

## **Leitsätze für Feine Backwaren**

vom 17./18. September 1991 (Beilage Nr. 86 b zum BAnz vom 8. Mai 1992, GMBI Nr. 17 S. 325 vom 8. Mai 1992), zuletzt geändert am 08.01.2010 (BAnz Nr. 16 vom 29.01.2010, GMBI Nr. 5/6 S. 120 ff vom 04.02.2010)

## **INHALTSVERZEICHNIS**

<b>I.</b>	<b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>	<b>3</b>
<b>II.</b>	<b>Besondere Beurteilungsmerkmale .....</b>	<b>8</b>
<b>III.</b>	<b>Besondere Beurteilungsmerkmale für Dauerbackwaren .....</b>	<b>12</b>
	<b>Fußnoten .....</b>	<b>19</b>

Der Begriff „Feine Backwaren“ schließt die Gebäckkategorie Dauerbackwaren ein.

## I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

### 1. Begriffsbestimmungen

Feine Backwaren werden aus Teigen oder Massen durch Backen, Rösten, Trocknen, Kochextrusion oder andere Verfahren hergestellt. Die Teige oder Massen werden unter Verwendung von Getreide und/oder Getreideerzeugnissen, Stärken, Fetten, Zuckerarten bereitet. Feine Backwaren unterscheiden sich von Brot und Kleingebäck dadurch, da ihr Gehalt an Fett und/oder Zuckerarten mehr als 10 Teile auf 90 Teile Getreide und/oder Getreideerzeugnisse und/oder Stärken beträgt. Soweit in den Besonderen Beurteilungsmerkmalen aufgeführt, können bestimmten Erzeugnissen auch geringere Anteile an Fetten und/oder Zuckerarten zugesetzt werden.

Dauerbackwaren sind Feine Backwaren, deren Genießbarkeit durch eine längere, sachgemäße Lagerung nicht beeinträchtigt wird.

Die in den Leitsätzen angegebenen Mengen sind Gewichtsangaben, in Teilen oder Prozenten, soweit keine davon abweichenden Angaben gemacht werden. Diese Werte sind Mindestmengen.

### 2. Getreide im Sinne dieser Leitsätze sind die Brotgetreidearten Weizen, Roggen, Dinkel und Triticale und die Nicht-Brotgetreidearten Buchweizen, Gerste, Hafer, Hirse, Mais und Reis.

### 3. Getreideerzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind sämtliche Erzeugnisse aus gereinigtem Getreide, welches weiter bearbeitet wurde (z. B. durch Zerkleinern, Quetschen, Fraktionieren, Erhitzen): z. B. Mehl, Backschrot, Vollkornmehl, Vollkornschrot, Grieß und Dunst, Keime, Flocken und Speisekleie.

### 4. Fette

Fette im Sinne dieser Leitsätze sind Butter, MilCHFetterzeugnisse<sup>1</sup>, Margarine- und Mischfetterzeugnisse<sup>2</sup>, Speisefette und Speiseöle sowie deren Zubereitungen. Soweit Fette gegenseitig ersetzt werden können, gelten für die in diesen Leitsätzen angegebenen Mindestzusätze an Fetten unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Wassergehalte der verschiedenen Fettarten rechnerisch folgende Verhältnisse:

10 kg Butter entsprechen 8,2 kg Butterreinfett, 8,2 kg Butterfett fraktioniert, 8,6 kg Butterfett, 10,25 kg Margarine oder 8,2 kg anderer wasserfreier Fette.

### 5. Zuckerarten

Zuckerarten im Sinne dieser Leitsätze sind alle verkehrsüblichen Zuckerarten.

### 6. Vollei

Vollei im Sinne dieser Leitsätze ist die aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier mittleren Gewichts gewonnene Eimasse oder handelsüblich pasteurisiertes Vollei mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 23 Prozent.

Bei Verwendung von Eiern anderer Gewichtsklassen wird ein etwaiger Mangel an Eigelb ausgeglichen.

## 7. Füllungen

- a) Fruchtfüllungen enthalten einen wesentlichen Anteil an Früchten und/oder Fruchterzeugnissen einschließlich Fruchtmarmelade (auch in eingedickter oder getrockneter Form). Sie werden auch unter Mitverwendung von Aromen mit natürlichen und/oder naturidentischen Aromastoffen<sup>3</sup> hergestellt. Aromen mit künstlichen Aromastoffen werden nicht verwendet.
- b) Fruchtkremfüllungen enthalten die unter Nummer 7 Buchstabe a aufgeführten Zutaten und/oder Aromen. Bei Verwendung von Aromen mit künstlichen Aromastoffen<sup>3</sup> wird durch bildliche Darstellungen nicht auf Früchte hingewiesen.

Einer Abbildung von Früchten steht die Verwendung von Vanillin oder Ethylvanillin nicht entgegen, wenn dem Erzeugnis dadurch nicht der diesen Aromastoffen eigene Geruch oder Geschmack verliehen wird.

- c) Fetthaltige Füllungen enthalten als Grundstoffe die unter Nummer 4 genannten Fette. Milchkrems, die als Füllungen für Waffeln, Kekse und vergleichbare Erzeugnisse bestimmt sind, enthalten mindestens 2,5 Prozent und Sahnekrems mindestens 4,0 Prozent Milchfett mit den entsprechenden Mengen fettfreier Milchtrockenmasse.
- d) Canache: Sahnekrem aus zwei Teilen dunkler Schokoladeüberzugmasse und einem Teil Schlagsahne. Als geschmackgebende Stoffe werden z. B. Mokka, Rum, Weinbrand, Kirschwasser oder Vanille verwendet.
- e) Eierkrem enthält mindestens 15 Prozent Vollei oder die entsprechenden Mengen an Eiprodukten.
- f) Schokoladenkrem enthält mindestens 5 Prozent Schokolade im Sinne der Kakaoverordnung; weiße Schokolade wird nicht verwendet.
- g) Kakaokrem enthält mindestens 2,5 Prozent stark entöltes Kakaopulver im Sinne der Kakaoverordnung.
- h) Weinkrem enthält mindestens 50 Prozent der verwendeten Flüssigkeit als Wein. Weinkrems aus Weintrockenerzeugnissen weisen einen deutlich wahrnehmbaren Weingeschmack auf.
- i) Nuss- und Mandelfüllungen enthalten insgesamt mindestens 15 Prozent Haselnuß-, Walnusskerne oder Mandeln, den namensgebenden Ölsamen in überwiegenden Anteilen. Nuss- und/oder Marzipanrohmassen werden – entsprechend ihren Gewichtsanteilen an Ölsamen – auch verarbeitet, dagegen keine Persipanrohmasse oder Rohmasse aus anderen Ölsamen.
- j)
- k) Marzipanfüllungen: Marzipanfüllmasse (wird mitgebacken) und Marzipanfüllkrem (wird nicht mitgebacken) enthalten, auch als Auflage, mindestens 20 Prozent

