

## **Leitsätze für Ölsamen, daraus hergestellte Massen und weitere Süßwaren**

Neufassung vom 04.11.2021 (BAnz AT 22.12.2021 B2, GMBI 1/2022, S. 16-20)

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1</b>	<b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale</b>	<b>4</b>
1.1	Begriffsbestimmungen	4
1.1.1	Ölsamen im Sinne dieser Leitsätze	4
1.1.2	Zucker im Sinne dieser Leitsätze	4
1.1.3	Süßwaren im Sinne dieser Leitsätze	4
1.1.4	Prozentangaben in diesen Leitsätzen	4
1.2	Herstellung	4
1.2.1	Übliche Verarbeitungsverfahren,	4
1.2.2	Rohmassen und Süßwaren aus angewirkten Rohmassen (z. B. Marzipan, Persipan)	4
1.2.3	Nugatmassen, Nugat und Nugatcreme	4
1.3	Beschaffenheitsmerkmale	5
1.4	Bezeichnung und Aufmachung	5
1.4.1	Für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren	5
1.4.2	Wird in der Bezeichnung eines Lebensmittels im Sinne dieser Leitsätze der Begriff „Nuss“ ohne Bezug zur botanischen Herkunft verwendet,	5
1.4.3	Wird bei aus Ölsamen hergestellten Massen und Süßwaren im Sinne dieser Leitsätze durch Bezeichnung, Aufmachung oder bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben,	5
1.4.4	Werden Zutaten bildlich dargestellt,	5
1.4.5	Lebensmittel im Sinne dieser Leitsätze,	5
1.4.6	Bei Ölsamen, die einem Röstprozess unterzogen wurden,	6
1.4.7	Bei zerkleinerten Ölsamen	6
1.4.8	Werden andere Zuckerarten als Saccharose und Invertzuckersirup oder Zuckeralkohole verwendet,	6
<b>2</b>	<b>Besondere Beurteilungsmerkmale</b>	<b>7</b>
2.1	Ölsamen	7
2.1.1	<i>Aprikosenkerne</i>	7
2.1.2	<i>Blanchierte Aprikosenkerne</i>	7
2.1.3	<i>Bittere Aprikosenkerne</i>	7
2.1.4	<i>Blanchierte entbitterte bittere Aprikosenkerne</i>	7
2.1.5	<i>Cashewkerne</i>	7
2.1.6	<i>Erdnusskerne</i>	7
2.1.7	<i>Enthäutete Erdnusskerne</i>	7
2.1.8	<i>Haselnusskerne</i>	7
2.1.9	<i>Enthäutete Haselnusskerne,</i>	7
2.1.10	<i>Kokos</i>	7

2.1.11	Macademiakerne .....	7
2.1.12	<i>Mandeln</i> .....	8
2.1.13	<i>Blanchierte Mandeln</i> .....	8
2.1.14	<i>Bittere Mandeln</i> .....	8
2.1.15	<i>Blanchierte bittere Mandeln</i> .....	8
2.1.16	<i>Blanchierte entbitterte bittere Mandeln</i> .....	8
2.1.17	Paranuskerne.....	8
2.1.18	Pekankerne .....	8
2.1.19	<i>Pfirsichkerne</i> .....	8
2.1.20	<i>Pinienkerne</i> .....	8
2.1.21	Pistazienkerne .....	8
2.1.22	<i>Sesam</i> .....	8
2.1.23	<i>Walnusskerne</i> .....	9
2.2	Ölsamenmark / Ölsamenmus .....	9
2.3	Rohmassen aus bearbeiteten Ölsamen .....	9
2.3.1	<i>Marzipanrohmasse</i> .....	9
2.3.2	<i>Persipanrohmasse</i> .....	9
2.3.3	Andere Rohmassen .....	10
2.4	Süßwaren aus angewirkten Rohmassen .....	10
2.4.1	Halbfertigerzeugnisse .....	10
2.4.2	Fertigerzeugnisse .....	10
2.5	Nugatzeugnisse.....	11
2.5.1	Nugatmassen .....	11
2.5.2	Nugat.....	11
2.5.3	Nugatkrem .....	12
	<b>Anlage</b> .....	<b>13</b>
	Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g. g. A) und geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) (Stand 16.08.2021) .....	13
	<b>Fußnoten</b> .....	<b>14</b>

# **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

### **1.1.1 Ölsamen im Sinne dieser Leitsätze**

sind Samenkerne mit ungemindertem natürlichem Ölgehalt, der in der Trockenmasse 35 Prozent nicht unterschreitet.

