Naturel-Begriffserklärung

Für die Herstellung von Naturel-Brotbackwaren dient den angeschlossenen Bäckereien ein Pflichtenheft. Dieses Pflichtenheft regelt den ganzen Ablauf von der Rohmaterialqualität, der Zusammensetzung der Gebäcke über den Herstellungsprozess bis hin zum Verkauf. Dieses Dokument hilft, die im Pflichtenheft enthaltenen Begriffe genauer zu erklären und Unsicherheiten auszuräumen.

MEHL

Mehl ist der wichtigste Rohstoff für die Brotherstellung. Die Naturel-Bäcker stellen deshalb einen hohen Qualitätsanspruch ans Mehl. Sie verwenden für die Produktion ausschliesslich kontrollierte IP-SUISSE-Mehle (Weizen, Roggen, UrDinkel).

BEGRIFF	ERKLÄRUNG
IPS	**I**ntegrierte **P**roduktion **S**chweiz. Integrierte Produktion heisst naturnahe Produktion. IP-SUISSE-Bauern, die Brotgetreide mit dem Qualitätszeichen produzieren, verpflichten sich, strenge Vorgaben zum Pflanzenschutz zu befolgen und fördern mit gezielten Massnahmen die Biodiversität. Sie lassen sich diesbezüglich von neutraler Stelle regelmässig kontrollieren (Labelanforderungen im Getreideanbau). Diese Kontrollstelle garantiert im weiteren, dass die Herkunft des Getreides bis zur Produktionsstelle zurückverfolgt werden kann.
Weizenmehl	Das aus Weizen hergestellte Mahlprodukt in unterschiedlichen Granulationen (Feinheitsgrade). Der Gesetzgeber bezeichnet das Weizenmehl als **Normalmehl.**
Normalmehl	Normalmehl ist Mehl ausschliesslich aus Weizen. Folgende Sorten werden unterschieden: Weissmehl (inkl. Weissmehl Typ 550), Halbweissmehl, Ruchmehl und Vollkornmehl. Zur Korrektur darf die Mühle für Naturel-Bäcker maximal insgesamt 2,0 Massenprozent Roggen, Dinkel, Quellmehle, Gluten, enzymaktives Malzmehl sowie Acerolapulver zusetzen. Naturel-Bäcker verwenden ausschliesslich kontrolliertes, den Qualitätsanforderungen entspechendes Mehl. Es dürfen nur Mehle verwendet werden, welche auf der Positivliste aufgeführt sind.

BACKZUTATEN / BACKMITTEL

BEGRIFF	ERKLÄRUNG
Backzutaten	Backzutaten ist der Begriff für alle anderen mehlähnlichen Zutaten für einen Brot- oder Brötchenteig als Normalmehl. Beispiele: **Backvormischungen** und **Spezialmehle.** Diese sind auf der Naturel-Positivliste unter dem Begriff **«Backmischungen»** ersichtlich.
Backmittel	Backmittel dürfen ausschliesslich aus folgenden Komponenten bestehen: Weizen, Roggen, Dinkel, Quellmehle, Gluten, Malzprodukte aus gedarrtem Getreide, Traubenzucker, Milchbestandteile, Acerola, Lecithin und Enzyme auf natürlicher, traditioneller Basis. Die Dosierung darf maximal 3,0 Massenprozent (bezogen auf das Mehl) betragen.

Kontakt: 031 910 60 00, info@ips-naturel.ch

Backmischungen	Oberbegriff für Spezialmehle und Backvormischungen. Die Backmischungen dürfen maximal 5,0 Massenprozent Quellmehle, Gluten, Malzprodukte aus gedarrtem Getreide, Traubenzucker, Milchbestandteile, Acerola, Lecithin und Enzyme auf natürlicher, traditioneller Basis enthalten. Die Zusammensetzung wird durch Richemont kontrolliert. Erfüllen die Backmischungen die geforderten Vorgaben, werden sie auf eine Positivliste aufgenommen. Die Positivliste ist für Naturel-Bäcker ist unter www.ips-naturel.ch zu finden.
Spezialmehle	Spezialmehle sind Mehle, die sich von Normalmehl entweder durch die Zusammensetzung oder durch den Verwendungszweck deutlich unterscheiden. Beispiele: UrDinkel-Mehle, Roggenmehle, Mehlmischungen unterschiedlicher Getreidearten, Mehlmischungen mit Ölsaaten oder anderen Zutaten.
Backvormischungen	Backvormischungen sind Konzentrate, die bestimmte Mahlprodukte sowie weitere, trockene Rezepturbestandteile enthalten.

BROT

BEGRIFF	ERKLÄRUNG
Brot	Brot ist der gebackene Teig aus Mehl, Wasser, Backhefe, Sauerteig, Speisesalz und weiteren Zutaten wie z. B. Milch, Butter, Früchte, etc. Der Gesetzgeber unterscheidet zwischen **Normal- und Spezialbrot.** Die Branche unterteilt die Brote noch etwas differenzierter.
Normalbrot	Normalbrot ist der gebackene Teig aus Normalmehl, Wasser, Speisesalz sowie Backhefe oder Sauerteig. Für Naturel-Bäcker gilt: Normalbrote müssen gesamtbetrieblich auf das Qualitätslabel Naturel umgestellt werden.
Spezialbrot	Spezialbrot ist Normalbrot mit Zutaten wie Milch, Butter, Früchen, etc. oder der gebackene Teig aus Spezialmehl mit oder ohne Zutaten wie Milch, Butter, Früchten, etc. Spezialbrote, Kleinbrote und Kleingebäcke, welche die Naturel-Vorgaben erfüllen, müssen im Rezept und der Deklaration (auch im Offenverkauf) entsprechend gekennzeichnet werden.
Kleinbrot	Unter diesen Begriff fallen die reinen Wassergebäcke (Zusammensetzung: Mehl, Wasser, Backhefe und Speisesalz). Kleinbrote können noch weitere Zutaten wie Kümmel, Sesam oder Mohn zur Bestreuung der Oberfläche sowie Öl zur Verfeinerung enthalten. Daneben sind aber auch Kleinbrote aus dem Spezialbrotsortiment vertreten. Beispiele: Semmel, Schlumbergerli, Pariserli, Bürli, Cornetti, Laugengebäcke, Kartoffel-, Sesam-, Leinsamen-, Nuss-, Oliven-, Tomaten-, Haferkleie-, Früchtebrötli, etc.
Kleingebäck	Kleingebäcke unterscheiden sich von den Kleinbroten, da sie als Teigflüssigkeit Milch statt Wasser und als Rezeptbestandteil Butter aufweisen. Beispiele: Weggli, Brioches, Buttergipfel, etc.