

Leitsätze, DIN-Norm und Nährwertbezogene Angaben:

## Was bedeutet „Vollkorn & Co.“ für den Bäcker?



Fachpresse-  
Information  
www.gmf-info.de

Mai 2011

### Vollkorn & Co. [ 1 ] : Merkmale nach den Leitsätzen

In den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs<sup>\*)</sup> werden Merkmale von Lebensmitteln beschrieben, zu Vollkorn & Co. hauptsächlich in den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck, aus denen im Folgenden die wichtigsten diesbezüglichen Aussagen zusammengestellt sind, wobei brotbezogene Aussagen in der Regel analog auf Kleingebäck angewendet werden.

„**Vollkornbrot** wird aus mindestens 90 % Roggen- und Weizenvollkornenerzeugnissen in beliebigem Verhältnis zueinander hergestellt.“

Für Weizen- bzw. Roggenvollkornbrote gilt, dass sie aus jeweils mindestens 90 % Weizen- bzw. Roggenvollkornenerzeugnissen hergestellt werden.

Auch auf (Weizen-) **Vollkorntoastbrot** werden die prozentualen Mengenangaben entsprechend angewendet.

Die „Neunzig-Prozentregelungen“ gelten analog für **Schrotbrot**, nur dass dann dabei jeweils „-backschrot“ an die Stelle von „-vollkornenerzeugnissen“ tritt.

Wird in der Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung auf **Schrotanteile** wie z.B. „mit Schrotanteil“ hingewiesen, so werden bei der Herstellung mindestens 10 % Getreideschrot, bezogen auf Gesamtgetreideerzeugnisse, verwendet.

**Hafervollkornbrot** wird aus mindestens 20 % Hafervollkornenerzeugnissen, aber insgesamt wiederum aus mindestens 90 % Vollkornenerzeugnissen hergestellt. Entsprechendes gilt für Vollkornbrote mit anderen Getreidearten, wie z.B. Gerste.

Wichtig für die Backpraxis ist, dass für Vollkornbrot, Roggenvollkornbrot und Hafer- (u.a.) Vollkornbrote als zusätzliches Merkmal in den Leitsätzen beschrieben ist, dass die zugesetzte Säuremenge zu mindestens zwei Dritteln aus **Sauerteig** stammt, lediglich bei Weizenvollkornbrot wird dieses nicht ausdrücklich genannt.

Für Pumpernickel, (Vollkorn-)Toastbrote und Knäcke Brot sind zusätzlich „Besondere Beurteilungsmerkmale“ differenziert unter Ziffer 12 - 14 in den Leitsätzen formuliert.

Für die Dosierung von **Speisekleien und/oder Ballaststoffkonzentraten** halten die Leitsätze unter 3.10 spezielle „Aufgaben für Rechenkünstler“ bereit...

Für **Feine Backwaren** gibt es in den entsprechenden Leitsätzen zu „Vollkorn“ lediglich eine Kurzbeschreibung: „Der Getreide- und Stärkeanteil besteht zu mindestens 90 % aus vollem Korn oder aus Vollkornenerzeugnissen.“

Die **Prozentmengen** beziehen sich jeweils als Gewichtsangaben auf die Gesamtmenge des verwendeten Getreides und/oder der Getreideerzeugnisse. Für die Bäcker ist dabei zu beachten, dass zugesetzte Keime, Speisekleie, Kleber und Stärke für die Berechnung der Getreideerzeugnisse unberücksichtigt bleiben.

Nach deutscher „Definitionsfrage“ werden in den Leitsätzen unter **Getreide** „die Brotgetreidearten Weizen und Roggen (auch Dinkel) sowie die anderen Getreidearten Buchweizen, Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis und Triticale“ verstanden.

