



PFANNEBERG

Alphabetisches Fachwörter-Lexikon

Fachwörter von T bis V und ihre Erklärungen

Fachwörter mit Anfangsbuchstaben von T bis V

T

Tafelbrötchen

Mit dem Begriff „Tafelbrötchen“ bezeichnet man in einigen Regionen die Formen „Drückbrötchen“ und „Spitzbrötchen“.

Auch ist es üblich, etwas kleinere Brötchen als sonst üblich als "Tafelbrötchen" zu bezeichnen.

Tafelwasser

Tafelwasser stellt man aus Trinkwasser oder Quellwasser her, und zwar durch Anreicherung mit Kohlendioxid und mit bestimmten dafür zugelassenen Mineralstoffen.

Täuschung

Im LFGB sind Verbote zum Verbraucherschutz vor Täuschung aufgeführt,

1. die bestimmte Herstellungs- und Umgangsverfahren für Lebensmittel ausschließen,
2. die das gewerbsmäßige Inverkehrbringen nachgemachter Lebensmittel ohne ausreichende Kenntlichmachung untersagen.

Für die Bäckerei- und Konditoreibranche sind als wesentliche Beispiele für Verbotsfälle nach der obigen Ziffer 1 anzusehen,

- wenn Gebäcke auf mit Schimmelflecken behafteten Dielen produziert werden und diese deshalb nicht mehr verkehrsfähig sind;
- wenn Back- und Süßwaren mit zugelassenen Farbstoffen so gefärbt werden, dass für die Verbraucher der Eindruck eines nicht vorhandenen Wertes

entsteht (z. B. nicht vorhandener Eianteil in Streuselauflage oder ein nicht zutreffender Erdbeeranteil in einer Sahnefüllung);

- wenn Brot mit einem Gehalt an Konservierungsstoffen als „naturrein“ oder mit dem Begriff „natürlich“ angeboten wird.

Für die Bäckerei- und Konditoreibranche ist zu dem zweiten Verbot vor allem die Kenntlichmachung des Einsatzes sogenannter nachgemachter Lebensmittel von Bedeutung, zum Beispiel

- die Verwendung von Persipanrohmasse anstelle von Marzipanrohmasse, so dass eine Verwechslung möglich ist (ohne den Ersatzstoff kenntlich zu machen);
- die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur anstelle von Kuvertüre, so dass eine Verwechslung möglich ist (ohne den Ersatzstoff kenntlich zu machen);
- die Auslobung von Waren minderer Qualität oder Brauchbarkeit, die damit von der Verkehrsauffassung für diese Waren abweichen, z. B. Mandelstollen mit zu geringem Mandelanteil, „Vanillekrem“ anstatt „Krem mit Vanille-Geschmack“.

Tee

Tee gewinnt man aus fermentierten oder unfermentierten Blättern des vorwiegend in Süd- und Ostasien angebauten Teestrauchs.

Durch Aufbrühen mit heißem Wasser werden daraus aromatische und belebende Getränke hergestellt (mit Coffein-Gehalt).

Kräuter- und Früchte-Teesorten werden zur Unterscheidung von „echtem Tee“ als solche gekennzeichnet.

Teebrot

Teebrot ist die Bezeichnung für ein stangenförmiges Weißbrot, das dem Kaviarbrod ähnlich ist, aber eine feinere Porung hat.

Teegebäck

Teegebäck ist die Sammelbezeichnung für kleinstückige, mürbe Gebäcke, oft auch zusammengesetzt, glasiert und dekoriert.

Teegebäcke werden in Sorten allein oder als Mischung angeboten.

Teekuchen

Teekuchen stellt man als kastenförmige Gebäcke aus leichter Sandmasse her, oft mit Einlagen aus Marzipan oder Früchten.

Teeplätzchen

Teeplätzchen sind kleine, runde, ungefüllte Biskuitplätzchen.

Teigwaren

Nach der Begriffsbestimmung in der „Verordnung über Teigwaren“ sind „Teigwaren kochfeste Erzeugnisse, die aus Weizengrieß oder Weizenmehl von nicht höherer Ausmahlung als 70 Hundertteile, mit oder ohne Verwendung von Ei, durch Einteigen ohne Anwendung eines Gärungs- oder Backverfahrens sowie durch Formen und Trocknen bei gewöhnlicher Temperatur oder bei mäßiger Wärme hergestellt werden. Den Teigen wird bisweilen auch Speisesalz (Steinsalz, Siedesalz) zugesetzt.“

Es gibt folgende Teigwaren-Gruppen:

- Eierteigwaren und eifreie Teigwaren
- Grießteigwaren und Mehlteigwaren
- Nudeln, Spätzle, Makkaroni und Spaghetti (nach Form)
- Teigwaren besonderer Art, und zwar: Milch-Teigwaren, Gemüse- und Kräuterteigwaren, Kleber-Teigwaren, Lecithin-Teigwaren, Vollkorn-Teigwaren, Graumehl-Teigwaren und Roggen-Teigwaren

Für Eier-Teigwaren gelten folgende Anforderungen:

- Auf 1 kg Weizengrieß oder Weizenmehl müssen mindestens 3 Hühnereier (frisch oder konserviert) im Gewicht von durchschnittlich nicht weniger als 45 g oder 3 Hühnereidotter im Gewicht von durchschnittlich nicht weniger als 16 g oder entsprechende Mengen an Eierdauerwaren verwendet werden. Anstelle von Hühnereiern dürfen auch entsprechende Mengen von pasteurisierten Enten- oder Gänseeiern verwendet werden. Teigwaren mit geringerer als der für Eier-Teigwaren geforderten Eimenge gelten als „eifreie Teigwaren“.
- Teigwaren, denen aufgrund ihrer Aufmachung oder Auslobung eine hohe Qualität zugeschrieben wird (wie im Haushalt hergestellt), müssen mindestens 5 Volleier auf 1 kg Getreideerzeugnisse enthalten.
- Eier-Teigwaren dürfen nicht mit Farbstoff gefärbt werden. Sie dürfen auch nicht mit Lecithin versetzt werden.
- Eier-Teigwaren gelten als verfälscht, wenn sie mit Ei-Ersatzmitteln hergestellt sind, z. B. mit Gelatine.
- Teigwaren dürfen nicht mit irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung angeboten werden, indem z. B. der für Eier-Teigwaren

geforderte, aber nicht vorhandene Gehalt an Eiern vorgetäuscht wird (z. B. durch bildliche Darstellung von Eiern auf der Packung, durch Hinweis auf bestimmte Eiersorten, durch Hinweis auf „hohen Ei Gehalt“ im Falle der Verwendung von weniger als 5 Eiern pro kg Getreideerzeugnis, durch Angebot von Teigwaren in gelben, durchsichtigen/durchscheinenden Stoffen).

Teigwaren gelten als verdorben (ausgeschlossen vom Verkauf),

– wenn sie unter Verwendung verdorbener oder verunreinigter Rohstoffe hergestellt sind,

– wenn sie einen höheren Säuregrad als 8 haben (Ausnahme: durch Rohstoffe bei Teigwaren besonderer Art bedingte höhere Säuregrade).

