



PFANNEBERG

Alphabetisches Fachwörter-Lexikon

Fachwörter von N bis P und ihre Erklärungen

Fachwörter mit den Anfangsbuchstaben von N bis P

N

Nachgemachte Lebensmittel

Im Lebensmittelrecht wird mit dem Begriff „nachgemachte Lebensmittel“ das Herstellen und Anbieten eines Lebensmittels bezeichnet, das nach Zusammensetzung und Art einem anderen Lebensmittel ähnlich ist, aber nicht seine Qualität hat.

Beispielsweise verwendet man „nachgemachte Lebensmittel“,

- wenn man Persipan anstelle von Marzipan einsetzt,
- wenn man kakaohaltige Fettglasur anstelle von Kuvertüre (Schokolade) einsetzt.

In den Fällen, in denen ein solcher Ersatz lebensmittelrechtlich zulässig ist, muss man die mit nachgemachten Rohstoffen hergestellten Produkte beim Bereitstellen zum Verkauf kenntlich machen (Deklaration). Die geforderte Kenntlichmachung dient dem Schutz der Verbraucher vor Täuschung und Irreführung.

Von den vorgenannten Fällen zu unterscheiden ist die Situation, wenn man Margarine anstelle von Butter verwendet.

Zwar wird Margarine zum Teil noch im Wert geringer eingestuft als Butter, aber ihre Verwendung zu Lebensmitteln muss man nicht kenntlich machen.

Lediglich bei Produkten, die man mit der Bezeichnung „Buttergebäck“ anbietet oder bei denen aufgrund der allgemeinen Verkehrsauffassung Butter als Zutat erwartet wird (z. B. schwere Sandmasse für Frankfurter Kranz), ist die Mitverwendung von Margarine ausgeschlossen.

Nachteilige Beeinflussung (von Lebensmitteln)

Es ist verboten, Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen, die zum Verzehr nicht geeignet sind und auf die durch eine nachteilige Beeinflussung Stoffe aus der Umgebung übergegangen sind (ausgenommen gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedeutende Anteile, die technisch unvermeidbar sind).

Als nachteilige Beeinflussung gilt eine „ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln,

wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren“ (gemäß LMHV).

Beispiele für mögliche nachteilige Beeinflussungen im Produktionsbereich und im Verkaufsbereich der Bäckerei und Konditorei sind:

- Lagerung von Rohstoffen zusammen mit Stoffen, die mit Lebensmitteln nicht in Berührung kommen dürfen (Kraftstoffe, Schmierstoffe, Reinigungs- und Schädlingsbekämpfungsmittel)
- Verarbeitung verschmutzter oder verdorbener Rohstoffe (Schädlingsfraß)
- Produktion von Backwaren auf Gerätschaften mit einem Schimmelbesatz (Gärdielen mit Schimmelflecken)
- Nichtbeseitigung von Abfällen und verdorbenen Produktresten aus den Betriebsräumen
- Benutzung von Gerätschaften, die Stoffe an die Lebensmittel abgeben (korrodierte Metalle, beschädigte oder ungeeignete Oberflächen)
- Nichtbeseitigung von Reinigungs- und Desinfektionsmittelresten aus gereinigten Gerätschaften
- Lagerung und Bereitstellung von Back- und Süßwaren unter ungeeigneten Bedingungen, z. B. Nichteinhalten notwendiger Temperaturen, Einflüsse von Staub und Gasen u. a.
- Beschäftigung gesundheitlich nicht geeigneten Personals in Produktion und Verkauf
- Berühren oder Anhauchen unverpackter Back- und Süßwaren durch Kunden
- Portionieren und Verkaufen Feiner Backwaren mit bloßen Händen

Nährstoffbedarf

Der Körper benötigt Nahrung zur Energie- und Wärmegewinnung, außerdem auch für die Erhaltung und den Ersatz von Körpersubstanz.

Dafür dienen bestimmte Inhaltstoffe der Nahrung, die man wegen ihrer Wirkungen zusammenfassend als Nährstoffe bezeichnet.

- Vorwiegend zur Energie- und Wärmegewinnung werden genutzt: Kohlenhydrate, Fette und Eiweißstoffe.
- Zum Bau und zur Erhaltung von Körpersubstanz werden genutzt: Eiweißstoffe, Wasser, Mineralstoffe, Spurenelemente, (Fette).
- Zur Regulierung von Körperfunktionen werden genutzt: Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente, essentielle Bausteine der Fette und Eiweißstoffe.

Der Bedarf an Nährstoffen zur Abdeckung vorgenannter Aufgaben ist von Mensch zu Mensch unterschiedlich, je nach Alter, Geschlecht, Gewicht, Gesundheitszustand oder Arbeitsbelastung.

Den Nährstoffbedarf drückt man als Energiemenge (= Brennwert der Nahrung in Kilokalorien/Kilojoule) aus.

Zusätzlich zum Energiebedarf sollte man auf eine ausgewogene Kost auf die wünschenswerte Zufuhr der Nährstoffe achten (z. B. tägliche Aufnahmemenge an Fetten, Kohlenhydraten oder Vitaminen).

Nährwert-Berechnung

Die Berechnung des Nährwerts eines Lebensmittels ist die Grundlage für die Nährwert-Kennzeichnung, gleichgültig ob diese pflichtgemäß oder auf freiwilliger Basis erfolgt.

Der Nährwert eines Lebensmittels ist als Durchschnittswert anzusehen.

Er kann jahreszeitlichen Schwankungen unterliegen, ebenso technologisch bedingten Abweichungen (durch Dosierungsfehler oder Abweichungen im Lockerungs- und Ausbackgrad).

Grundsätzlich sollte man den Nährwert aufgrund einer Analyse ermitteln, wenn aus anderen Quellen (z. B. Nährwerttabellen) keine gesicherten Daten vorliegen.

Die ermittelten Werte sollte man durch gelegentliche Kontrollen absichern.

Die **Nährwertausweisung** aufgrund generell akzeptierter Daten kommt in Betracht bei den Lebensmitteln, die in Nährwerttabellen hinreichend dokumentiert sind (z. B. nach Souci-Fachmann-Kraut).

Sie reicht aber oftmals nicht aus, wenn die erweiterte Pflichtkennzeichnung aufgrund spezifischer nährwertbezogener Angaben erforderlich geworden ist (z. B. Hinweis auf verminderten Gehalt eines Nährstoffs).

Die Ausweisung des Nährwerts erfolgt als Durchschnittswert bezogen auf 100 Gramm/100 Milliliter eines Lebensmittels.

Für die auszuweisenden durchschnittlichen Werte/Gehalte werden bei Kontrollen gewisse Toleranzen eingeräumt.

Für die Toleranzen werden unter anderem die ernährungsphysiologische Relevanz des Stoffes (z. B. Fettgehalt im Vollkornmehl oder in der Butterkrem) oder die Komplexität des Lebensmittels beachtet (z. B. leichtere Kennzeichnung bei typisiertem Mehl als bei vielfältig zusammengesetzter Backware als Backwarensnack).

Nährwertkennzeichnung

Die Kennzeichnung des Nährwerts von Lebensmitteln soll dem Ziel dienen, die Verbraucher einfach und verständlich über den Nährwert eines Lebensmittels zu informieren und so die Auswahl der Lebensmittel zu erleichtern.

Die Nährwertkennzeichnung kann in Deutschland (im Gegensatz zu den Bestimmungen nach EG-Richtlinie) freiwillig erfolgen, zum Beispiel im Rahmen eines Produkte-Passes.

Die Nährwertkennzeichnung ist Pflicht,

– allgemein beim Inverkehrbringen von verpackten Lebensmitteln *oder*

– beim Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel (z. B. brennwertvermindertes Brot) *oder*

– wenn sich der Hersteller oder Händler beim Angebot eines Lebensmittels zu einer nährwertbezogenen Angabe entschließt.

Nach den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen ist eine nährwertbezogene Angabe „jede im Verkehr mit Lebensmitteln oder in der Werbung für Lebensmittel erscheinende Darstellung oder Aussage, mit der erklärt, suggeriert oder mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel auf Grund seines Energiegehalts oder Nährstoffgehalts besondere Nährwerteigenschaften besitzt“. Der Hinweis auf besondere Nährwerteigenschaften löst demnach die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung aus (Beispiel: werbliches Herausstellen des Vitamin-B-Gehalts im Brot oder „fettarm“, „kalorienarm“). Ebenso kann die Nährwertkennzeichnung pflichtig werden durch mittelbare Darstellungen besonderer Nährwerteigenschaften.

Keine nährwertbezogenen Angaben sind

– die rechtlich vorgeschriebenen Kennzeichnungselemente (Zutatenlisten bei Backwaren in Fertigpackungen oder Nährwertangaben bei diätetischen Gebäcken, Typenzahlen von Mahlprodukten),
– die allgemeinen Hinweise auf Verwendung bestimmter Zutaten oder den Gehalt an Nährstoffen (Aussagen wie: „mit Butter“, „mit Marzipan“ oder „Vollkornbrot enthält Ballaststoffe“, wenn man damit nur gattungstypische Eigenschaften herausstellt.

Anmerkung:

Wenn man in der Produktbezeichnung eine Zutat besonders hervorhebt (z. B. „mit extra hohem Eigehalt“), muss man gemäß LMIV den vom Hundertsatz dieser Zutat in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung ausweisen.

Bei vorverpackten Lebensmitteln muss man die Angabe über die Hervorhebung der Zutaten im Zutatenverzeichnis anbringen (OUID).

Diese Hervorhebung löst nicht die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung aus.

In der Werbung herausgestellte nährwertbezogene Angaben dürfen nicht zur Täuschung der Verbraucher führen.

So sind beispielsweise Hinweise auf hohen Vitamingehalt bei den üblichen Backwaren nicht gerechtfertigt, weil diese nicht in relevanter, einen besonderen Nährwert begründender Menge enthalten sind.

Die produktübergreifende Werbung (z. B. für Vollkornbackwaren) löst keine Pflicht zur Nährwertkennzeichnung aus, weil man hierbei nicht besondere Nährwerteigenschaften eines einzelnen Produkts herausstellt.

Geschieht dieses aber in der Werbeaussage (z. B. „Vollkornbrot mit hohem Selengehalt“), so löst dieses die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung aus, allerdings im Regelfall nicht in der Werbeaussage, sondern bei der Etikettierung des Brotes selbst.

Eine Ausnahme von dieser Regel ist aber beispielsweise für das Angebot unverpackter Backwaren gegeben.

Wenn man für unverpackte Back- und Süßwaren nährwertbezogene Werbeaussagen macht (z. B. durch Plakat in der Verkaufsstelle), so sind die Nährwertkennzeichnungen dabei anzubringen, also zum Beispiel auf dem Plakat oder einem Aushang bei den Backwaren.

