

Leitsätze für Brot und Kleingebäck

vom 19. 10. 1993 (Beilage zum BAnz. Nr. 58 vom 24. 3. 1994, GMBI. Nr. 10 S. 346 vom 24. 3. 1994), zuletzt geändert am 19. 9. 2005 (BAnz. Nr. 184 vom 28. 9. 2005, GMBI. Nr. 55 S. 1125)

Die Leitsätze gelten für Brot und Kleingebäck, für die zu ihrer Herstellung bestimmten vorgebackenen Erzeugnisse oder Teige sowie für die zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmten Backmischungen.

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1. Begriffsbestimmungen

1.1 Brot

Brot wird ganz oder teilweise aus Getreide und/oder Getreideerzeugnissen, meist nach Zugabe von Flüssigkeit, sowie von anderen Lebensmitteln (z.B. Leguminosen-, Kartoffelerzeugnisse) in der Regel durch Kneten, Formen, Lockern, Backen oder Heiextrudieren des Brotteiges hergestellt.

Brot enthält weniger als 10 Gewichtsteile Fett und/oder Zuckerarten auf 90 Gewichtsteile Getreide und/oder Getreideerzeugnisse.

1.2 Kleingebäck

Kleingebäck entspricht den Anforderungen an Brot, sofern nicht in Abschnitt III (Besondere Beurteilungsmerkmale für Kleingebäck) etwas anderes beschrieben ist.

Das Gewicht des Einzelstcks liegt nicht über 250 g.

1.3 Vorgebackene Erzeugnisse

Vorgebackene Erzeugnisse entsprechen in ihrer Zusammensetzung Brot oder Kleingebäck, für deren Herstellung sie bestimmt sind.

1.4 Teige

Teige entsprechen in ihrer Zusammensetzung Brot oder Kleingebäck, für deren Herstellung sie bestimmt sind.

1.5 Backmischungen

Backmischungen zur Abgabe an den Endverbraucher enthalten außer Wasser und Hefe alle Zutaten in den Anteilen, wie sie zur Herstellung des beschriebenen Brotes oder Kleingebcks erforderlich sind.

1.6 Backmittel

Backmittel sind Mischungen von Lebensmitteln einschließlich Zusatzstoffen, die dazu bestimmt sind, die Herstellung von Backwaren zu erleichtern oder zu vereinfachen, die wechselnden Verarbeitungseigenschaften der Rohstoffe auszugleichen und die Qualität der Backwaren zu beeinflussen. Sie werden meist in einer Menge von weniger als 10 Prozent (auf Mehl berechnet) bei der Teigherstellung zugegeben.

1.7 Getreide

Getreide sind die Brotgetreidearten Weizen und Roggen (auch Dinke) sowie die anderen Getreidearten Buchweizen, Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis und Triticale.

1.8 Getreideerzeugnisse

Getreideerzeugnisse sind sämtliche Erzeugnisse aus gereinigtem Getreide, welches weiter bearbeitet wurde (z.B. durch Zerkleinern, Quetschen, Fraktionieren, Erhitzen), z.B. Mehl, Backschrot, Vollkornmehl, Vollkornschrot, Grieß und Dunst, Keime, Flocken und Speisekleie.

Getreide-Vollkornerzeugnisse wie Vollkornmehl und Vollkornschrot enthalten die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner einschließlich des Keimlings. Die Körner können jedoch von der äußeren Fruchtschale befreit sein.

Werden Keime, Speisekleie, Kleber und Stärke zugesetzt, bleiben diese bei der Berechnung der Getreideerzeugnisse unberücksichtigt.

1.9 Fette

Fette im Sinne dieser Leitsätze sind Butter, MilCHFetterzeugnisse¹⁾, Margarine- und Mischfetterzeugnisse²⁾, Speisefette und Speiseöle sowie deren Zubereitungen. Soweit Fette gegenseitig ersetzt werden können, gelten für die in diesen Leitsätzen angegebenen Mindestzusätze an Fetten unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Wassergehalte der verschiedenen Fettarten rechnerisch folgende Verhältnisse:

10 kg Butter entsprechen 8,2 kg Butterreinfett oder 8,2 kg Butterfett, fraktioniert oder 8,6 kg Butterfett.

10 kg Butter entsprechen 10,25 kg Margarine.

10 kg Margarine entsprechen 8 kg praktisch wasserfreier Fette.

1.10 Zuckerarten

Zuckerarten im Sinne dieser Leitsätze sind alle verkehrsüblichen Zuckerarten.

