



BIOKREIS e.V.

Verband für ökologischen Landbau und gesunde Ernährung

Auszug

Brot und Backwaren

Geltungsbereich

Zu Brot und Backwaren gehören im Sinne dieser Richtlinien „Brot und Kleingebäck“, Dauerbackwaren sowie „Feine Backwaren“.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Richtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Brot und Backwaren genügen.

Um einen hohen ernährungsphysiologischen Qualitätsstandard zu gewährleisten, wird empfohlen, Brot und Backwaren aus Mehlen mit hohem Ausmahlungsgrad (hohe Typenzahl) herzustellen.

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

- Natürliche Aromastoffe oder Aromaextrakte (gemäß Aromenverordnung, Anlage 1, Nr. 1 und 4), insofern deren aromatisierende Bestandteile ausschließlich aus den betreffenden namengebenden Lebensmitteln oder Aromaträgern gewonnen wurden (Rohstoffidentität gemäß § 44 (2)) und eine Deklaration mit Angabe des Lebensmittels oder Aromaträgers (z.B. natürliches Orangenaroma) erfolgt.

Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

Kulturen von Mikroorganismen

- Sauerteig aus betriebseigener Führung mit Anstellsauer als Starterkultur
Aufgrund von qualitativen und ernährungsphysiologischen Vorteilen (z.B. Abbau von Phytinsäure) ist eine betriebseigene Sauerteigführung mit Anstellsauer als Starterkultur vorzuziehen.
- Backferment auf der Basis von Getreide, Leguminosenmehl und Honig
- Hefe

Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

Lebensmittelzusatzstoffe

- Weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von:
 - Natriumbicarbonat, Natriumhydrogencarbonat (E 500)
 - Natriumtartrat (E 335) und Kaliumtartrat (Weinstein) (E 336)
- Pottasche (Kaliumcarbonat, E 501)
- Hirschhornsalz (Mischungen aus Ammoniumhydrogencarbonat, Ammoniumcarbonat (beide E 503) und Ammoniumcarbaminat)
- Speisegelatine ohne Zusätze (nur für sahnehaltige Massen)
- Agar-Agar (E 406)
- Pektin, nicht modifiziert (E 440 a)
- Johannisbrotkernmehl (E 410) und Guarkernmehl (E 412); beide nur für glutenfreie Backwaren
- Native Stärke, Quellstärke
- Natives, nicht modifiziertes Lecithin (E 322)
- Natriumhydroxid (E 524) (zur Oberflächenbehandlung von Laugengebäck)
- Vitalkleber

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Trennmittel/Trennwachse mit folgenden Bestandteilen:
 - pflanzliche Öle und pflanzliche Fette
 - Trennwachse (Bienenwachs, Carnaubawachs)
 - Getreidemehle
 - Butter
 - Lecithin

Zulässige Verarbeitungsverfahren

- Alle unter Verwendung der zulässigen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung und Verarbeitung von Brot und Backwaren.

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Papier, Papier- und Kartonverpackungen (auch mit Beschichtung)
- Pergamin
- Zellglas
- Sonstiges (Clipverschlüsse, Etiketten, unbehandeltes Holz, ...)
- Weißblech
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid(PA), Polyethylenterephthalat (PET); Folien möglichst aus Monomaterial; mit Aluminium beschichtete Folie nur für Produkte (z.B. Zwieback), die gasdicht verpackt werden müssen.
- unbehandeltes und rückstandsfreies Holz

Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz, Gelatine und die Bezeichnung der Mehltypen sind deutlich zu kennzeichnen.

Die Bezeichnung „Vollkorn“ darf nur für Produkte verwendet werden, die 100 % Vollkornanteil enthalten.