Zu den Ölsamen zählen z. B. die Kerne von Mandel, Haselnuss, Walnuss, Aprikose, Pfirsich, Pistazie, Pinie, Cashew, Macadamia, Pekan-, Para- und Erdnuss sowie Sesamsamen.

Ölsamen werden sowohl unzerkleinert als auch grob bis fein zerkleinert – je nach Produkt z. B. gehackt, gestiftet, gehobelt, gemahlen – zum direkten Verzehr oder zur weiteren Verarbeitung in den Verkehr gebracht.

Durch Vermengung mit Zucker, Wasser, Kakao und gegebenenfalls weiteren Zutaten erhält man Rohmassen und Süßwaren, hergestellt aus angewirkten Rohmassen sowie Nougaterzeugnisse.

### **1.1.2 Zucker im Sinne dieser Leitsätze**

ist Saccharose jeglicher Art oder Invertzuckersirup. Andere Zuckerarten und Zuckeralkohole werden nur verwendet, soweit sich dies aus den Leitsätzen ergibt.

### **1.1.3 Süßwaren im Sinne dieser Leitsätze**

sind die unter den Nummern 2.4 und 2.5 beschriebenen Erzeugnisse.

### **1.1.4 Prozentangaben in diesen Leitsätzen**

beziehen sich auf die Masse.

## **1.2 Herstellung**

### **1.2.1 Übliche Verarbeitungsverfahren,**

denen Ölsamen unterzogen werden, sind beispielsweise Blanchieren, Schälen, Enthäuten, Entbittern und auch Rösten.

### **1.2.2 Rohmassen und Süßwaren aus angewirkten Rohmassen (z. B. Marzipan, Persipan)**

Aus bearbeiteten Ölsamen werden durch Vermischen mit Zucker und Wasser, Zerkleinern und Erhitzen Rohmassen hergestellt. Diese werden direkt oder nach weiterer Verarbeitung (Anwirken) und gegebenenfalls unter Verwendung weiterer Zutaten in Verkehr gebracht.

### **1.2.3 Nugatmassen, Nugat und Nugatcreme**

Nugatmassen, Nugat und Nugatcreme sind weiche bis schnittfeste Erzeugnisse, die durch Feinzerkleinerung von Mandeln und/oder Nusskernen unter Zusatz von Zucker und Kakaoerzeugnissen und gegebenenfalls weiteren Zutaten hergestellt werden.

### **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze werden nach den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis gefertigt und entsprechen den hygienischen Anforderungen.

Charakteristisch und qualitätsbestimmend für die Rohmassen und die daraus hergestellten Süßwaren sind:

- der Anteil an Ölsamen
- die Farbe (z. B. beige, hell bis dunkelbraun)
- die Konsistenz (z. B. weich, fest)
- die Textur (Mundgefühl z. B. zart schmelzend, homogen)
- der Geschmack (z. B. Röstnote, Süße, mild bis kräftig aromatisch, nussig)
- die Verwendung (z. B. zur Weiterverarbeitung als Füllungen, als Überzug, als Brotaufstrich, Direktverzehr)

### **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

#### **1.4.1 Für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren**

sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen üblich. Diese werden auch in Wortverbindungen als Bezeichnung des Lebensmittels verwendet.

#### **1.4.2 Wird in der Bezeichnung eines Lebensmittels im Sinne dieser Leitsätze der Begriff „Nuss“ ohne Bezug zur botanischen Herkunft verwendet,**

handelt es sich dabei nur um Hasel- und/oder Walnüsse.

#### **1.4.3 Wird bei aus Ölsamen hergestellten Massen und Süßwaren im Sinne dieser Leitsätze durch Bezeichnung, Aufmachung oder bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben,**

so ist diese in Charakter gebender Menge enthalten. Wird eine geschmackgebende Zutat hervorgehoben, so ist diese auch sensorisch deutlich wahrnehmbar.

#### **1.4.4 Werden Zutaten bildlich dargestellt,**

steht dies nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung oder zur sensorischen Beschaffenheit des Erzeugnisses.

