



Richtlinie für Brot und Backwaren

1. Geltungsbereich	2
2. Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung	2
3. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung	3
3.1 Aromen	3
3.2 Wasser und Salz	3
3.3 Kulturen von Mikroorganismen	3
3.4 Enzyme	3
3.5 Lebensmittelzusatzstoffe	3
3.6 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine	3
4. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe	3
5. Zulässige Verarbeitungsverfahren	4
6. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen	4
7. Kennzeichnung	4

Gültig ab April 2015

Die allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien des Biokreis e.V. sind in jedem Fall zusätzlich einzuhalten.

1. Geltungsbereich

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

2. 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 (gem. Richtlinien für Allgemeine Verarbeitung).

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

Als Süßungsmittel sind zulässig:

- Speisehonig
- Frucht- und Gemüsedicksäfte
- Ahornsirup
- Produkte aus Zuckerrohr (Vollrohrzucker, Rohrohrzucker)
- Produkte aus Zuckerrüben (Zuckerrübensirup, Rohrübenezucker)
- Weißzucker
- Weitere Süßungsmittel aus anderen Pflanzen
- Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte

Zu den verarbeiteten landwirtschaftlichen Zutaten sind die jeweiligen produktspezifischen Richtlinien des Biokreis zu beachten.

3. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

3.1 Aromen

Natürliche Aromastoffe oder natürlich Aromaextrakte, sofern deren aromatisierende Bestandteile ausschließlich aus den betreffenden namensgebenden Lebensmitteln oder Aromaträgern gewonnen wurden und eine Deklaration mit Angabe des Lebensmittels oder Aromaträgers (z.B. natürliches Orangenaroma) erfolgt. Wenn möglich sind Aromastoffe aus ökologischer Erzeugung zu verwenden.

3.2 Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Meersalz, Speisesalz (bevorzugt Steinsalz), auch jodiert, möglichst ohne Zusatz von Rieselhilfsmittel (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

3.3 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

3.4 Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

3.5 Lebensmittelzusatzstoffe

- Weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von:
 - Natriumbikarbonat, 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)
- Agar-Agar (E 406) aus ökologischer Erzeugung
- Speisegelatine ohne Zusätze, aus ökologischer Erzeugung (nur für sahnähnliche Massen)
- Pektin, nicht modifiziert (E 440 a), nicht amidiert (440i)
- Johannisbrotkernmehl (E 410) und Guarkernmehl (E 412); beide nur für glutenfreie Backwaren
- Native Stärke, Quellstärke, wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung
- Natives, nicht modifiziertes, ökologisch zertifiziertes Lecithin (E 322)
- Natriumhydroxid (E 524) (zur Oberflächenbehandlung von Laugengebäck)

3.6 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

4. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

Trennmittel/Trennwachse mit folgenden Bestandteilen aus ökologischer Erzeugung:

- pflanzliche Öle und pflanzliche Fette
- Trennwachse (Bienenwachs, Carnaubawachs)
- Getreidemehle

- Butter
- Lecithin

5. Zulässige Verarbeitungsverfahren

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

6. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

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

7. Kennzeichnung

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

Als „eifrei“ bzw. „ohne Ei“ dürfen nur solche Teigwaren deklariert werden, die vollständig ohne Eier bzw. deren Trockenprodukte hergestellt wurden. Bei Eierwaren soll gekennzeichnet werden, ob Vollei, Eigelb oder Eiweiß verwendet wurde.

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

Brot und Backwaren, die unverpackt in den Fachgeschäften verkauft werden, müssen für den Kunden deutlich lesbar und exakt gekennzeichnet sein. Bei loser Ware ist sicher zu stellen, dass sich der Kunde vor Ort über die alle verwendeten Zutaten (Rezepturen) Informationen einholen kann.