Besonders sorgfältig muss man Angaben formulieren, mit denen man eine gesundheitsbezogene Werbeaussage macht.

Das sind Aussagen und Darstellungen, die eine allgemein anerkannte gesundheitliche Wirkung betreffen und/oder eine spezifisch von der EU genehmigte Wirkaussage betreffen (so genannte Health claims).

Art der Nährwertkennzeichnung:

Die Nährwertkennzeichnung in der Etikettierung eines Lebensmittels erfolgt auf der Grundlage einer Nährwertberechnung oder einer geeigneten Darstellung in einer Nährwerttabelle.

Sie bezieht sich auf den Brennwert (berechneter Energiegehalt), auf den Gehalt an Eiweiß, Kohlenhydraten, Fett, gesättigten Fettsäuren, Salz sowie bestimmten, angeführten Vitaminen, Mineral- und Fettstoffen.

Zur Art und Weise der Nährwertkennzeichnung gibt es zwei Möglichkeiten:

- **Mindestkennzeichnung** mit Angabe des Brennwertes und des Gehalts an Fett, gesättigten Fettsäuren Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß sowie Salz (so genannte „Big 7“;
- **Erweiterte Pflichtkennzeichnung** mit Angabe des Brennwertes und des Gehalts an Fett, gesättigten Fettsäuren Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß sowie Salz, sowie u. a. Stärke, Ballaststoffen, Natrium und ggfs. zusätzlich des Stoffes, der die Pflicht zur erweiterten Nährwertkennzeichnung ausgelöst hat.

Die Nährwertkennzeichnung kann unter Umständen auch auf eine nährwertbezogene Angabe begründet sein, die das Fehlen eines bestimmten Nährstoffs oder Bestandteils zum Ausdruck bringt (z. B. „ohne Milcheiweiß“). Solche Angaben sind beispielsweise für Verbraucher wichtig, die an Allergien leiden. In diesen Fällen hat auch die Ausweisung eines „Null-Gehalts“ einen Informationswert für die Betroffenen und ist somit sinnvoll.

Befreiung von der Nährwertkennzeichnung:

Die Nährwertkennzeichnung ist in bestimmten Fällen **nicht erforderlich**:

- **Keine Nährwertkennzeichnung** ist erforderlich bei Lebensmitteln, die nur aus einer Zutat oder einer Zutatengruppe bestehen. Das gilt beispielsweise für Mehl, Obst und Gemüse.
- **Keine Nährwertkennzeichnung** ist erforderlich bei Lebensmitteln, die *nur in kleinen Mengen und direkt vom Hersteller oder über lokale Einzelhandelsgeschäfte* an den Endverbraucher abgegeben werden. Das ist eine Regelung, die vor allem bestimmte Angebote der handwerklichen Bäckereien und Konditoreien von der Pflicht zur Nährwertkennzeichnung ausnimmt. Beispielsweise gilt das für ein Angebot vorverpackter Backwaren wie Schnittbrot oder Adventsplätzchen.

Nährzwieback

Das ist die Verkehrsbezeichnung für Zwieback, der auf 100 kg Getreidemehl 10 kg Butter und 10 kg Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb und als Einteigflüssigkeit nur Vollmilch enthält.

Anstelle von Vollmilch können entsprechende Mengen an Milchtrockenmasse verwendet werden.

Napfkuchen

Das ist die umgangssprachliche Bezeichnung für Guglhupf oder die verkürzte Bezeichnung für den Altdeutschen Napfkuchen.

Man bezieht diese Bezeichnung auf die runde, geriefte Backform mit einer Mitteltülle, in der die Gebäcke gebacken werden.

Natriumacetat

Das ist das Natriumsalz der Essigsäure.

In der Bäckerei verwendet man diesen Zusatzstoff als Schutzmittel gegen die Brotkrankheit Fadenziehen. Natriumacetat wirkt gärhemmend.

Natriumarmes Brot

Das ist eine Brotsorte für Natriumempfindliche oder für die besondere Ernährung bei Bluthochdruck oder bei Nierenleiden.

Für natriumarmes Brot gibt es Abstufungen des Natriumgehalts.

Natriumempfindlichkeit

Eine natriumarme oder natriumfreie Ernährung ist vor allem bei Bluthochdruck und bestimmten Nierenkrankheiten nötig.

Je nach Natriumempfindlichkeit unterscheidet man folgende Abstufungen:

1. „Natriumarme“ Lebensmittel (oder „kochsalzarme Lebensmittel“) dürfen höchstens 120 mg Natrium, entsprechend 305 mg Kochsalz, in 100 Gramm verzehrfertigem Lebensmittel enthalten,
2. „Streng natriumarme“ Lebensmittel (oder „streng kochsalzarme Lebensmittel“) dürfen höchstens 40 mg Natrium, entsprechend 100 mg Kochsalz, in 100 Gramm verzehrfertigem Lebensmittel enthalten.

Die Zugabe von natriumfreiem Kochsalzersatz (auch in jodierter Form) ist erlaubt. Der Gehalt an Adipinsäure und Adipaten darf 60 g in einem Kilogramm Kochsalzersatz nicht überschreiten.

Bei Verwendung von kaliumhaltigem Kochsalzersatz muss man den Gehalt an Kalium in mg/100 g (bzw. 100 ml) des verzehrfertigen Lebensmittels angeben.

Außerdem muss man den folgende Warnhinweis ausbringen: „Bei Störungen des Kaliumhaushalts, insbesondere bei Niereninsuffizienz, nur nach ärztlicher Beratung verwenden“.

Für Natriumempfindliche sind für eine natriumarme Ernährung spezielle Brotsorten geeignet, die den obigen Anforderungen entsprechen.

Zu beachten ist: Grahbrot ist in seiner ursprünglichen Rezeptur (nach Dr. Graham) eine kochsalzfreie Brotsorte.

Die Bezeichnung „Grahambrötchen“ verpflichtet heute aber nicht mehr zur Einhaltung der Anforderungen für eine natriumarme Ernährung.

Natriumhydroxid (NaOH)

Dieser Stoff ist als wässrige Lösung (mit höchstens 4 % NaOH) beschränkt als Zusatzstoff zugelassen, und zwar zum Behandeln geformter Teigstücke bei der Herstellung von Laugengebäck.

Zu beachten ist, dass die Natronlauge ätzend ist.

Sie greift Glaskörper an (Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaft = Schutzbrille, Schutzhandschuhe, Gummischürze).

Auch kann die Lauge zu Korrosion von Backblechen aus Aluminium führen. Die Bleche zeigen auffällige Flecke.

Aluminiumbleche sind Bedarfsgegenstände.

Wenn man Aluminiumbleche bei der Herstellung von Laugengebäck so eingesetzt, dass Aluminium durch Lauge angelöst und auf die Oberfläche der Gebäcke übertragen wird, so sind diese Gebäcke nicht mehr verkehrsfähig.

Sie gelten als gesundheitsschädlich.

Der Grenzwert für den Aluminiumgehalt wird anhand vergleichbarer verkehrsfähiger Gebäcke mit 5 mg/kg hergeleitet.

Aus Gründen der Produktsicherheit sollte man keine Aluminiumbleche bei der Herstellung von Laugenware einsetzen.

Natronlauge

Die für die Herstellung von Laugengebäcken übliche verdünnte Natronlauge (max. 4 % NaOH-Gehalt) ist ein Gefahrstoff.

Brezellauge darf man nur in geeigneten Behältern und an sicheren Stellen aufbewahren.

Die Kennzeichnung des Inhalts mit dem entsprechenden Gefahrstoffsymbol ist notwendig.

Nicht verwendet werden dürfen Behältnisse, durch deren Form oder Bezeichnung der Inhalt mit Lebensmitteln oder Getränken verwechselt werden kann (also z. B. Verbot der Aufbewahrung in Getränkeflaschen).

Nelken

Das sind getrocknete Blütenknospen des Gewürznelkenbaums, die ganz oder gemahlen als Gewürz verwendet werden.

Nennfüllmengen

Die Füllmengenangabe ist grundsätzlich und im Einzelnen in der Fertigpackungsverordnung geregelt. Für den Bäckerei- und Konditoreibereich sind vor allem die folgenden Regelungen wesentlich:

- Bei vorverpackten Feinen Backwaren und Scheibenbrot kann die Füllmengenangabe entfallen, wenn die Füllmenge der Packung höchstens 100 g beträgt.
- Bei vorverpackten Zuckerwaren, Kakaoerzeugnissen, Dauerbackwaren und aus Mandeln hergestellten Erzeugnissen entfällt die Mengenkennzeichnung bei Packungen bis 50 g, ferner unter bestimmten Voraussetzungen bei Abgabe in Stückzahlen (wie bei „Marzipanfiguren“ ausgeführt).
- Die tatsächliche Menge einer Stichprobe von Packungen oder Broten muss im Mittel der Nennfüllmenge entsprechen (z. B. beim Nachwiegen von 10 Stichproben der Packungen). Für unverpackte Einzelbrote gleichen Nenngewichts und für Fertigpackungen gleichen Nenngewichts sind zum Zeitpunkt der Herstellung bestimmte Minusabweichungen vom ausgewiesenen Gewicht zulässig.

Backwaren dürfen zum Zeitpunkt ihres Inverkehrbringens höchstens das Zweifache der festgelegten Werte als zulässige Minusabweichungen aufweisen. Die Minusabweichungen dürfen von höchstens 2 % der Packungen überschritten werden.

Nettogewicht

Das ist das Gewicht einer Ware ohne das Gewicht der Verpackung. Beim Bezug von Handelswaren ist die Verrechnung „brutto für netto“ (= bfn) möglich. In diesem Fall gilt das Verpackungsgewicht (= die Tara) als Teil der Warenmenge.

Nocken

Das sind Suppeneinlagen.

Nocken man in Italien als Gnocchi.

Nocken bereitet man zumeist aus einer Brandmasse (abgeröstete Masse aus Mehl, Wasser/Milch, Fett und eingerührtem Vollei) zu.

Die Nocken kann man mit dem Spritzbeutel aufdressieren oder mit einem Löffel portionieren.

Dann gart man sie in siedendem Salzwasser.

Pariser Nocken sind eine Gratin-Speise, bei der die Nocken mit einer Sahnesoße übergossen und mit Reibekäse und Butterflocken versehen gratiniert werden.

Noisette

Das ist eine andere Bezeichnung für Nugat.

Novel-Food-Verordnung

Der Begriff „Novel-Food“ bedeutet übersetzt „Neuartige Lebensmittel“.

