



Naturland



NATURLAND RICHTLINIEN

VERARBEITUNG

Ergänzung für Brot und Backwaren

Stand 05/2023

III. Verarbeitungsrichtlinien für Brot und Backwaren

Die Verarbeitungsrichtlinie für Brot und Backwaren ist eine Ergänzung zu den Naturland Richtlinien „Verarbeitung - Allgemeiner Teil“ inklusive der Anhänge.

Letztere sind für alle produktgruppenspezifischen Verarbeitungsrichtlinien in gleicher Weise bindend und sind deshalb auch bei der Verarbeitung von Brot und Backwaren zu beachten.

1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Brot, Kleingebäck, Dauerbackwaren sowie Feinbackwaren.

2. Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den Zertifizierungsansprüchen der Prioritätenliste, Naturland Richtlinie (siehe Teil C. VI. 4.1) entsprechen.

Darüber hinaus gelten folgende Regelungen:

2.1 Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

2.2 Wasser und Salz

- Wasser in Trinkwasserqualität
- Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel ist Calciumcarbonat (E 170) zulässig)

2.3 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, Honig und ggf. Leguminosenmehl aus ökologischer Erzeugung
- Hefe aus ökologischer Erzeugung

2.4 Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

2.5 Lebensmittelzusatzstoffe

- Weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von: Natriumbicarbonat, 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)
- Speisegelatine ohne Zusätze aus ökologischer Erzeugung (nur für sahnähnliche Massen)
- Agar-Agar (E 406) aus ökologischer Erzeugung
- Pektin (E 440i), nicht amidiert
- Johannisbrotkernmehl (E 410) aus ökologischer Erzeugung nur für glutenfreie Backwaren
- Guarkernmehl (E 412) aus ökologischer Erzeugung
- Natives, nicht modifiziertes Lecithin (E 322) aus ökologischer Erzeugung
- Natriumhydroxid (E 524) (zur Oberflächenbehandlung von Laugengebäck)
- Äpfelsäure (E 296) (nur für Backwaren, die unter Schutzatmosphäre verpackt sind)

2.6 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

2.7 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

Trennmittel/Trennwachse mit folgenden Bestandteilen:

- Bienenwachs (E 901) aus ökologischer Erzeugung, Carnaubawachs (E 903) aus ökologischer Erzeugung
- Pflanzliche Öle aus ökologischer Erzeugung

3. Zulässige Verarbeitungsverfahren

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

4. Kennzeichnung

- Die Zutatenliste muss insbesondere die Verwendung von jodiertem Speisesalz und Gelatine deutlich deklarieren.
- Naturland empfiehlt zusätzlich die Deklaration der Mehltypen.
- Die Bezeichnung „Vollkorn“ darf nur für Produkte verwendet werden, die 100% Vollkornanteil (bezogen auf den Mehlanteil) enthalten.
- Brot und Backwaren, die im Fachgeschäft als lose Ware verkauft werden, müssen für den Kunden deutlich und exakt gekennzeichnet sein. Bei unverpackter Ware ist sicher zu stellen, dass sich der Kunde vor Ort über alle verwendeten Zutaten (Rezepturen) informieren kann.

Naturland

Verband für ökologischen Landbau e.V.
Kleinhaderner Weg 1
82166 Gräfelfing

Tel. +49 (0)89-898082 - 0
Fax +49 (0)89-898082 - 90

naturland@naturland.de
www.naturland.de



Naturland