

## **Leitsätze für Brot und Kleingebäck**

Neufassung vom 01.04.2021 (BAnz AT 06.05.2021 B2, GMBI 29/2021 S. 654-659) zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 19.02.2024 (BAnz AT 13.03.2024 B1, GMBI 12/2024, S. 245)

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1</b>	<b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>	<b>4</b>
1.1	Begriffsbestimmungen.....	4
1.1.1	Brot.....	4
1.1.2	Kleingebäck .....	4
1.1.3	Teilgebackene Erzeugnisse .....	4
1.1.4	Teig und Teigling .....	4
1.1.5	Sauerteig .....	4
1.1.6	Backmischungen .....	4
1.1.7	Backmittel .....	5
1.1.8	Getreide .....	5
1.1.9	Getreideerzeugnisse .....	6
1.1.10	Vollkorn.....	6
1.1.11	Fette .....	6
1.1.12	Zucker.....	6
1.1.13	Mengenangaben .....	6
1.2	Herstellung.....	6
1.2.1	Herstellung von Brot und Kleingebäck.....	6
1.2.2	Mitverwendung von Brot.....	7
1.3	Beschaffenheitsmerkmale .....	7
1.4	Bezeichnung und Aufmachung .....	7
1.4.1	Hervorhebung allgemeiner Art .....	7
1.4.2	Traditionelle Rezeptur/Traditionelle Herstellung/ .....	8
<b>2</b>	<b>Besondere Beurteilungsmerkmale .....</b>	<b>9</b>
2.1	Besondere Beurteilungsmerkmale – Getreideanteile .....	9
2.1.1	Bezeichnung mit einem Brotgetreide .....	9
2.1.2	Bezeichnung mit einem sonstigen Getreide oder Pseudogetreide .....	9
2.1.3	Bezeichnung von Mischbrot.....	9
2.1.4	Bezeichnungen mit Schrot .....	10
2.1.5	Bezeichnungen mit Vollkorn .....	10
2.1.6	Mehrkornbrot, Dreikornbrot, Vierkornbrot usw. ....	10
2.1.7	Glutenfreies Brot.....	10
2.2	Besondere Beurteilungsmerkmale – Zutaten .....	11

2.2.1	Bezeichnungen mit Ölsaaten, Nüssen oder Leguminosen.....	11
2.2.2	Bezeichnungen mit Milch und Milchprodukten.....	11
2.2.3	Bezeichnungen mit sonstigen Zutaten.....	11
2.3	Besondere Beurteilungsmerkmale – Herstellungsverfahren.....	12
2.3.1	Steinofenbrot .....	12
2.3.2	Holzofenbrot .....	12
2.3.3	Gersterbrot, Gerstelbrot.....	12
2.3.4	Toastbrot, Sandwichbrot .....	12
2.3.5	Toastbrötchen.....	13
2.3.6	Trockenflachbrot.....	13
2.3.7	Pumpernickel .....	13
2.3.8	Laugengebäck.....	13
2.3.9	Ausgehobenes Brot, Genetztes Brot.....	14
2.4	Weitere besondere Beurteilungsmerkmale.....	14
2.4.1	Fladenbrotsorten .....	14
2.4.2	Baguette.....	14
2.4.3	Ciabatta.....	14
2.4.4	Bagel.....	14
2.4.5	Bauernbrot.....	15
2.4.6	Schinkenbrot .....	15
	<b>Anhang.....</b>	<b>16</b>
	<b>Fußnoten.....</b>	<b>17</b>

# **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

### **1.1.1 Brot**

Brot im Sinne dieser Leitsätze ist ein Lebensmittel, das auf der Basis von Getreide und/oder Getreideerzeugnissen nach Zugabe von Wasser oder wasserhaltigen Flüssigkeiten sowie von anderen Lebensmitteln in der Regel durch Kneten, Formen, Lockern und Backen oder Kochextrudieren des Brotteiges hergestellt wird.

Die Zugabe an Fett(en) und Zucker(n) im Brot liegt in der Regel in der Summe nicht über 10 Prozent, bezogen auf den Getreideanteil.

### **1.1.2 Kleingebäck**

Kleingebäck entspricht den Anforderungen an Brot, sofern in diesen Leitsätzen nicht anders beschrieben. Das Gewicht des Einzelstücks liegt nicht über 250 g.

### **1.1.3 Teilgebackene Erzeugnisse**

Teilgebackene Erzeugnisse sind in unterschiedlichen Backgraden vorgebacken und werden zum Verzehr fertig gebacken. Teilgebackene Erzeugnisse entsprechen in ihrer Zusammensetzung Brot oder Kleingebäck, für deren Herstellung sie bestimmt sind.