„**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, Speisekleie.“

Zu den typischen Vollkornmählerzeugnissen heißt es in den Leitsätzen: „**Vollkornmehl und Vollkornschrot** enthalten die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner einschließlich des Keimlings. Die Körner können jedoch von der äußeren Fruchtschale befreit sein.“

Wer es genau wissen will oder die Leitsätze im Wortlaut lesen möchte –

**hier ist die Quelle:** [www.bmelv.de/LeitsaetzeBrot](http://www.bmelv.de/LeitsaetzeBrot)

...oder über den im Screenshot dargestellten Navigationspfad unter [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de):

The screenshot shows the website interface for the German Food Book (Deutsches Lebensmittelbuch). The navigation path is: Startseite > Ernährung & Sichere Lebensmittel > Lebensmittel-Kennzeichnung > Leitsätze für Brot und Kleingebäck. The main content area displays the title 'Leitsätze für Brot und Kleingebäck' with the creation date (09.07.08) and the last update date (09.07.08). Below the title, it states 'Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs für Brot und Kleingebäck.' and provides a download link for the PDF file: 'Leitsätze für Brot und Kleingebäck (PDF, 41 KB, nicht barrierefrei)'. The sidebar on the left lists various categories such as 'Wert von Lebensmitteln', 'Gesunde Ernährung', 'Ernährungsforschung', 'Allergien', 'Sichere Lebensmittel', and 'Lebensmittel-Kennzeichnung'. The right sidebar contains 'SCHLAGWORTER' (Keywords) including 'Lebensmittel-Imitate', 'Deutsches Lebensmittelbuch', and 'Ampelkennzeichnung', as well as a 'CHARTA FÜR LANDWIRTSCHAFT UND VERBRAUCHER: VIDEO-AUFRUF ZUM MITREDEN!' link.

\*) Auf den Webseiten des BMELV zum Deutschen Lebensmittelbuch wird die Rolle der Leitsätze wie folgt charakterisiert:

„Das Deutsche Lebensmittelbuch ist eine Sammlung von Leitsätzen, in denen Herstellung, Beschaffenheit oder sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel von Bedeutung sind, beschrieben werden (Paragraf 15 LFGB).“

Diese Leitsätze sind keine Rechtsnormen, sie ergänzen diese und haben den Charakter objektiver Sachverständigengutachten, die der gerichtlichen Nachprüfung unterliegen. In den Leitsätzen wird die Verkehrsauffassung der am Lebensmittelverkehr Beteiligten beschrieben, das heißt der redliche Hersteller- und Handelsbrauch unter Berücksichtigung der Erwartung der Durchschnittsverbraucher an die betreffenden Lebensmittel.“

[...]

„Die Leitsätze sind deshalb für Hersteller, Handel, Importeur, Verbraucher, Überwachung und Gerichte eine wichtige Orientierungshilfe. Bei ihrer Anwendung sind die folgenden Hinweise zu beachten“: s. dazu im Detail [www.bmelv.de/.../Lebensmittelbuch/HinweiseLeitsaetzeLebensmittelbuch.html](http://www.bmelv.de/.../Lebensmittelbuch/HinweiseLeitsaetzeLebensmittelbuch.html)

## Vollkorn & Co. [ 2 ]: Anforderungen aus der Typenregelung nach DIN

Backschrote sind nicht „leitsatz-definiert“, einen Anhaltspunkt geben aber beispielsweise die DLG-Prüfbestimmungen für Speiseschrot, das „gegenüber Vollkornschrot nicht sämtliche Bestandteile des vollen Kornes enthalten [muss], in der Regel fehlt der Keimling mehr oder weniger. Hierzu zählen auch Weizenbackschrot Type 1700 und Roggenbackschrot 1800.“

Letztere sind auch in der **DIN-Norm 10 355**, der so genannten „Mehltypen-Regelung“, beschrieben.

Während **Vollkornschrote** alle Bestandteile des Getreidekorns enthalten, sind **Backschrote** abgeseibte Produkte, hier fehlen meistens die bei der Schrotung entstandenen feinen Bruchstücke, teilweise wird auch nur ein Teil der feineren Partikel entfernt.