Teigwaren gelten als verfälscht, insbesondere

– wenn sie die Anforderungen der jeweils geforderten Zusammensetzung nicht erfüllen,

– wenn sie mehr als 1 % Natriumchlorid (Kochsalz) enthalten,

– wenn sie mehr als 13 % Wasser enthalten,

– wenn sie gefärbt sind (Ausnahme: „eifreie Teigwaren“ unter Kenntlichmachung „gefärbt“, Lecithin-Teigwaren, die durch den Lecithin-Anteil eine gelbe Farbe erhalten unter Kenntlichmachung „gefärbt“).

Teigwaren dürfen entgegen den Tatsachen keine besonderen gesundheitlichen Wirkungen zugeschrieben werden.

Wenn Bäckereien selbsthergestellte Teigwaren vorverpackt anbieten, müssen sie die in der Teigwaren-Verordnung aufgeführten Bezeichnungen als Verkehrsbezeichnungen anwenden.

Beim Angebot loser Teigwaren oder in „offenen Packungen“ (die nicht zur Selbstbedienung angeboten werden oder nach dem Wunsch der Kunden befüllt werden) ist die korrekte Bezeichnung, Angabe und Aufmachung in Bezug zur angebotenen Teigwaren-Gruppe zu beachten.

Teigwaren, besonderer Art

Für Teigwaren besonderer Art gelten die folgenden Anforderungen:

- Milch-Teigwaren: mit mindestens 20 g Milchtrockenmasse auf ein Kilogramm Weizenrohstoff
- Gemüse- oder Kräuter-Teigwaren: mit Gemüse oder mit Küchenkräutern in geschmacksbestimmender Menge
- Kleber-Teigwaren: mit so hohem Weizenkleberzusatz, dass der Gesamtgehalt an Stickstoffsubstanz mindestens 25 Hundertteile des Erzeugnisses beträgt
- Lecithin-Teigwaren: eifreie Teigwaren mit einem Zusatz von mindestens 4,5 g Lecithin auf 1 kg Weizenrohstoff (auch in Mischung mit Fett)
- Vollkorn-Teigwaren: aus ausschließlich Weizenvollkornmehl als Weizenrohstoff (abweichend von der Definition für „Teigwaren“)
- Graumehl-Teigwaren: aus ausschließlich Weizenmahlerzeugnissen mit Ausmahlungsgrad von 80 bis 85 % als Getreidegrundlage (abweichend von der Definition für „Teigwaren“)

- Roggen-Teigwaren: aus ausschließlich Roggenmehl mit Ausmahlungsgrad bis 75 % als Getreidegrundlage (abweichend von der Definition für „Teigwaren“)

Tiefgefrorene Lebensmittel

Nach den Bestimmungen der „Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel“ (TLMV) sind tiefgefrorene Lebensmittel wie folgt definiert:

Es sind „Lebensmittel, die

1. einem geeigneten Gefrierprozess (= Tiefgefrieren) unterzogen worden sind, bei dem der Bereich der maximalen Kristallisation entsprechend der Art des Lebensmittels so schnell wie nötig durchschritten wird, mit der Wirkung, dass die Temperatur des Lebensmittels an allen seinen Punkten nach der thermischen Stabilisierung mindestens minus 18 °C beträgt, und
2. mit dem Hinweis darauf, dass sie tiefgefroren sind, in den Verkehr gebracht werden.“

Speiseeis unterliegt nicht den Bestimmungen der TLMV. Ebenso sind Hackfleisch-VO und Geflügelfleisch-VO davon unberührt.

Hinsichtlich der Warenangebote der Bäckerei/Konditorei kann man unter Bezug auf Ziffer 2 der obigen Definition unterscheiden:

- Tiefkühlteiglinge und tiefgekühlte Vorprodukte, die in der Betriebsstätte hergestellt, aufgetaut und/oder gebacken werden und danach in den Verkehr gebracht werden, sind keine tiefgefrorenen Lebensmittel im Sinne der TLMV.
- Tiefkühlwaren, die nicht zur Abgabe an Verbraucher bestimmt sind (z. B. tiefgefrorene Backzutaten oder Convenienceprodukte), sind tiefgefrorene Lebensmittel im Sinne der TLMV. Für diese Produkte gelten die Kennzeichnungsvorschriften nach § 5 der Verordnung und die Beförderungs- und Lagervorschriften.
- Teiglinge, vorgebackene Erzeugnisse und fertige Backwaren, die gewerbsmäßig an die Verbraucher tiefgefroren abgegeben werden, sind tiefgefrorene Lebensmittel im Sinne der Verordnung.

An die Herstellung und an den Umgang mit tiefgefrorenen Lebensmitteln sind folgende Anforderungen gestellt:

- Zum Tiefgefrieren müssen Lebensmittel von einwandfreier handelsüblicher Qualität verwendet werden, die den nötigen Frischegrad besitzen.
- Beim Tiefgefrieren dürfen keine anderen Gefriermittel als Luft, Stickstoff und Kohlendioxid mit dem Lebensmittel in unmittelbaren Kontakt kommen. Zum Tiefgefrieren muss man dafür geeignete Geräte benutzen.
- Nach dem Tiefgefrieren muss die Temperatur bis zur Abgabe an den Verbraucher an allen Punkten des Erzeugnisses ständig bei minus 18 °C oder tiefer gehalten werden. Eine kurzfristige Abweichung von höchstens 3 °C nach oben ist zulässig (beim Versand, beim örtlichen Vertrieb und in der Tiefkühltruhe im Rahmen redlicher Aufbewahrungs- und Vertriebsverfahren)

Tiefgefrorene Lebensmittel, Überwachung

Gerätschaften für den örtlichen Vertrieb, Tiefkühleinrichtungen zum Bevorraten mit weniger als 10 Kubikmeter Fassungsvermögen und Tiefkühlverkaufsgeräte müssen mit geeigneten aufzeichnenden Lufttemperaturmessgeräten ausgestattet sein.

Bei offenen Truhen muss die Temperatur an der Seite der Luftrückführung in Höhe der maximalen Füllhöhe gemessen werden.

Die Beförderungsmittel für tiefgefrorene Lebensmittel mit einem Fassungsvermögen von mehr als zwei Kubikmetern müssen mit geeigneten aufzeichnenden Lufttemperaturmessgeräten ausgestattet sein.

Temperaturaufzeichnungen sind von dem Verantwortlichen für mindestens ein Jahr aufzubewahren.

Tiefgefrorene vorverpackte Lebensmittel, die zur gewerbsmäßigen Abgabe an Verbraucher bestimmt sind, müssen zusätzlich zu den Angaben nach LMKV folgende Kennzeichnungen aufweisen:

- in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung die Worte „tiefgefroren“ oder „tiefgekühlt“ oder „Tiefkühlkost“ oder „gefrostet“;
- der Zeitraum, währenddessen das Lebensmittel beim Verbraucher gelagert werden kann, sowie die Aufbewahrungstemperatur oder die zur Aufbewahrung erforderliche Anlage;
- die Worte „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“ oder einen anderen gleichsinnigen Hinweis;
- eine Angabe, aus der die Partie (das Herstellungslos) festgestellt werden kann.

Die Benutzer von Temperaturmessgeräten sind verpflichtet, die Richtigkeit der Temperaturmessung am Einsatzort zu prüfen, und zwar
– erstmalig bei Inbetriebnahme des Geräts und danach
– in regelmäßigen Abständen (längstens einmal jährlich).