Neuartig können Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten in verschiedener Hinsicht sein.

Neuartige Lebensmittel sind insbesondere:

- Produkte mit neuer oder modifizierter Molekülstruktur, z. B. Fett-Ersatzstoffe
 - Isolate aus Mikroorganismen, Pilzen oder Algen, z. B. Einzeller-Eiweißstoffe
 - Isolate aus Pflanzen und Tieren (ohne Anwendungsfall)
 - Produkte, bei deren Herstellung ein neuartiges, bisher unübliches Verfahren angewendet wurde
 - Produkte, die genetisch veränderte Organismen enthalten oder aus solchen bestehen, z. B. „Anti-Matsch-Tomate“
 - Produkte, die aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt wurden, diese aber nicht enthalten, z. B. Margarine mit gentechnisch verändertem Sojaöl;
- Ausnahme: Lebensmittel, die in ihren Eigenschaften den herkömmlichen Lebensmitteln gleichwertig sind (= substantielle Gleichheit).

Der Bereich der „neuartigen Lebensmittel“ geht demnach weit über die in der öffentlichen Diskussion im Vordergrund stehenden „Gen-Lebensmittel“ hinaus.

Die **EU-Novel-Food-Verordnung** enthält Regeln für das Inverkehrbringen und die Kennzeichnung von Lebensmitteln, bei deren Gewinnung und Herstellung gentechnische Veränderungen vorgenommen wurden.

Für das Inverkehrbringen von Novel-Food folgt die Verordnung dem Regelungsprinzip des Verbots mit Erlaubnisvorbehalt.

Das heißt: Für die Verwendung neuer Lebensmittelherstellungsverfahren (im Geltungsumfang der Novel-Food-Verordnung) gilt eine Zulassungsreglementierung.

Eine Zulassung darf nur erfolgen, wenn neuartige Lebensmittel

- für die Verbraucher in jeder Hinsicht unbedenklich sind,
- für die Verbraucher keine Irreführung bewirken können,
- sich von vergleichbaren üblichen Lebensmitteln nicht dadurch unterscheiden, dass ihr Verzehr Ernährungsmängel mit sich brächte.

Als zweites Regelungsprinzip für das Inverkehrbringen und Kennzeichnen von neuartigen Lebensmitteln folgt die Novel-Food-Verordnung dem produktorientierten Ansatz.

Das heißt: Es wird auf die Gefährlichkeit des Produkts, nicht aber auf die mögliche Gefährlichkeit der bei der Gewinnung eingesetzten Technologie abgestellt.

Für die Kennzeichnungspflicht werden drei verschiedene Kategorien von gentechnisch veränderten Lebensmitteln unterschieden:

- Kategorie A: Die Lebensmittel sind selbst ein genveränderter Organismus oder sie bestehen aus solchen Organismen, z. B. Sojabohnen mit Herbizid-Resistenz-Gen. Bei diesen Lebensmitteln ist die Genveränderung leicht nachweisbar.

- Kategorie B: Die Lebensmittel enthalten gentechnisch veränderte Organismen, z. B. Joghurt mit gentechnisch veränderten Starterkulturen. Bei diesen Lebensmitteln ist die Genveränderung leicht nachweisbar.
- Kategorie C: Die Lebensmittel enthalten isolierte oder verarbeitete Anteile aus gentechnisch veränderten Organismen, aber nicht mehr die gentechnisch veränderten Organismen selbst, z. B. Öl aus gentechnisch verändertem Soja. Hier ist zur Zeit der Nachweis der Genveränderung kaum möglich..

Nudeln

Das ist eine spezielle Bezeichnung für Teigwaren.

Die Grundzutaten für Nudeln sind: Grieß oder andere Getreidemahlerzeugnisse (auch Vollkornprodukte), Wasser und zumeist auch Vollei oder Eigelb.

Nürnberger Lebkuchen

Das ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung für Lebkuchen, die aus Nürnberg kommen.

Nüsse

Das ist die Sammelbezeichnung für die zumeist ölhaltigen Samen bestimmter Pflanzen (z. B. Haselnüsse, Walnüsse, Erdnüsse).

Die Nüsse sind von einer verholzten Schale umgeben.

Deshalb gehören die Nüsse zur Gruppe der Schalenfrüchten.

Lebensmittelrechtlich werden in Deutschland nach den Leitsätzen für Ölsamen als Nüsse nur die Hasel- und Walnüsse zugeordnet.

Eine Verwendung von Erdnüssen ist bei entsprechenden Anwendungen der Leitsätze damit stets ausgeschlossen.

Mit dem Begriff „Nüsse“ werden in Österreich ausschließlich die Walnüsse bezeichnet.

Die andere Nussarten werden mit der spezifischen Bezeichnung genannt.

Nugat

Nach den „Leitsätzen für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren“ des Deutschen Lebensmittelbuches sind Nugatmassen...„höchstens 2 % Feuchtigkeit enthaltende, weiche bis schnittfeste Erzeugnisse, die aus geschälten Nusskernen oder aus geschälten Mandeln, ggf. auch ungeröstet, durch Feinzerkleinerung unter Zusatz von Zucker und Kakaoerzeugnissen hergestellt werden.“

Nugatmassen werden in ihrer Bezeichnung nach den jeweils verwendeten Rohstoffen unterschieden:

- Nussnugatmasse (mit höchstens 50 % Zucker und mindestens 30 % Fett),
- Mandelnugatmasse (mit höchstens 50 % Zucker und mindestens 28 % Fett),
- Mandel-Nuss-Nugatmasse (mit Mandeln und Nüssen in etwa gleichen Anteilen, höchstens 50 % Zucker und mindestens 28 % Fett),
- Nusspaste (gesüßtes Nussmark).

Süßwaren aus angewirktem Nugat (mit höchstens der halben Gewichtsmenge an Zuckerzusatz) sind Sahne- oder Milchnugat.

Nugatkrem enthält mindestens 10 % geschälte Haselnusskerne und/oder Mandeln, außerdem Zucker und Kakaoerzeugnisse, höchstens 67 % Zucker und 2 % Feuchtigkeit.

Ein Zusatz von Speisefetten und Speiseölen pflanzlicher Herkunft sowie von Sojamehlerzeugnissen ist erlaubt.

Nugatfüllkrem ist eine Krem, die mindestens 10 % Nugatmasse oder entsprechende Mengen Nugat enthält (z. B. „Nugatbutterkrem“).

Feine Backwaren, die unter Bezugnahme auf eine Nugatfüllung bezeichnet werden, enthalten als Füllung ausschließlich die Rohmasse oder die angewirkte Nugatmasse.

Nugat Montélimar (Weißer Nugat)

Hierbei handelt es sich um eine Zuckerware, die aus Zuckerarten und/oder Zuckeralkoholen, Eiweißstoffen, Gelatine mit oder ohne Zusatz von Mandeln, Nusskernen, Honig sowie kandierten Früchten hergestellt wird.

Andere Bezeichnungen für dieses Erzeugnis sind auch: Türkischer Honig, Orientalischer Nugat, Turrone.

(nach „Richtlinie für Zuckerwaren“)

Nussbeugel

Nussbeugel sind hörnchenförmige Feine Backwaren aus schwerem Hefefeinteig, die mit einer festen Nussfüllmasse gefüllt sind.

Typisches Kennzeichen der Nussbeugel ist die gemaserte Oberfläche.

Nussecken

Das sind Mürbeteig-Dreiecke, die mit einer Nussmasse abgedeckt sind.

Die Schnittländer der Dreiecke sind mit Kuvertüre oder kakaohaltiger Fettglasur bestrichen.

Nussknacker

Nussknacker sind ein flaches Nussgebäck mit ganzen oder auch sehr grob gehackten Nusskernen mit meist braunem Rand und hellerem Inneren, die auch auf Mürbeteigböden mit Rand gebacken werden. Bei der Herstellung verwendet man außer Nusskernen auch Zuckerarten, Fette und Milch (auch als Milchpulver oder in Form von anderen Milcherzeugnissen).

Der Mehlanteil beträgt nicht mehr als 5 %, bezogen auf Masse außer der Schokoladeüberzugsmasse.

Zum Überziehen dienen Schokoladearten, auch kakaohaltige Fettglasur bei entsprechender Kenntlichmachung.

(Leitsätze für Feine Backwaren)

Nusskrokant

Krokant ist Kochzucker, der bis zum Karamellisieren erhitzt wird.

In die gekochte Zuckermasse gibt man Mandeln oder Haselnüsse.

Nusskrokant enthält also Haselnüsse und keine Mandeln.

Nusslebkuchen

Das sind Braune Lebkuchen oder Oblatenlebkuchen mit Zusätzen von Haselnüssen und/oder Walnüssen, die ihren besonderen Wert bestimmen.

Nussmakronen

Das ist eine unspezifische Bezeichnung für makronenähnliche Gebäcke, die nicht die Anforderungen für das Anbieten unter der Verkehrsbezeichnung „Makronen“ erfüllen.

Im Hinblick auf die Kenntlichmachung von Allergenen ist es nötig, die für Back- und Süßwaren verwendeten Nussarten genau zu bezeichnen, also zum Beispiel:

„Haselnussmakronen“.

Nussrohmassen

Das sind Rohmassen, die man aus geschälten Hasel- und/oder Walnüssen zubereitet.

Die Rohmassen dürfen bis zu 35 % zugesetzten Zucker und bis zu 20 % Feuchtigkeit enthalten.

Wenn Nussrohmasse als Bestandteil von Back- und Süßwaren mit Marzipanrohmasse verwechselt werden kann, muss man die Verwendung von Nussrohmasse kenntlich machen.

Nusszöpfe

Das sind im Allgemeinen gefüllte Plundergebäcke, die zopfartig geformt sind. Die Füllung besteht aus einer Nussfüllmase. Die Nusszöpfe bietet man zumeist ungeteilt als ganze Zöpfe zum Verkauf an.

O

Oberländer Brot

Das ist eine Gattungsbezeichnung für stark ausgebackenes Roggen- oder Weizenmischbrot in länglicher Laibform, das zum Teil auch angeschoben gebacken wird.

Oblaten

Oblaten sind Dauerbackwaren aus Mehl oder Stärke und Wasser, die man zwischen erhitzten Flächen zu dünnen, weißen Blättchen backt.

Oblatenlebkuchen

Das ist der Sammelbegriff für Lebkuchen, die auf Oblaten gebacken sind.

Obst, Obsterzeugnisse

Frisches Obst wird nach Handels- und Güteklassen gehandelt. Die Güte Merkmale sind sortenspezifisch festgelegt.

Als Rohstoffe der Bäckerei/Konditorei kommen Frischobst, Obsterzeugnisse und Obstkonserven (Obstdauerwaren) zur Verwendung.

