



8.3. Brot und Backwaren

Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)

Stand 10.16

Revisionsdatum: 01.10.2016

8.3.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungsstoffe sowie Verarbeitungsverfahren sind zusätzlich im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Spezielle Regelungen für Brot und Brotwaren finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.3.2 Allgemeine Grundlagen Brot und Backwaren

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten und Zusatzstoffen die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Erzeuger muss dadurch anerkannt und gefördert werden, sodass die Demeter-Qualität des Rohstoffes "Getreide" erhalten bleibt und in der Verarbeitung ihre Fortsetzung findet.

Technologische Verfahren rufen häufig eine Diskrepanz zwischen dem Verbraucher einerseits, der eine weitgehende handwerkliche Herstellungsweise erwartet, und dem Verarbeiter andererseits, der möglichst rationell eine gute Qualität liefern möchte, hervor. Es ist nicht zu verkennen, dass viele moderne technologische Verfahren qualitätsfördernd auf das jeweilige Produkt wirken. Trotz aller modernen Technik, die sich der Mensch zur Hilfe geschaffen hat, ist die Herstellung von Demeter-Brot und -Backwaren noch zum großen Teil Handwerk.

Anzustreben ist eine Mehrstufenführung ohne Verwendung von Backhefe.

8.3.3 Zutaten und Zusatzstoffe

- **Getreide** und Getreideerzeugnisse müssen immer in Demeter-Qualität eingesetzt werden, eine Ausnahmegenehmigung ist nicht möglich. Für alle anderen Zutaten gelten die allgemeinen Regelungen zur Zusammensetzung eines Demeter-Produkts.
- Die Verwendung von **Fertigbackmischungen** und Vormischungen ist nicht möglich.
- **Milchtrockenprodukte** dürfen generell nicht eingesetzt werden.
- Als **Süßungsmittel** können verwendet werden: Zucker, Ahornsirup, Dicksäfte, Speisehonig, Malzsirup, Rübensirup und Verzuckerungsprodukte aus Getreide.
- Folgende **Lockerungsmittel** können verwendet werden:
 - Backferment
 - Sauerteig aus betriebseigener Führung (Anzuchtsauer darf nur in der 1. Stufe als Starterkultur verwendet werden)
 - Bio-Backhefe
 - Pottasche (siehe 3.2.3)
 - weinsteinsaures Backpulver (siehe 3.2.3)
- Für Spezialitäten, Saisonware und traditionelle Produkte ist der Einsatz von **Spirituosen** bei entsprechender Kennzeichnung zugelassen. Gäralkohole (Bier, Wein und Fruchtwein) können grundsätzlich eingesetzt werden.
- Für **Brezellaug** und Laugengebäck ist eine vierprozentige Lösung von Natriumhydroxid (E 524/Natronlauge) zugelassen.
- Als **chemische Lockerungsmittel** ist für Lebkuchen und Honigkuchen Pottasche (E 501) zugelassen. Die Anwendung von weinsteinsaurem Backpulver (NaHCO_3 , (KHCO_3) , $\text{C}_4\text{H}_5\text{O}_6\text{K}$), auch zusammen mit Weinsäure, ist für alle Anwendungen zugelassen, vorausgesetzt der einzige Trägerstoff ist Getreidestärke.
- **Aromaextrakte** dürfen nur in der Feinbäckerei als reine ätherische Öle oder reine Extrakte mit Rohstoffidentität verwendet werden. Es darf sich hierbei nur um Extrakte und Aromen handeln, die mit Hilfe von Druck, Wasser und Wasserdampf, Essig, Öl, Ethanol und CO_2 gewonnen werden.
- Für die Herstellung von **Kleingebäck, Baguette, Zwieback und Toast** können **Getreidekleber** nur in weizenhaltigen Demeter-Backwaren verwendet werden. **Acerolapulver** darf nur in Kleingebäck, Baguette, Zwieback und Toast eingesetzt werden. Trägerstoff und Acerola müssen mindestens in Bio-Qualität eingesetzt werden, der Trägerstoff ist bei der Kennzeichnung der Demeter-Backwaren aufzuführen.
- **Malzmehle** und **Sojamehle** sind zugelassen.
- Alle Zutaten und Zusatzstoffe der eingesetzten Backmittel sind entsprechend der Anforderung zur Kennzeichnung von unverpackten und verpackten Demeter-Backwaren in der Volldeklaration aufzuführen.

8.3.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Brot und Backwaren

- Walzenstuhl, Rotationsmühlen und Schneid-Prall-Mühlen, idealerweise mit internen Kühlsystemen, sind zugelassen. Ansonsten sind Mahlwerke aus Naturstein, Kunststein und Stahl zu verwenden. Bei Neuanschaffung einer Mühle sollte den beiden erstgenannten Materialien der Vorzug gegeben werden.
- Aus arbeitstechnischen Gründen ist die Verzögerung und **Unterbrechung der Stückgare** bei Kleinbackwaren (z. B. bei Stückchen und Laugengebäck, nicht aber bei Brot) durch Kühlen und Gefrieren zugelassen.
- Kleinbackwaren (z.B. Croissants, Brötchen, Ciabatta, Baguette) können als **Demeter TK-Produkte** an Verbraucher zum Fertigbacken angeboten werden. Brote (wie z.B. Vollkornbrote, Graubrote, Mischbrote, Roggenbrote) sind davon ausgenommen. Ausgebackenes Brot und Gebäck dürfen nicht eingefroren werden.
- Konditorei-Spezialitäten wie Macarons oder Cookies können ausgebacken und tiefgefroren an Endkunden abgegeben werden.
- Das Backen im **Hochfrequenz-Infrarot-Backofen** ist nicht zugelassen.
- Nicht erlaubt ist die Verwendung von **Einweg-Backformen aus Aluminiumhartfolie**. Weiterhin ist bei der Verwendung von beschichteten Backblechen oder Backformen genauestens auf die Vorbehandlung der Bleche vor dem ersten Gebrauch in der Backstube zu achten. Bei geringen Oberflächenbeschädigungen dürfen beschichtete Bleche nicht weiter verwendet werden.
- Das **Backen in Folie** ist nicht zulässig. Backpapiere und Backfolien sind nur für die Verwendung als Trennpapier bei Spezialbackwaren (z. B. Laugengebäck, Stückchen, Konditoreibackwaren, glutenfreie Backwaren) zugelassen.
- Für unverpackte und verpackte Demeter-Brote und -Backwaren ist den Kunden und Wiederverkäufern eine Liste mit allen Zutaten und Zusatzstoffen zugänglich zu machen (**Volldeklaration**).