2 Brot und Backwaren

2.1 Geltungsbereich

Zu Brot und Backwaren gehören im Sinne dieser Richtlinie „Brot und Kleingebäck“ sowie „Feine Backwaren“.

2.2 Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien 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.
Es werden keine Rohstoffe von Getreidehybridsorten eingesetzt (betrifft vor allem Roggen).

2.3 Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen	• Siehe Teil I Punkt 3.2 - Regelung von Aromen
Wasser und Salz	• Trinkwasser • Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170 I) und Magnesiumcarbonat (E 504 I) zulässig)
Kulturen von Mikroorganismen	• Sauerteig aus ökologisch erzeugten Zutaten • Backferment auf der Basis von Getreide, Leguminosenmehl und Honig • Hefe: Die Verwendung von Biohefe wird empfohlen.
Enzyme	• Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.
Lebensmittelzusatzstoffe	• Weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von: - 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) • Pektin (E 440 I), nicht amidiert • Johannisbrotkernmehl (E 410) und Guarkernmehl (E 412); beide nur für glutenfreie Backwaren • Natives, nicht modifiziertes Lecithin (E 322), wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung • Natriumhydroxid (E 524; zur Oberflächenbehandlung von Laugengebäck)

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine	Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.
Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe	• Trennmittel / Trennwachse, soweit verfügbar aus ökologischen Rohstoffen, mit folgenden Bestandteilen: - pflanzliche Öle und pflanzliche Fette - Trennwachse (Bienenwachs E 901, Carnaubawachs E 903) - Lecithin • Getreidemehle aus ökologischer Erzeugung • Butter aus ökologischer Erzeugung

2.4 Zulässige Verarbeitungsverfahren

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

2.5 Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Papier, Pergamin
- Polyethylen (PE) und Polypropylen (PP); einzeln oder im Verbund
- Weißblech (z. B. für Pumpernickel)
- Mit Aluminium beschichtete Folie (nur für Produkte, die gasdicht verpackt sein müssen)
- Textile Verpackungen
- Sonstiges (Clipverschlüsse)

2.6 Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz und die Bezeichnung der Mehltype sind deutlich zu kennzeichnen.