Obsterzeugnisse sind im Wesentlichen: Konfitüre, Marmelade, Gelee, Fruchtmus, Fruchtpülpe und Fruchtmark.

Obstdauerwaren sind im Wesentlichen: Dunstobst, Gefrierobst, Trockenobst und Dickzuckerfrüchte. Geleefrüchte werden nicht zu den Trocken- oder Dickzuckerfrüchten gezählt. Eine ersatzweise Verwendung von Geleeartikeln ist nicht möglich, wenn Verwechslungsgefahr mit Trocken- oder Dickzuckerfrüchten besteht.

Fruchtfüllungen (Obstfüllungen), die im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung namengebend sind (z. B. „Kirschkuchen“), enthalten einen

wesentlichen Anteil an Früchten und/oder Frucht-erzeugnissen einschließlich Fruchtmark (auch in eingedickter oder getrockneter Form) ohne oder mit Zuckerarten.

Sie werden auch unter Mitverwendung von Stabilisatoren, Geliermitteln, Stärken, chemisch modifizierten Stärken, Verdickungsmitteln und Genuss-Säuren sowie Aromen mit natürlichen Aromastoffen hergestellt.

Fruchtkremfüllungen enthalten die unter „Fruchtfüllungen“ aufgeführten Zutaten und/oder Aromen.

Bei Verwendung von Aromen, die nicht natürlichen Ursprungs sind, wird nicht durch bildliche oder andere Darstellungen auf Früchte hingewiesen.

Einer Abbildung von Früchten steht die Verwendung von Vanillin oder Ethylvanillin nicht entgegen, wenn das Erzeugnis nicht den diesen Aromastoffen typischen Geruch oder Geschmack hat.

Füllungen aus Konfitüren, Marmeladen oder Gelees, die in der Verkehrsbezeichnung namengebend sind (z. B. „Füllung mit Johannisbeergelee“), enthalten entweder ausschließlich diese Erzeugnisse oder eine wertbestimmende Beimischung dieser Erzeugnisse zu anderen Füllungen wie Krem- oder Sahnefüllungen.

Obsterzeugnisse und Obstdauerwaren dürfen die dafür zugelassenen Zusatzstoffe enthalten.

Diese Rohstoffe der Bäckerei/Konditorei unterliegen der LMIV.

Daher sind verwendete Zusatzstoffe für den Verarbeiter durch die entsprechende Kennzeichnung ersichtlich.

Als Zusatzstoffe werden für Obsterzeugnisse und -dauerwaren vor allem die verschiedenen Konservierungsstoffe verarbeitet (z. B. Benzoesäure und Sorbinsäure und ihre Salze zu Dunstobst und Fruchtzubereitungen; Biphenyl, Orthophenylphenol und Thiabendazol zu Orangeat und Zitronat).

Zu Trockenfrüchten, kandierten Früchten, Zitruschalen für gewerbliche Backzwecke und zu den Zuckerarten darf Schwefeldioxid zugesetzt werden.

Für die Kenntlichmachung eines Zusatzstoffgehalts, der über Obsterzeugnisse in Back- und Süßwaren gelangt, gilt im Übrigen,

– dass eine Kenntlichmachung nur erfolgen muss, wenn der Zusatzstoff im Fertigerzeugnis technologische Wirkung hat,

– dass eine Verwendung von Zutaten mit einem zulässigen Gehalt an solchen Zusatzstoffen erlaubt ist, die für das herzustellende Produkt nicht zugelassen sind (mit Ausnahme der in der Zusatzstoff-VO genannten Fälle, unter anderem chemisch konserviertes Restbrot).

Eine Kenntlichmachung des Zusatzstoffs ist verpflichtend, wenn der Zusatzstoff ein Allergen ist oder anteilig ein Allergen enthält.

Obstbrände

Das sind Spirituosen, die man aus Obstweinen gewinnt, zum Beispiel: Schwarzwälder Kirschwasser, Williams-Christ-Birnenschnaps, Slibowitz-Zwetschen-Obstbrand.

Obstkuchen

Obstkuchen sind die auf Blechen gebackenen Kuchen aus Hefeteig und anderen Teigen/Massen mit einer Obstauflage, die mindestens 20 Teile auf 100 Teile Teig/Masse ausmacht.

Obsttorten

Das sind zumeist runde Torten mit Obst als wertbestimmender Zutat.

Gebackene Obsttorten werden mit backfesten Obstsorten hergestellt (z. B. Äpfel, Birnen, Zwetschen, Kirschen).

Man kann sie mit offener Oberfläche, mit Abdeckung (z. B. Eischnee) oder mit einer Masse zubereiten, in die das Obst beim Backen der Torte einsinkt.

Zusammengesetzte Obsttorten stellt man aus Biskuit- oder Mürbeteigböden mit einer Obstauflage aus Frischobst, Dunst- oder Tiefkühlobst her.

Zumeist verwendet man dafür nicht backfeste Obstsorten und Südfrüchte (z. B. Himbeeren, Pfirsiche, Ananas).

Die offene Obst-Oberfläche glänzt man zumeist mit Gelee ab.

Ochsenaugen

Das sind runde, flache Gebäcke, die man aus einem Mürbeteigboden mit aufgebackener Makronenmasse bereitet.

In den aufdressierten Ring aus Makronenmasse füllt man eine rote Konfitüre.

Nach dem Backen kann man Ochsenaugen mit Gelee abglänzen, damit die Konfitüre nicht austrocknet.

Odenwälder Brot

Das ist eine Gattungsbezeichnung für stark ausgebackene Roggen- oder Weizenmischbrote mit mildem Geschmack.

Es wird als Laibbrot in Lang- oder Rundform mit matter Oberfläche gebacken.

Ofentrieb

So bezeichnet man in der Fachsprache das Herauswölben und die starke Volumenzunahme der Teiglinge in der ersten Phase des Backvorgangs.

Der Ofentrieb ist durch die Ausdehnung von gashaltigen Teigporen begründet.

Bei hefegelockerten Teigen wird der Ofentrieb auch durch eine stürmische Gärtätigkeit verstärkt.

Der Ofentrieb endet erst, wenn die Kruste der Gebäcke eine weitere

Volumenzunahme ausschließt.

Das ist bei Weizengebäcken früher der Fall als bei Roggengebäcken.

Öko-Audit

Als „Öko-Audit“ bezeichnet man die Begutachtung aller umweltrelevanten Vorgänge eines Betriebs auf der Basis eines Umweltkonzepts.

Ein Öko-Audit ist eine freiwillige Maßnahme.

Die Durchführung beruht jedoch auf rechtlichen Grundlagen und Normen.

Beim Öko-Audit gibt es eine zweistufige Vorgehensweise, und zwar

– mit dem Aufbau des Umweltmanagementsystems und der betriebsinternen Prüfung in der ersten Stufe und

– mit der Validierung der Umwelterklärung durch Umweltgutachter, der Zertifizierung und deren möglicher amtlicher Registrierung nach Abschluss der zweiten Stufe.

Die Umweltbetriebsprüfung ist im Jahresabstand, spätestens aber drei Jahre nach der Umwelterklärung zu wiederholen. Das gesamte Verfahren ist gebührenpflichtig.

Nach der Öko-Verordnung zertifizierte Betriebe dürfen mit dem entsprechenden Siegel oder dem Zertifikat werben.

Eine unrechtmäßige Nutzung dieser Zeichen in der Werbung ist eine Irreführung der Verbraucher (Verstoß gegen UWG).

Öko-Backwaren

So bezeichnet man zusammenfassend alle Backwaren, die man aus ökologisch gewonnenen Zutaten herstellt.

Ölsamen

Das sind Samenkerne verschiedener Pflanzen mit einem natürlichen Fettgehalt von mindestens 35 Prozent in der Trockenmasse.

Zu den Ölsamen gehören Mandeln, Nüsse, Aprikosen- und Pfirsichkerne, Erdnüsse sowie Leinsamen, Mohn und Sesam.

Ölsaaten-Brote und Ölsaaten-Kleingebäcke

Bei Verwendung von Verkehrsbezeichnungen mit einer Ölsaart als namengebender Zutat (z. B. Leinsamenbrot) muss der Mindestanteil von 8 kg der namengebenden Ölsaart auf 100 kg Getreideerzeugnisse erfüllt werden (nicht als Teil der verarbeiteten Getreideerzeugnisse).

Wenn man eine geringere Menge als 8 kg der Ölsaart zu dem Brot verwendet, ist eine Verkehrsbezeichnung unter Hinweis auf die Mitverwendung der Ölsaart möglich (z. B. „Dreikornbrot mit Leinsamenanteil“). Bei Mehrkornbroten ist zu beachten, dass zwar

Buchweizen als Knöterichgewächs den Nichtbrotgetreiden zugerechnet wird, Ölsaaten jedoch nicht bei der Ausweisung der verwendeten Getreidearten mitgezählt werden dürfen.

Bei Kleingebäcken verwendet man Ölsaaten regional unterschiedlich: entweder als Teigzutat oder als Aufstreu.

Bei der Verwendung als Teigzutat muss man die obigen Regeln für Zusatzmengen beachten.

Bei der Verwendung als Aufstreu ist eine sensorisch deutlich wahrnehmbare Menge gefordert, wenn man die Kleingebäcke nach der verwendeten Ölsaaten bezeichnet.

Sofern man bei Kleingebäcken mit Ölsaaten hinsichtlich der Form des Zusatzes (eingebacken und/oder aufgestreut) irreführende Wirkungen ausschließen will, ist bei der Bereitstellung der Kleingebäcke zum Verkauf eine nähere Erklärung erforderlich.

Oldenburger Schwarzbrot

Das ist eine Gattungsbezeichnung für ein Roggenschrotbrot.

Es wird angeschoben oder im Kasten mit langer Backzeit gebacken.

Die Oberfläche der Brote ist rau und mit Backschrot bedeckt.

Omeletts

Omeletts sind Feine Backwaren aus ovalen oder runden Biskuit- oder Omelettfladen, die mit Sahne-, Sahnekrem- oder Kremzubereitungen gefüllt sind.

Üblich ist die Mitverwendung von Obstzubereitungen zu der Füllung.

Omeletts als kleine Speisen sind Eierspeisen ohne Mehlbindung.

Diese bereitet man als Pfannengerichte sowohl für deftige Speisen (z. B. Omelett mit Schinken) als auch für Süßspeisen (z. B. Omelett mit Speiseeis).

Orangeat

Orangeat wird aus den Schalen der Bitterorangen (Pomeranzen) durch Kandieren mit Zucker hergestellt.