Marzipanrohmasse oder entsprechende Mengen Marzipan, dagegen keine anderen Ölsamen oder Rohmassen aus anderen Ölsamen.

- l) Persipanfüllungen: Persipanfüllmasse (wird mitgebacken) und Persipanfüllkrem (wird nicht mitgebacken) enthalten, auch als Auflage, mindestens 15 Prozent Persipanrohmasse oder entsprechende Mengen Persipan, dagegen keine anderen Ölsamen oder Rohmassen aus anderen Ölsamen (siehe auch Nr. 9).
- m) Nugatfüllungen: Nugatfüllmasse (wird mitgebacken) und Nugatfüllkrem (wird nicht mitgebacken) enthalten, auch als Auflage, mindestens 10 Prozent Nugatmasse oder entsprechende Mengen Nugat (siehe auch Nr. 11 g).
- n) Mohnfüllungen enthalten mindestens 20 Prozent Mohnsamen mit handelsüblichem Feuchtigkeitsgehalt.
- o) Füllungen aus anderen Ölsamen enthalten mindestens 20 Prozent dieser Ölsamen, auch in Mischung. Rohmassen können entsprechend ihren Gewichtsanteilen an Ölsamen verarbeitet werden.
- p) Schaummassen werden unter Verwendung eiweißhaltiger Schaumbildner wie Eiklar, Milch- oder Sojaweiß hergestellt.

#### 8. Kakaohaltige Fettglasur

Die Verwendung von mit Kakaoerzeugnissen verwechselbaren Fettglasuren, auch in stückiger Form, wird ausreichend kenntlich gemacht<sup>4</sup>, z. B. „mit kakaohaltiger Fettglasur“. Fettglasuren werden bei Feinen Backwaren von besonderer Qualität, z. B. Oblatenlebkuchen, Printen, Spitzkuchen, Schlotfeger, Zimtsterne, oder bei Hinweisen hierauf nicht verwendet; dies gilt auch, soweit die Verkehrsbezeichnung nicht Schokolade erwarten lässt (siehe auch Nr. 11 f).

#### 9. Persipan

Eine Verwendung von Persipan wird kenntlich gemacht<sup>5</sup>, wenn nach der Verkehrsauffassung die Verwendung von Persipan nicht üblich ist.

#### 10. Citronat, Orangeat

Citronat und Orangeat sind kandierte Früchte im Sinne dieser Leitsätze.

#### 11. Bezeichnungen, Angaben, Aufmachung

Bei Zutaten, die in der Bezeichnung oder Aufmachung von Feinen Backwaren zum Ausdruck kommen, werden – vorbehaltlich der Besonderen Beurteilungsmerkmale nach Abschnitt II und III – folgende Mindestmengen verwendet oder Mindestanforderungen eingehalten:

##### a) Butter

Auf 100 kg Getreide, Getreideerzeugnisse und/oder Stärken werden mindestens 10 kg Butter oder entsprechende Mengen MilCHFetterzeugnisse zugesetzt. Andere Fette – außer als Trennfette – werden nicht verwendet; die Verwendung von Emulgatoren wird davon nicht berührt.

##### b) Milch

Zum Anteigen dienen auf 100 kg Getreide, Getreideerzeugnisse und/oder Stärken

bei Hefeteigen mindestens 40 l, bei Nichthefeteigen mindestens 20 l standardisierte Vollmilch<sup>6</sup> oder entsprechende Mengen Kondensmilch- oder Trockenmilcherzeugnisse.

c) Sahne, Rahm

Zum Anteigen dienen auf 100 kg Getreide, Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 20 l Sahne (Rahm; mindestens 10 Prozent Milchfett) oder entsprechende Mengen eines konzentrierten Sahneerzeugnisses.

d) Eier

Auf 100 kg Getreide, Getreideerzeugnisse und/oder Stärken werden mindestens 18 kg Vollei und/oder eine entsprechende Menge an Vollei- und/ oder Eigelbprodukten verwendet.

e) Quark

Bei Teigen werden auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 10 kg Speisequark (Frischkäse) oder eine entsprechende Menge Trockenerzeugnisse verwendet.

Quarkkuchenmassen in der Art von Sand- oder Rührkuchen enthalten mindestens 15 kg Speisequark (Frischkäse) oder eine entsprechende Menge Trockenerzeugnisse in 100 kg Masse.

f) Schokolade

Die Verwendung des Wortes „Schokolade“, auch in abgekürzter Form, in zusammengesetzten Bezeichnungen setzt eine Mitverarbeitung von Kakaoerzeugnissen und/oder Kakao in Teigen, Massen, im Überzug oder in der Füllung voraus; sie sind im fertigen Erzeugnis geschmacklich deutlich wahrnehmbar. Besteht der Anteil nur im Überzug oder in der Füllung so werden hierfür nur Schokoladearten<sup>4</sup> verwendet.

g) Mandeln, Nüsse, Marzipan, Persipan, Nugat (sowie Hinweise auf andere Ölsamen und daraus hergestellte Massen)

Die genannten Zutaten entsprechen den Leitsätzen für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren; sie sind im fertigen Erzeugnis geschmacklich deutlich wahrnehmbar.

Die Verwendung von Ölsamen, deren Ölgehalt in der Trockenmasse 35 Prozent unterschreitet und die Verwendung teilweise entölter Samen ist nicht üblich.