Vergleichsmessungen sind mit einem geeichten und kalibrierten Thermometer durchzuführen.

Tiramisutorte

Das Typische dieser zumeist aus Biskuitböden bestehenden Torte ist die Füllung mit Tiramisu, einer italienischen Dessert-Spezialität.

Tiramisu bereitet man aus Mascarpone (kremiger Frischkäse mit mindestens 50 % Fet i. Tr.), Schlagsahne, Tiramisupaste (oder Mokkapaste), Vollei, Mokka-Löffelbiskuit und Gelatine.

Toasts

Toasts sind kleine Speisen oder Snack-Backwaren (Finger-Food).

Toasts als Tellergericht bestehen aus einer Scheibe Toast mit Belag und Käseabdeckung oder einer Soße. Sie werden überbacken.

Toasts als Snacks bestehen aus zwei Scheiben Toastbrot mit einem Zwischenbelag oder als „offene Toasts“ aus einer Gebäckunterlage (z. B. ein halbes Baguette-Brötchen) mit überbackener Auflage.

Toastbrote

Toastbrote sind Weizenbrote (mit mindestens 90 % Weizenanteil).

Andere Toastbrotsorten werden entsprechend bezeichnet (z. B. als „Roggenmischtoastbrot“).

Toastbrote erhalten ihre spezifische Toasteignung durch Zusatz von Fett und/oder Zucker oder Milchprodukten.

Topfen

Topfen ist die österreichische Bezeichnung für Speisequark.

Topping

Das ist eine aus dem Englischen übernommene Bezeichnung für Überzüge und Massen als Oberfläche auf Feinen Backwaren.

Tortellini

Tortellini sind ringförmige, kleine gefüllte Nudeln,

Torten

Das ist der Oberbegriff für Feine Backwaren, die zumeist schichtweise mit Füllungen zusammengesetzt sind.

Ihre Form ist häufig rund.

Daher soll sich auch die Bezeichnung „Torte“ ableiten.

Es gibt aber auch andere Tortenformen.

Typisch für Torten ist, dass sie in einzelne Stücke aufgeschnitten werden (z. B. Anschnitt-Torten).

Torteletts

Das sind kleine, in Förmchen gebackene Böden, meist aus Mürbeteig, die man befüllt und mit einem Guss abdeckt (z. B. für Obsttörtchen).

Tragant

Tragant ist der getrocknete Saft des in Vorderasien und Südamerika wachsenden Tragant-Strauches.

Tragant ist in seiner gemahlene Form stark quellfähig.

Tragant verwendet man daher als Bindemittel (z. B. für Speiseeis).

Tragant ist lebensmittelrechtlich ein begrenzt zugelassener Zusatzstoff.

Trägerstoffe, Trägerlösungsmittel

Als Kategorie der Zusatzstoffe fasst man unter der Bezeichnung „Trägerstoffe oder Trägerlösungsmittel“ solche Stoffe zusammen, die verwendet werden, um einen Lebensmittelzusatzstoff zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne seine technologische Funktion zu verändern, um dessen Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern.

Diese Stoffe sind außerordentlich vielfältig (je nach Einsatzgebiet).

Zu ihnen gehören unter anderem die Süßungsmittel Sorbit, Mannit, Xylit, Maltit, die Geliermittel, die modifizierten Stärken und Emulgatoren.

Die Stoffe und ihre jeweiligen Verwendungsbereiche sind in der Anlage zur Zusatzstoff-Richtlinie aufgeführt.

Verwendete Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel muss man beim Angebot vorverpackter Produkte in der Zutatenliste ausweisen.

Traiteur

Traiteur ist ein in Frankreich üblicher Begriff für einen Konditor oder Bäcker, der für Party-Service oder Bankette spezialisiert ist.

Der Traiteur stellt gesamte Speisenfolgen her, organisiert, liefert, führt gesamte Veranstaltungen am Ort des Bestellers durch.

Traubensüße

Traubensüße ist ein alternatives Süßungsmittel, das man aus Trauben gewinnt. Traubensüße enthält ein Gemisch von Fructose, Glucose und Saccharose.

Trennmittel

Als Zusatzstoffe gelten die Trennmittel, die bei Lebensmitteln ein Ankleben oder Klumpenbildung verhindern oder pulverige bzw. körnige Lebensmittel rieselfähig machen.

Sie haben demnach ihre technologische Wirkung beim fertigen Produkt (Produkt-Trennmittel).

Zu den Trennmitteln zählen beispielsweise Wachse (E 901 bis E 904), Silikate (E 551 bis 559), das Magnesiumstearat (E 470 b), das Calciumphosphat (E 341) und thermooxidiertes Sojaöl (ohne E-Nummer).

Nicht zu den Zusatzstoffen zählen die Formentrennmittel.

Das sind vielmehr Verarbeitungshilfsstoffe.

Sie werden nicht mit dem Ziel der technologischen Wirkung im Fertigprodukt verwendet.

Für den Bereich der Bäckerei/Konditorei sind beispielsweise die Fette auf Blechen, Formen oder Maschinen oder das Schneideöl in Brotschneidemaschinen solche Hilfsstoffe.

Wenn letzteres allerdings so hoch dosiert wird, dass die Brotschnitten in der Packung dadurch getrennt werden, dann liegt ein Produkt-Trennmittel vor.

Verarbeitungshilfsstoffe, die unbeabsichtigt in die Lebensmittel übertreten (Carry-over) muss man nicht kenntlich machen.

Ausnahme: Verarbeitungshilfsstoffe mit allergenem Potenzial.

Trennkost

Das ist eine besondere Ernährungsweise, bei der im Grundsatz in jeder Tagesmahlzeit nur höchstens zwei der kalorischen Nährstoffe aufgenommen werden sollen (also z. B. Fette + Kohlenhydrate).

Bei der Trennkost nach Hay wird auch auf Vollwertigkeit geachtet.

Triebmittel

Das ist der Oberbegriff für Lockerungsmittel, die Teige und Massen durch das Lockerungsgas Kohlendioxid auflockern (= Trieb geben).

Das sind chemische Lockerungsmittel und ebenso die Backhefe.

Trinkschokolade

Trinkschokolade ist ein Getränk aus Milch und Schokoladenpulver.

Sie muss die Anforderungen nach der Kakaoverordnung erfüllen.

Das ist insbesondere zu beachten, wenn man vom Handel angebotene Instantpulver verwendet.

Werden die Anforderungen der Kakaoverordnung nicht erfüllt, muss man das daraus hergestellte Getränk als „kakaohaltiges Getränk“ bezeichnen (nicht „...schokolade“).

Triticale

Triticale ist eine Kreuzung von Weizen und Roggen.

Triticalebrot

Triticalebrot wird aus mindestens 90 Prozent Triticaleerzeugnissen hergestellt (bezogen auf die Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse).
(Leitsätze für Brot und Kleingebäck)

Trocken-Eiprodukte

Als Trocken-Eiprodukte gibt es: Trocken-Vollei, Trocken-Eidotter und Trocken-Eiklar. Diese Produkte muss man vor der Verarbeitung zu Teigen und Massen mit Wasser rückverdünnen.