Die gelb-bräunlichen würfelförmigen Stückchen des Orangeats verwendet man als Teigzutat, z. B. für Stollen oder Königskuchen.

Ordnungswidrigkeit (Verstöße gegen Lebensmittelrecht)

Fahrlässig begangene Zuwiderhandlungen gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen werden als Ordnungswidrigkeiten geahndet.

Solche Ordnungswidrigkeiten können mit einer Geldbuße belegt werden.

Die Ahndung mit Bußgeld (z. B. bei Nichtbeachtung einer lebensmittelrechtlich

geforderten Kenntlichmachung) bedeutet nicht, dass der Betroffene vorbestraft ist. Bei hohen Bußgeldern erfolgt aber eine Eintragung in das Gewerbezentralregister. Solche Eintragungen werden nach drei Jahren gelöscht, bei besonders hohen Bußgeldern erst nach fünf Jahren.

Ein Bußgeldverfahren kann auch in ein Strafverfahren übergehen. Straftaten als Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften liegen insbesondere dann vor, wenn vorsätzliche, wiederholte oder besonders schwerwiegende Zuwiderhandlungen begangen werden.

P

PaarlIn

Das ist die Kurzbezeichnung für „Vinschger PaarlIn“. Das sind flache Doppelbrötchen aus einem mit Anis und Fenchel gewürzten Roggenteig, die unter Südtiroler Markenschutz stehen.

Paderborner Brot

Paderborner Brot ist ein ganzseitig oder zweiseitig angeschobenes helles Roggenmischbrot, das als Langbrot hergestellt wird und einen kräftigen Geschmack aufweist.

Anmerkung:

Diese Gattungsbezeichnung mit einer geografischen Angabe ist ein typisches Beispiel für das Besondere bei den deutschen Verkehrsbezeichnungen für Brot. Die aufgeführten besonderen Beurteilungsmerkmale beziehen sich hinsichtlich der verwendeten Getreideerzeugnisse auf die im Paderborner Land früher übliche Anbau- und Erntemethode von Gemenge-Getreide. Roggen und Weizen sind dabei vermischt ausgesät und geerntet worden.

Pain de Lodève

Dieses Brot stammt aus der südfranzösischen Kleinstadt Lodève in der Region Hérault.

Sie gehört zu den ursprünglichsten französischen Brotsorten.

Charakteristisch ist, dass man die Brote mit hoher Anfangstemperatur anbackt und trotzdem sehr stark ausbackt.

Der Teig für Pain de Lodève wird sehr weich (TA über 170) und mit langer Teigruhe (über 2 Stunden) geführt.

Während der Teigreifung schlägt man den Teig mehrmals zusammen.

Danach werden größere Teigstücke in eine längliche Form gebracht und in runden, bemehlten Holzkörben (pailasse) oder auf bemehlten Holztischen weiterhin über bis zu zwei Stunden gegärt.

Der Teig wird beim Aufarbeiten nicht gewirkt.

Der ofenreife Teig wird mit einem Teigschaber in Teiglinge zum Schieben geteilt.

Auch ist ein mehliges Verdrehen des abgeteilten Teiges zu einer Korkenzieherform üblich.

Solches Brot ist in Deutschland als „Wurzelbrot“ bekannt.

Panettone

Panettone ist ein italienisches Gebäck aus schwerem und eireichem Hefefeinteig mit viel Kuchenfrüchten. Er wird in runder zylindrischer Form gebacken.

Die Besonderheit der Herstellung besteht darin, dass der Teig mit einer langen Vorteigführung hergestellt wird und dabei Aroma bildende Kleinlebewesen den speziellen Geschmack der Gebäcke prägen.

Panettone haben ähnlich wie schwere Stollen eine lange Haltbarkeit.

Paniermehl

Paniermehl gewinnt man durch Mahlen von getrocknetem Weißgebäck.

Paniermehl nutzt man zu Kochzwecken (zum Panieren) oder zusammen mit Fett als Formtrennmittel oder als Bindemittel unter feuchten Obstaufgaben.

Paprikabrot

Das ist ein Gewürzbrot.

Paprikabrot stellt man aus verschiedenen Mehlmischungen unter Zugabe von Paprika (und Speisequark) her.

Parameter

So bezeichnet man in der Bäckerei-Technologie die Werte, die man zur Steuerung von Arbeitsvorgängen anwendet.

Das sind beispielsweise für die Herstellung von Backwaren: die Teigausbeute, die Teigtemperatur, die Teigruhezeit, die Teigreifezeit, die Bedingungen der Stückgare, die Backtemperatur, die Backzeit.

Parfait

Parfait ist eine Eisspeise, für die aromatisierte Schlagsahnezubereitung in eine aufgeschlagene Vollei-Zucker-Masse eingearbeitet und in einer Form gefroren wird. Parfait bezeichnet man auch als „Halbgefrorenes“ oder „Demi glace“.

Die Beschreibung aller Speiseeissorten finden Sie unter dem Stichwort "Speiseeissorten".

Pariser Brot

Pariser Brot ist eine andere Bezeichnung für Baguette. Baguetets sind stangenförmige Weizenbrote mit kräftiger Kruste und lockerer unruhig geportter Krume.

Pariser Krem (Canache)

Pariser Krem oder Canache (gesprochen: Kanasch) ist eine Sahnekrem. Canache kocht man aus zwei Teilen Kuvertüre und einem Teil Sahne. Zur Aromatisierung sind Zusätze von Rum, Weinbrand oder Kirschwasser oder Vanille oder Mokka üblich. Pariser Krem dient zum Füllen von Torten, Desserts und Pralinen.

Partybrötchen

Das sind kleine Brötchen, oft mit einem Roggenanteil, die man zum Herstellen von Partygebäcken verwendet. Oft stellt man diese Brötchen auch als Zeilenbrötchen her. Dabei setzt man je fünf rundgewirkte Teiglinge aneinander.

Partygebäcke

Im Lebensmitteleinzelhandel werden als Partygebäcke die Knabberartikel angeboten (z. B. Chips). In Bäckereien/Konditoreien bietet man auch selbsthergestellte Partygebäcke an, zum Beispiel: kleine Laugengebäcke, Käse-Fours, Mürbeteigarteletts oder Kanapees.

Partyservice

Das ist der Lieferservice mit Speisen, Getränken und Dienstleistungen im Außer-Haus-Geschäft (Bankettgeschäft).

Passauer

Passauer (Laiberl) sind runde Weizenkleingebäcke mit einem typischen Ausbund. Den Ausbund erzielt man dadurch, dass man die Teigstücke auf einer gefetteten Unterlage wirkt und mit dem Wirkschluss nach oben zum Backen aufsetzt.

Passionsfrüchte

Das sind die aromatischen Früchte der Maracuja.

Pasteten

Pasteten aus Blätterteig sind zylindrische Hohlkörper. Man verwendet sie für süße Füllungen (z. B. Obst-Sahne-Pasteten) und auch für pikante Füllungen (z. B. mit Ragoût fin für Königin-Pasteten). Pasteten mit Mürbeteigmantel sind ein Feinkostartikel. Diese backt man mit einer Wild-, Geflügel-, Fleisch- oder Fischfarce gefüllt. Solche Pasteten reicht man scheibenweise aufgeteilt als Vorspeise.

Pasteurisieren

Das ist ein Verfahren, mit dem man Lebensmittel in einer luftdicht verschlossenen Packung haltbar macht. Beim Pasteurisieren erhitzt man die Lebensmittel kurzzeitig auf bis zu 75 °C. Bei verpacktem Schnittbrot reicht beispielsweise das Erhitzen auf 75 °C im Inneren der Packung für etwa 15 Minuten, um enthaltene Schimmelpilze abzutöten.

Patente

In Deutschland werden Patente erteilt nach den Bestimmungen des Patentrechts für Erfindungen, die neu sind, auf einer erfinderischen Tätigkeit beruhen und gewerblich nutzbar sind, . Patente können Verfahren betreffen (z. B. einen bisher so nicht möglichen Herstellungsprozess) oder ein Erzeugnis (z. B. in einer bisher nicht vorhandenen

Qualität).

Patente sind kostenpflichtig beim Patentamt anzumelden.

Nach einer Grobkontrolle und Gewährung eines vorläufigen Patentschutzes beginnt die eigentliche Prüfung, bei deren positivem Ausgang die Veröffentlichung als Patent erfolgt.

Patente werden für 20 Jahre geschützt.

Der Patentschutz kann bei entsprechender Antragstellung international gelten, soweit Staaten dem Patentrechtsabkommen zugehörig sind.

Für die beteiligten Staaten in Europa kann ein so genanntes Bündelpatent beim Europäischen Patentamt erworben werden, das in den einzelnen Ländern als gesondertes europäisches Patent gilt.

Patience

Das ist eine andere Bezeichnung für Russisch Brot.

Das ist eine zu Zahlen und Buchstaben geformte, süß-knusprige Dauerbackware.

Die Masse dafür wird aus Zucker und Eiklar bereitet, mit etwas Stärke gebunden und mit Kulör oder Kakaoerzeugnissen eingefärbt.

Russisch Brot wird trocken bis zu niedrigem Wassergehalt gebacken.

Es muss warm und trocken bevorratet werden.

Pâtisserie

Das ist die Spezialbezeichnung für die Konditorei und für die Konditoreiprodukte (z. B. Süßspeisen) des Hotelgewerbes.

Pekarisieren

Das Pekarisieren ist eine Methode, um Farb- und Helligkeitsunterschiede von Mehlen zu beurteilen.

Dazu glättet man Mehlproben auf einem Brettchen und taucht sie dann kurz unter Wasser.

Dadurch werden die Schälenteilchen im Mehl sichtbar freigespült, und man erkennt die Unterschiede.

Das Verfahren ist nach dem ungarischen Müller Pekar benannt.

Pentosane

Das sind wasserbindende Schleimstoffe im Mehl.

Persipan

Nach den Leitsätzen für Ölsamen und daraus hergestellten Massen und Süßwaren des Deutschen Lebensmittelbuches ist Persipan ein Fertigerzeugnis aus Persipanrohmasse und höchstens der anderthalbfachen Gewichtsmenge Zucker. Der Zucker kann teilweise durch Glucose und/oder Sorbit ersetzt werden. In diesen Fällen können ohne Kenntlichmachung bis zu 5 % des Zuckeranteils mit Glucosesirup und/oder bis zu 5 % des Zuckeranteils mit Sorbit ersetzt werden.

Persipanfüllmasse

Die Füllmasse wird aus Rohmasse, Milch/Eigelb und Zucker streichfähig gearbeitet. Sie enthält mindestens 15 % Persipanrohmasse.

Persipan gilt als nachgemachtes Lebensmittel (als Ersatz für Marzipan).