Unter „Nüssen“ werden nur Haselnuss- und Walnusskerne verstanden.

Erzeugnisse, die nach Mandeln, Haselnuss- oder Walnusskernen benannt sind, enthalten als Ölsamenanteil nur diese Samenarten und überwiegend die namengebende Samenart, soweit in diesen Leitsätzen nichts anderes gesagt wird.

Bei Hinweisen auf „Marzipan“ oder „Nugat“ sind als Füllung ausschließlich die entsprechenden Rohmassen oder angewirkten Massen enthalten.

h) Honig

Mindestens 50 Prozent der enthaltenen Zuckerarten stammen aus dem zugesetzten Honig; der andere Teil kann auch aus Invertzuckercrem<sup>7</sup> stammen.

- i) Vanille  
Als „Vanille . . .“ bezeichnete Feine Backwaren enthalten als Aromastoffe nur Vanille und/oder Vanillearoma mit natürlichen Aromastoffen<sup>3</sup>; sie weisen einen deutlich wahrnehmbaren Geschmack und Geruch nach Vanille auf.
- j)
- k) Pfeffer  
Bei Braunen Lebkuchen weist der Wortbestandteil „Pfeffer . . .“ nur auf eine kräftige Würzung hin.
- l) Vollkorn  
Der Getreide- und Stärkeanteil besteht zu mindestens 90 Prozent aus vollem Korn oder aus Vollkornerzeugnissen.
- m) Mehrkorn  
Diese Erzeugnisse werden mit mindestens drei Getreidearten hergestellt. Ihr Anteil beträgt jeweils mindestens 5 Prozent der Gesamtgetreideerzeugnisse.
- n) Bestimmte Getreidearten  
Wird auf bestimmte Getreidearten hingewiesen, so beträgt der Anteil daran, bezogen auf Gesamtgetreideerzeugnisse, für Weizen mindestens 90 Prozent, für Roggen mindestens 50 Prozent und, getreideart- und erzeugnisabhängig, für alle anderen je mindestens 20 Prozent.  
  
Hafer-Dauerbackwaren enthalten üblicherweise ebensoviel Hafermählerzeugnisse wie andere Getreidemählerzeugnisse, keinesfalls aber weniger als 25 Prozent, bezogen auf den Getreideanteil. Unterschreitet der Zusatz an Hafermählerzeugnissen 50 Prozent, bezogen auf den Getreideanteil, so wird sein Prozent-Anteil angegeben.

Wird in der Bezeichnung oder Aufmachung auf andere Zutaten hingewiesen, werden diese in solchen Mengen verwendet, daß die durch sie bezweckten besonderen Eigenschaften bei den typischen Erzeugnismerkmalen sensorischer Art deutlich oder bei solchen ernährungsphysiologischer Art wertbestimmend in Erscheinung treten.

Ausgenommen hiervon sind Bezeichnungen, die lediglich auf einen Gebrauchszweck hindeuten, wie „Teegebäck“, „Eiswaffeln“.

12. Die als Verkehrsbezeichnung anzusehenden Bezeichnungen sind im folgenden kursiv gedruckt.

Geographische Bezeichnungen sind i. d. R. echte Herkunftsangaben. In manchen Fällen können sie, auch soweit sie in den Leitsätzen ausdrücklich genannt werden, aber auch nur Hinweise auf eine bestimmte Zusammensetzung und Herstellungsweise sein. In Verbindung mit den Worten „Original“ oder „Echt“ weisen geographische Bezeichnungen in jedem Fall auf die Herkunft hin.

## II. Besondere Beurteilungsmerkmale

### 1. *Baumkuchen, Baumkuchenspitzen, Baumkuchentorte*

Die Massen enthalten auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 100 kg Butter oder die entsprechende Menge Butterreinfett und/oder Butterfett und mindestens 200 kg Vollei oder entsprechende Mengen Volleierzeugnisse. Es werden auch Mandeln, Marzipanrohmasse, Nüsse und/oder Nugat zugesetzt.

Backpulver wird nicht verwendet.

Sie werden in dünnen Schichten gebacken. Der Überzug besteht aus Schokoladeüberzugsmasse oder Zuckerglasur. Mit Schokoladearten verwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.

### 2. Backwaren aus Wiener Masse

Wiener Masse wird unter Verwendung von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken sowie Zuckerarten, Fett und Vollei oder entsprechenden Volleierzeugnissen hergestellt. Auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken werden mindestens 66,7 Prozent Vollei oder entsprechende Mengen Volleierzeugnisse und mindestens 6 kg Butter oder entsprechende Mengen MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette verwendet.

### 3. *Sandkuchen*

Sandkuchen werden aus Sandmassen unter Verwendung von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken, Butter, Margarine und/oder anderen Fetten, Vollei und Zucker hergestellt.

In 100 kg Sandmasse sind mindestens 20 kg Butter oder die entsprechende Menge MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette sowie 20 kg Vollei oder die entsprechende Menge eines Volleierzeugnisses enthalten.

### 4. *Marmorkuchen*

Marmorkuchen werden aus heller und zu mindestens 33,3 Prozent aus dunkler Sand- oder Rührmasse hergestellt. Die dunkle Masse enthält mindestens 3 Prozent Kakao oder stark entölten Kakao.

### 5. *Königskuchen*

Königskuchen wird aus Sandmasse hergestellt, die in 100 kg Masse mindestens 20 kg Vollei oder entsprechende Mengen Volleierzeugnisse sowie mindestens 20 kg Butter oder entsprechende Mengen MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette enthält.

Je 100 kg Masse werden mindestens 20 kg Rosinen, Sultaninen oder Korinthen und auch Citronat und Orangeat zugesetzt. Geleefrüchte werden nicht verwendet.

### 6. *Königskuchen rheinischer Art*

Königskuchen rheinischer Art wird in einer mit Blätterteig ausgelegten Form gebacken. Der Blätterteigboden in der Form wird mit Konfitüre bestrichen. Die nach dem Zusatz des im Mehl gehackten Fettes eingefüllte Königskuchenmasse (vgl. Nr. 5) wird vor dem Backen mit einem Blätterteiggitter überdeckt. Eine Mitverwendung von kandierten Kirschen ist üblich.