#### **1.4.5 Lebensmittel im Sinne dieser Leitsätze,**

die die in den besonderen Beurteilungsmerkmalen aufgeführten Mindestmengen an Zutaten nicht enthalten, werden durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ oder gleichsinnig kenntlich gemacht. Die Kenntlichmachung erfolgt an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar, üblicherweise im Hauptsichtfeld.

Werden zur Erzielung einer Geschmacksrichtung ausschließlich Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Bezeichnung und/oder dem Namen des Lebensmittels durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ kenntlich gemacht. Die Kenntlichmachung erfolgt an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar, üblicherweise im Hauptsichtfeld.

Für Produkte, die nach Gewürzpflanzen benannt sind, gilt dies nicht, sofern ausschließlich Aromen nach Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 verwendet werden, die aus den in der Bezeichnung benannten Gewürzpflanzen (z. B. Vanille, Zimt) stammen.

**1.4.6 Bei Ölsamen, die einem Röstprozess unterzogen wurden,**  
wird auf eine Röstung hingewiesen (z. B. „geröstet“).

**1.4.7 Bei zerkleinerten Ölsamen**  
wird üblicherweise auf die Art der Zerkleinerung hingewiesen (z. B. „...-Stifte“, „gehobelt“, „gemahlen“, „...-Bruch“, „gehackt“).

**1.4.8 Werden andere Zuckerarten als Saccharose und Invertzuckersirup oder  
Zuckeralkohole verwendet,**  
wird ein solcher Zusatz kenntlich gemacht.

## **2 Besondere Beurteilungsmerkmale**

Die zugesetzte Menge anderer Zuckerarten, von Zuckeralkoholen und der Zuckergehalt weiterer süßender Lebensmittel werden auf den Gehalt an zugesetztem Zucker angerechnet. Bei den in den Leitsätzen angegebenen Höchstgehalten bleibt der in den Ölsamen enthaltene Zuckergehalt unberücksichtigt.

### **2.1 Ölsamen**

#### **2.1.1 *Aprikosenkerne***

sind von der Hartschale befreite süße Aprikosenkerne (*Prunus armeniaca* L.).

#### **2.1.2 *Blanchierte Aprikosenkerne***

sind von der Hartschale und nach dem Brühen von der Samenhaut befreite Aprikosenkerne. Sie werden üblicherweise aus süßen Aprikosenkernen hergestellt. Sie enthalten nicht mehr als 7 Prozent Wasser.

#### **2.1.3 *Bittere Aprikosenkerne***

sind von der Hartschale befreite bittere Aprikosenkerne (*Prunus armeniaca* L.).

#### **2.1.4 *Blanchierte entbitterte bittere Aprikosenkerne***

sind von der Hartschale und nach dem Brühen von der Samenhaut befreite entbitterte bittere Aprikosenkerne. Sie enthalten nicht mehr als 7 Prozent Wasser.

#### **2.1.5 *Cashewkerne***

sind von der Hartschale und von der Samenhaut befreite Cashewnüsse (*Anacardium occidentale* L.).

#### **2.1.6 *Erdnusskerne***

sind von der Schale befreite Erdnüsse (*Arachis hypogaea* L.).

#### **2.1.7 *Enthäutete Erdnusskerne***

sind von der Samenhaut befreite Erdnusskerne.

#### **2.1.8 *Haselnusskerne***

sind von der Hartschale befreite Haselnüsse (*Corylus avellana* L.).

#### **2.1.9 *Enthäutete Haselnusskerne,***

auch als *geschälte Haselnusskerne* bezeichnet, sind durch Rösten, soweit technisch möglich, oder durch Blanchieren von der Samenhaut befreite Haselnusskerne.

#### **2.1.10 *Kokos***

ist das getrocknete Fruchtfleisch (Kopra) der Kokosnuss (*Cocos nucifera* L.).

#### **2.1.11 *Macademiakerne***

sind von der Hartschale und von der Samenhaut befreite Macadamianüsse (*Macadamia* F.MUELL.). Sie werden als *Macadamianüsse*, *Macadamianusskerne* oder *Macadamia* bezeichnet.

#### **2.1.12 Mandeln**

sind von der Hartschale befreite süße Mandelkerne (*Prunus dulcis* var. *dulcis*). Mandeln enthalten nicht mehr als 4 Prozent bittere Mandeln. Bittere Mandeln oder entbitterte bittere Mandeln werden stets als solche bezeichnet.