### **1.1.4 Teig und Teigling**

Teig im Sinne dieser Leitsätze ist ungeformtes und ungebackenes Brot oder Kleingebäck.

Ein Teigling ist portionierter, in der Regel vorgeformter Teig.

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

### **1.1.5 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 Kochextrudieren beendet. Die Säurezunahme des Sauerteigs beruht ausschließlich auf dessen natürlicher Fermentation. Den Säuregehalt (Säuregrad) beeinflussende Zutaten (z. B. organische Säuren, Teigsäuerungsmittel) werden nicht verwendet. Die Mitverwendung von Sauerteigbrot bei der Sauerteigerstellung ist möglich.

### **1.1.6 Backmischungen**

Backmischungen im Sinne dieser Leitsätze sind überwiegend trockene Vormischungen mit den wesentlichen Zutaten für Brot oder Kleingebäck. Aus ihnen wird unter Zugabe von Flüssigkeit und gegebenenfalls weiteren Zutaten ein Teig hergestellt und dieser gebacken.

Backmischungen für den Endverbraucher enthalten alle wesentlichen trockenen Zutaten in den Anteilen, wie sie zur Herstellung des laut Bezeichnung benannten Brotes oder Kleingebäcks erforderlich sind.

### **1.1.7 Backmittel**

Backmittel sind Mischungen von Zutaten (z. B. Getreidemahlerzeugnisse, Lebensmittelzusatzstoffe, Enzyme), die dazu bestimmt sind, die Herstellung von Backwaren zu erleichtern, die wechselnden Verarbeitungseigenschaften der Rohstoffe auszugleichen und die Qualität der Backwaren zu beeinflussen. Sie werden in einer Menge von weniger als 10 Prozent (bezogen auf den Getreideanteil) bei der Teigherstellung zugegeben.

### **1.1.8 Getreide**

Getreide im Sinne dieser Leitsätze sind die Samen von

- Brotgetreide
- sonstigem Getreide
- Pseudogetreide (Pseudocerealien)

#### **1.1.8.1 Brotgetreide**

Brotgetreide im Sinne dieser Leitsätze ist Getreide aus den Gattungen *Triticum* L. (z. B. Weizen, Dinkel, Emmer, Einkorn) und *Secale* L. (z. B. Roggen), sowie Kreuzungen daraus (z. B. Triticale).

#### **1.1.8.2 Sonstiges Getreide**

Sonstiges Getreide im Sinne dieser Leitsätze ist

- a) Gerste (*Hordeum*)
- b) Hafer (*Avena*)
- c) Hirse (z. B. *Sorghum bicolor* (L.) Moench, *Panicum miliaceum* L.)
- d) Mais (*Zea mays*)
- e) Reis (*Oryza*)

#### **1.1.8.3 Pseudogetreide (Pseudocerealien)**

Pseudogetreide im Sinne dieser Leitsätze sind Samen von Pflanzen, die botanisch nicht zu Getreide (Leitsatznummer 1.1.8.1 und 1.1.8.2) gehören, aber ähnlich wie diese für die Herstellung von z. B. glutenfreiem Brot und Kleingebäck eingesetzt werden. Pseudogetreide ist vor allem

- a) Amaranth (*Amaranthus*)
- b) Buchweizen (*Fagopyrum*)
- c) Quinoa (*Chenopodium quinoa*)

### **1.1.9 Getreideerzeugnisse**

Getreideerzeugnisse sind Erzeugnisse aus gereinigtem Getreide (Leitsatznummer 1.1.8), das weiter bearbeitet wurde (z. B. durch Zerkleinern, Quetschen, Fraktionieren, Erhitzen). Hierzu zählen vor allem Mehl, Backschrot, Vollkornmehl, Vollkornschrot, Grieß, Dunst, Keime, Flocken und Speisekleie.

### **1.1.10 Vollkorn**

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

### **1.1.11 Fette**

Fette im Sinne dieser Leitsätze sind Butter<sup>1</sup>, Milchfetterzeugnisse<sup>2</sup>, Margarine- und Mischfetterzeugnisse<sup>3</sup>, Speisefette und -öle 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 mindestens 8,0 kg Butterreinfett oder 8,0 kg Butterfett, fraktioniert oder 8,3 kg Butterfett.

10 kg Butter entsprechen 10 kg Margarine.

10 kg Margarine entsprechen 8 kg praktisch wasserfreier Fette.

### **1.1.12 Zucker**

Zucker im Sinne dieser Leitsätze sind alle verkehrsüblichen Zuckerarten.