### 7. *Englischer Kuchen*

Englischer Kuchen wird aus einer Sandmasse (vgl. Nr. 3) hergestellt, der auf 100 kg Masse mindestens 30 kg Rosinen/Sultaninen, Korinthen und kandierte Früchte zugesetzt werden. Neben kandierten Kirschen wird mindestens noch eine weitere Art kandierter Früchte verwendet. Geleefrüchte werden nicht verwendet.



8. *Blätterteiggebäck*

Blätterteiggebäcke sind Gebäcke mit blättriger Struktur, ohne Verwendung von Triebmitteln hergestellt. Bei ihrer Herstellung werden mindestens 62 kg Butter oder die entsprechende Menge MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse, verwendet.

9. *Stollen\**

Stollen enthalten mindestens 30 kg Butter oder die entsprechende Menge MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette sowie 60 kg Trockenfrüchte – ausschließlich Rosinen, Sultaninen oder Korinthen –, auch Citronat und Orangeat, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken, sofern sich aus den nachfolgenden Anforderungen nichts anderes ergibt. Eine Verwendung von Erdnüssen und anderen Leguminosen-Samen ist nicht üblich.

a) *Mandelstollen*

Mandelstollen enthalten mindestens 20 kg Mandeln auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Trockenfrüchte, auch Citronat und Orangeat können zugesetzt werden.

Eine Zugabe von Persipan ist nicht üblich.

b) *Marzipan-/Persipanstollen*

Wird auf die Verwendung von Marzipan oder Persipan hingewiesen, so beträgt der üblicherweise zu einer Füllung verarbeitete Marzipanrohmasse- beziehungsweise Persipanrohmasseanteil mindestens 5 Prozent des Stollenteiggewichtes. Zur Kenntlichmachung von Persipan siehe Nr. 19.

c) *Mohnstollen*

Mohnstollen enthalten mindestens 20 kg Mohn mit handelsüblichem Feuchtigkeitsgehalt auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Üblicherweise wird der Mohn zu einer Füllung verarbeitet. Trockenfrüchte, auch Citronat und Orangeat können zugegeben werden.

d) *Nussstollen*

Nussstollen enthalten mindestens 20 kg Nusskerne, auch zerkleinert, auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken, die üblicherweise zu einer Füllung verarbeitet werden.

e) *Butterstollen*

Butterstollen enthalten mindestens 40 kg Butter oder die entsprechende Menge Butterreinfett und/oder Butterfett sowie mindestens 70 kg Trockenfrüchte, auch Citronat und Orangeat, auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Bis 10 kg Trockenfrüchte können durch Mandeln und/oder eine entsprechende Menge Marzipanrohmasse ersetzt werden.

Eine Zugabe von Persipan ist nicht üblich.

f) *Quarkstollen*

Quarkstollen enthalten mindestens 40 kg Speisequark (Frischkäse) oder die entsprechende Menge Quarktrockenprodukte und mindestens 20 kg Butter oder die entsprechende Menge MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder entsprechende Mengen praktisch wasserfreier Fette auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Trockenfrüchte, auch Citronat und Orangeat, können zugesetzt werden.

10. *Bienenstich*

Bienenstich ist ein gefüllter oder ungefüllter Hefekuchen. Er ist zu mindestens 20 Prozent des Teiggewichtes mit einem Belag versehen, der Ölsamen, gebunden in einer

karamellartigen Masse aus Zuckerarten, Fett und gegebenenfalls Milch, enthält. Der Anteil der Ölsamen in der Masse des Belages beträgt mindestens 30 Prozent. Die Verarbeitung von anderen Ölsamen, außer Walnüssen, Haselnüssen und Mandeln, wird kenntlich gemacht.

*Mandel-Bienenstich* enthält als Ölsamen nur Mandeln.

11. *Butterkuchen*

Butterkuchen ist ein Hefekuchen, der im Teig und in der Auflage als Fett nur Butter enthält. Der Butteranteil (Teig einschließlich Auflage) beträgt mindestens 30 kg oder entsprechende Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

12. *Butterstreuselkuchen*

Butterstreuselkuchen ist ein Hefekuchen mit einem Streuselbelag. Der Teig und die Streusel enthalten als Fett nur Butter. Der Butteranteil (Teig einschließlich Streusel) beträgt mindestens 30 kg oder entsprechende Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

13. *Plunder*

Plundergebäck wird aus einem gezogenen Hefeteig hergestellt, bei dem mindestens 30 kg Butter oder die entsprechende Menge MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken, verwendet werden.

14. *Dänischer Plunder (Kopenhagener)*

Dänisches Plundergebäck wird aus einem gezogenen Hefeteig hergestellt, bei dem mindestens 60 kg Butter oder die entsprechende Menge MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreie Fette, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken, verwendet werden.

15. *Früchtebrot*

Früchtebrot enthält auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 100 kg Trockenfrüchte (z. B. Birnen, Äpfel, Feigen, Sultaninen) einschließlich kandierte Früchte, auch Mandeln oder Nüsse. Bei Früchtebrot, das nach einer Fruchtart benannt ist, z. B. *Birnenbrot*, genügt die Verwendung dieser Art.

16. *Käsekuchen, Käsetorte*

Käsekuchen oder auch Käsetorten können in offener, gedeckter oder gefüllter Form hergestellt werden. Auf 100 kg Teig werden mindestens 150 kg Käsemasse verwendet. Zur Herstellung der Käsemasse werden mindestens 30 Prozent Speisequark (Frischkäse) oder die entsprechende Menge Quarktrockenprodukte verwendet.

17. *Sahnetorte, Sahnekremtorte*

Sahnefüllungen und -garnierungen für Sahnetorten

Die bei der Herstellung von Sahne- und Fruchtsahnetorten verwendeten Sahnefüllungen und/oder -garnierungen enthalten mindestens 60 Prozent Schlagsahne.

Füllungen oder Garnierungen mit einem geringeren Anteil an Schlagsahne werden als *Sahnekrem (Sahnekremtorte)* bezeichnet; ihr Gehalt an Schlagsahne beträgt mindestens 20 Prozent. Als eventuell zugesetztes Fett wird nur Milchfett verwendet.