Es ist als Fertigerzeugnis bei der Bereitstellung zum Verkauf kenntlich zu machen (Deklaration).

Wenn man Persipanrohmasse oder Persipan als wertbestimmende Zutat in Füllungen oder Auflagen oder Massen verwendet, muss man das bei der Bereitstellung der damit hergestellten Waren kenntlich machen.

Die Deklaration erfolgt auf einem Schild neben der Ware oder in der Verkehrsbezeichnung oder in der Zutatenliste von verpackten Waren.

Persipanmakronen

Das ist die Verkehrsbezeichnung für makronen-ähnliche Gebäcke aus Persipanrohmasse.

Persipanrohmasse

Nach den Leitsätzen für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren des Deutschen Lebensmittelbuches ist Persipanrohmasse eine aus geschälten, ggf. entbitterten bitteren Mandeln, Aprikosen- oder Pfirsichkernen hergestellte Masse.

Persipanrohmasse enthält höchstens 20 % Feuchtigkeit.

Der Anteil an zugesetztem Zucker beträgt höchstens 35 %, an zugesetzter Stärke als Indikator*) 0,5 %, beides bezogen auf die Persipanrohmasse mit 20 % Feuchtigkeitsgehalt.

Andere Rohmassen aus Ölsamen (wie aus Nüssen, Erdnüssen, Cashews) entsprechen in Zuckergehalt und Feuchtigkeitsgehalt der Persipanrohmasse.

Sie sind nach derjenigen Ölsamenart benannt, aus der sie hergestellt sind.

Zu beachten ist, dass Persipanrohmasse und auch die ihr ähnlichen Rohmassen aus anderen Ölsamen als nachgemachte Lebensmittel gelten.

Bei ihrer Verwendung ist die Kenntlichmachung der damit hergestellten Erzeugnisse erforderlich.

Zu Erzeugnissen der Spitzenqualität (z. B. Mandelstollen), darf man Persipanroh-

masse und ähnliche Ersatzmassen nicht verwenden.

***) Hinweis:**

Ein Indikator (Anzeiger) ist ein Stoff, der durch Farbwechsel das positive Ergebnis eines chemischen Überprüfungs Vorgangs anzeigt, z. B. das Vorhandensein eines Stoffes.

Die bei Persipanrohmasse zugesetzte Stärke erlaubt durch eine Jodprobe die Unterscheidung von Marzipanrohmasse, die keine Stärke enthält. Jod verfärbt sich mit Stärke blau-violett.

Personalhygiene

Die Hygiene-Anforderungen in der Anlage zur LMHV enthalten unter anderem zwei kurze Abschnitte mit Anforderungen zur Personalhygiene.

Darin wird ein hohes Maß persönlicher Sauberkeit der Beschäftigten gefordert und ein Verbot hinsichtlich der Beschäftigung von Personen ausgesprochen, die eine Gefahr zur Übertragung von pathogenen Keimen auf die Lebensmittel darstellen. Die praktischen Vorbeugemaßnahmen zur Gewährleistung dieser Anforderungen müssen durch Anordnungen zur Personalhygiene im Betrieb umgesetzt werden.

Dazu sind mindestens Regelungen zu den folgenden Punkten nötig:

- Gesundheitsbestimmungen (Information, ärztliche Untersuchungen, Beschäftigungsverbote)
- Allgemeine Sauberkeit (Körperhygiene, Körperreinigung)
- Arbeitskleidung (Kleiderregeln, Schuhwerk, ggf. Schutzkleidung, Kopfbedeckung)
- Kleiderspinde (Aufbewahrung von Schuhen, Kleidung, persönlichen Gegenständen)
- Händereinigung (Handwascheinrichtungen, Desinfektion)
- Kosmetika (Regeln, Verbot dekorativer Kosmetik)
- Verhalten im Produktionsbereich (Verbote von z. B. Essen, Trinken, Rauchen)
- Verhalten im Beförderungs- und Verkaufsbereich (allgemeine Sauberkeit)
- Schulung in Fragen der Hygiene

Petits Fours

Das sind kleine Dessertgebäcke, die aus verschiedenen Kapseln (flache Böden aus Baumuchen-, Sand-, Biskuit- oder Wiener Masse), auch mit Mürbeteigböden mit Füllungen zusammengesetzt sind.

Sie sind zu verschiedenen Formen geschnitten oder ausgestochen, mit Fondant überzogen und mit kunstvollen Spritzornamenten und Dekorteilen verziert.

Pfannkuchen

Mit Pfannkuchen (Eierkuchen) bezeichnet man Eierspeisen, die mit Mehl gebunden und in der Pfanne gebacken werden.

Es gibt süße Pfannkuchenspeisen (z. B. Kaiserschmarren, Crêpes) und deftige

Eierspeisen (z. B. Schinken-Pfannkuchen).

Die Bezeichnung Pfannkuchen ist zum Teil auch als Kurzform für Berliner Pfannkuchen (Siedegebäcke) üblich.

Pfauenaugen

Das sind kleine, rund-gerippte, mit roter Konfitüre zusammengesetzte Mürbeteig-Teegebäcke.

Ihre Bezeichnung bezieht sich auf die Gestaltung der Oberfläche mit drei runden Aussparungen, die mit rotem Johannisbeergelee ausgefüllt sind (Pfauenaugen bedeutend).

Pfeffer

Das sind die kleinbeerigen Früchte des Pfefferstrauchs, welcher in Vorderasien wächst.

Getrocknet werden sie als ganze Körner oder gemahlen als scharfes Gewürz verwendet, z. B. in Pfefferkuchen.

Nach Herkunftsart, Farbe und Würzkraft unterscheidet man weißen, schwarzer, grünen und roten Pfeffer.

Pfefferkuchen

Das sind besonders kräftig gewürzte Lebkuchengebäcke. Als kleine runde Pfefferkuchen sind die ungefüllten Pfeffernüsse bekannt, die ganz mit weißer Kochzuckerglasur überzogen sind.

Pfirsiche

Das sind die Früchte des Pfirsichbaumes.

Das süße Fruchtfleisch wird in Stücken zu Obstkuchen und Obsttorten verwendet. Entbitterte Pfirsichkerne sind Rohstoff für die Persipanrohmasse.

Pfirsich Melba

Das ist die Bezeichnung für einen Eisbecher mit Vanilleeis, einem halben Pfirsich, Schlagsahne und Himbeersoße (= Melbasoße).

Pflastersteine

Das sind flache, runde Lebkuchen (wie Steinpflaster geformt).

Nach dem Backen überzieht man sie üblicherweise mit Fondant.

Pflaumenkuchen

Das sind zumeist Hefefeingebäcke mit Pflaumen (auch: Zwetschen) als Auflage. Dabei backt man die Pflaumenaufgabe ohne oder mit einer Abdeckung, z. B. einer Streusel- oder Gussabdeckung.

Pfundkuchen

Pfundkuchen (Englisch: Poundcake) ist ein schwerer Rührkuchen aus gleichen Gewichtsteilen, Weizenmehl/Stärke, Zucker, Vollei, Butter oder Margarine. Pfundkuchen backt man als eckigen Sandkuchen. In Deutschland ist der Kuchen als Altdeutscher Rührkuchen bekannt. Die Gebäckbezeichnung bezieht sich auf das Rezept für die Masse: Pfund auf Pfund.

Pharisäer

Das ist ein Spezial-Kaffeegetränk mit einem Schuss Rum unter einer Haube aus Schlagsahne.

Physalis

Das sind die säuerlichen, vitaminreichen, orangefarbenen Früchte der Kapstachelbeere. Die Früchte verwendet man als Dekor für Süßspeisen.

Physikalische Lockerung

Als physikalische Lockerung gilt die Gebäckauflockerung ohne zugesetzte Lockerungsmittel wie Backhefe oder Backpulver.

Die physikalische Lockerung erfolgt auf unterschiedliche Weise:

- durch eingeschlagene Luft, die sich beim Backen noch ausdehnt, z. B. bei Baiser, Biskuit, Wiener Masse;
- durch den Druck von Wasserdampf, der sich beim Backen aus der Gebäckfeuchtigkeit bildet,
 - z. B. bei Blätterteig, Brandmasse;
- durch Ausdehnung von Gasen in viskosen Massen und Emulsionen, z. B. bei Baumkuchen, Sandkuchen, Makronen.

pH-Wert

Das ist die Maßeinheit, mit der man die Stärke einer Lauge oder einer Säure ausdrückt.

Die Skala der pH-Werte reicht von 1 bis 14.

Die pH-Werte bis 7 kennzeichnen saure Substanzen.

Der pH-Wert 7 kennzeichnet den Neutralpunkt (weder sauer noch laugig).

Die pH-Werte über 7 kennzeichnen laugige Substanzen.

Pide (Pitta)

Das sind türkische Fladenbrote aus Weizenmehl.

Pide backt man in sehr heißer Backhitze nur kurz.

Pide haben eine wattige Krume.

Piment

Das sind Gewürzkörner aus den Früchten des in Mittelamerika wachsenden Pimentbaums.

Pimentgewürz vereint in sich Pfeffer-, Nelken-, und Zimtaroma.

Daher bezeichnet man Piment auch als „Allgewürz“.

Piment verwendet man in der Bäckerei/Konditorei in Gewürzmischungen zu Lebkuchen und Spekulatius.

Pinakoti

Das sind griechische Fladenbrote (Pitta).

Für diese Fladenbrote verwendet man ganz oder teilweise ein Hartweizenmehl.

Die Brote haben eine saftige Krume mit geringer und zum Teil etwas ungleichmäßiger Auflockerung.

Durch das eingesetzte Hartweizenmehl entsteht ein arttypisches Aroma.

Verstärkt wird das Brotaroma durch eine Vorteigführung, die auch zu der langen Frischhaltung beiträgt.

Empfehlenswert ist die Führung mit einem Weizensauerteiganteil von 7,5 bis 10 % (bezogen auf die Gesamtmenge der Getreidemahlerzeugnisse).

Pinza (Mrz.: Pinzen)

Pinzen (Osterbrote) sind lockere, eigelbreiche Gebäcke aus einem mittelschweren Hefefeinteig.

Sie haben eine typische, dreiteilige Form, die man durch Schneiden der Oberfläche erzielt.

Die Form soll die Dreifaltigkeit des christlichen Glaubens symbolisieren.

Pistazien

Das sind die dreikantigen, hellgrünen Kerne einer Baumfrucht.

Sie stammen zumeist aus Vorderasien.

Beim Trocknen der Fruchtkerne tritt leicht Schimmel auf.

Daher sind Pistazien oftmals mit Aflatoxin (Schimmelpilzgiftstoffen) belastet.