### **1.1.13 Mengenangaben**

Die in den Leitsätzen angegebenen Mengen sind die auf eine Bezugsgröße bezogenen Gewichtsangaben in Teilen von Hundert oder Prozenten, soweit keine davon abweichenden Angaben gemacht werden. Die Bezugsgröße ist, sofern es nicht ausdrücklich anders vermerkt ist, die Gesamtmenge des verwendeten Getreides und/oder der Getreideerzeugnisse. Sie entsprechen somit nicht der prozentualen Mengenangabe im Endprodukt<sup>4</sup>.

Keime, Speisekleie, Malze und daraus hergestellte Produkte, Kleber und Stärke werden, obgleich sie Getreideerzeugnisse sind, der Bezugsgröße nicht zugeordnet, sondern wie jede andere Zutat in ihrer Zugabemenge auf die Bezugsgröße bezogen.

## **1.2 Herstellung**

### **1.2.1 Herstellung von Brot und Kleingebäck**

Die Herstellungsprozesse im Bereich der Brote und Kleingebäcke sind vielfältig und können nur beispielhaft beschrieben werden. Diese werden nachfolgend - auf die Grundprozesse reduziert - an einem Beispiel beschrieben.

Die für das jeweilige Produkt geeigneten Getreideerzeugnisse werden mit Wasser oder einer anderen wasserhaltigen Flüssigkeit, Salz, einem Teiglockerungsmittel, in der Regel Backhefe und/oder Vorstufen (z. B. Backferment, Sauerteig, Vorteig), sowie optional auch weiteren

Lebensmitteln, z. B. Ölsaaten, Leguminosen, Kartoffelerzeugnissen, Milcherzeugnissen, Gewürzen, Gemüse oder Ähnliches gemischt und zu einem Teig geknetet.

In der anschließenden Teigruhephase gärt der Teig, wird durch Gasbildung (Kohlendioxid) gelockert und nimmt an Volumen zu. Danach wird der Teig portioniert, in Form gebracht und es erfolgt die Endgare (abschließender Gärschritt).

Abschließend wird der Teigling zu Brot oder Kleingebäck gebacken.

Der Prozess kann an geeigneter Stelle (z. B. bei der Teiggare durch Kühlung verzögert oder mittels Tiefkühlung oder beim Backen) unterbrochen werden.

### **1.2.2 Mitverwendung von Brot**

Hygienisch einwandfreies, verkehrsfähiges und der unmittelbaren Berührung durch die Käuferin/ den Käufer in Selbstbedienung nicht zugänglich gewesenes Brot kann bei der Brotherstellung bis zu 20 Prozent, berechnet als Frischbrot wieder eingesetzt werden.

Das mitverwendete Brot darf im Enderzeugnis mit bloßem Auge nicht erkennbar sein.

### **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze werden nach den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis und entsprechend den hygienischen Anforderungen gefertigt.

Charakteristisch und qualitätsbestimmend für Brote und Kleingebäcke können sein:

- Form und Aussehen (z. B. freigeschoben, in der Form gebacken),
- Oberflächen- und Krusteneigenschaften (z. B. bemehlt, bestreut, rissige Kruste, Bräunungsgrad, Rösche),
- Lockerung und Krumenbild (z. B. Art der Porung),
- Struktur und Elastizität (z. B. Weichheit, Bestreichbarkeit, Bruchfestigkeit),
- Geruch und Geschmack (z. B. röstig, malzig, salzig, süßlich, säuerlich),
- Zutaten und Zusammensetzung (z. B. Ölsaaten, ballaststoffreich, glutenfrei, Nährstoffe),
- Verwendung (z. B. zum Belegen, als Beilage, zum Füllen, zum Tunken).

### **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

Für Brot bzw. Kleingebäck sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen üblich. Die Bezeichnungen unter einzelnen Leitsatznummern können auch kombiniert werden, wenn das Brot bzw. Kleingebäck den Vorgaben dieser Leitsatznummern entspricht.

Vorbehaltlich der Besonderen Beurteilungsmerkmale [ab LS-Nummer 2.1.1] gilt:

#### **1.4.1 Hervorhebung allgemeiner Art**

Werden Zutaten bildlich dargestellt, steht dies nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung. Wird durch die Bezeichnung, die Aufmachung oder die bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben, so ist diese in Charakter gebender Menge enthalten.

Wird auf qualitative Merkmale von Herstellungsverfahren (z. B. Abbildung Holzofen, Anwendung Langzeitführung) hingewiesen, so erfolgt dies auch. Markenrechtlich geschützte Abbildungen bleiben unberührt.

#### **1.4.2 Traditionelle Rezeptur/Traditionelle Herstellung/**

Bei einem Produkt im Sinne dieser Leitsätze sind Ergänzungen in der Bezeichnung und/oder Aufmachung des Lebensmittels, die auf eine „traditionelle Rezeptur“ hinweisen, üblich, wenn sich dies auf die Zutaten und die Zusammensetzung bezieht.

