

Aus den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs für Brot und Kleingebäck: **Das Wichtigste in Stichworten als Auswahl für unseren Leitsatz-Check**

Zur Gruppenregel:

(für die Brotgetreidearten Weizen und Roggen)

- Weizen- (oder Weiß-) brot: mindestens 90 % Weizenanteil
- Weizenmischbrot: 51-89 % Weizenanteil
- Roggenmischbrot: 51-89 % Roggenanteil
- Roggenbrot: mindestens 90 % Roggenanteil
(Ausnahme für Roggenbrötchen: Diese dürfen bereits bei mindestens 50 % Roggenanteil so heißen.)

Zur Getreideregeln:

- Haferbrot (analog für die anderen "Nicht-Brotgetreide-Arten" Gerste, Hirse, Mais, Reis und Buchweizen): mindestens 20 % der namengebenden Getreideart; gilt analog für Pseudo-Cerealien wie Amaranth oder Quinoa
- für die Weizenarten Dinkel, Emmer und Einkorn bzw. für Triticale (= Kreuzung aus Weizen und Roggen) gilt die sinngemäß die Brotgetreideregeln: s.o.

Zur Mehrkornregel:

- Mehrkornbrot: aus drei oder entsprechend mehr verschiedenen Getreidearten (davon mindestens eine Brotgetreideart), jede "Nicht-Brotgetreide-Art" mindestens mit 5 %

Zur Ölsamenregel:

- Sonnenblumenkernbrot, Leinsamenbrot (analog für Nüsse, andere Ölsaaten etc.): mindestens 8 % der namengebenden (nicht entfetteten) Ölsamen
Für Mohnbrot sowie Mohn-/Sesam-/Sonnenblumenkern-Kleingebäck genügt abweichend davon eine deutlich sichtbare Krustenaufgabe.

Bei anderen pflanzlichen Zutaten gelten z.T abweichende Regelungen,
z.B. für Rosinen/Sultaninen und Korinthen eine Mindestmenge von 15 %, für Speisekleie 10 %

Zur Vollkornregel:

- Vollkornbrot: Getreideanteil zu mindestens 90 % aus vollem Korn, Getreidevollkornherzeugnissen und/oder Getreidevollkornmählerzeugnissen (nach der DIN-Norm 10355 enthalten Vollkornmählerzeugnisse die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner einschließlich des Keimlings)
- Die zugesetzte Säuremenge stammt zu mindestens 2/3 aus Sauerteig

Zusatzregel: wird z.B. durch "mit Schrotanteil" auf diesen Zusatz hingewiesen, mindestens 10 % zu verwenden

Zur Sauerteigregel:

- Sauerteigbrot: die gesamte zugesetzte Säuremenge stammt aus Sauerteig; bei Bauern-/Landbrot mit einem Roggenanteil von über 20 % stammt die Säuremenge mindestens zu 2/3 aus Sauerteig; Hinweise auf die Mitverwendung von Sauerteig sind nur üblich, wenn die zugesetzte Säuremenge zu mehr als zwei Dritteln aus Sauerteig stammt.

Dabei ist "Sauerteig" definiert als "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 Getreideherzeugnissen und Wasser zur fortlaufenden Säuerung befähigt. Teile eines Sauerteigs 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."

Quelle: GMF / BÄKO-magazin

nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck vom 19.10.1993, zuletzt geändert am 19.9.2005

Die Leitsätze im genauen, aktuellen Wortlaut gibt es als PDF-Dokument (40 KB) zum Download unter www.bmelv.de > Verbraucherschutz > Lebensmittelsicherheit > Deutsches Lebensmittelbuch > Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs > Brot und Kleingebäck