Trockenfrüchte (Dörrobst)

Das ist der Oberbegriff für Früchte, die durch Wasserentzug haltbar gemacht worden sind.

Dazu gehören zum Beispiel: Rosinen, Korinthen, Dörrobst, getrocknete Feigen, Pflaumen und Äpfel.

Nicht dazu gehören: Orangeat und Sukkade (Zitronat), weil diese durch Zucker haltbar gemacht sind.

Trockenhefe

Trockenhefe ist eine Backhefe, die durch schonende Trocknung haltbar gemacht ist. Sie behält dabei weitgehend ihre Gärkräfte.

Vor der Verarbeitung zum Teig sollte man sie vorverquellen.

Das gilt nicht für Trocken-Instanthefe.

Diese kann man trocken unter das Mehl mischen.

Trockenmilch

Mit dem Begriff „Trockenmilch“ kennzeichnet man zusammenfassend die Milcherzeugnisse, die durch Wasserentzug haltbar gemacht sind.

Im Einzelnen gibt es verschiedene Trockenmilch-Produkte, beispielsweise

- Vollmilchpulver,
- Magermilchpulver,
- Buttermilchpulver,
- Süßmolkepulver.

Trocken-Milcherzeugnisse kann vor der Teigbereitung mit Wasser rückverdünnen.

Man kann sie aber auch trocken als Zutat verarbeiten.

Die Zugabemenge an Trockenmilch-Erzeugnissen muss den Frischprodukten entsprechen, wenn man die Gebäcke nach dem Milcherzeugnis benennt.

Trüffelpralinen

Das sind runde Pralinen (Nachahmung der Form von Trüffel-Pilzen), die man aus einer Trüffelmasse herstellt.

Hauptbestandteile dieser gehaltvollen Masse sind Kuvertüre, Sahne, Butter und geschmacksgebende Substanzen (z. B. Weinbrand, Champagner).

Trüffeltorte

Trüffeltorte enthält als Füllung eine Trüffelmasse. Das ist zumeist abgewandelter, streichfähiger Canache.

Trüffeltorte wird mit Böden aus Sacher- oder Schokoladenbiskuitmasse zusammengesetzt.

Die Torte wird mit Trüffelmasse eingestrichen oder/und mit Kuvertüre überzogen.

Tuttifrutti

Das ist eine standardisierte Eisspeise.

Sie besteht im Kern aus Zitroneneis mit Mandeln, Nüssen und mazerierten Belegfrüchten.

Der Kern ist ummantelt mit Erdbeereis.

Als Beilagen sind Baiserteile, Schlagsahne und Belegfrüchte typisch.

U

Überraschungsomelett (Omelett surprise)

Das ist eine spezielle Eisspeise: Auf einen Biskuitboden werden Speiseeis und Früchte gegeben, mit Biskuitschicht eingemantelt und dann mit Baisermasse dekoriert.

So wird das Omelett abgeflämmt.

Man serviert es portionsweise heiß mit eiskalter Füllung.

Überzugsmittel

Als Kategorie der Zusatzstoffe fasst man unter der Bezeichnung „Überzugsmittel“ solche Stoffe zusammen, die stückige Lebensmittel (wie Käselaike oder Früchte) vor dem Austrocknen, vor Aroma- und Qualitätsverlusten sowie vor dem Verderb schützen.

Die Überzugsmittel (Wachse oder Harze der E 901 bis 904) werden durch Sprühen oder Tauchen aufgetragen und bilden auf den Lebensmitteln einen festen, elastischen Film.

Für die Herstellung von Back- und Süßwaren sind diese Zusatzstoffe nicht zugelassen.

Sie dürfen beispielsweise angewandt werden für Zuckerwaren, Zitrusfrüchte und getrocknete Weinbeeren (außer Korinthen).

Insofern können sie auch in Backzutaten sein.

Überzugsmittel als Zutat von verpackt angebotenen Lebensmitteln muss man im Zutatenverzeichnis ausweisen.

Umweltschutz

Gewerbliche Tätigkeiten sind mit Eingriffen in die Umwelt verbunden (z. B. durch Entnahme und Verarbeitung natürlicher Ressourcen, durch Ausstoß von produktionsbedingten Abgasen und Stäuben, durch Entsorgung von Produktionsabfällen).

Bäckereien/Konditoreien ergreifen umweltbezogene Maßnahmen

– auf freiwilliger Basis (z. B. für ein Öko-Audit),

– aufgrund rechtlicher Vorschriften (z. B. im Rahmen des Umweltverwaltungsrechts bei Bau- und Umbaumaßnahmen; beim Vertreiben von Waren in Verpackungen).

Beim Bau oder bei der Einrichtung von Produktionsstätten der Bäckerei/Konditorei besteht üblicherweise keine Pflicht zu einem förmlichen oder vereinfachten

Genehmigungsverfahren nach dem BImSchG. Schädliche Umwelteinwirkungen sind aber soweit wie technisch möglich zu verhindern oder auf das technisch mögliche Mindestmaß zu beschränken.

Unfallanzeige

Im Falle eines Arbeitsunfalls oder Wegeunfalls muss der Unternehmer oder sein Stellvertreter an die Berufsgenossenschaft innerhalb von drei Tagen eine Unfallanzeige erstatten, wenn die/der Verletzte länger als drei Tage arbeitsunfähig ist.

Dafür sind die von der BGN vorgeschriebenen Vordrucke zu verwenden.

Sie sind in zweifacher Ausfertigung an die zuständige Bezirksverwaltung der BGN zu senden.

Bei schweren Unfällen, bei Massenfällen und bei Unfällen mit Todesfolge sind die Meldungen sofort fernmündlich, fernschriftlich oder telegrafisch der BGN und der für Arbeitsschutz zuständigen Behörde zu melden (bei tödlichen Unfällen auch der Polizei).

Schwere Schadensfälle sind ebenso unverzüglich zu melden, auch wenn niemand verletzt wurde.

Bei Wegeunfällen muss man beachten, dass die Bedingungen für deren Anerkennung zu erfüllen und darzulegen sind (unter anderem: Zusammenhang mit der Arbeitstätigkeit, direkter Weg).

Wegeunfälle der Auszubildenden im Zusammenhang mit dem Besuch der öffentlichen Berufsschule sind über das Sekretariat der Schule an die Schülerunfallversicherung zu melden.

Dafür benutzt man üblicherweise ein Formblatt der Berufsschule.

Unfallverhütung

Die zur Unfallverhütung geltenden Vorschriften ergeben sich allgemein für alle Arbeitsstätten aus der Arbeitsstättenverordnung und speziell für die Betriebe des Backgewerbes aus den einschlägigen Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaft (BGN).

Die Unfallverhütung ist ein Teil des Arbeitsschutzes.

Der Verhinderung von Arbeitsunfällen sollen die zahlreichen Vorgaben für den Bau, für die Einrichtung und für den Betrieb der Arbeitsstätten dienen (Anforderungskataloge und Sicherheitsregeln).

In Bäckereien/Konditoreien werden Maschinen und Geräte benutzt, die aufgrund ihrer Bauart und des Betriebs bestimmte Restgefahren aufweisen.

