbestimmend ist.

Bezeichnung einer Fettglasur, die mit Schokolade hergestellt wurde

Die Herstellung einer Schokolade enthaltenden Glasur ist erlaubt, aber die Bezeichnung ist beispielsweise „kakaohaltige Fettglasur“.

Beurteilung des Fettverderbs in Siedegebäcken bzw. Siedefetten

Dazu wird auf folgende Publikationen hingewiesen:

DLR Heft 3, März 2014, 110. Jahrgang S. 110ff.

„Abschließend sei festgestellt, dass unser Befund weitgehend deckungsgleich mit dem Ergebnis eines Schwerpunktprogramms des Landes Nordrhein-Westfalen aus dem Jahr 2004 (ZBU 25.106) sowie einer erst kürzlich erschienen Veröffentlichung des MRI (2) ist.

1. Bundesgesundheitsblatt-Gesundheitsforschung-Gesundheitsschutz, (2002) 45: 66
2. Brühl L., Unbehend G.; Preparation of doughnuts using partially hydrogenated peanut oil and alternative products with reduced content of trans-fatty acids, J. Verbr. Lebensm. (2013) 8: 155-163

Nach Studien im MRI (2) wurden 300 bis 400 Berliner in vier bis fünf verschiedenen Fetten gebacken. Einige Berliner wiesen ohne sonstige Abweichungen eine Anisidinzahl von 60 auf. Wissenschaftliche Mitarbeiter aus der Abteilung Fettforschung bestätigten Herrn Unbehend, dass die alleinige Bestimmung der Anisidinzahl zur Beurteilung von Siedegebäcken nicht ausreicht. Entscheidend ist die Sensorik bzw. der Anteil an polaren Stoffen. Der Rauchpunkt korreliert mit der Anisidinzahl. Die isolierte Verkostung der Krume reicht lt. Herrn Unbehend nicht, da die gebackene Kruste immer einen abweichenden Geschmack aufweist.

Es ist zu berücksichtigen, dass in allen Fällen, in denen das Siedefett verdorben ist, auch die damit hergestellten Berliner als verdorben zu beurteilen sind.“

Allergenkennzeichnung Butter

Es ist allgemein bekannt, dass Butter aus Milch hergestellt wird. Bei der Angabe von Butter im Zutatenverzeichnis muss die Angabe „Milch“ nicht ergänzt werden.

Nährwertdeklaration bei vorverpackten Mehlen

Es wird auf die Stellungnahme Nr. 2015/25 des ALS zum Thema „Unverarbeitete Lebensmittel“ Bezug genommen:

[Microsoft Word - ALS-Stellungnahmen 105.Sitzung BVL-Homepage final bearbeitet.doc](#)

Ohne künstliche Farbstoffe

Zur Abgrenzung färbender Lebensmittel zu Farbstoffen wird auf den ALS-Stellungnahme 2022/14 („Auslobungen ohne künstliche Farbstoffe“) Bezug genommen.

[ALS Stellungnahmen 118 Sitzung 2022.pdf](#)

Kennzeichnung von Backmitteln im Verzeichnis der Zutaten

Die Definition für Backmittel ist in den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck beschrieben. Backmittel ist damit als eine verkehrsbübliche Bezeichnung i. S. von Art. 17 Abs. 1 LMIV anzusehen. Es handelt sich um zusammengesetzte Zutaten, die auch Zusatzstoffe enthalten können. Die alleinige Angabe „Backmittel“ in der Zutatenliste einer Backware ist nicht ausreichend. Es müssen auch die Einzelzutaten des Backmittels aufgeführt werden. Davon ausgenommen sind Zutaten, die gemäß Art. 20 LMIV Buchst. b), c) und d) nicht im Zutatenverzeichnis aufgeführt zu werden brauchen (allergene Stoffe gemäß Anhang II LMIV sind aber ausnahmslos anzugeben). Zusatzstoffe eines Backmittels, die i. S. von Art. 20 Buchstabe b in der

Backware keine technologische Wirkung mehr ausüben, brauchen nicht angegeben werden. Der Einzelfall ist zu berücksichtigen.

Baklava

Es gibt für die Bezeichnung Baklava keine allgemeine Verkehrsauffassung bzgl. der Zusammensetzung. Eine beschreibende Bezeichnung wird daher erwartet.

Schmalzkuchen

Die Verwendung von Schweineschmalz bei der Herstellung (Rezeptur, frittieren, backen usw.) von Schmalzkuchen ist historisch gesehen und heutzutage nicht mehr üblich. Daher ist Schmalzkuchen ohne Verwendung von Schweineschmalz nicht als irreführende Bezeichnung anzusehen.

Cookie Dough

„Cookie dough“ ist allein keine ausreichende Bezeichnung im Sinne von Art. 17 VO (EU) Nr. 1169/2011; das Produkt muss mit einer deutschsprachigen ggf. beschreibenden Bezeichnung versehen sein. Sofern verkehrsübliche Bezeichnungen insbesondere der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches verwendet werden, entspricht das Produkt in seiner Beschaffenheit – ggf. nach einem möglichen Backprozess - der allgemeinen Verkehrsauffassung zu den entsprechenden Produkten (zum Beispiel „roher Keksteig, Keksteig zum Rohverzehr“).

Sofern weitere Zutaten vom Verwender hinzugeben sind, erfolgt ein deutlich sichtbarer Hinweis darauf.