Lebensmittelzusatzstoffe und zugesetzte Enzyme werden nicht verwendet. Ausgenommen sind lediglich solche, die üblicher Bestandteil eines zusammengesetzten Lebensmittels sind, das als Zutat verwendet wird (z. B. Rieselhilfsstoff in Speisesalz) oder für den Produktcharakter (z. B. Natronlauge bei Laugengebäck) oder aus technologischen Gründen (z. B. Ascorbinsäure) unabdingbar sind.

Bei einem Produkt im Sinne dieser Leitsätze sind Ergänzungen der Bezeichnung und/oder Aufmachung des Lebensmittels, die auf „traditionelle Herstellung“ hinweisen, nur üblich, wenn darüber hinaus die Herstellung in einem durchgehenden, nicht durch Tiefkühlung oder andere Verfahren zum Zweck der Haltbarmachung unterbrochenen Prozess im selben Unternehmen erfolgt. Die Formgebung erfolgt nicht rein maschinell. Der Backprozess im Ofen wird nicht unterbrochen.



## 2 Besondere Beurteilungsmerkmale

Wird Brot bzw. Kleingebäck mit den folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht, entspricht es den jeweiligen Beurteilungsmerkmalen.

Geografische Angaben sind in der Regel echte Herkunftsangaben. Sie können aber auch nur Hinweise auf eine bestimmte Zusammensetzung und Herstellungsweise sein (z. B. Berliner Brot, Paderborner Brot, Frankenlaib). In Verbindung mit Worten wie „Original“ oder „Echt“ oder nach Eintrag in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) oder geschützte geografische Angaben (g. g. A.) weisen geografische Bezeichnungen der Lebensmittel in jedem Fall auf die Herkunft hin<sup>5</sup>.

Für Erzeugnisse mit g. g. A. bzw. g. U. gelten die entsprechenden Vorschriften bzw. spezifischen Anforderungen. Diese Erzeugnisse sind nicht in den Leitsätzen unter 2. aufgeführt (s. Anhang zu Fußnote 5).

### 2.1 Besondere Beurteilungsmerkmale – Getreideanteile

#### 2.1.1 Bezeichnung mit einem Brotgetreide

Wird in der Bezeichnung des Brotes bzw. Kleingebäcks ein einzelnes Brotgetreide genannt, so ist dieses zu mindestens 90 Prozent enthalten (z. B. *Weizenbrot* bzw. *-brötchen*, *Roggenbrot*, *Dinkelbrot* bzw. *-brötchen*, *Emmerbrot* bzw. *-brötchen*).

Bei der Bezeichnung *Weißbrot* sind die Regelungen für Weizenbrot einzuhalten. Dabei wird das Brotgetreide ausschließlich als Mehl verwendet.

Abweichend davon sind bei *Roggenbrötchen* aus backtechnischen Gründen (z. B. Krumenbeschaffenheit, Porung, Lockerung) geringere Gehalte an Roggen zulässig. Der Anteil an Roggen beträgt mehr als 50 Prozent.

#### 2.1.2 Bezeichnung mit einem sonstigen Getreide oder Pseudogetreide

Wird in der Bezeichnung des Brotes bzw. Kleingebäcks ein einzelnes sonstiges Getreide oder Pseudogetreide genannt, so ist dieses aus backtechnischen Gründen (z. B. Krumenbeschaffenheit, Porung, Lockerung) nicht zu mindestens 90 Prozent, jedoch zu mindestens 20 Prozent enthalten (z. B. *Haferbrot* bzw. *-brötchen*, *Maisbrot* bzw. *-brötchen*, *Hirsebrot* bzw. *-brötchen*, *Amaranthbrot* bzw. *-brötchen*).

#### 2.1.3 Bezeichnung von Mischbroten

Wird ein Brot als *Mischbrot* bezeichnet, so sind die Brotgetreide Weizen und Roggen als Mehl zu jeweils 50 Prozent enthalten.

Wird in der Bezeichnung des Brotes bzw. Kleingebäcks ein einzelnes Brotgetreide in Kombination mit „Mischbrot bzw. -brötchen“ genannt, so ist das namensgebende Brotgetreide als Mehl zu mehr als 50 Prozent und ein weiteres Brotgetreide als Mehl zu mehr als 10 Prozent enthalten (z. B. *Weizenmischbrot* bzw. *-brötchen*, *Roggenmischbrot*, *Dinkelmischbrot* bzw. *-brötchen*, *Emmermischbrot* bzw. *-brötchen*).

Abweichend davon können Roggenmischbrötchen als Roggenbrötchen bezeichnet werden (siehe 2.1.1).