1.11 Sauerteig

Sauerteig ist ein Teig, dessen Mikroorganismen (z.B. Milchsäurebakterien, Hefen) aus Sauerteig oder Sauerteigstartern sich in aktivem Zustand befinden oder reaktivierbar sind. Sie sind nach Zugabe von Getreideerzeugnissen und Wasser zur fortlaufenden Säurebildung befähigt.

Teile eines Sauerteiges werden als Anstellgut für neue Sauerteige verwendet. Die Lebenstätigkeit der Mikroorganismen wird erst durch Backen oder Heißextrudieren beendet. Die Säurezunahme des Sauerteigs beruht ausschließlich auf dessen Gärungen. Den Säuregehalt (Säuregrad) beeinflussende Zutaten, ausgenommen Sauerteigbrot, werden nicht verwendet.

1.12 Mengenangaben

Die in den Leitsätzen angegebenen Mengen sind Gewichtsangaben in Teilen oder Prozenten, soweit keine davon abweichenden Angaben gemacht werden. Sie beziehen sich, sofern es nicht ausdrücklich anders vermerkt ist, auf die Gesamtmenge des verwendeten Getreides und/oder der Getreideerzeugnisse.

2. Mitverwendung von Brot

Die Verwendung von verkehrsfähigem hygienisch einwandfreiem Brot bei der Brotherstellung ist üblich, bei Brot mit überwiegendem Weizenanteil bis zu 6 Prozent, bei überwiegendem Roggenanteil bis zu 20 Prozent, jeweils berechnet als Frischbrot. Das mitverwendete Brot ist im Enderzeugnis mit bloßem Auge nicht erkennbar.

3. Mindestanteile wertbestimmender Zutaten

Bei Zutaten, die in der Bezeichnung oder Aufmachung von Brot und Kleingebäck zum Ausdruck kommen, werden - vorbehaltlich der Besonderen Beurteilungsmerkmale nach Abschnitt II - folgende Mindestmengen verwendet oder eingehalten:

- 3.1 **Sauerteig**
Sauerteigbrot wird so hergestellt, daß die gesamte zugesetzte Säuremenge aus Sauerteig stammt. Auf Nummer 1.11 wird verwiesen.
- Hinweise auf die Mitverwendung von Sauerteig sind nur üblich, wenn die zugesetzte Säuremenge zu mehr als zwei Dritteln aus Sauerteig stammt.
- Bei Bauern-/Landbrot mit einem Roggenanteil über 20 Prozent stammt die zugesetzte Säuremenge zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig.
- 3.2 **Butter**
Auf 100 kg Getreideerzeugnisse werden mindestens 5 kg Butter oder entsprechende Mengen Michfetterzeugnisse zugegeben. Andere Fette - außer als Trennfette - werden nicht verwendet; die Verwendung von Emulgatoren wird davon nicht berührt.
- 3.3 **Milch**
Auf 100 kg Getreideerzeugnisse werden mindestens 50 l standardisierte Vollmilch³⁾ oder entsprechende Mengen Kondensmilch - und/oder entsprechende Mengen Trockenmilcherzeugnisse - auch ergänzt durch Butterfett - zugegeben.
- 3.4 **Milcheiweiß**
Auf 100 kg Getreideerzeugnisse werden mindestens 2 kg Milcheiweiß zugegeben.
- 3.5 **Buttermilch, Joghurt, Kefir, Molke**
Auf 100 kg Getreideerzeugnisse werden mindestens 15 l Buttermilch, Joghurt, Kefir, Molke oder eine entsprechende Menge Trockenerzeugnisse zugegeben.
- 3.6 **Quark**
Auf 100 kg Getreideerzeugnisse werden mindestens 10 kg Speisequark (Frischkäse) oder eine entsprechende Menge Trockenerzeugnisse zugegeben.
- 3.7 **Weizenkeime**
Auf 100 kg Getreideerzeugnisse werden mindestens 10 kg Weizenkeime mit einem Mindestfettgehalt von 8 Prozent in der Trockenmasse zugegeben.
- 3.8 **Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Nüsse, Mohn und andere Ölsamen**
Auf 100 kg Getreideerzeugnisse werden mindestens 8 kg nicht entfetteter Ölsamen zugegeben. Bei Mohnbrot, Mohnkleingebäck, Sesamkleingebäck sowie Sonnenblumenkernkleingebäck genügt eine deutlich sichtbare Krustenauflage.
- 3.9 **Rosinen/Sultaninen, Korinthen**
Auf 100 kg Getreideerzeugnisse werden mindestens 15 kg luftgetrockneter Rosinen/Sultaninen und/oder Korinthen zugegeben.
- 3.10 **Speisekleien und Ballaststoffkonzentrate**
Auf 100 kg Getreideerzeugnisse werden mindestens 10 kg Weizenspeisekleie mit mindestens 50 Prozent Gesamtballaststoffen in der Trockenmasse zugegeben. Die Dosierung anderer Speisekleien und/oder Ballaststoffkonzentrate richtet sich nach ihrem jeweiligen Gesamtballaststoffgehalt im Verhältnis zur Weizenspeisekleie. Der Stärkegehalt der Weizenspeisekleie überschreitet nicht 15 Prozent in der Trockenmasse.
- 3.11 **Wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung auf Schrotanteile durch Zusätze wie „mit Schrotanteil“ hingewiesen, so werden bei der Herstellung mindestens 10 Prozent Getreideschrot, bezogen auf Gesamtgetreideerzeugnisse, verwendet.**
- 3.12 **Wird in der Bezeichnung oder Aufmachung auf andere Zutaten hingewiesen, werden diese in solchen Mengen verwendet, daß die durch sie bezweckten besonderen**

