

B. Kleingebäck

1. Kleingebäck wird hergestellt:
 - a) aus Weizenmehl, Typen W 812 und 860 (Weizenkleingebäck),
 - b) aus Roggenmehl, Type R 997 (Roggenkleingebäck).
2. Das Mischungsverhältnis zu Buchst. A Ziffer 1 Buchst. a und zu den Ziffern 4 und 5 sowie zu Buchst. B Ziffer 1 Buchst. a bestimmen die Landesregierungen.

C. Feinbackwaren

1. Feinbackwaren sind Backwaren, die neben Mehl (oder anderen Mahlerzeugnissen aus Getreide) oder sonstigen mehlintigen Stoffen mindestens 10 Gewichtsteile Zucker und/oder Fettstoffe (einschl. der für Fettstoffe herzustellenden Austauschzeugnisse) enthalten müssen. Zucker und Fettstoffe brauchen bei der Teigbereitung nicht zugesetzt zu werden, sie können auch den Fertigwaren anhaften.
2. Betriebe, welche Feinbackwaren herstellen, sind verpflichtet, ein Rezeptbuch zu führen. Aus ihm müssen alle Angaben ersichtlich sein, die für die einzelnen Gebäckarten wesentlich sind, insbesondere Zusammensetzung und Gewicht der jeweils verwendeten Rohstoffe.

D. Diabetikerbackwaren

Diabetikerbackwaren dürfen höchstens 45% Kohlehydrate in der Trockenmasse (der gesamten Backware) enthalten. Die Höhe des Kohlehydratgehaltes ist kenntlich zu machen, und zwar bezogen auf die verkaufsfertige Ware am Tage der Herstellung.

§ 3

Verwendung besonderer Stoffe

Altbrot darf bei der Brotherstellung nur unter folgenden Bedingungen verwendet werden:

1. Das Altbrot (einschl. der beim Schneiden entstehenden Abfälle) muß im eigenen Herstellerbetrieb angefallen sein.
2. Verschimmelter oder anderweitig verdorbenes Altbrot darf nicht verwendet werden.
3. Der Zusatz von einwandfreiem Altbrot darf bei den unter § 2 Buchst. A aufgeführten Brotsorten nicht mehr als 3% des zur Brotherstellung verwendeten Mehles oder diesem gleichgestellter mehlintiger Stoffe betragen; der Höchstsatz von 3% gilt nicht für frische, im Betrieb anfallende Brotreste von Pumpernickel und Vollkornbrot, soweit diese Brotreste für die Herstellung derselben Brotsorte verwendet werden. In diesem Falle darf der Zusatz bis zu 10% betragen.

4. Das zugesetzte Altbrot muß so fein in die Teigmasse verteilt (fein gemahlen oder in Wasser eingeweicht und zu einem gleichmäßigen Brei zerteilt) werden, daß es im fertigen Brot mit dem bloßen Auge nicht zu erkennen ist.
5. Die Zurücknahme von Brot durch Backbetriebe ist verboten.
6. Zusätze, die bei der Herstellung von Backwaren nicht üblich sind (z. B. Mineralsalze — ausgenommen Speisesalze —, arzneilich wirkende Stoffe usw.), dürfen nicht verwendet werden.
7. Bei der Herstellung von Brot und Kleingebäck sind Zusätze von Backhilfsmitteln zulässig.
8. Bei der Herstellung von Feinbackwaren dürfen Backhilfsmittel jeder Art nur in dem Umfange verwendet werden, der für sachgemäßes Backen erforderlich ist. Die Menge der verwendeten Backhilfsmittel darf 5% des verwendeten Mehles (oder der mehlintigen Stoffe) nicht übersteigen.

§ 4

Spezialbrot

(1) Spezialbrote (§ 2 Buchst. A Ziffer 7) dürfen nur mit Erlaubnis des Staatssekretariats für Nahrungs- und Genußmittelindustrie der Deutschen Demokratischen Republik hergestellt werden.

(2) Der Antrag auf Anerkennung einer Brotsorte als Spezialbrot ist über die Landesregierung an das Staatssekretariat für Nahrungs- und Genußmittelindustrie der Deutschen Demokratischen Republik zu richten.

(3) Das Staatssekretariat für Nahrungs- und Genußmittelindustrie der Deutschen Demokratischen Republik entscheidet auf der Grundlage der gutachtlichen Stellungnahme des Ministeriums für Gesundheitswesen der Deutschen Demokratischen Republik und des Instituts für Ernährungsforschung, Potsdam-Rehbrücke.

§ 5

Gewichtsvorschriften

- (1) Das Gewicht des Brotes muß mindestens 500 g betragen und durch 500 (ohne Rest) teilbar sein.
- (2) Schnittbrot (in Scheiben geschnittenes Brot) darf nur in Packungen von 250 und 500 g abgegeben werden.
- (3) Kleingebäck aus Weizenmehl muß einem Mehleinsatz von 35,7 g je Stück entsprechen. Einzelstücke dürfen auch mit einem Mehleinsatz von 17,8 g hergestellt werden. Bei Kleingebäck, das aus mehreren deutlich erkennbaren und durch einfachen Bruch voneinander zu trennenden Teilstücken besteht, muß der Mehleinsatz je Teilstück 17,8 g oder 35,7 g betragen.