#### **2.1.4 Bezeichnungen mit Schrot**

Wird ein Brot bzw. Kleingebäck als Schrotbrot bzw. -brötchen bezeichnet, so sind mindestens 90 Prozent des Getreides geschrotet. Die verwendeten Getreideschrote werden genannt (z. B. *Roggenschrotbrot*, *Weizenschrotbrot* bzw. -brötchen oder *Dinkelschrotbrot* bzw. -brötchen).

Bei Mischungen der verwendeten Schrote gilt für die Bezeichnung des Lebensmittels die Systematik der Leitsatznummer 2.1.3 (z. B. *Weizenroggenschrotbrot* bzw. -brötchen, *Roggenweizenschrotbrot*).

Wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels auf Schrotanteile durch Zusätze wie „mit Schrot(anteil)“ hingewiesen, so werden bei der Herstellung mindestens 10 Prozent Getreideschrot verwendet.

#### **2.1.5 Bezeichnungen mit Vollkorn**

Wird ein Brot bzw. Kleingebäck als Vollkornbrot bzw. -brötchen bezeichnet, so sind mindestens 90 Prozent des Getreides als Vollkorn enthalten.

Wird Säure zugesetzt, so stammt sie zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig.

##### **2.1.5.1 Bezeichnungen mit Vollkorn aus Brotgetreide**

Die verwendeten Brotgetreide sind stets zu nennen (z. B. *Roggenvollkornbrot* bzw. -brötchen, *Weizenvollkornbrot* bzw. -brötchen oder *Dinkelvollkornbrot* bzw. -brötchen).

Bei Mischungen der verwendeten Brotgetreide gilt für die Bezeichnung des Brotes bzw. Kleingebäcks die Systematik der Leitsatznummer 2.1.3 (z. B. *Weizenroggenvollkornbrot* bzw. -brötchen, *Roggenweizenvollkornbrot*).

##### **2.1.5.2 Bezeichnungen mit Vollkorn aus sonstigen Getreide oder Pseudogetreide**

Wird in der Bezeichnung des Brotes bzw. Kleingebäcks ein einzelnes sonstiges Getreide oder Pseudogetreide genannt, so sind die Vollkornerzeugnisse aus dem/den namengebenden Getreide/-n aus backtechnischen Gründen (z. B. Krumenbeschaffenheit, Porung, Lockerung) nicht zu mindestens 90 Prozent, jedoch zu mindestens 20 Prozent enthalten (z. B. *Hafervollkornbrot* bzw. -brötchen, *Quinoavollkornbrot* bzw. -brötchen).

#### **2.1.6 Mehrkornbrot, Dreikornbrot, Vierkornbrot usw.**

Wird ein Brot als *Mehrkornbrot* bezeichnet, so sind mindestens eine Brotgetreideart sowie mindestens eine andere Getreideart (Leitsatznummer 1.1.8.2 und/oder 1.1.8.3), insgesamt drei oder entsprechend mehr verschiedene Getreidearten enthalten. Jede Getreideart ist mindestens mit 5 Prozent enthalten.

Für Kleingebäck gilt diese Systematik analog (z. B. *Mehrkornbrötchen*, *Dreikornbrötchen*, *Vierkornbrötchen* usw.).

#### **2.1.7 Glutenfreies Brot**

Glutenfreies<sup>6</sup> Brot wird abweichend von Leitsatznummer 1.1.1 auf der Basis von z. B. nicht-glutenhaltigen Getreidearten (z. B. Mais, Reis, Hirse), Pseudogetreide (Pseudocerealien) und/oder anderen stärkehaltigen Erzeugnissen (z. B. glutenfreie Weizenstärke, Tapiokastärke, Kochbananenmehl, Esskastanienmehl) hergestellt.

## **2.2 Besondere Beurteilungsmerkmale – Zutaten**

Bei Zutaten, die in der Bezeichnung oder Aufmachung von Brot und Kleingebäck zum Ausdruck kommen, werden folgende Mindestmengen verwendet oder sind einzuhalten:

### **2.2.1 Bezeichnungen mit Ölsaaten, Nüssen oder Leguminosen**

#### 2.2.1.1 Ölsaaten

(z. B. Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne) oder Nüsse (z. B. Walnüsse, Haselnüsse, Cashewkerne) oder Leguminosen (z. B. Linsen, Sojabohnen, Erdnüsse, Lupinen)

8 Prozent in nicht entfetteter Form (z. B. Sesambrot, Leinsamenbrot bzw. -brötchen, Kürbiskernbrot bzw. -brötchen, Walnussbrot bzw. -brötchen, Haselnussbrot bzw. -brötchen, Nussbrot bzw. -brötchen, Sojabrot bzw. -brötchen, Erdnussbrot bzw. -brötchen).