Der Unternehmer muss die Beschäftigten über die bei ihren Tätigkeiten auftretenden Gefahren sowie über die Maßnahmen zu ihrer Abwendung vor der Beschäftigung und danach in angemessenen Zeitabständen unterweisen, mindestens jedoch einmal jährlich.

Außerdem ist eine sachkundige Person als Sicherheitsfachkraft zu bestellen.

Neben der Gefahrenunterweisung an Maschinen und Geräten gehören zur Unfallverhütung

- die Hinweise auf besondere Gefahrstellen im Betrieb,
- die Belehrung über den Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen,
- die Bereitstellung und das Tragen von persönlichen Schutzausrüstungen,

– die Beachtung von Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz.
Der Unfallversicherungsschutz der Berufsgenossenschaft bezieht auch die Wegeunfälle mit ein.
Das sind Unfälle, die sich auf dem direkten Weg zwischen Wohnung und Arbeitsstätte ereignen (ohne Um- und Abwege).

Unlauterer Wettbewerb (UWG)

In Deutschland gilt mit dem „Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb“ (UWG) eine wichtige Wettbewerbsregelung.
Im UWG wird bestimmt:

- „Wer im geschäftlichen Verkehre zu Zwecken des Wettbewerbs Handlungen vornimmt, die gegen die guten Sitten verstoßen, kann auf Unterlassung und Schadenersatz in Anspruch genommen werden;“
- „Wer im geschäftlichen Verkehr zu Zwecken des Wettbewerbs über geschäftliche Verhältnisse, insbesondere über die Beschaffenheit, den Ursprung, die Herstellungsart oder die Preisbemessung einzelner Waren oder gewerblicher Leistungen oder des gesamten Angebots, über Preislisten, über die Art des Bezugs oder die Bezugsquelle von Waren, über den Besitz von Auszeichnungen, über den Anlass oder den Zweck des Verkaufs oder über die Menge der Vorräte irreführende Angaben macht, kann auf Unterlassung der Angaben in Anspruch genommen werden.“

Mit diesen beiden Passagen wird ein breiter Anwendungsbereich der rechtlichen Regelungen abgedeckt. Geschützt werden dadurch die Belange der Mitbewerber, aber auch die der Allgemeinheit.

Der Schutz wird gewährt durch Anspruch auf Unterlassung, Anspruch auf Schadenersatz und Androhung der Strafverfolgung.

Unterbruch-Backverfahren

Dieses Backverfahren dient dazu, Backwaren bevorraten und bei Bedarf kurzfristig durch Fertigbacken frisch zum Verkauf bereitstellen zu können.

Die Gebäcke (Brot und Kleingebäck) werden dafür zunächst nur mit etwa 50 % bis 75 % der Normalbackzeit gebacken.

Dann werden sie zwischengelagert.

Die Zwischenlagerzeit ist abhängig von der angewendeten Lagermethode (z. B. Warmlagerung bei +55 °C bis zu 48 Stunden oder Tiefgefrieren über längere Zeit). Wichtig ist es, in der Zwischenlagerzeit die Alterungsvorgänge der Gebäcke sowie Feuchtigkeitsverluste gering zu halten.

Vor der Bereitstellung zum Verkauf werden die Gebäcke zu Ende gebacken, zum Teil mit etwas längerer Zeit als die zuvor eingekürzte Backzeit.

Untersagungsverfügung (Handwerksausübung)

Nach den Bestimmungen der Handwerksordnung ist der selbstständige Betrieb eines Handwerks als stehendes Gewerbe nur den in die Handwerksrolle eingetragenen natürlichen und juristischen Personen gestattet.

Ein Gewerbebetrieb ist Handwerksbetrieb, wenn er handwerklich betrieben wird und vollständig oder in wesentlichen Tätigkeiten ein Gewerbe umfasst, das in der Anlage zur Handwerksordnung als Handwerk aufgeführt ist.

Ohne Eintragung in die Handwerksrolle (z. B. bei Versäumnis oder bei fehlenden Voraussetzungen) wird eine handwerkliche selbstständige Gewerbebetätigung unrechtmäßig betrieben.

Eine solche Tätigkeit ist ordnungswidrig und kann mit einem Bußgeld belegt werden. Die zuständige Behörde kann auf Antrag der Handwerkskammer auch vor der Ahndung als Ordnungswidrigkeit eine Untersagungsverfügung erlassen.

Das ist insbesondere dann nötig, wenn der Umfang und/oder die Art der Tätigkeit hinsichtlich ihrer Einordnung als Handwerksgewerbe unklar ist.

Maßgeblich dafür ist vor allem, dass die Gewerbeausübung wesentliche Tätigkeiten des Handwerks umfasst, die für ihre Ausführung entsprechende fachliche Fähigkeiten und Kenntnisse voraussetzen.

Bei Untersagungsanordnungen von Tätigkeiten, die dem Bäcker- bzw. Konditorhandwerk zuzuordnen sind, wurden unter anderem schon folgende Fälle beurteilt:

- Das Bräunen vorgebackener Kleingebäcke in Abbackstationen von Verkaufsstätten ist keine vollhandwerkliche Tätigkeit.

(Hess. VGH, Urteil vom 11.05.1987)

- Das gewerbsmäßige Herstellen und Vertreiben von Speiseeis mit üblichem Zubehör (z. B. in einem Eiscafé) stellt ein handwerkliches Gewerbe dar.
- Das Direktvermarkten von selbstgebackenem Brot durch einen Landwirt ist keine unerlaubte Handwerkstätigkeit, wenn es sich im Vergleich zur landwirtschaftlichen Haupttätigkeit um einen Nebenerwerb in „unerheblichem Rahmen“ handelt.

(Urteil des Bayr. Obersten Landesgerichts, Az.: 3 06 Owi 62/94)

Anmerkung:

Unabhängig von der Beurteilung, inwieweit eine Gewerbeausübung als Handwerk einzustufen ist, müssen bei Herstellung, Behandlung und Vertrieb von Lebensmitteln die einschlägigen hygienerechtlichen Bedingungen erfüllt werden (LMHV).

Uperisierte Milch

Das ist eine andere Bezeichnung für H-Milch.

Dabei wird die Milch zum Sterilisieren für die Dauer von weniger als einer Sekunde auf 150 °C erhitzt und so keimfrei gemacht, ohne dass die qualitätsmindernden Nachteile auftreten wie bei anderen Verfahren zum Haltbarmachen von Milch. Uperisierte Milch ist in einer Dichtverpackung über mehrere Wochen haltbar.

UV-Brot

UV-Brot ist ein neuartiges Lebensmittel aus Finnland.

Es handelt sich um hefegelockertes Brot und Kleingebäck, das mit UV bestrahlt ist. Es ist nach den Regelungen der EG-Verordnung Nr. 258/97 zugelassen.

Es darf bis zu 3 Mikrogramm Vitamin D₂ je 100 g Brot enthalten.

Das Brot muss mit folgender Kennzeichnung angeboten werden: „enthält durch UV-Bestrahlung erzeugtes Vitamin D“.

V

Vakuum-Kühl-Technologie

So bezeichnet man zusammenfassend die Anwendung von Vakuum beim Umgang mit Backwaren in der Bevorratung, insbesondere bei der Zwischenlagerung von Teilgebackenem.