Bei *Quark-Sahnetorte (Käse-Sahnetorte)*, *Frischkäse-Sahnetorte*, *Buttermilch-Sahnetorte*, *Kefir-Sahnetorte*, *Joghurt-* oder *Wein-Sahnetorte* beträgt der Schlagsahneanteil in der Füllung und/oder Garnierung mindestens 20 Prozent.

18. *Kremtorten*

Butterkrem, Fettkrem für Butterkrem- und Kremtorten

Butterkrem enthält mindestens 20 Prozent Butter oder entsprechende Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett, anderes Fett wird nicht verwendet.

Fettkrem enthält mindestens 20,5 Prozent Margarine oder entsprechende Mengen praktisch wasserfreien Fettes.

19. *Frankfurter Kranz*

Frankfurter Kranz ist eine kranzförmige Torte aus Sand-, Wiener- oder Biskuitmasse. Sie ist in Lagen querschnitten, mit Butterkrem gefüllt und damit auf den Ober- und Seitenflächen bestrichen, außerdem mit Mandel- oder Nusskrokant bestreut.

20. *Schwarzwälder Kirschtorte*

Schwarzwälder Kirschtorten sind Kirschwasser-Sahnetorten oder Kirschwasser-Butterkremtorten, auch deren Kombination. Als Füllung dienen Butterkrem und/oder Sahne, teilweise Canache sowie Kirschen, auch als Stücke in gebundener Zubereitung. Der zugesetzte Anteil an Kirschwasser ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar.

Für die Krume werden dunkle und/oder helle Wiener- oder Biskuitböden verwendet. Die Masse für die dunklen Böden enthält mindestens 3 Prozent Kakaopulver oder stark entölten Kakao. Für den Unterboden wird auch Mürbeteig verwendet.

Die Torte wird mit Butterkrem oder Sahne eingestrichen, mit Schokoladenspänen garniert.

21. *Sachertorte*

Sachertorte ist eine Schokoladentorte aus Sachermasse, gefüllt mit einer Fruchtfüllung mit einem mindestens 45 Prozent betragenden Aprikosenanteil, überzogen mit Kuvertüre oder Kakao-Zuckerglasur, zuweilen auch unterlegt mit dieser Fruchtfüllung.

Unter „Sachermasse“ wird eine schwere Schokoladenmasse verstanden, die auf 100 kg Weizenmehl, dessen teilweiser Ersatz durch Stärke möglich ist, mindestens 100 kg Schokolade und/oder eine entsprechende Menge Kakao, mindestens 100 kg Butter oder entsprechende Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett sowie mindestens 200 kg Vollei enthält.

Mit Schokoladensorten verwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.

### III. Besondere Beurteilungsmerkmale für Dauerbackwaren

#### 1. Kekse und Kräcker

##### a) Kekse

*Kekse (Keks)* sind aus kleinen oder mäßig großen Stücken bestehende, nicht süße oder mehr oder minder süße Gebäcke aus meist fetthaltigem Teig, der ausgewalzt, ausgeformt, gespritzt („Dressiergebäck“) oder geschnitten („Schnittgebäck“) wird.

*Mürbekeks* enthält mindestens 16,5 kg praktisch wasserfreie Fette oder eine entsprechende Menge anderer Fette auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

*Albertkeks* enthält mindestens 9,9 kg praktisch wasserfreie Fette oder eine entsprechende Menge anderer Fette auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

*Butterkeks* enthält mindestens 10 kg Butter oder entsprechende Mengen Butterreinfett oder Butterfett auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

*Spekulatius* ist eine gewürzte oder nicht gewürzte Gebildbackware.

##### b) Kräcker

*Kräcker* sind ein flaches, kleinstückiges oder mäßig großes, fetthaltiges, infolge von Walz- und Falzvorgängen meist blättriges Gebäck, das zuweilen gesalzen oder mit Salz bestreut wird.

#### 2. Laugendauergebäcke

Laugendauergebäcke sind knusprige Backwaren mit einem Feuchtigkeitsgehalt bis zu 12 Prozent. Die Außenseite des geformten Teiges wird vor dem Backen mit wässriger Natronlauge<sup>8</sup> behandelt. Dies verleiht den Gebäcken ihre charakteristischen Eigenschaften wie Beschaffenheit der Außenschicht (Farbe, Konsistenz oder Kruste) und Geschmack. Die Gebäcke besitzen meist Brezel- oder Stangenform. Sie können mit Salz und/oder Gewürzen und/oder Ölsamen bestreut sein.

#### 3. Lebkuchen

##### a) Begriffsbestimmungen

Lebkuchen sind süße gewürzte Erzeugnisse mit oder ohne Oblatenunterlage, die aus Massen oder Teigen gebacken werden.

aa) Massen im Sinne von a) werden aus Getreideerzeugnissen und/oder Stärken und anderen Zutaten (vgl. Buchst. b) in unterschiedlichen Mengen durch Schlagen, Rühren, Mischen und/oder „Rösten“ hergestellt. Die anderen Zutaten überwiegen insgesamt gegenüber Getreideerzeugnissen oder Stärken. Die Massen, chemisch und/oder physikalisch gelockert, sind schaumartig oder weich bis dickflüssig.

bb) Teige im Sinne von a) werden aus Getreideerzeugnissen und/oder Stärken sowie anderen Zutaten durch Mischen und Kneten hergestellt. Die Teige, biologisch, chemisch und/oder physikalisch gelockert, sind elastisch bis plastisch formbar.

Lebkuchen kommen in vielen Formen vor. Sie können überzogen, belegt, bestreut, verziert, glasiert oder gefüllt sein.

##### b) Zutaten

Lebkuchen enthalten:

- aa) – Getreideerzeugnisse und/oder Stärken,  
– Zuckerarten und/oder Honig, Invertzuckercrem<sup>7</sup>  
  
– Gewürze und/oder Aromen, die ausschließlich natürliche Aromastoffe enthalten. Vanillin kann zur Geschmacksabrundung verwendet werden.  
  