#### 2.2.1.2 Mohnbrot und -kleingebäck, Sesamkleingebäck und Sonnenblumenkernkleingebäck

Abweichend von 2.2.1.1 genügt eine deutlich sichtbare Krustenauflage (z. B. *Sesambrötchen*, *Mohnbrot* bzw. -brötchen, *Sonnenblumenkernbrötchen*).

### **2.2.2 Bezeichnungen mit Milch und Milchprodukten<sup>7</sup>**

#### 2.2.2.1 Butter

5 kg Butter oder entsprechende Mengen Milchfetterzeugnisse auf 100 kg Getreideerzeugnisse. Andere Fette – außer als Trennfette – werden nicht verwendet. Die Verwendung von Emulgatoren wird davon nicht berührt (z. B. *Buttertoastbrot*).

#### 2.2.2.2 Milch

50 l standardisierte Vollmilch oder entsprechende Mengen Kondensmilch - und/oder entsprechende Mengen Trockenmilcherzeugnisse - auch ergänzt durch Butterfett, auf 100 kg Getreideerzeugnisse (z. B. *Milchbrötchen*, *Milchhörnchen*).

#### 2.2.2.3 Sauermilch, Buttermilch, Joghurt, Kefir, Molke

15 l Sauermilch, Buttermilch, Joghurt, Kefir, Molke und/oder entsprechende Mengen Trockenmilcherzeugnisse auf 100 kg Getreideerzeugnisse (z. B. *Buttermilchbrot* bzw. -brötchen, *Buttermilchhörnchen*, *Joghurtbrot* bzw. -brötchen).

#### 2.2.2.4 Quark

10 kg Speisequark (Frischkäse) und/oder eine entsprechende Menge Trockenmilcherzeugnis auf 100 kg Getreideerzeugnisse (z. B. *Quarkbrot* bzw. -brötchen).

#### 2.2.2.5 Käse, ausgenommen Quark

Es ist eine deutlich sichtbare Krustenauflage und/oder eine deutlich wahrnehmbare Füllung üblich (z. B. *Käsebrot* bzw. -brötchen).

### **2.2.3 Bezeichnungen mit sonstigen Zutaten**

#### 2.2.3.1 Rosinen, Sultaninen, Korinthen

15 kg Rosinen, Sultaninen oder Korinthen auf 100 kg Getreideerzeugnisse (z. B. *Rosinenbrot* bzw. -brötchen, *Korinthenbrot* bzw. -brötchen).

#### 2.2.3.2 Speisekleie oder Keime

10 kg Speisekleie oder 10 kg Keime in nicht entfetteter Form auf 100 kg Getreideerzeugnisse (z. B. *Kleiebrod* bzw. *-brötchen*, *Weizenkeimbrot* bzw. *-brötchen*).

#### 2.2.3.3 andere Schüttflüssigkeiten (z. B. Bier)

Mindestens 50 Prozent bezogen auf die Gesamtschüttflüssigkeit (z. B. *Bierbrod* bzw. *-brötchen*).

#### 2.2.3.4 Sauerteig

Die gesamte zugesetzte Säuremenge stammt aus Sauerteig. Auf Nummer 1.1.5 wird verwiesen (z. B. *Sauerteigbrod* bzw. *-brötchen*).

Hinweise auf die Mitverwendung von Sauerteig sind nur üblich, wenn die zugesetzte Säuremenge zu mehr als zwei Dritteln aus Sauerteig stammt.

### 2.3 Besondere Beurteilungsmerkmale – Herstellungsverfahren

#### 2.3.1 Steinofenbrod

Steinofenbrod wird freigeschoben oder angeschoben und nur auf Backgutträgern gebacken, die aus Natur- und/oder Kunststein, Schamott oder sonstige geeignete steinartigen Materialien bestehen.

#### 2.3.2 Holzofenbrod

##### 2.3.2.1 Original Holzofenbrod

„Original Holzofenbrod“ wird freigeschoben oder angeschoben und in direkt mit Holz befeuerten Öfen in einem abgeschlossenen Backvorgang bei abfallendem Temperaturverlauf (also ohne Nachheizen) hergestellt. Die Backräume des Ofens bestehen aus steinernem oder steinartigem Material. Das Heizmaterial befindet sich dabei im Backraum, in den nach Abbrennen des Holzes und Entfernen der Asche die Teiglinge eingeschoben werden. Es wird ausschließlich naturbelassenes Holz als Heizmaterial verwendet.

Angaben in Verbindung mit Holzofenbrod die auf diese Herstellungsweise hindeuten, wie „traditionell“, „klassisch“, „echt“, „althergebrachte Weise“, „wie früher“ etc., sind gleichbedeutend.