Im Vakuum wird der Siedebereich von Flüssigkeiten erniedrigt und der Dampfdruck erhöht.

Das wirkt beim Abkühlen von Gebäcken gegen den Schrumpfeffekt.

Da im Vakuum auch keimarme Verhältnisse bestehen, erhöht die Vakuum-Technologie auch die mikrobielle Haltbarkeit der Gebäcke.

Bei der Vakuum-Kühlung verlieren die zwischengelagerten Gebäcke durch Wasserverdunstung rund 5 % an Gewicht.

Diese Wassermenge muss man nach der Zwischenlagerung wieder zuführen, zum Beispiel durch Besprühen mit Aroma-Kondensat.

Vakuumverpacken

Das ist der Oberbegriff für die Verpackungstechnik, bei der in einem geschlossenen Behältnis der Innendruck unter dem Atmosphärendruck liegt.
Beim Verpacken von Lebensmitteln wird dabei durch den Entzug von Luftsauerstoff die Haltbarkeit der verpackten Produkte deutlich verlängert.
Vakuumverpacken wird aber für Back- und Süßwaren nur beschränkt angewendet, weil das Verfahren aufwändig ist und sich empfindliche Gebäcke dabei unerwünscht verformen.

Vanille

Das sind die getrockneten Fruchtkapseln einer in tropischen Ländern wachsenden Orchidee, die das natürliche Aroma Vanillin enthält.

Vanillekipferl

Mit der Verkehrsbezeichnung „Vanillekipferl“ bezeichnet man kleine, hörnchenartig geformte Mürbeteiggebäcke, die wertbestimmend das natürliche Vanillearoma enthalten.

Vanillekipferl wälzt man nach dem Backen in Vanillezucker.

Vanillekrem

Das ist die Bezeichnung für eine mit Stärke gebundene Grundkrem aus Milch, Zucker und Vanille-Krempulver, auch mit Eidotter.

Leichte Vanillekrem ist eine Füllkrem, die mit Eiklarschnee aufgelockert ist.

Vanillezucker

Das ist eine Gewürzzubereitung aus Raffinadezucker mit mindestens 5 % fein zerkleinerten, nicht extrahierten Bourbon-Vanilleschoten.

Vanillin (Ethylvanillin)

Das ist der synthetisch hergestellte Geschmacksstoff der Vanille. Er entspricht in seiner chemischen Zusammensetzung der natürlichen Vanille. Damit hergestellte Produkte darf man nicht unter Verkehrsbezeichnungen mit „Vanille...“ anbieten, sondern als „...mit Vanillegeschmack“.

Vegane Lebensmittel

Das sind Lebensmittel ohne jegliche Zutaten tierischer Herkunft. *)
Für vegane Back- und Süßwaren muss man daher auf Zutaten wie Ei, Milch und Milcherzeugnisse verzichten.
Bei Snacks muss man außerdem auf Fleisch- und Wurstwaren, Fisch und Meeresfrüchte als Zutat verzichten.

Für das Anbieten von „vegane Lebensmittel“ gilt:
„Vegan sind Lebensmittel, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen
– keine Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme) oder
– keine Verarbeitungshilfsstoffe oder
– keine Nicht-Lebensmittelzusatzstoffe,
die ebenfalls tierischen Ursprungs sind, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet werden.“

Vegane Lebensmittel, Bezeichnungen und Kennzeichnungen

Die Bezeichnung eines Lebensmittels soll den Verbrauchern die *Art des Lebensmittels* verdeutlichen. Das erfolgt mit gewissen Ausnahmen durch rechtlich geforderte Verkehrsbezeichnungen oder mit allgemein verständlichen Gattungsbezeichnungen, zum Beispiel "Berliner Pfannkuchen". Ausnahmen sind beispielsweise traditionell geprägte Produktnamen wie „Sandkuchen“ oder „Teegebäck“. Bei diesen Produkten erwartet der Verbraucher nicht die Zutaten, die im Namen genannt sind.

Bei Produkten, die man als „vegan“ anbietet, muss jedoch diese Produkteigenschaft erfüllt sein. Demnach sind Zutaten ausgeschlossen, die in veganen Lebensmitteln nicht enthalten sein dürfen. Ein „Käsebrötchen“ kann daher nicht „vegan“ sein. Käse muss nämlich laut EU-Verordnung ausschließlich aus Milch und/oder Milcherzeugnissen hergestellt sein.

Ähnlich verhält es sich bei Produkten mit Zutaten die auf eine hohe Qualität schließen lassen, zum Beispiel Lachs oder Krabben oder Butter. Eine namengebende Verwendung dieser Begriffe oder ihre bildhafte Darstellung im Zusammenhang mit „vegan“ ist unzulässig. Das gilt auch, wenn man auf der Verpackung oder an anderer Stelle auf den Ersatz dieser Zutaten hinweist. Also sind ein „vegane Butterkuchen“ oder eine „vegane Butterkrem“ ausgeschlossen, denn für Produkte mit der namengebenden Zutat „Butter“ darf man kein anderes Fett als Ersatz für Butter verwenden.

Beim Angebot veganer Produkte kann man darauf hinweisen, dass in dem Produkt möglicherweise ungewollt Spuren von Zutaten sein können, die für vegane Lebensmittel nicht zulässig sind. Das ist unbedenklich im Sinne möglicher Irreführung. Auch aus Gründen der Produkthaftung dürfte dieser Hinweis entbehrlich sein, weil in der Regel durch die „Spuren-Kontamination“ keine Beeinträchtigung der Gesundheit der Verbraucher anzunehmen ist. Allerdings ist es aus verkaufpsychologischer Sicht ungünstig, wenn man „vegane Lebensmittel“ mit dem Hinweis anbietet, dass in diesen Produkten auch Zutaten enthalten sein können, die für vegane Lebensmittel ausgeschlossen sind.

(Vorlage von Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde mit VEBU - Vegetarierbund Deutschland)*

Vegetarische Lebensmittel

Das sind Lebensmittel ohne Zutaten tierischer Herkunft.
Jedoch werden Ei- und Milcherzeugnisse als Zutat akzeptiert.

Für das Anbieten von **"vegetarischen Lebensmitteln"** gilt:

"Vegetarisch sind Lebensmittel, welche die Anforderungen an vegane Lebensmittel erfüllen, bei deren Produktion jedoch abweichend davon

- Milch,
- Kolostrum,
- Farmgeflügeleier,
- Bienenhonig,
- Bienenwachs,
- Propolis oder
- Wollfett/Lanonin

oder deren Bestandteile oder daraus gewonnene Erzeugnisse zugesetzt oder verwendet werden können."

(Vorlage von Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde mit VEBU - Vegetarierbund Deutschland)*

Vegetarismus

Das ist eine Ernährungsform, bei der die Nahrung aus pflanzlicher Herkunft besteht (unter vollständigem oder zumindest weitgehendem Verzicht auf tierische Lebensmittel).

Verdampfungsenthalpie

Um 1 kg Wasser zu verdampfen, benötigt man 2258 kJ Energie.

Wird Wasser verdampft, verliert die Umgebung an entsprechender Energie, was sich in der Absenkung der Temperatur ausdrückt.

Bei der Lagerung von Gebäcken im Vakuum entzieht man das Wasser aus den Gebäcken.