Rübensirup – außer bei Gewürzprinten (vgl. Nummer 3 c bb) – und Melassen werden nicht verwendet.
- bb) Als weitere Zutaten werden je nach Art der Lebkuchen verwendet:  
  
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und andere Ölsamen im Sinne der Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren und deren Rohmassen, ausgenommen Erdnußkerne sowie Erzeugnisse aus Erdnüssen und Kokosnüssen. Außerdem Hühnerei-, Milcherzeugnisse, Zubereitungen aus Früchten oder Fruchterzeugnissen, Malzextrakt.
- cc) Zum Überziehen und/oder Glasieren dienen Schokoladearten und Zuckerglasuren (als Eiweiß- oder Wasserglasuren). Zum Verzieren oder Belegen werden ganze oder zerkleinerte Ölsamen (Abschnitt bb) oder verarbeitete Obsterzeugnisse sowie Zuckerarten und Zuckerwaren verwendet. Bei Verwendung von naturidentischen Aromastoffen in Zuckerglasuren und Zuckerwaren wird auf natürliche Rohstoffe und traditionelle Herstellung nicht hingewiesen.
- dd) Speisefette und Speiseöle werden nicht verwendet; bei Braunen Lebkuchen ist die Verarbeitung geringer Mengen möglich.

c) Lebkuchenarten

aa) Auf Oblaten gebackene Lebkuchen

Auf Oblaten gebackene Lebkuchen sind Lebkuchen aus Massen, die auf Oblaten aufgetragen (gestrichen oder dressiert) und nach leichter Oberflächentrocknung gebacken werden.

Mit Schokoladearten verwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.

– *Oblaten-Lebkuchen*

Sie enthalten in der Masse mindestens 7 Prozent Ölsamen, von denen mindestens die Hälfte aus Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskernen besteht. Ölsamen, die der Verzierung dienen, werden dem Ölsamenanteil der Masse nach Satz 1 nicht zugerechnet.

– *Feine Oblaten-Lebkuchen*

Feine Oblaten-Lebkuchen enthalten in der Masse mindestens 12,5 Prozent Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne. Es können auch Mischungen mit anderen Ölsamen verarbeitet werden. Der Ölsamenanteil beträgt dann mindestens 14 Prozent; ein Anteil von 7 Prozent Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskernen wird nicht unterschritten.

– *Haselnuss-Lebkuchen, Walnuss-Lebkuchen, Nuss-Lebkuchen*

Diese Bezeichnungen erfordern einen Gehalt von mindestens 20 Prozent Haselnuss- und/oder Walnusskernen und/oder Mandeln in der Masse. Dabei überwiegt der namengebende Nusskernanteil. Andere Ölsamen werden nicht verwendet.

Die Masse enthält höchstens 10 Prozent Getreideerzeugnisse oder 7,5 Prozent Stärken oder eine entsprechende Mischung.

– Feinste Oblaten-Lebkuchen

Feinste Oblaten-Lebkuchen werden unter der Verkehrsbezeichnung *Elisenlebkuchen* oder anderen auf höchste Qualität hinweisenden Bezeichnungen wie *Oblaten-Lebkuchen extra fein*, *Oblaten-Lebkuchen Spitzenqualität*, *Oblaten-Lebkuchen edel*, in den Verkehr gebracht. Die Masse enthält mindestens 25 Prozent Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne. Andere Ölsamen werden nicht verwendet.

Die Masse enthält höchstens 10 Prozent Getreideerzeugnisse oder 7,5 Prozent Stärken oder eine entsprechende Mischung.

– *Mandel-Lebkuchen, Marzipan-Lebkuchen, Makronen-Lebkuchen*

Diese Bezeichnungen erfordern eine Zusammensetzung wie bei „Feinste Oblaten-Lebkuchen“ (Buchstabe c aa, 4. Spiegelstrich), wobei der Mandelanteil gegenüber dem Nusskernanteil überwiegt.

– *Weißer Lebkuchen*

Weißer Lebkuchen enthalten in der Masse mindestens 15 Prozent Vollei und/oder eine entsprechende Menge Eiprodukte oder Milcheiweißerzeugnisse und nicht mehr als 40 Prozent Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Die Verwendung von Ölsamen ist möglich.

Weißer Lebkuchen werden nur in rechteckiger Form hergestellt und sind weder glasiert, überzogen noch gefüllt.

Zum Verzieren (Belegen) werden Mandeln und/oder Zitronat und/oder Orangeat verwendet.

bb) *Braune Lebkuchen*

Braune Lebkuchen werden aus Teig ausgeformt, ausgestochen oder geschnitten und nicht auf Oblatenunterlage gebacken. Sie enthalten auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 50 kg Zuckerarten. Sie werden ohne oder mit Ölsamen hergestellt.

Braune Lebkuchen ohne qualitätshervorhebende oder ohne auf Ölsamen hindeutende Hinweise können bis zu 3 kg zugesetztes Fett (Nummer 3b dd) enthalten, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

– *Feine Braune Lebkuchen*

Feine Braune Lebkuchen enthalten mindestens 10 Prozent Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne und/oder andere Ölsamen im Teig und/oder als Auflage.

Sie können bis zu 1,5 kg zugesetztes Fett enthalten, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Hiervon unberührt bleiben sonstige Anforderungen bei einzelnen Lebkuchenarten.

– *Feinste Braune Lebkuchen*

Feinste Braune Lebkuchen oder Braune Lebkuchen mit qualitätshervorhebenden Bezeichnungen wie *Braune Lebkuchen extra fein*, *Braune Lebkuchen Spitzenqualität*, *Braune Lebkuchen edel*, enthalten im Teig und/oder als Auflage mindestens 20 Prozent Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne, jedoch keine anderen Ölsamen und kein zugesetztes Fett.

Hiervon unberührt bleiben sonstige Anforderungen bei einzelnen Lebkuchenarten.

– *Braune Mandel-Lebkuchen, Braune Nuss-Lebkuchen*

So bezeichnete Braune Lebkuchen erfüllen die Anforderungen für Feinste Braune Lebkuchen. Es überwiegt jeweils der namengebende Ölsamenanteil.

– *Honig-Lebkuchen, Honigkuchen*

Honig-Lebkuchen, auch Honigkuchen genannt, sind Braune Lebkuchen, bei denen mindestens die Hälfte des Gehaltes an Zuckerarten aus Honig stammt. Der andere Teil kann auch aus Invertzuckerkrem<sup>7</sup> stammen.