##### 2.3.2.2 Holzofenbrod

Abweichend von 2.3.2.1. ist eine Befuerung möglich, bei der sich das Heizmaterial in einer separaten Brennkammer mit direktem Kontakt zum Backraum befinden kann. Es kann auch naturbelassenes Holz in Form von Pellets als Heizmaterial verwendet werden.

#### 2.3.3 Gersterbrod, Gerstelbrod

Bei diesem Brod werden die Teigstücke vor dem eigentlichen Backprozess im offenen Feuer geflammt (gegerstert); es weist hierdurch eine charakteristische Sprengelung auf der Kruste auf.

#### 2.3.4 Toastbrod, Sandwichbrod

Toastbrod ist ein in einem geschlossenen Kasten gebackenes Brod. Das Produkt weist eine feine, wattige, weiche Krume auf. In der Regel wird es in geschnittener Form angeboten.

Sandwichbrot zeichnet sich zusätzlich durch eine besonders weiche Krume und eine größere Scheibe aus.

*Toastbrot* und *Sandwichbrot* werden aus mindestens 90 Prozent Weizenmehl hergestellt. Bei der Verwendung davon abweichender Anteile anderer Getreidearten wird bezüglich der Benennung auf die Systematik unter 2.1 verwiesen.

### **2.3.5 Toastbrötchen**

Toastbrötchen werden freigeschoben oder in einer geschlossenen runden Backform gebacken. Die Krume weist eine gleichmäßig grobe Krumenstruktur auf.

*Toastbrötchen* werden aus mindestens 90 Prozent Weizenmehl hergestellt. Bei der Verwendung davon abweichender Anteile anderer Getreidearten wird bezüglich der Benennung auf die Systematik unter 2.1 verwiesen.

### **2.3.6 Trockenflachbrot**

#### **2.3.6.1 Knäckebrötchen**

Knäckebrötchent Teig wird mit Hefelockerung oder Sauerteiggärung oder Lufteinschlag hergestellt. Der Teig wird üblicherweise dünn aufgetragen, gebacken, getrocknet und geschnitten, wobei Letzteres vor oder nach dem Backen erfolgen kann.

Der Feuchtigkeitsgehalt des Fertigerzeugnisses beträgt höchstens 10 Prozent absolut.

*Knäckebrötchen* wird aus mindestens 90 Prozent Roggenvollkornmehl hergestellt. Bei der Verwendung davon abweichender Anteile anderer Getreidearten wird bezüglich der Benennung auf die Systematik unter 2.1 verwiesen.

#### **2.3.6.2 Extrudat**

Die Zutaten werden im Extruder gemischt, erhitzt und durch eine Flachdüse gepresst. Eine Teiglockerung erfolgt durch spontanes Verdampfen des Wassers. Das extrudierte Erzeugnis wird nach dem Abkühlen geschnitten.

Der Feuchtigkeitsgehalt des Fertigerzeugnisses (extrudiertes Trockenflachbrot) beträgt höchstens 10 Prozent absolut.

### **2.3.7 Pumpnickel**

*Pumpnickel* wird aus mindestens 90 Prozent Roggenbackschrot und/oder Roggenvollkornschrot mit Backzeiten von mindestens 16 Stunden bei geringen Temperaturen (in der Regel 100°C – 120°C) hergestellt. Wird Pumpnickel aus Vollkornschrot hergestellt, so stammt die zugesetzte Säuremenge zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig.

### **2.3.8 Laugengebäck**

Laugengebäcke sind salzige Gebäcke, die in verschiedenen Formen (z. B. als *Laugenzwecken*, *Laugenbrötchen*, *Laugenstangen*) und in verschiedenen Größen angeboten werden. Die Außenseite des geformten Teiges wird vor dem Backen mit einer wässrigen Natronlauge behandelt. Laugengebäcke zeichnen sich durch eine kastanienbraune Kruste und einen typisch salzig-laugigen Geschmack aus.

Laugengebäcke sind sowohl ohne Auflage als auch mit Auflagen wie grobem Salz, Käse oder Ölsaaten typisch.

Laugengebäck wird aus mindestens 90 Prozent Weizenmehl hergestellt. Bei der Verwendung davon abweichender Anteile anderer Getreidearten wird bezüglich der Benennung auf die Systematik unter 2.1 verwiesen.

### **2.3.9 Ausgehobenes Brot, Genetztes Brot**

Bei ausgehobenem Brot oder genetztem Brot werden die Teigstücke mit nassen Händen aus dem Gesamtteig entnommen und ohne weitere oder lediglich geringe Formgebung gebacken.