Pistazien finden Verwendung zu Speiseeis, Pistazienmarzipan und als Dekorfrüchte für Desserts.

Pizza (Mrz.: Pizzen)

Pizzen sind ursprünglich aus Italien stammende Snackgebäcke, die warm verzehrt werden.

Pizzen bereitet man aus einem flachen Hefeteigboden, einem Tomatenaufstrich und pikanten Belägen (z. B. Salami, Käse, Schinken, Oliven, Pilzen, Meeresfrüchten).

Eine Kleinform wird als Mini-Pizza als Finger-Food angeboten.

Platz (Blatz)

Das ist ein Großgebäck aus mittelschwerem Hefefeinteig mit Rosinen und Korinthen. Die Bezeichnung Platz (Blatz) stammt aus dem rheinischen Gebiet.

In Norddeutschland wird der Begriff „Stuten“ für ähnliche Großgebäcke verwendet, in anderen Regionen werden sie „Semmel“ genannt.

Wegen der langen Frischhaltung der Gebäcke ordnet man sie als Wochenendgebäcke ein.

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.

Plunder (Dänischer)

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

Polypropylen

Das sind Kunststoffe, die man durch Polymerisation von Propylen gewinnt. Polypropylen-Folien (PP-Folien) sind im Hinblick auf Dichtigkeit, Reißfestigkeit und Heißsiegelfähigkeit zum Verpacken von Back- und Süßwaren vielseitig verwendbar.

Polysaccharide

Das ist die chemische Bezeichnung für Vielfachzucker. Zu den Polysacchariden zählen Stärke und Zellulose (= Ballaststoffe der Getreidemahlerzeugnisse).

Pomeranzen

Das sind Bitterorangen, aus deren Schalen man durch Kandieren mit Zucker das Orangeat gewinnt.

Pottasche

Pottasche ist Kaliumcarbonat (K_2CO_3).

Wird Pottasche im Kleinverkauf abgegeben, so wird angegeben

- der Inhalt in Gramm,
- für welche Gebäckarten dieses Triebmittel sich eignet.

Pottasche eignet sich zum breittreibenden Lockern von Teigen mit Säuregehalten, z. B. abgelagertem Lebkuchenteig.

Die milden Teigsäuren setzen aus der Pottasche das Lockerungsgas Kohlendioxid frei.

Potitze (Putitze)

Potitzen sind in Österreich verbreitet angebotene Feine Backwaren aus mürbem Hefeteig oder Mürbeteig, der flach ausgerollt mit einer Mohn- oder Nussfüllung bestrichen und von beiden Enden her zu einer Doppelrolle geformt wird.

Powidl

Das ist die österreichische Bezeichnung für Pflaumenmus.

Pralinen

Pralinen sind bissengroße, gefüllte Süßwaren mit einem Anteil von mindestens 25 % Schokolade und geschmacksbestimmenden Füllungen.

Nach der Herstellungsart unterscheidet man Guss-Pralinen, Überzug-Pralinen, Hohlkörper-Pralinen und Zuckerkrusten-Pralinen.

Beim Angebot von Pralinen werden diese nach ihrem Hauptrohstoff benannt, der genussbestimmend ist, zum Beispiel:

– Nugatpralinen:

Sie werden oft als Guss-Pralinen aus Nugatmasse in einer Stanniolform hergestellt.

– Marzipanpralinen:

Sie werden zumeist aus Marzipan mit Geschmackszugaben als Überzugs-Pralinen hergestellt.

– Früchtepralinen, Krokantpralinen:

Sie bestehen aus dem mit Kuvertüre überzogenen Pralinenkern.

– Trüffelpralinen, Krempralinen:

Sie werden aus aromatisierten Trüffel- oder Kremmassen zumeist als Hohlkörper-Pralinen hergestellt.

– Likörpralinen, Weinbrandpralinen:

Sie werden aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten als Zuckerkrusten-Pralinen hergestellt

oder in Kuvertüre-Hohlkörpern eingefüllten Früchten mit Alkoholzusatz, wie Weinbrand-Kirsch-Pralinen.

Preisangaben

Für den Bereich der Bäckerei/Konditorei sind folgende Grundsätze für Preisangaben bei Angeboten und in der Werbung wesentlich:

1. Wer Letztverbrauchern gewerbsmäßig oder regelmäßig in sonstiger Weise Waren oder Leistungen anbietet oder dafür unter Angaben von Preisen wirbt, hat die Preise einschließlich der Umsatzsteuer und sonstiger Preisbestandteile anzugeben, die unabhängig von einer Rabattgewährung zu zahlen sind (= Endpreise).

2. Soweit es der allgemeinen Verkehrsauffassung entspricht, sind auch die Verkaufs- und Leistungseinheit und die Gütebezeichnung anzugeben, auf die sich die Preise beziehen (Anmerkung: Mengenkennzeichnung bei losen und verpackten Back- und Süßwaren; Verkehrsbezeichnung nur bei vorverpackten Produkten, soweit keine Gütebezeichnung vorliegt).
3. Die Angaben müssen der allgemeinen Verkehrsauffassung und den Grundsätzen von Preisklarheit und Preiswahrheit entsprechen. Sie müssen dem Angebot oder der Werbung eindeutig zugeordnet, leicht erkennbar und deutlich lesbar oder gut wahrnehmbar sein.
4. Waren, die in Schaufenstern, Schaukästen, innerhalb oder außerhalb der Verkaufsstätte oder in sonstiger Weise sichtbar ausgestellt oder zur unmittelbaren Entnahme durch Verbraucher ausgestellt werden (= Selbstbedienung), sind durch Preisschilder oder Beschriftung der Ware mit dem Preis auszuzeichnen (für alle anderen Fälle genügt die Auszeichnung an Behältnissen, Regalen oder in Preisverzeichnissen).
5. Bei unverpackt vermarkteten Waren (losen Waren) ist der Preis bei nach Gewicht vermarkteter Ware entsprechend der allgemeinen Verkehrsauffassung auf 1 Kilogramm oder 100 Gramm (bzw. 1 Liter oder 100 Milliliter) zu beziehen (Grundpreisangabe). Von dieser Bestimmung ist das Angebot in kleinen Geschäften ausgenommen, zu denen auch Bäckerei-Verkaufsstellen gehören, die ihre Waren nicht in einem Filialsystem beziehen.

Preisverzeichnisse

Soweit Bäckereien und Konditoreien auch Erzeugnisse zum Verzehr an Ort und Stelle anbieten (Café oder Imbiss), kommen für sie auch die speziellen Regelungen für die Preisangaben in Gaststätten in Betracht:

1. In Gaststättenbetrieben sind Preisverzeichnisse für Speisen und Getränke in hinreichender Zahl auf den Tischen auszulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen oder auf Verlangen bei der Abrechnung vorzulegen.
2. Neben dem Eingang zur Gaststätte ist ein Preisverzeichnis anzubringen, aus dem die Preise für die wesentlichen Getränke und bei regelmäßigem Angebot warmer Speisen an jedermann die Preise für die Gedecke und Tagesgerichte ersichtlich sind. Ist der Gaststättenbetrieb Teil eines Handelsbetriebs, so genügt das Anbringen eines Preisverzeichnisses am Eingang des Gaststättenteils (z. B. im Übergang vom Laden in den angrenzenden Caféraum).
3. Beim Angebot für die Selbstbedienung oder beim Steh-Imbiss sind Preisverzeichnisse anzubringen. Auch hier ist ein entsprechender zusätzlicher Aushang neben dem Eingang gefordert.

Printen

Das sind flache, rechteckige Lebkuchengebäcke, die auf 100 Teile Getreideerzeugnisse mindestens 80 Teile Zuckerarten enthalten. Durch Zusätze von Kandiskrümeln, Mandeln, Nüssen und Gewürzen erzielt man verschiedene Printenarten.

Man unterscheidet Hart- und Weichprinten.

Weichprinten enthalten im Lebkuchenteig einen Zusatz an Marzipan-, Nuss-, Mandel- oder Schokoladenmasse.

Nach dem Backen überzieht man die Printen mit Dextringlasur *oder* Kuvertüre *oder* kakaohaltiger Fettglasur.

„Aachener Printen“ ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung für Printen aus Aachen.

Es ist verboten, eine an den Namen anlehrende Bezeichnung zu benutzen für Printen, die nicht aus Aachen kommen, z. B. ist **nicht statthaft**: „Printen nach Aachener Art“ oder ähnliche Bezeichnungen.

Prinzentorte

Das ist eine aus dünnen Sacherböden mit Johannisbeergelee und Himbeerbutterkrem zusammengesetzte Torte.

Die Torte wird zumeist mit rosa gefärbtem Fondant überzogen.

Prinzregententorte

Das ist eine Torte, die man aus einzeln gebackenen dünnen Biskuitscheiben zusammensetzt.

Als Füllung enthält sie Pariser Kream (Canache) oder Schokoladenbutterkrem.

Sie ist üblicherweise mit Kuvertüre oder kakaohaltiger Fettglasur überzogen.

Probenahme (amtliche Lebensmittelkontrolle)

Zur Durchführung der amtlichen Lebensmittel-Überwachung dient die Probenahme durch die für die Lebensmittel-Überwachung zuständigen Stellen in den Ländern. Gegenstand der Probenahme sind in Betrieben des Backgewerbes alle Lebensmittel, Zusatzstoffe und Enzyme, soweit diese erwerbsmäßigen Zwecken dienen.

Die Proben werden aufgrund eines vom Aufsichtsamt festgelegten Probenplans gezogen oder bei konkreten Anhaltspunkten auf Verdacht.

Der Zweck der Probenahme liegt ausschließlich in der rechtlich begründeten Aufgabenstellung, nämlich im Interesse des Verbraucherschutzes.

Andere Zwecke dürfen nicht verfolgt werden.

Proben können in allen Bereichen gezogen werden, die von den Überwachungspersonen betreten werden dürfen.

Zusätzlich ist eine Probenahme auf Märkten, Straßen, öffentlichen Plätzen, im Reisegewerbe und beim Transport zulässig.

Eine zeitliche Begrenzung der Probenahme besteht nicht.

Es kann auch unverkauft gebliebene Ware herangezogen werden, soweit sie für den Verkauf weiterhin bereitgehalten wird.

Die Auswahl der Probestücke steht allein der Überwachungsperson zu.

Diese hat die Herausgabe der Probe anzufordern, die daraufhin von dem Verantwortlichen oder dessen Beauftragten im Lebensmittelunternehmen zu übergeben ist.

Bei Nichtherausgabe ist der Kontrolleur zur Selbstentnahme berechtigt, einschließlich der Rechte, Gefäße zu öffnen oder Waren zu teilen oder Maschinen zum Zweck der Probenahme kurzfristig außer Betrieb zu setzen.