Eigenschaften bei den typischen Erzeugnismerkmalen sensorischer Art deutlich oder bei solchen ernährungsphysiologischer Art wertbestimmend in Erscheinung treten.

II. Besondere Beurteilungsmerkmale für Brot

Wird Brot mit den folgenden Verkehrsbezeichnungen in den Verkehr gebracht, entspricht es den jeweiligen Beurteilungsmerkmalen. Verkehrsbezeichnungen sind kursiv gedruckt.

1. *Weizenbrot* oder *Weißbrot*
Weizenbrot oder Weißbrot wird aus mindestens 90 Prozent Weizenmehl hergestellt.
2. *Weizenmischbrot*
Weizenmischbrot wird aus mehr als 50, jedoch weniger als 90 Prozent Weizenmehl hergestellt.
3. *Roggenbrot*
Roggenbrot wird aus mindestens 90 Prozent Roggenmehl hergestellt.
4. *Roggenmischbrot*
Roggenmischbrot wird aus mehr als 50, jedoch weniger als 90 Prozent Roggenmehl hergestellt.
5. *Weizenvollkornbrot*
Weizenvollkornbrot wird aus mindestens 90 Prozent Weizenvollkornenerzeugnissen hergestellt.
6. *Roggenvollkornbrot*
Roggenvollkornbrot wird aus mindestens 90 Prozent Roggenvollkornenerzeugnissen hergestellt. Die zugesetzte Säuremenge stammt zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig.
7. *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.

Ein *Weizenroggenvollkornbrot* wird aus mehr als 50 Prozent Weizenvollkornenerzeugnissen hergestellt.

Ein *Roggenweizenvollkornbrot* wird aus mehr als 50 Prozent Roggenvollkornenerzeugnissen hergestellt.
8. *Hafervollkornbrot* oder Vollkornbrote mit anderen Getreidearten
Hafervollkornbrot wird aus mindestens 20 Prozent Hafervollkornenerzeugnissen, insgesamt aus mindestens 90 Prozent Vollkornenerzeugnissen, hergestellt. Entsprechendes gilt für Vollkornbrote mit Bezeichnungen von anderen Getreidearten (z.B. *Gerstenvollkornbrot*).

Die zugesetzte Säuremenge stammt zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig.
9. *Weizenschrotbrot*
Weizenschrotbrot wird aus mindestens 90 Prozent Weizenbackschrot hergestellt.
10. *Roggenschrotbrot*
Roggenschrotbrot wird aus mindestens 90 Prozent Roggenbackschrot hergestellt.
11. *Schrotbrot*
Schrotbrot wird aus mindestens 90 Prozent Roggen- und Weizenbackschrot in beliebigem Verhältnis zueinander hergestellt.

Weizenroggenschrotbrot wird aus mehr als 50 Prozent Weizenbackschrot hergestellt.

Roggenweizenschrotbrot wird aus mehr als 50 Prozent Roggenbackschrot hergestellt.

12. *Pumpernickel*

Pumpernickel wird aus mindestens 90 Prozent Roggenbackschrot und/oder Roggenvollkornschrot mit Backzeiten von mindestens 16 Stunden hergestellt. Wird Pumpernickel aus Vollkornschrot hergestellt, so stammt die zugesetzte Säuremenge zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig.