Dabei bringt 1 % Wasserverlust aus dem Gebäck eine Abkühlung um 5,6 °C in der Gebäcktemperatur.

Verdauung

Die Verdauung dient dem Abbau aufgenommener Nahrung bis in die kleinsten Inhaltsstoffe, die dann über den Darm resorbierbar und für den Stoffwechsel im Körper ausnutzbar sind.

Verdickungsmittel

Als Kategorie der Zusatzstoffe werden unter der Bezeichnung „Verdickungsmittel“ die Stoffe zusammengefasst, die den Lebensmitteln eine sämige oder standfeste Konsistenz verleihen.

Bekannte Verdickungsmittel sind Guarkernmehl (E 412) oder Johannisbrotkernmehl (E 410), die man als Bindemittel in den Lebensmitteln bei Glutenunverträglichkeit verwendet.

Auch Geliermittel oder modifizierte Stärken sind Verdickungsmittel.

Die Verwendung von Verdickungsmitteln muss man beim Angebot von damit hergestellten Lebensmitteln in der Zutatenliste der Verpackung ausweisen.

Verkaufsförderung

Als Verkaufsförderung bezeichnet man direkt und indirekt wirksame Maßnahmen des Marketings, die dazu dienen, die Kunden in der Verkaufsstelle durch kundenorientiertes Verhalten zufriedenzustellen, damit den Warenabsatz zu steigern, und die Kunden an solche Produkte heranzuführen, die bevorzugt verkauft werden sollen.

Aktionen zur Verkaufsförderung schließen zur Steigerung der Wirkung auch werbliche und imagebezogene Maßnahmen ein.

Indirekte Maßnahmen zur Verkaufsförderung werden vor allem für Funktionen der Verkaufsstelle ergriffen (z. B. Optimierung der Warenpräsentation, Personalschulung zur Förderung von Zusatzverkäufen, Prämien für Verkaufserfolge).

Verkehrsbezeichnung

Die Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels ist die in den Rechtsvorschriften festgelegte Bezeichnung (Etikettierung).

Fehlt eine solche rechtliche Festlegung, wie das bei Back- und Süßwaren im Allgemeinen der Fall ist, so gilt als Verkehrsbezeichnung

- die nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung oder
- eine Beschreibung des Lebensmittels und erforderlichenfalls seiner Verwendung, die es dem Verbraucher ermöglicht, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden.

Hersteller- oder Handelsmarken oder Fantasienamen können die Verkehrsbezeichnung *nicht ersetzen*.

Ebenso genügt nicht die Verpackung in Klarsichtfolien, so dass die Verbraucher das Produkt erkennen können.

Da es für die meisten Backwaren keine Festlegungen von Verkehrsbezeichnungen in Rechtsvorschriften gibt, sind zweckmäßigerweise die Definitionen in vorhandenen Richtlinien, Leitsätzen oder den DLG-Katalogen heranzuziehen.

Diese weisen auch Beschreibungen für Backwaren mit besonderen Beurteilungsmerkmalen aus.

Soweit diese keine eindeutigen Aussagen enthalten, die es dem Verbraucher erlauben, die Art des Lebensmittels zu erkennen, so sind erläuternde Beschreibungen nötig (z. B. neben der Gattungsbezeichnung „Steinofenbrot“ die Verkehrsbezeichnung als „Roggenmischbrot“).

Anmerkungen:

1. Das Kennzeichnen mit der Verkehrsbezeichnung ist rechtlich nicht gefordert beim Angebot von unverpackten Back- und Süßwaren.

2. Bei der Kennzeichnung mit der Verkehrsbezeichnung muss man Angaben vermeiden, die zur Täuschung führen, z. B. die Verwendung nicht zutreffender Herkunftsangaben, fremder Marken (Markenschutz) oder nicht vorhandener Patente.

Verpackungs-Verordnung

Die „Verordnung über die Vermeidung von Verpackungsabfällen“ (VerpackV) dient abfallwirtschaftlichen Zielen.

Diese sind wie folgt bestimmt:

- „1. Verpackungen sind aus umweltverträglichen und die stoffliche Verwertung nicht belastenden Materialien herzustellen.
2. Abfälle aus Verpackungen sind dadurch zu vermeiden,
 - dass Verpackungen nach Volumen und Gewicht auf das zum Schutz des Füllguts und auf das zur Vermarktung unmittelbar notwendige Maß beschränkt werden,
 - dass Verpackungen so beschaffen sein müssen, dass sie wiederbefüllt werden können, soweit dies technisch möglich und zumutbar sowie vereinbar mit den auf das Füllgut bezogenen Vorschriften ist,
 - dass Verpackungen stofflich verwertet werden, soweit die Voraussetzungen für eine Wiederbefüllung nicht vorliegen.“

Als Verpackungen unterscheidet man:

- **Transportverpackungen:** Sie dienen dazu, die Waren auf dem Weg vom Hersteller bis zum Vertreiber vor Schäden zu bewahren und zur Sicherheit des Transports (z. B. Paletten, Schrumpffolien um mehrere Gebinde)
- **Verkaufsverpackungen:** Sie dienen dem Endverbraucher beim Transport oder bei der Aufbewahrung der Waren bis zum Verbrauch (z. B. Beutel, Kartonagen, Flaschen)
- **Umverpackungen:** Sie dienen der Umhüllung von einzelnen Verkaufsverpackungen (z. B. Blister, Folien, Kartonagen, die die Selbstbedienung erleichtern sollen, Diebstähle erschweren sollen und der Werbung dienen können)

Für die vorgenannten Verpackungsarten gilt als oberste Zielsetzung die Vermeidung von Verpackungsabfall durch Beschränkung.

Darüber hinaus besteht für Hersteller und Betreiber eine Rücknahmeverpflichtung, die je nach Verpackungsart unterschiedlich geregelt und quantitativ gefordert ist.

Bäckereien/Konditoreien als Bezieher von Rohstoffen können die Transportverpackungen und Verkaufsverpackungen (soweit sie als Transportschutz dienen) an die Lieferanten zurückgeben.

Bäckereien/Konditoreien haben als Vertreiber von Waren die Pflicht, bei in Umverpackungen angebotenen Waren die Umverpackungen zu entfernen oder den Verbrauchern dazu Gelegenheit einzuräumen und darauf auf Schrifftafeln hinzuweisen sowie Sammelbehälter bereitzustellen (soweit möglich zur Getrenntsammlung).

Die Verkaufsverpackungen sind ebenso zurückzunehmen.

Für Vertreiber mit weniger als 200 m² Verkaufsfläche beschränkt sich diese Pflicht auf die Verpackung der Marken, die der Vertreiber in Verkehr bringt.

Die Rückgabe von Verpackungen ist für die Verbraucher kostenlos.

Der zur Rücknahme Verpflichtete hat die Verpackungen zur erneuten Verwendung zu nutzen (soweit dies möglich ist) oder der stofflichen Verwertung außerhalb der öffentlichen Abfallentsorgung zuzuführen.

Zur Erfüllung der letztgenannten Pflicht kann sich der Verpflichtete eines Entsorgungssystems bedienen (Duales System Deutschland).

Die Kosten dieser Art Abfallentsorgung werden über den so genannten „Grünen Punkt“ umgelegt.