Probenahme (Gegenprobe)

Nach der Probenahme ist die Überwachungsperson verpflichtet, eine Empfangsbescheinigung auszustellen (im Namen der anordnenden Behörde, mit Zeitpunkt der Probenahme).

Nicht zulässig ist es, dass sich eine Überwachungsperson zunächst wie ein Käufer verhält, eine Ware erwirbt und dann mit Hinweis auf ihre Tätigkeit diese als amtliche Probenahme deklariert.

Die amtlichen Überwachungspersonen müssen sich im Regelfall vor ihrem Tätigwerden ausweisen.

Es ist vorgeschrieben, dass von der Probe Teile gleicher Beschaffenheit oder ein zweites Stück der gleichen Art/Zusammensetzung als verschlossene/versiegelte Gegenprobe zurückzulassen ist.

Die verantwortliche Person des Lebensmittelunternehmens kann auf diese Gegenprobe verzichten.

Die Gegenprobe ist mit Datum der Probenahme und dem Datum zu versehen, nach dessen Ablauf die Versiegelung als aufgehoben gilt.

Bis zu diesem Termin darf das Siegel nur durch vereidigte Sachverständige aufgehoben werden, nicht aber von anderen Personen, die sich damit des Siegelbruchs gemäß Strafgesetzbuch schuldig machen würden. Die Gegenprobe gilt der Behörde ggf. als weiteres Beweismittel, aber auch dem

Lebensmittelunternehmen für eine auf eigene Kosten anstellbare Analyse durch einen zugelassenen Sachverständigen.

Für Proben, die im Rahmen der amtlichen Überwachung entnommen werden, ist grundsätzlich keine Entschädigung zu leisten.

Die Probenahme ist kein Kauf, sondern die Sicherung eines Beweises.

Im Einzelfall kann eine Entschädigung dann gewährt werden, wenn anderenfalls für den Betreiber des Lebensmittelunternehmens eine unbillige Härte eintreten würde (z. B. nicht zumutbare finanzielle Einbuße).

Somit ist die Entschädigungspflicht sehr eingeschränkt und in der Höhe auf den Verkaufspreis der Warenprobe begrenzt.

Probiotika

Das sind Inhaltsstoffe von Pflanzen mit funktioneller Wirkung. Zu ihnen gehören beispielsweise Ballaststoffe, Oligofruktose und Inulin. Probiotika können im menschlichen Körper optimale Wachstumsbedingungen für positiv wirkende Bakterienstämme bilden.

Produkthaftung

Nach den Bestimmungen des Produkthaftungsgesetzes (ProdHG) haftet der Hersteller einer Ware für Schäden, die dem Verbraucher bei der Nutzung der Ware entstehen, und zwar unabhängig von einem Verschulden des Herstellers. Hersteller im Sinne des ProdHG ist derjenige, der das Endprodukt, einen Grundstoff oder ein Teilprodukt hergestellt hat.

Als Hersteller gilt auch jeder, der sich durch Anbringen seines Namens, seines Warenzeichens oder eines anderen unterscheidungskräftigen Kennzeichens als Hersteller ausgibt.

Die Beweislast für den Schaden und den ursächlichen Zusammenhang dieses Schadens mit dem Produktfehler trägt der Geschädigte.

Im Schadensfall ist aber die Beweislastverteilung dann zu Ungunsten des Herstellers geregelt, denn seine Ersatzpflicht ist nur dann ausgeschlossen,

– wenn er das Produkt nicht in den Verkehr gebracht hat,
– wenn er nachweisen kann, dass der Fehler erst nach dem Inverkehrbringen durch ihn entstanden ist,

also z. B. bei einem Händler oder beim Verbraucher.

Die Haftung bezieht sich auf Sachschadenshaftung (nur für private Letztverbraucher und nicht im Gewerbebereich) und auf Haftung bei Personenschäden.

Im Falle der Sachbeschädigung hat der Geschädigte einen bestimmten Schaden selbst zu tragen.

Durch diese Selbstbeteiligungs-Klausel soll vermieden werden, dass auf die Hersteller eine Flut von Bagatellschäden zukommt.

Die Abgrenzung von Personen- und Sachschäden ist in dieser Hinsicht wesentlich; z. B. ist das Zerstören eines Zahnes durch einen Stein im Gebäck ein Personenschaden, das Zerstören eines Zahnersatzes jedoch ein Sachschaden.

Produkthaftung (deliktische Haftung)

Neben der Haftung nach dem ProdHG gilt weiterhin die deliktische Haftung, z. B. bei Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen und daraus resultierenden Personenschäden.

Im Rahmen der deliktischen Haftung können Geschädigte neben dem Schadensersatz auch Schmerzensgeld beanspruchen.

Produkt-Marketing

Das ist die Sammelbezeichnung für Maßnahmen des Marketings, die sich auf die Verkaufsförderung für Produkte beziehen, erst in zweiter Linie dem Image des Unternehmens dienen sollen.

Propionsäure

Die Säure und ihre Natrium-, Calcium- und Kaliumsalze (Propionate) sind beschränkt als Konservierungsstoffe für Schnittbrot, vorgebackene Backwaren, Brot mit reduziertem Energiegehalt und vorverpackte Feine Backwaren zugelassen.

Provitamine

Das sind Vorstufen, aus denen sich erst im menschlichen Körper die wirksamen Vitamine bilden, z. B. Provitamin-A = Carotin.

Prüfungen (in der Berufsausbildung)

In den Berufen des handwerklichen Backgewerbes sind in der Berufsausbildung eine Zwischenprüfung und die Abschluss- oder Gesellenprüfung abzulegen.

Die Prüfungen werden von einem Prüfungsausschuss abgenommen, der von der zuständigen Stelle (Handwerkskammer) berufen wird.

Ihm gehören Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertreter in gleicher Zahl sowie mindestens ein Lehrer einer berufsbildenden Schule an.

Die **Zwischenprüfung** dient der Feststellung des Ausbildungsstandes.

Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

Sie wird in einer theoretischen und einer praktischen Prüfung durchgeführt.

Die Bescheinigung über die abgelegte Zwischenprüfung ist als Zulassungsvoraussetzung für die Gesellen- oder Abschlussprüfung mit dem Antrag auf Zulassung zu dieser Prüfung einzureichen.

Zur **Gesellen- oder Abschlussprüfung** ist im Regelfall zuzulassen,

- wessen Berufsausbildungsverhältnis in die Lehrlingsrolle eingetragen ist,
- wessen Ausbildungszeit nicht später als zwei Monate nach dem Prüfungstermin endet,
- wer an der Zwischenprüfung teilgenommen hat und die Ausbildungsnachweise geführt hat.

Über die Zulassung in den Fällen, in denen die vorgenannten Bedingungen nicht erfüllt werden und in besonderen Fällen, entscheidet der Prüfungsausschuss auf Antrag, z. B. bei vorzeitiger Ablegung der Prüfung aufgrund guter oder besserer Leistungen in der bisher absolvierten Ausbildungszeit.

Mit Bekanntgabe des Bestehens der Abschluss- oder Gesellenprüfung endet das Berufsausbildungsverhältnis, auch wenn das Datum aus Gründen des Prüfungsablaufs vor dem Endtermin laut Ausbildungsvertrag liegt.

Public Relations

Das ist im Marketing die Fachbezeichnung für „Öffentlichkeitsarbeit“.

Die Public-Relations-Maßnahmen dienen zur Verbesserung des öffentlichen Erscheinungsbilds eines Betriebs (= Image).

Maßnahmen des Public Relations sind beispielsweise: Präsentation des Betriebs auf öffentlichen Veranstaltungen, das Sponsoring von Vereinen, die Unterstützung gemeinnütziger Einrichtungen.

Puderraffinade

Das ist fein gemahlener Kristallzucker (= Puderzucker).

Puderzuckerglasur

Puderzuckerglasur stellt man aus Puderraffinade und Wasser her.

Dazu rührt man 5 Teile Puderraffinade in etwa 2 Teilen Wasser ein.

Danach muss die Glasur zunächst abstehen, damit sich der Puderzucker vollständig löst.

Puderzuckerglasur ist empfindlich gegen Feuchtigkeit.

Auf feuchten Gebäckoberflächen verliert sie ihre Deckkraft.

Sie löst sich auf.

Puderzuckerglasur trocknet leicht aus, wenn man die Gebäcke zuvor nicht apricotiert hat.

Die Glasur stirbt dann ab, wird blind und splittert von der Gebäckoberfläche ab.

Pülpe (Fruchtpülpe)

Das ist der essbare Teil von frischen Früchten in ungeteiltem, stückigem oder grob zerkleinertem Zustand.

Fruchtpülpfen sind der Ausgangsstoff für die Herstellung von Marmelade, Konfitüre und Mus.

Pufferung

Das ist die Eigenschaft einer chemischen Substanz, ihren pH-Wert nur unwesentlich zu ändern, wenn der Substanz eine kleine Menge an Säure oder Lauge zugesetzt wird.

Mehle haben auch eine Pufferungs-Kraft.

Dunkle Mehle puffern stärker als helle Mehle.

Pumpernickel

Pumpernickel stellt man aus mindestens 90 Prozent Roggenbackschrot und/oder Roggenvollkornschrot mit Backzeiten von mindestens 16 Stunden her.

Wird Pumpernickel aus Vollkornschrot hergestellt, so stammt die zugesetzte Säuremenge zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig.

(Leitsätze für Brot und Kleingebäck)

Anmerkung:

Die für Pumpernickel typische dunkle Krumenfarbe darf nicht durch einen Zusatz von färbenden Rohstoffen oder Sirup erzielt werden, sondern muss Ergebnis des speziellen Backverfahrens sein.

Punschtorte

Typisches Merkmal dieser aus Biskuitböden zusammengesetzten Torte ist die Aromatisierung der Füllung mit Rum (= Punschtorte).

Die Torte ist üblicherweise mit Marzipan eingedeckt, mit Fondant glasiert und mit Dekor aus Spritzschokolade und Belegkirschen verziert.

Sie ist in dieser Zusammensetzung besonders süß.

Pyrometer

Pyrometer sind Temperaturmessgeräte für höhere Temperaturen.

Pyrometer an Backöfen funktionieren zumeist als Metall- oder Elektrothermometer.

Pyrometer gibt es auch als elektronische Messgeräte.

Ein Medialink aus dem Buch „Technologie der Backwarenherstellung“

Autor: Claus Schünemann

ISBN: 978-3-8057-0761-9

Weitere Informationen und Bestellung möglich unter:

<https://www.europa-lehrmittel.de/07619.html>