13. Toastbrote

Insbesondere werden hergestellt:

- *Toastbrot* aus mindestens 90 Prozent Weizenmehl

- *Weizenvollkorntoastbrot* aus mindestens 90 Prozent Weizenvollkornernzeugnissen. Wird Säure zugesetzt, so stammt sie zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig

- *Weizenmischtoastbrot* aus mehr als 50 Prozent, jedoch weniger als 90 Prozent Weizenmehl

- *Roggenmischtoastbrot* aus mehr als 50 Prozent, jedoch weniger als 90 Prozent Roggenmehl

- *Vollkorntoastbrot* aus mindestens 90 Prozent Weizen-/Roggenvollkornernzeugnissen in beliebigem Verhältnis zueinander. Wird Säure zugesetzt, so stammt sie zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig.

14. *Knäcke Brot*

Knäcke Brot wird als Trockenflachbrot - unter Verwendung von Vollkornschrot, Vollkornmehl oder Mehl aus Roggen, Weizen, anderen Getreidearten oder Mischungen derselben, sowie anderer Lebensmittel - mit Hefelockerung oder Sauerteiggärung oder Luftschlag auf physikalische Weise oder mit sonstigen Lockerungsverfahren hergestellt.

Knäcke Brot wird nicht durch Heißextrusion hergestellt.

Der Feuchtigkeitsgehalt des Fertigerzeugnisses beträgt höchstens 10 Prozent.

Andere Trockenflachbrote können durch Heißextrusion hergestellt werden. Sie entsprechen im übrigen den Anforderungen an Knäcke Brot.

15. *Mehrkornbrot, Dreikornbrot, Vierkornbrot* usw.

Mehrkornbrote werden aus mindestens einer Brotgetreideart sowie aus mindestens einer anderen Getreideart, insgesamt aus drei oder entsprechend mehr verschiedenen Getreidearten, hergestellt. Jede Getreideart ist mindestens mit 5 Prozent enthalten.

Entsprechendes gilt für Mehrkorntoast - und Knäcke Brot.

16. *Haferbrot, Reisbrot, Maisbrot, Hirsebrot, Buchweizenbrot, Gerstenbrot*

Der Anteil der namengebenden anderen Getreidearten in diesen Brotsorten beträgt mindestens 20 Prozent.

17. *Dinkelbrot, Triticalebrot*

Dinkelbrot, Triticalebrot werden aus mindestens 90 Prozent Dinkel- bzw. Triticaleerzeugnissen hergestellt.

Weitere Angaben für Brot

Brote mit weiteren Angaben entsprechen den Anforderungen der vorhergehenden Abschnitte. Die weitere Angabe ersetzt nicht die Verkehrsbezeichnung.

18. **Steinofenbrot**
Steinofenbrot wird freigeschoben oder angeschoben und nur auf Backgutträgern gebacken, die aus Natur- und/oder Kunststein, Schamott oder sonstigen geeigneten nichtmetallischen Materialien bestehen.
19. **Holzofenbrot**
Holzofenbrot wird freigeschoben oder angeschoben und in direkt befeuerten Öfen hergestellt, deren Backräume aus steinernem oder steinartigem Material bestehen. Das Heizmaterial befindet sich dabei im Backraum. Es wird nur naturbelassenes Holz als Heizmaterial verwendet.
20. **Gersterbrot, Gerstelbrot**
Bei diesem Brot werden die Teigstücke im offenen Feuer geflammt (gegerstert); es weist hierdurch eine charakteristische Sprengelung auf.
21. **Schinkenbrot**
Schinkenbrot ist Roggenvollkornbrot oder Roggenschrotbrot, in halbrunder Form freigeschoben, angeschoben oder im Kasten gebacken. Es weist einen herzhaft-aromatischen Geschmack auf. Ein Zusatz von Schinken ist nicht üblich. Schinken wird nur in wenigen Gegenden und nur bei Mehlbrotten zugesetzt.

III. Besondere Beurteilungsmerkmale für Kleingebäck

Wird Kleingebäck mit den folgenden Verkehrsbezeichnungen in den Verkehr gebracht, entspricht es den jeweiligen Beurteilungsmerkmalen. Verkehrsbezeichnungen sind kursiv gedruckt.

