

## Neue Regelungen für vegane Backwaren im Österreichischen Lebensmittelbuch

Das Österreichische Lebensmittelbuch definiert erstmals klare Regeln für vegane Backwaren. In Kapitel B 18 wird festgelegt, welche Zutaten zulässig sind und wie die Produkte gekennzeichnet werden müssen.



*Bild: Pixabay*

Das Österreichische Lebensmittelbuch wurde um klare Vorgaben für vegane Backwaren erweitert. Mit der Ergänzung von Kapitel B 18 „Backerzeugnisse“ um Punkt 1.10 wird erstmals definiert, welche Anforderungen diese erfüllen müssen.

### **Was ändert sich?**

Klare Zutatenregelung: Vegane Backwaren dürfen nur mit veganen Lebensmitteln, Zusatzstoffen und gegebenenfalls veganen Verarbeitungshilfsstoffen hergestellt werden.  
Einheitliche Bezeichnungspflicht: Produkte müssen als „vegan“ gekennzeichnet sein, etwa „veganer Nussstrudel“ oder „Gugelhupf vegan“.

Anpassung an bestehende Standards: Vegane Backwaren sollen hinsichtlich Herstellung, Form und typischen Zutaten den nicht-veganen Varianten entsprechen. Beispielsweise wird ein „veganer Krapfen“ in pflanzlichem Siedefett gebacken und gefüllt – analog zur traditionellen Herstellung, jedoch ohne tierische Produkte.

Mit diesen Neuerungen schafft die Codexkommission mehr Klarheit für Konsumenten und Produzenten. Die Regelungen erleichtern Betrieben die Kennzeichnung und geben Verbraucher:innen Sicherheit über die Zusammensetzung veganer Backwaren.

**Hier finden Sie das [Österreichische Lebensmittelbuch \(IV. Auflage Kapitel / B 18 / Backerzeugnisse\)](#) zum Download**

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**