#### **2.1.13 Blanchierte Mandeln**

auch als *geschälte Mandeln* bezeichnet, sind von der Hartschale und nach dem Brühen von der Samenhaut befreite süße Mandelkerne. Sie enthalten nicht mehr als 7 Prozent Wasser.

#### **2.1.14 Bittere Mandeln**

sind von der Hartschale befreite bittere Mandelkerne (*Prunus dulcis* var. *amara*).

#### **2.1.15 Blanchierte bittere Mandeln**

auch als *geschälte bittere Mandeln* bezeichnet, sind von der Hartschale und nach dem Brühen von der Samenhaut befreite bittere Mandelkerne. Sie enthalten nicht mehr als 7 Prozent Wasser.

#### **2.1.16 Blanchierte entbitterte bittere Mandeln**

sind von der Hartschale und nach dem Brühen von der Samenhaut befreite und entbitterte bittere Mandelkerne. Sie enthalten nicht mehr als 7 Prozent Wasser.

#### **2.1.17 Paranusskerne**

sind von der Hartschale befreite Paranüsse (*Bertholletia excelsa* BONPL.). Sie werden als *Paranüsse* oder *Paranusskerne* bezeichnet.

#### **2.1.18 Pekankerne**

sind von der Hartschale befreite Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch). Sie werden als *Pekannüsse* oder *Pekannusskerne* bezeichnet.

#### **2.1.19 Pfirsichkerne**

sind von der Hartschale befreite Pfirsichkerne (*Prunus persica* (L.) BATSCH). Die Begriffsbeschreibungen für Aprikosenkerne gelten entsprechend auch für Pfirsichkerne (Leitsatznummern 2.1.1 bis 2.1.4).

#### **2.1.20 Pinienkerne**

sind die geschälten Samen der Pinie (*Pinus sibirica*, *P. koraiensis*, *P. pumila*, *P. yunnanensis*, *P. gerardiana* und *Pinus pinea*).

Pinienkerne der Sibirischen Zirbelkiefer (*Pinus sibirica* DU TOUR) werden auch als *Zedernüsse* oder *Zedernkerne* bezeichnet.

#### **2.1.21 Pistazienkerne**

sind von der Hartschale befreite Pistazien (*Pistacia vera* L.), die zusätzlich auch von der Samenhaut befreit sein können. Sie werden als *Pistazien* oder *Pistazienkerne* bezeichnet.

#### **2.1.22 Sesam**

sind die Samen des Sesams (*Sesamum indicum* L.).

### **2.1.23 Walnusskerne**

sind von der Hartschale befreite Walnüsse (*Juglans regia* L.), die zusätzlich auch von der Samenhaut befreit sein können.

## **2.2 Ölsamenmark / Ölsamenmus**

Ölsamenmark / Ölsamenmus ist eine durch Feinzerkleinerung von üblicherweise blanchierten oder enthäuteten, gegebenenfalls gerösteten Ölsamenkernen hergestellte pastenartige oder halbflüssige Masse. Zur Vermeidung des Ausölen können Emulgatoren wie z. B. Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471) zugesetzt werden. In dem Fall ist ein Zusatz von bis zu 2 Prozent üblich. Ölsamenmark/Ölsamenmus wird nach den jeweils verwendeten Ölsamen bezeichnet, z. B. *Haselnussmark*, *Erdnussmark*, *Cashewmark*, *Mandelmus* oder *Mandelmark*, *Sesammus* (auch *Tahin/ Tahini/Tahina*).

*Erdnussmark* können zur Erzielung einer halbflüssigen Konsistenz Speisefette und/oder Speiseöle pflanzlicher Herkunft bis zu 25 Prozent zugesetzt werden; auf diesen Zusatz wird hingewiesen.

## **2.3 Rohmassen aus bearbeiteten Ölsamen**

Es werden folgende Rohmassen unterschieden:

### **2.3.1 Marzipanrohmasse**

ist eine aus blanchierten Mandeln hergestellte Masse. Sie enthält höchstens 17 Prozent Feuchtigkeit. Der Anteil des zugesetzten Zuckers beträgt höchstens 35 Prozent, der Mandeltrockenmassenanteil mindestens 48 Prozent und der Mandelölgehalt mindestens 27 Prozent, beides bezogen auf die Marzipanrohmasse mit 17 Prozent Feuchtigkeitsgehalt. Bei Marzipanrohmasse kann der Gesamtgehalt an blanchierten bitteren Mandeln bis zu 12 Prozent des Mandelgewichtes betragen. Eine Kenntlichmachung der Verwendung von bitteren Mandeln ist nicht üblich.