1. *Weizenbrötchen*
Weizenbrötchen werden aus mindestens 90 Prozent Weizenmehl hergestellt.
2. *Weizenmischbrötchen*
Weizenmischbrötchen werden aus mehr als 50, jedoch weniger als 90 Prozent Weizenmehl hergestellt.
3. *Roggenbrötchen*
Roggenbrötchen werden aus mindestens 50 Prozent Roggenmehl hergestellt.
4. *Weizenvollkornbrötchen*
Weizenvollkornbrötchen werden aus mindestens 90 Prozent Weizenvollkornenerzeugnissen hergestellt.
5. *Vollkornbrötchen*
Vollkornbrötchen werden aus mindestens 90 Prozent Roggen- und Weizenvollkornenerzeugnissen in beliebigem Verhältnis zueinander hergestellt. *Weizenroggenvollkornbrötchen* werden aus mehr als 50 Prozent Weizenvollkornenerzeugnissen hergestellt.
6. *Weizenschrotbrötchen*
Weizenschrotbrötchen werden aus mindestens 90 Prozent Weizenbackschrot hergestellt.
7. *Schrotbrötchen*
Schrotbrötchen werden aus mindestens 90 Prozent Roggen- und Weizenbackschrot in beliebigem Verhältnis zueinander hergestellt.

Weizenroggenschrotbrötchen werden aus mehr als 50 Prozent Weizenbackschrot hergestellt.

8. *Toastbrötchen*
Toastbrötchen werden aus mindestens 90 Prozent Weizenmehl hergestellt.
Weizenvollkorntoastbrötchen werden aus mindestens 90 Prozent Weizenvollkornерzeugnissen hergestellt.
Weizenmischtoastbrötchen werden aus mehr als 50 Prozent, jedoch weniger als 90 Prozent Weizenmehl hergestellt.
Vollkorntoastbrötchen werden aus mindestens 90 Prozent Weizen-/Roggenvollkornерzeugnissen in beliebigem Verhältnis zueinander hergestellt.
9. *Mehrkornbrötchen, Dreikornbrötchen, Vierkornbrötchen* usw.
Mehrkornbrötchen, Dreikornbrötchen, Vierkornbrötchen usw. werden aus mindestens einer Brotgetreideart sowie aus mindestens einer anderen Getreideart, insgesamt aus drei oder entsprechend mehr verschiedenen Getreidearten hergestellt. Jede Getreideart ist mindestens mit 5 Prozent enthalten.
Mehrkorntoastbrötchen werden entsprechend hergestellt.
10. *Haferbrötchen, Reisbrötchen, Maisbrötchen, Hirsebrötchen, Buchweizenbrötchen, Gerstenbrötchen*
Bei Haferbrötchen, Reisbrötchen, Maisbrötchen, Hirsebrötchen, Buchweizenbrötchen, Gerstenbrötchen beträgt der Anteil der namensgebenden anderen Getreideart mindestens 20 Prozent.
11. *Dinkelbrötchen, Triticalebrötchen*
Dinkelbrötchen, Triticalebrötchen werden aus mindestens 90 Prozent Dinkel- bzw. Triticaleerzeugnissen hergestellt.
12. Laugengebäck wie *Laugnbrezeln, Laugenbrötchen, Laugenstangen*
Laugengebäck wie Laugnbrezeln, Laugenbrötchen, Laugenstangen wird aus mehr als 50 Prozent Weizenerzeugnissen hergestellt; die Außenseite des geformten Teiges wird vor dem Backen mit wässriger Natronlauge⁴⁾ behandelt. Ein Zusatz von Zucker ist nicht üblich.

Kleingebäck mit Verkehrsbezeichnungen, die auf wertbestimmende Zutaten hinweisen, enthält diese in den unter Abschnitt I Nr. 3 aufgeführten Mindestanteilen. Übliche Verkehrsbezeichnungen sind:

Milchbrötchen

Buttermilchbrötchen, Joghurtbrötchen, Kefirbrötchen, Molkebrötchen

Quarkbrötchen

Weizenkeimbrötchen

Leinsamenbrötchen, Sesambrötchen, Sonnenblumenkernbrötchen

Nußbrötchen, Mohnbrötchen

Rosinen-/Sultaninenbrötchen, Korintenbrötchen

Kleibrötchen.

-
- ¹⁾ Anlage 1 Gruppe XVII der Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150) in der jeweils geltenden Fassung.
- ²⁾ § 2 des Milch- und Margarinegesetzes vom 25. Juli 1990 (BGBl. I S. 1471) in Verbindung mit § 1 und § 3 der Margarine- und Mischfettverordnung vom 31. August 1990 (BGBl. I S. 1989) in den jeweils geltenden Fassungen.
- ³⁾ Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe b der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 des Rates zur Festlegung ergänzender Vorschriften für die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse hinsichtlich Konsummilch vom 29. Juni 1971 (ABl. EG Nr. L 148 S. 4) in Verbindung mit § 2 Nr. 4 der Milchverordnung vom 23. Juni 1989 (BGBl. I S. 1140) in den jeweils geltenden Fassungen.
- ⁴⁾ Anlage 4, Teil A der Verordnung zur Neuregelung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230) in der jeweils geltenden Fassung.