## **2.4 Weitere besondere Beurteilungsmerkmale**

### **2.4.1 Fladenbrot**

#### **2.4.1.1 Fladenbrot**

*Fladenbrot* ist ein flaches Weizenbrot mit einer Dicke von wenigen Millimetern bis wenigen Zentimetern, auch gebacken in Öl.

Bei der Verwendung davon abweichender Anteile anderer Getreidearten wird bezüglich der Bezeichnung auf die Systematik unter 2.1 verwiesen.

#### **2.4.1.2 Tortilla, Tortilla Wrap**

*Tortillas* sind dünne, gebackene, zum Füllen vorgesehene, runde Fladen, in der Regel aus Weizen- und/oder Maismehl. Die Aufrollfähigkeit dieser Fladen (als Wraps) ist bedingt durch den Ölanteil, der u. U. auch über 10 Gewichtsprozent bezogen auf den Getreideanteil betragen kann. Bei der Verwendung abweichender Anteile anderer Getreidearten wird bezüglich der Bezeichnung auf die Systematik unter 2.1 verwiesen.

### **2.4.2 Baguette**

*Baguette* ist ein längliches Weizenbrot mit langem ausgeprägten Ausbund und grober, ungleichmäßiger Krumenporung. Der hohe Anteil an Kruste im Verhältnis zur Krume ist für den aromatischen Geschmack und die Knusprigkeit verantwortlich. Es ist in Form von Brot und Kleingebäck (*Baguettebrötchen*) in Verkehr.

Bei der Verwendung abweichender Anteile anderer Getreidearten wird bezüglich der Bezeichnung auf die Systematik unter 2.1 verwiesen.

### **2.4.3 Ciabatta**

*Ciabatta* ist ein Weizenbrot, das durch eine flache, breite, längliche Form, grobe Porung und eine charakteristische Kruste gekennzeichnet ist. Üblicherweise wird ein weicher Teig verwendet. Die Verwendung von Öl ist üblich. Es ist in Form von Brot und Kleingebäck in Verkehr.

### **2.4.4 Bagel**

*Bagel* ist ein handtellergroßes, ringförmiges Weizenkleingebäck. Charakteristisch ist das Kochen des hefegelockerten Teiglings in Wasser oder das ausgiebige Dämpfen vor dem Backen.

Bagel sind sowohl ohne Auflage als auch mit Auflagen wie z. B. Ölsaaten typisch. Bei der Verwendung davon abweichender Anteile anderer Getreidearten wird bezüglich der Bezeichnung auf die Systematik unter 2.1 verwiesen.

#### **2.4.5 Bauernbrot**

Bauernbrote werden unter Zugabe von Sauerteig hergestellt. Es handelt sich um freigeschobene, in der Regel runde Brotlaibe. Charakteristisch ist eine bemehlte, rissige Kruste. Sie haben ein rustikales Aussehen nebst einem kräftigen Aroma in Kruste und Krume.

Bei Bauernbrot mit einem Roggenanteil über 20 Prozent stammt die zugesetzte Säuremenge zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig.

#### **2.4.6 Schinkenbrot**

Schinkenbrot im Sinne dieser Leitsätze ist eine regionale Besonderheit. Es handelt sich um ein Roggenvollkorn- 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 Mehlbroten zugesetzt.

## Anhang

Für Deutschland eingetragene geschützte geografische Angaben (g. g. A.) und geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) (Stand 28.04.2021)

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben gemäß Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012<sup>5</sup> (siehe „Database Of Origin & Registration“ (eAmbrosia)).

- Westfälischer Pumpernickel (g. g. A.)
- Bayerische Breze/Bayerische Brezn/Bayerische Brez'n/Bayerische Brezel (g. g. A.)



## Fußnoten

<sup>1</sup> Anhang VII Anlage II Teil A Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20. Dezember 2013, S. 671) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> Anlage 1 Gruppe XVI der Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S.1150) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>3</sup> Anhang VII Anlage II Teil B. 1. und C. 1. der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (ABl. L 347 vom 20. Dezember 2013, S. 671) i. V. m. der Anlage der Margarine- und Mischfettverordnung vom 31. August 1990 (BGBl. I S. 1989, 2259) in den jeweils geltenden Fassungen.

<sup>4</sup> Artikel 22 in Verbindung mit Anhang VIII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission Text von Bedeutung für den EWR (Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV) (ABl. L 304 vom 22. November 2011, S. 18) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14. Dezember 2012, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>6</sup> Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission vom 30. Juli 2014 über die Anforderungen an die Bereitstellung von Informationen für Verbraucher über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln (ABl. L 228 vom 31. Juli 2014, S. 5) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>7</sup> Anhang VII Teil III der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (ABl. L 347 vom 20. Dezember 2013, S. 671) in der jeweils geltenden Fassung.