Entbitterte bittere Mandeln werden zur Herstellung von Marzipanrohmassen nicht verwendet.

Bei der Marzipanherstellung werden üblicherweise die Marzipanrohmassen M 0 und M I unterschieden.

Bei der Marzipanrohmasse M 0 kann der Gesamtgehalt an blanchierten bitteren Mandeln bis zu 4 Prozent des Mandelanteils betragen.

Bei der Marzipanrohmasse M I kann der Gesamtgehalt an blanchierten bitteren Mandeln bis zu 12 Prozent des Mandelanteils betragen.

### **2.3.2 Persipanrohmasse**

ist eine aus blanchierten bitteren gegebenenfalls entbitterten oder süßen Aprikosen- oder Pfirsichkernen hergestellte Masse. Dabei können auch süße, bittere bzw. entbitterte bittere Mandeln verarbeitet werden. Eine Kenntlichmachung der Verwendung der bitteren Varianten ist nicht üblich. Die Masse enthält höchstens 20 Prozent Feuchtigkeit. Der Anteil an zugesetztem Zucker beträgt höchstens 35 Prozent bezogen auf die Persipanrohmasse mit 20 Prozent Feuchtigkeitsgehalt.

### **2.3.3 Andere Rohmassen**

die aus Ölsamen hergestellt werden, welche in Leitsatznummer 2.1 aufgeführt sind, entsprechen hinsichtlich des Feuchtigkeits- und Zuckergehalts den Bedingungen für *Persipanrohmasse*. Sie werden nach den Ölsamenarten benannt, aus denen sie hergestellt sind, z. B. *Nussrohmasse*, *Erdnussrohmasse*.

## **2.4 Süßwaren aus angewirkten Rohmassen**

### **2.4.1 Halbfertigerzeugnisse**

#### *2.4.1.1 Makronenmasse*

ist ein Erzeugnis, das aus einer Mischung von Marzipanrohmasse, Zucker und Hühnereiklar besteht. Je 100 Masseteile Marzipanrohmasse werden höchstens 100 Masseteile Zucker zugesetzt. Die Makronenmasse enthält mindestens 10 Prozent ihrer Gesamtmasse Hühnereiklar oder eine entsprechende Menge Trockenhühnereiklar.

#### *2.4.1.2 Nussmakronenmasse*

unterscheidet sich von Makronenmasse dadurch, dass anstelle von Marzipanrohmasse Nussrohmasse verwendet wird.

#### *2.4.1.3 Persipanmakronenmasse*

unterscheidet sich von Makronenmasse dadurch, dass anstelle von Marzipanrohmasse Persipanrohmasse verwendet wird.

### **2.4.2 Fertigerzeugnisse**

#### *2.4.2.1 Marzipan*

ist Marzipanrohmasse oder eine Mischung aus Marzipanrohmasse und höchstens der gleichen Menge Zucker. Der Zucker kann teilweise durch Glukosesirup und/oder Sorbit ersetzt werden. In diesen Fällen können bis zu 3,5 Prozent der Gesamtmasse des Marzipans aus Glukosesirup und/oder bis zu 5 Prozent der Gesamtmasse des Marzipans aus Sorbit (auch in Form eines mindestens 70-prozentigen Sirups) bestehen.

*Edelmarzipan* enthält mindestens 70 Masseteile Marzipanrohmasse. Zum Überziehen von Edelmarzipan werden alle Schokoladearten im Sinne der Kakaoverordnung<sup>1</sup> verwendet.

*Königsberger Marzipan* ist an seiner Oberseite leicht abgeflämmt. Für Königsberger Marzipan kommt nur Marzipan in Rohmassenqualität oder Edelmarzipan zum Einsatz.

*Pistazienmarzipan* hat einen Mindestanteil an Pistazien von 5 Prozent bezogen auf die Marzipanrohmasse. Die Pistazien ersetzen dabei den entsprechenden Mandelanteil.

#### *2.4.2.2 Persipan*

ist Persipanrohmasse oder eine Mischung aus Persipanrohmasse und höchstens der anderthalbfachen Menge Zucker. Der Zucker kann teilweise durch Glukosesirup und/oder Sorbit ersetzt werden. In diesen Fällen können bis zu 5 Prozent der Gesamtmasse des Persipans aus Glukosesirup und/oder bis zu 5 Prozent der Gesamtmasse des Persipans aus Sorbit (auch in Form eines mindestens 70-prozentigen Sirups) bestehen.