Die Typenregelung selbst beschreibt Schrote nicht sehr genau: Sie nennt bei Backschroten nur den maximalen **Mineralstoffgehalt** (s. Tabelle). Für Vollkornschrote schreibt sie lediglich vor, dass alle Bestandteile des Getreidekornes enthalten sein müssen. Angaben zu Korngrößenverteilung oder Schnittformen werden in der Typenregelung nicht gemacht:

Bezeichnung	Type	Kurzzeichen	Mineralstoffgehalt
			Höchstwert in g je 100 g Trockenmasse
Weizenbackschrot	1700	WBS	2,10
Roggenbackschrot	1800	RBS	2,20
Weizenvollkornschrot	-	WVS	-
Dinkelvollkornschrot	-	DVS	-
Roggenvollkornschrot	-	RVS	-

In einer Fußnote, die sich auf alle **Vollkorn-Mahlerzeugnisse** bezieht, heißt es dann in der DIN-Norm analog und nahezu wortgleich mit den Leitsätzen: „Vollkornmehl und Vollkornschrot müssen die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner, einschließlich des Keimlings, enthalten. Die Körner dürfen vor der Bearbeitung von der äußeren Fruchtschale befreit sein.“

Die äußere Fruchtschale enthält viele schwer verdauliche und härtere Ballaststoff-Fractionen, insbesondere Lignane und Lignine. Manche Bäckerkunden wünschen daher ihre müllerische Abtrennung – wozu allerdings spezielle Scheuermaschinen zur Abschmirgelung dieser Schalenschicht erforderlich sind.

Anders als bei den Typenmehlen sind in der DIN-Norm für Vollkornmahlerzeugnisse bewusst keine Bandbreiten der Mineralstoffgehalte festgelegt: Es gibt also keine „Vollkorntypen nach DIN“. Denn die natürlichen Mineralstoffgehalte des ganzen Kornes können stark differieren, u.a. in Abhängigkeit von Sorten-, Boden- oder Erntequalitäten. Nach Ergebnissen der „Besonderen Ernte- und Qualitätsermittlung“ des MRI-Detmold betrug z. B. in der letzten Ernte (= 2010) die Bandbreite der Ganzkorn-Mineralstoffgehalte von deutschem Brotgetreide (in mg / 100 g TS) bei Weizen 1320 – 2010, bei Roggen 1390 – 2280.

## Vollkorn & Co. [ 3 ]: Prüfung bei nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben

Für „Vollkornbäcker“ ist eine sorgfältige Prüfung bei der Verwendung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben erforderlich! Darauf weisen Fachjuristen des Backgewerbes hin. Gerade bei Vollkorn-/Schrotbroten bzw. -kleingebäcken liegen Hinweise auf ihren Gesundheitswert nahe; gleichwohl sollte jeder Bäcker die Hürden beachten, die das Europäische Recht für die Verwendung von gesundheits- und nährwertbezogenen Angaben aufgestellt hat.

Es ist daher in jedem Falle vor der Verwendung solcher Aussagen eine **sorgfältige Prüfung** empfehlenswert. Denn nur zugelassene und durch wissenschaftliche Studien abgesicherte Aussagen sind noch zulässig. Hierbei können die **Fachverbände** Sie beraten.

### Grundsätzlich gilt:

Es sind nur diejenigen **nährwertbezogenen Angaben** erlaubt, die im Anhang der EG-Verordnung Nr. 1924/2006 ausdrücklich aufgeführt werden. Dabei sind die Verwendungsvoraussetzungen zu beachten.

Beispielsweise gilt danach für **Ballaststoffe**: Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Ballaststoffquelle [...] ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 3 g Ballaststoffe pro 100 g [...] enthält.

Und: Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Ballaststoffgehalt [...] ist nur zulässig, wenn das Produkt im Fall von festen Lebensmitteln mindestens 6 g Ballaststoffe pro 100 g [...] enthält.

Für **gesundheitsbezogene Angaben** wird gegenwärtig eine Gemeinschaftsliste von der EU-Kommission vorbereitet, die solche Angaben enthält. Bis zum Vorliegen dieser Gemeinschaftsliste dürfen die Aussagen weiter verwendet werden, sofern sie nach bisherigem Recht zulässig waren.

Allerdings müssen sie bei verpackten Backwaren durch eine umfangreiche **Nährwertkennzeichnung** ergänzt werden.

Unverpackte Backwaren können auch ohne eine solche Nährwertkennzeichnung in den Verkehr gebracht werden.

*Alle Angaben dieser Sonderausgabe nach bestem Wissen, aber ohne Gewähr, mit Sachstand vom Mai 2011 als Begleitinformation zu MEHLreport, Ausgabe 19.*