– *Dominosteine*

Dominosteine sind etwa bissengroße Würfel aus einer oder mehreren Schichten Braunen Lebkuchens und einer Lage oder mehreren Lagen von Zubereitungen, z. B. aus Fruchtmarmelade, Marzipan oder Persipan, nicht aber aus Fondantmasse oder -krem; sie sind mit Schokoladentypen überzogen.

*Feine Dominosteine* oder *Dessert-Dominosteine* enthalten außer einer oder mehreren Schichten Braunen Lebkuchens (Nummer 3 c bb) mindestens eine Lage aus Zubereitungen aus Früchten oder Fruchtzerzeugnissen und mindestens eine Lage aus Marzipan oder Persipan.

Bei *Feinsten Dominosteinen* bestehen die Lagen ausschließlich aus Zubereitungen aus Früchten oder Fruchtzerzeugnissen und Marzipan im Sinne der Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren.

– *Printen*

Printen sind knusprig-harte oder auch saftig-weiche Braune Lebkuchen. Es sind meist rechteckige Stücke, jedoch sind auch platten- oder gebildartige Formen üblich. Kennzeichnend sind die sensorisch deutlich wahrnehmbare Mitverwendung ungelöst gebliebener brauner Kandiszuckerkrümel und eine typische Würzung.

Auf 100 kg Getreideerzeugnisse enthalten sie mindestens 80 kg Zuckerarten, berechnet als Trockenmasse. Rohzucker wird nicht verwendet. Bei *Gewürzprinten* wird zuweilen ein Teil des Zuckers durch Rübensirup ersetzt.

Bei Printen werden als Ölsamen im Teig und/oder als Auflage in Überzügen nur Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne verwendet.

Bei Verarbeitung von Ölsamen werden diese vorwiegend als Auflage in ganzer oder zerkleinerter Form, eingebettet in Überzügen, verwendet. Insbesondere Figurenprinten werden auch mit ganzen oder halben Ölsamen dekoriert.

Mit Schokoladentypen verwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.

*Feine Printen* haben einen vollständigen und gut deckenden Überzug ausschließlich aus Schokoladentypen. Der Anteil des Überzugs beträgt mindestens 25 Prozent, bezogen auf das Gesamtgewicht des fertigen Gebäckstückes.

*Feinste Printen* haben darüber hinaus einen Ölsamenanteil von mindestens 15 Prozent, bezogen auf den Gebäckkörper, eingearbeitet und/oder als Auflage. Mit einer Marzipan- oder Nugatschnitte belegte „feinste“ Printen

weisen üblicherweise keinen vollständig deckenden Überzug aus Schokoladearten auf.

– *Spitzkuchen*

Spitzkuchen sind etwa bissengroße, mit Schokoladearten überzogene, gefüllte oder ungefüllte Stücke aus Braunen Lebkuchen mit meist dreieckiger oder viereckiger Grundfläche.

Mit Schokoladearten verwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.

*Feine Spitzkuchen* enthalten zerkleinerte Früchte oder Zubereitungen aus Früchten oder Fruchterzeugnissen im Teig oder als Füllung. Sie sind vollständig mit Schokoladearten überzogen.

*Feinste Spitzkuchen* haben darüber hinaus eine gut deckende Auflage aus zerkleinerten Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskernen. Die Auflage ist in Schokoladearten eingebettet und damit vollständig überzogen.

– *Lebkuchen-Herzen, Lebkuchen-Brezeln, Lebkuchen-Sterne*

Diese und andere figürliche Formen Brauner Lebkuchen – auch als Bunte Mischung – sind Braune Lebkuchen (Nummer 3 c bb, 1.–4. Spiegelstrich) und entsprechen den an die einzelnen Lebkuchenarten gestellten Anforderungen, wenn sie so bezeichnet werden.

– Traditionelle Lebkuchenarten, wie *Pfeffernüsse, Pflastersteine, Magenbrot* oder *Alpenbrot*

Dicke oder hohe Lebkuchen (Frühstückslebkuchen z. B. holländischer und Braunschweiger Art) entsprechen den Anforderungen für Braune Lebkuchen.

4. *Backoblaten*

*Backoblaten*, auch *Oblaten* genannt, sind dünne, blattartige, meist weiß aussehende Erzeugnisse, die aus einer flüssigen Masse aus Weizenmehl und/oder Stärken und Wasser zwischen erhitzten Flächen gebacken werden.

5. Waffeldauergebäck

Waffelblätter werden aus einer meist flüssigen, dünnen Masse zwischen erhitzten Flächen gebacken. Abhängig von der Zusammensetzung des Teiges können die Waffelblätter in heißem Zustand biegsam sein. Für die Weiterverarbeitung werden sie meist geschnitten oder ausgestanzt. Hinsichtlich ihrer Gestalt unterscheidet man zwischen Flach- und Formwaffeln, auch in Gebildform. Sie gelangen ungefüllt oder gefüllt in den Verkehr.

a) Ungefüllte *Waffeln* sind teils zum unmittelbaren Genuss, teils zum späteren Füllen, z. B. mit Speiseeis, bestimmt.

b) Bei *gefüllten Waffeln* wird die Füllung, die in manchen Fällen nur eine dünne Schicht bildet, zwischen Waffelblätter eingebracht oder in Hohlwaffeln eingefüllt.

Für besondere Arten gefüllter Waffeln ist auch die Verkehrsbezeichnung *Oblaten*, jedoch nur in Verbindung mit einer Ortsangabe, üblich.

6. *Zwieback*

Zwieback ist ein durch zweimaliges Erhitzen meist unter Verwendung von Hefe hergestelltes knuspriges Gebäck.

*Nährzwieback* enthält auf 100 kg Getreidemehl 10 kg Butter und 10 kg Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb und als Anteigflüssigkeit nur Vollmilch<sup>6</sup>. Anstelle von Vollmilch können Milcherzeugnisse mit entsprechenden Mengen Milchtrockenmasse, die der Zusammensetzung der Vollmilchtrockenmasse entspricht, verwendet werden.