## **2.5 Nugaterzeugnisse**

### **2.5.1 Nugatmassen**

*Nugatmassen* sind höchstens 2 Prozent Feuchtigkeit enthaltende, weiche bis schnittfeste Erzeugnisse, die aus weitgehend enthäuteten Nusskernen oder aus blanchierten/geschälten Mandeln, gegebenenfalls auch ungeröstet, durch Feinzerkleinerung unter Zusatz von Zucker und Kakaoerzeugnissen hergestellt werden. Als Kakaoerzeugnisse werden verwendet: Kakaokerne, Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver – auch stark entölt –, Schokolade, Sahneschokolade, Milkschokolade, Schokoladenüberzugsmasse, Sahne- und Milkschokoladenüberzugsmasse sowie Schokoladenpulver<sup>1</sup>

Bis zu 5 Prozent des Zuckers können durch andere Zuckerarten sowie durch Sahne-, Milch-, Magermilch- und/oder Molkenpulver ersetzt werden.

Zu den Nugatmassen wird auch gesüßtes Nussmark gerechnet, das ohne Kakaoerzeugnisse und ohne Sahne- oder Milchpulver hergestellt wird.

Es werden folgende Nugatmassen nach den verwendeten Rohstoffen unterschieden:

#### *2.5.1.1 Nussnugatmasse*

enthält mindestens 30 Prozent Nusskerne, höchstens 50 Prozent Zucker und mindestens 30 Prozent Fett.

#### *2.5.1.2 Mandelnugatmasse*

enthält mindestens 30 Prozent Mandeln, höchstens 50 Prozent Zucker und mindestens 28 Prozent Fett.

#### *2.5.1.3 Mandel-Nuss-Nugatmasse*

enthält Mandeln und Nusskerne etwa zu gleichen Teilen (insgesamt mindestens 30 Prozent), höchstens 50 Prozent Zucker und mindestens 28 Prozent Fett.

#### *2.5.1.4 Gesüßtes Nussmark*

auch als *gesüßtes Nussmus* oder als *Nusspaste* bezeichnet, wird aus enthäuteten Nusskernen und Zucker hergestellt; es enthält höchstens 50 Prozent Zucker und mindestens 32 Prozent Fett.

### **2.5.2 Nugat**

Es werden insbesondere folgende Nugatarten unterschieden:

#### *2.5.2.1 Nugat / Nougat / Noisette*

entspricht in seiner Zusammensetzung einer der unter 2.5.1.1 bis 2.5.1.3 aufgeführten Nugatmassen zuzüglich höchstens der halben Menge an Zucker. Ein Teil des Zuckers kann durch Sahne- oder Milchpulver ersetzt werden.

#### *2.5.2.2 Sahnenugat / Sahnenugat*

ist ein Nugat, der einen Mindestgehalt von 5,5 Prozent Milchfett aufweist, das aus Sahnepulver oder Sahne stammt.

#### *2.5.2.3 Milchnugat / Milchnougat*

ist ein Nugat, der einen Mindestgehalt von 3,2 Prozent Milchfett und 9,3 Prozent fettfreier Milchtrockenmasse aufweist.

### **2.5.3 Nugatkrem**

*Nugatkrem, Nougatkrem, Nugatcreme, Nougatcreme* enthält mindestens 10 Prozent durch Röstung enthäutete Haselnusskerne, blanchierte Mandeln oder blanchierte, entbitterte bittere Mandeln, die gleichen Bestandteile wie die unter 2.5.1 aufgeführten Massen, höchstens 67 Prozent Zucker und 2 Prozent Feuchtigkeit, ferner Speisefette und Speiseöle pflanzlicher Herkunft. Getreidemahlerzeugnisse und stärkereiche Lebensmittel werden üblicherweise nicht verwendet. Ein Zusatz von Sojamehlerzeugnissen ist bis zu 3 Prozent möglich.

## **Anlage**

### **Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g. g. A) und geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) (Stand 16.08.2021)**

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben gemäß Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012<sup>2</sup>

(siehe „Database Of Origin & Registration“ (eAmbrosia)).

- Lübecker Marzipan

## **Fußnoten**

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

<sup>2</sup> Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S.1) in der jeweils geltenden Fassung.