Die Kunden zahlen dafür beim Erwerb der damit gekennzeichneten Packungen den Preis für deren Entsorgung.

Für Mehrwegpackungen kann ein Pfand pro Getränkeverpackung verlangt werden, das jeweils bei deren Rückgabe zu erstatten ist.

Auch Einwegbestecke und Einweggeschirr sind Verkaufsverpackungen im Sinne der Verordnung.

Die Verwendung von Einweggeschirr kann nicht von der Gemeindeverwaltung verboten werden.

Wenn ein Vertreiber von Waren die Einweggeschirre an seine Kunden abgibt, sind diese Verkaufsverpackungen gemäß Verpackungsverordnung zurückzunehmen und/oder zu verwerten. Selbst wenn die Deponierung von Abfällen notwendig wird und damit Immissionen entstehen, können diese dem Vertreiber nicht mehr zugerechnet werden.

Verstöße (gegen Lebensmittel- und Gewerberecht)

Die zuständigen Behörden können bei Zuwiderhandlungen gegen lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften auf verschiedene Weise reagieren, je nach Schwere des Verstoßes und der Folgen.

In Betracht kommen insbesondere die folgenden Akte:

- Abmahnung des Verantwortlichen für die Zuwiderhandlung
- Einleitung eines Bußgeldverfahrens wegen Ordnungswidrigkeit
- Anzeige einer Straftat bei der Staatsanwaltschaft
- Erlass verschiedener Verwaltungsakte (Schließung der Verkaufsstelle, Einzugs- oder Vernichtungsanordnung)
- Öffentliche Warnung vor gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln

Die Einleitung von Verwarnungs- und Bußgeldverfahren erfolgt nach dem Gesetz über Ordnungswidrigkeiten (OWiG). Im Verfahrensablauf ist unter anderem ein Anhörungsverfahren vorgesehen.

Im Regelfall ist es für die Beschuldigten zweckmäßig, eine schriftliche Stellungnahme abzugeben.

Die Behörde entscheidet aufgrund der Einlassung nach pflichtgemäßem Ermessen. Wird ein Bußgeldbescheid erteilt, so muss dieser Bescheid bestimmte Bestandteile enthalten, unter anderem auch die Rechtsbehelfsbelehrung.

Wird danach ein Einspruch gegen das Bußgeld eingelegt, kann die Behörde dem abhelfen (Rücknahme des Bußgeldbescheids) oder die Angelegenheit zum Klageverfahren an das zuständige Amtsgericht abgeben.

Bei Einleitung eines strafrechtlichen Ermittlungsverfahrens kann nach Abschluss der Ermittlungen ggf. Anklage erhoben werden (nach StPO).

Die Staatsanwaltschaft kann an Stelle einer Hauptverhandlung das Strafbefehlsverfahren wählen.

Dafür ist nicht die Zustimmung des Beschuldigten erforderlich.

Ein Strafbefehl wird auf Antrag der Staatsanwaltschaft durch das zuständige Gericht zugeleitet.

Dieses kann den Strafbefehl niederschlagen oder andernfalls die Hauptverhandlung anberaumen.

Auf beiden Wegen kommt es im strafrechtlichen Verfahren zu einem Urteil, gegen das Rechtsmittel und Klage vor der nächsthöheren Instanz möglich sind.

Verzeichnisse (Jugendarbeitsschutz)

Nach den Vorschriften des Jugendarbeitsschutzgesetzes (JASchG) haben Arbeitgeber, die mindestens einen Jugendlichen beschäftigen, einen Abdruck des Gesetzes und die Anschrift der Aufsichtsbehörde zur Einsichtnahme für die jugendlichen Arbeitnehmer bereitzustellen.

Darüber hinaus sind folgende Verzeichnisse/Unterlagen gefordert:

- Aushang über Beginn und Ende der regelmäßigen täglichen Arbeitszeit und Pausen der Jugendlichen, wenn mindestens drei Jugendliche beschäftigt werden
- Verzeichnisse der beschäftigten Jugendlichen unter Angabe von Vor- und Zunamen, Geburtsdatum, Wohnanschrift und Datum des Beginns der Beschäftigung
- Nachweise der Beschäftigungszeiträume von Jugendlichen sowie über Lohn- und Gehaltszahlungen an diese Beschäftigten (nur auf Verlangen der Aufsichtsbehörde vorzulegen oder einzusenden)
- Nachweise über die Erstuntersuchung nach JASchG, über Nachuntersuchungen und durchgeführte Ergänzungsuntersuchungen

Die Verzeichnisse und Unterlagen sind mindestens bis zum Ablauf von zwei Jahren nach der letzten Eintragung aufzubewahren, auch wenn Jugendliche inzwischen den Betrieb verlassen haben.

Für die Nachweise der ärztlichen Untersuchungen gilt, dass diese nur bis zur Vollendung des 18. Lebensjahres des Jugendlichen aufzubewahren sind oder bis zur vorherigen Beendigung des Beschäftigungsverhältnisses.

Damit ist die Aushändigung zusammen mit den übrigen „Arbeitspapieren“ erforderlich.

Vierkornbrot

Das ist ein Spezialbrot mit Mahlerzeugnissen aus Nichtbrotgetreiden, die jeweils mit einem mindestens 5 %igen Anteil zugesetzt sein müssen.

Dabei muss mindestens eine Getreideart ein Brotgetreide sein.

Vierkornbrot kann beispielsweise hergestellt sein aus Roggen- und Weizenmahlerzeugnissen sowie jeweils mindestens 5 % Hafer- und Gerstenmahlerzeugnissen.

Vitamine

Das sind für den menschlichen Körper unverzichtbare Wirkstoffe, die vom Organismus nicht selbst bereitgestellt werden können und daher in bestimmten Mengen mit der Nahrung aufgenommen werden müssen.

Bei Mangel an einem Vitamin entstehen spezifische Erkrankungen (Avitaminosen, Hypovitaminosen), beispielsweise bei Mangel an Vitamin A die „Nachtblindheit“.

Aber auch eine Überversorgung des Körpers mit bestimmten Vitaminen kann zu Gesundheitsstörungen führen.

Vollkornbrot

Vollkornbrot wird aus mindestens 90 Prozent Roggen- und Weizenvollkornenerzeugnissen in beliebigem Verhältnis zueinander hergestellt.

Die zugesetzte Säuremenge stammt zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig.
Die Verkehrsbezeichnung der Brote richtet sich nach den verwendeten Mahlerzeugnissen, z. B. „Roggenvollkornbrot“.

Vollmilch

Das ist eine standardisierte Milch, die in einem Milchbearbeitungsbetrieb einer Wärmebehandlung oder einer wirkungsgleichen Behandlung unterworfen wurde und deren Fettgehalt auf mindestens 3,5 % eingestellt ist.

Vollwerternährung

Die Vollwerternährung ist ein ganzheitliches Ernährungskonzept.
Sie strebt über die Gesundheitsverträglichkeit hinausgehend auch die Umwelt- und Sozialverträglichkeit der Nahrung an.
Die Ernährung ist überwiegend lacto-vegetabil, mit möglichst naturbelassenen Nahrungsmitteln (z. B. Vollkorn, Gemüse, Obst) unter Verzicht auf Zusatzstoffe.

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>