7. Dauerbackwaren besonderer Art

a) *Russisch-Brot, Patience-Gebäck*

Russisch-Brot, Patience-Gebäck ist ein zu Buchstaben, Zahlen oder ähnlichen Gebilden geformtes, knuspriges Gebäck. Es wird aus einer schaumigen, dickflüssigen Masse mit Eiweiß und Zuckerarten ohne Zusatz von Fett hergestellt. Ein Zusatz von Getreide, Getreideerzeugnissen und/oder Stärke ist üblich.

b) *Baiser*

Baiser wird aus Saccharose und/oder anderen Zuckerarten und mindestens 20 Prozent Hühnereiklar durch Trocknen hergestellt.

8. *Biskuit*

Biskuit wird unter Verwendung von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken, Zuckerarten und Vollei oder entsprechenden Volleiprodukten hergestellt. Der Volleianteil beträgt mindestens 66,7 Prozent des Gewichts an Getreideerzeugnissen und/oder Stärken. Eiaustauschstoffe werden nicht verwendet. Der Masse wird kein Fett zugesetzt.

*Eibiskuit* und andere hervorhebende Qualitätsbezeichnungen erfordern den doppelten Eigehalt, bezogen auf den Anteil an Getreideerzeugnissen und/oder Stärken.

Mit Schokoladearten verwechselbare Überzüge werden bei Feinen Backwaren, die mit der Bezeichnung „Biskuit“ in den Verkehr gebracht werden, nicht verwendet.

9. Makronengebäcke

Makronengebäcke werden aus zerkleinerten Mandeln oder anderen eiweißreichen Ölsamen (ausgenommen Erdnusskerne) oder den entsprechenden Rohmassen sowie aus Zucker und Eiklar (bisweilen außerdem Eigelb) hergestellt. Ein Zusatz von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken ist außer bei Kokosmakronen nicht üblich. Nur Mandel- und Marzipanmakronen tragen auch die alleinige Bezeichnung *Makronen*, alle anderen Makronengebäcke werden entsprechend der Art der verwendeten Ölsamen oder Rohmassen bezeichnet.

a) Zur Herstellung von *Mandelmakronen* und *Marzipanmakronen* werden zerkleinerte süße Mandeln, Marzipanrohmasse oder Makronenmasse verwendet.

b) Zur Herstellung von *Nussmakronen*, *Haselnussmakronen* beziehungsweise *Walnussmakronen* werden zerkleinerte Haselnuss- oder Walnusskerne oder Nussmakronenmasse verwendet.

c) Zur Herstellung von *Persipanmakronen* werden geschälte Aprikosenkerne<sup>9</sup>, geschälte Pfirsichkerne<sup>9</sup>, geschälte entbitterte bittere Mandeln<sup>9</sup> – jeweils zerkleinert –, Persipanrohmasse, Persipan und/oder Persipanmakronenmasse verwendet.

d) Zur Herstellung von *Kokosmakronen* werden Kokosraspel verwendet. Ein Zusatz von Mehlen und/oder Stärken beträgt höchstens 3 Prozent der Masse.

Mit Schokoladearten verwechselbare Überzüge werden für Erzeugnisse nach a) und b) nicht verwendet.

10. *Florentiner*

Florentiner sind ein knuspriges, flaches Mandel- oder Nußgebäck mit meist braunem Rand und hellerem Innern; es können auch Früchte oder Fruchtbestandteile oder Honig zugesetzt werden. Bei der Herstellung werden außer feingehackten oder gehobelten Mandeln und/oder Nußkernen, Zuckerarten, Fetten, auch Milch (auch als Milchpulver oder in Form von anderen Milcherzeugnissen) verwendet. Der Mehllanteil beträgt nicht

mehr als 5 Prozent, bezogen auf Masse außer der Schokoladeüberzugsmasse. Zum Überziehen dienen nur Schokoladearten. Mit Schokoladearten verwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.

11. *Nussknacker*

Nussknacker sind ein flaches Nussgebäck mit ganzen oder auch sehr grob gehackten Nusskernen mit meist braunem Rand und hellerem Innern, die auch auf Mürbeteigböden mit Rand gebacken werden. Bei der Herstellung werden außer Nusskernen Zuckerarten, Fette, auch Milch (auch als Milchpulver oder in Form von anderen Milcherzeugnissen) verwendet. Der Mehlanteil beträgt nicht mehr als 5 Prozent, bezogen auf Masse außer der Schokoladeüberzugsmasse. Zum Überziehen dienen nur Schokoladearten. Mit Schokoladeartenverwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.

## Fußnoten

<sup>1</sup> Anlage 1, Gruppe XVII der Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> § 2 des Milch- und Margarinegesetzes vom 25. Juli 1990 (BGBl. I S. 1471) in Verbindung mit § 1 der Margarine- und Mischfettverordnung vom 31. August 1990 (BGBl. I S. 1989) in den jeweils geltenden Fassungen.

<sup>3</sup> § 1 der Aromenverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. Mai 2006 (BGBl. I S. 1127) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4</sup> § 1 der Kakaoverordnung vom 15. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2738) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> Auf § 11 Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. Juli 2009 (BGBl. I S. 2205) in der jeweils geltenden Fassung wird hingewiesen.

<sup>6</sup> Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 2597/97 des Rates zur Festlegung ergänzender Vorschriften für die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse hinsichtlich Konsummilch vom 18. Dezember 1997 (ABl. EG Nr. L 351 S. 13 ) in Verbindung mit § 2 Nr. 5 der Milchverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1178 ) in den jeweils geltenden Fassungen.

<sup>7</sup> früher „Kunsthonig“.

<sup>8</sup> Anlage 4 Teil A der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>9</sup> Auf die Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren vom 27. Januar 1965 (Beilage zum BAnz. Nr. 101 vom 2. Juni 1965) in der jeweils geltenden Fassung wird hingewiesen.

\* In einigen Gebieten Süddeutschlands werden herkömmlich auch Erzeugnisse unter der Bezeichnung Stollen (z. B. Kaffeestollen) in den Verkehr gebracht, die nur 45 kg Trockenfrüchte, auch Citronat und Orangeat, auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken enthalten.