

# **BIOPARK®**

## **Ökologischer Landbau**



## **Verarbeiter Richtlinien**





# **BIOPARK®**

## **Ökologischer Landbau**

### **Richtlinien für die Verarbeitung von Erzeugnissen aus Ökologischem Landbau**

Biopark e.V.  
18273 Güstrow - Rövertannen 13  
Tel.: (+49) 03 84 3 - 24 50 30  
Fax: (+49) 03 84 3 - 24 50 32  
info@biopark.de - www.biopark.de

Ausgabe 2016

BIOPARK Verarbeiterrichtlinie  
Stand: September 2016

BIOPARK ist Mitglied der IFOAM.

# Inhaltsverzeichnis

## A Allgemeine Regelungen

	Seite
A 1 Ziele	6
A 2 Grundlagen	6
A 3 Geltungsbereich	6
A 4 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	7
A 4.1 Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung	7
A 4.2 Zutaten aus nicht landwirtschaftlicher Erzeugung und Verarbeitungshilfsstoffe	8
A 5 Verarbeitung, Lagerung, Abfüllung und Transport	11
A 6 Packstoffe, Packmittel, Verpackungen	12
A 7 Reinigung und Hygiene	12
A 8 Kontrolle von Krankheitserregern und Schädlingen	13
A 9 Qualitätssicherung und Schadstoffüberprüfung	13
A 10 Kennzeichnung	14
A 11 Kontrolle	15
A 12 Umsetzung	16

## B Regelungen für die einzelnen Produktgruppen

Nr.	Produktgruppe	
B 1	Bier	16
B 2	Brot und Backwaren	18
B 3	Eiprodukte	19
B 4	Fette und Öle	21
B 5	Fleisch und Fleischerzeugnisse	22
B 6	Gemüse und Obst	28
B 7	Getreide, Getreideerzeugnisse, Teigwaren	30
B 8	Futtermittel	33
B 9	Milch und Milcherzeugnisse	35
B 10	Ölsaaten und -samen	37
B 11	Sojaerzeugnisse	38
B 12	Hefe und Hefezeugnis	39
B 13	Süßungsmittel (ohne Honig)	40

## Wegweiser durch die Richtlinie

Die Richtlinie ist als Information für Einzelpersonen gedacht, die sich fachlich mit der Verarbeitung ökologisch erzeugter Produkte auseinandersetzen.

Die Rahmenrichtlinien sind in zwei Teile gegliedert.

Teil A enthält allgemeine Regelungen für die Verarbeitung von Erzeugnissen aus Ökologischem Landbau. Diese gelten übergreifend für alle Produktgruppen.

Teil B enthält spezifische Regelungen für die einzelnen Produktgruppen. Diese sind in Form von Positivlisten beschrieben.

Das nachfolgende Stichwortverzeichnis zeigt für alle Produkte auf, in welchen Teilen und Kapiteln die Verarbeitung geregelt ist. Für Mischprodukte, die aus unterschiedlichen Produktgruppen zusammengesetzt sind, gelten die jeweiligen Richtlinien der einzelnen Produktgruppen (siehe Beispiel Gemüsepizza).

### Beispiel Gemüsepizza

Teilprodukt	Produktgruppe	Kapitel
Pizzateig	Getreide, Getreideerzeugnisse und Teigwaren	A, B 7
Gemüseauflage	Gemüse und Obst	A, B 6
Käse	Milch und Milcherzeugnisse	A, B 9

## **A 1 ZIELE**

Erzeugnisse, die gemäß diesen Richtlinien verarbeitet werden, zeichnen sich durch hohe geschmackliche Qualität sowie hohe Gesundheits-, Ökologie- und Kulturwerte aus. Die Richtlinien sollen einen hohen ernährungsphysiologischen und ökologischen Qualitätsstandard des Endproduktes gewährleisten. Gleichzeitig wird eine hohe Sozialverträglichkeit der Handels- und Verarbeitungsschritte angestrebt. Mit größtmöglicher Transparenz sollen Verbraucher vor Irreführung und Täuschung geschützt werden.

## **A 2 GRUNDLAGEN**

Die vorliegenden Richtlinien regeln die Verarbeitung von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau. Grundlagen sind:

- die EU-Öko-VO für den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel (insbesondere Artikel 23) und der IFOAM Standard;
- alle für die Verarbeitung von Lebensmitteln bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel- und Bedarfs-Gegenstände Gesetz (LMBG) sowie die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

Neben solchen Betrieben, die ausschließlich Erzeugnisse aus ökologischer Landwirtschaft verarbeiten, gibt es Betriebe, die ein Teilsortiment aus konventionell erzeugten Zutaten herstellen. Solche Betriebe müssen entsprechend der EU-Öko-VO, BIOPARK Standard und IFOAM Standard eine klare Trennung der konventionellen und ökologischen Zutaten gewährleisten. Das heißt im Einzelnen:

- getrennte Bereiche für die Lagerung der Rohprodukte sowie der verarbeiteten Erzeugnisse aus ökologischem Landbau.
- die Arbeitsgänge müssen in geschlossener Folge für die gesamte Partie durchgeführt werden und räumlich oder zeitlich getrennt von gleichartigen Arbeitsgängen für konventionelle Erzeugnisse erfolgen.
- Arbeitsgänge, die nicht häufig durchgeführt werden, sind innerhalb einer Frist, die mit Biopark und Kontrollstelle vereinbart werden kann, im Voraus anzumelden.
- es gelten die detaillierten Aufzeichnungspflichten der EU-Öko-VO und nach Biopark Standard.
- es besteht grundsätzlich eine detaillierte Aufzeichnungspflicht über Produktion, Verarbeitung, ökologische Warenein- und Ausgänge sowie den Verkauf. Betriebe sollten monatlich die Warenein- und Ausgänge an Biopark melden.
- Es ist darauf zu achten, dass ein nach Biopark Standard erzeugtes Sortiment sich eindeutig vom konventionell erzeugten Sortiment bzgl. Etikett und Auslobung unterscheiden muß.

## **A 3 GELTUNGSBEREICH**

Diese Richtlinien gelten für alle Biopark-Mitglieder, die Lebensmittel verarbeiten bzw. damit handeln, Lebensmittel verarbeitende Betriebe und im Sinne dieser Richtlinien Gleichgestellte, vertraglich verbunden und/oder als deren Mitglieder zur jeweiligen Zeichennutzung Berechtigte. Sie gelten ebenfalls für den Lebensmittel verarbeitenden Landwirt.

Alle Personen in den Unternehmen, welche mit ökologischen Produkten arbeiten, sollen über diese Richtlinien informiert sein und diese umsetzen.

Mitarbeiter sind in geeigneter Weise in regelmäßigen Abständen über die Besonderheiten der Öko-Verarbeitung und die Verarbeiterrichtlinie zu schulen.

#### **A 4 ZUTATEN UND VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE**

Zutaten für die Verarbeitung von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau können landwirtschaftlichen oder nicht landwirtschaftlichen Ursprungs sein. Nur die für die jeweiligen Produktgruppen genannten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe (siehe Teil B) dürfen verwendet werden.

Genetisch veränderte Organismen (GVO) und deren Derivate sind mit der ökologischen Wirtschaftsweise unvereinbar. Die Erzeugnisse, die gemäß diesen Rahmenrichtlinien verarbeitet werden, müssen ohne Verwendung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und/oder GVO - Derivaten hergestellt werden. Ein „GVO - Derivat“ ist jeder Stoff, der aus oder durch GVO erzeugt wird, jedoch keine GVO enthält.

„Verwendung von GVO und GVO - Derivaten“ bedeutet die Verwendung derselben als Lebensmittel, Lebensmittelzutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Aromen), Verarbeitungshilfsstoffe (einschließlich Extraktionslösemittel), Futtermittel, Mischfuttermittel, Futtermittel - Ausgangserzeugnisse, Futtermittel-Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe für Futtermittel, bestimmte Erzeugnisse für die Tierernährung, Pflanzenschutzmittel, Düngemittel, Bodenverbesserer, Saatgut, vegetatives Vermehrungsmaterial und Tiere.

Die Zutaten aus landwirtschaftlicher und nichtlandwirtschaftlicher Erzeugung sowie die Verarbeitungshilfsstoffe dürfen nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sein.

##### Erläuterung zu „Genetisch veränderter Organismus“:

Genetisch veränderter Organismus (GVO): jeder Organismus gemäß der Begriffsbestimmung von Artikel 2 der Richtlinie 90/220/EWG des Rates vom 23. April 1990 über die absichtliche Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt.

Die Richtlinie 90/220/EWG definiert in Artikel 2: „Für die Zwecke dieser Richtlinie bedeutet:

1. Organismus: jede biologische Einheit, die fähig ist, sich zu vermehren oder genetisches Material zu übertragen.
- 2.2. Genetisch veränderter Organismus (GVO): ein Organismus, dessen genetisches Material so verändert worden ist, wie es auf natürliche Weise durch Kreuzen und/oder natürliche Rekombination nicht möglich ist“.

#### **A 4.1 ZUTATEN AUS LANDWIRTSCHAFTLICHER ERZEUGUNG**

Für Verarbeitungsprodukte sind grundsätzlich nur Zutaten aus BIOPARK-Erzeugung zugelassen. Sie sind von Erzeugern und Verarbeitungsbetrieben zu beziehen, die mit BIOPARK einen Zertifizierungsvertrag abgeschlossen haben.

Eine Verwendung von Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung für BIOPARK-Verarbeitungsprodukte ist in begründeten Ausnahmefällen in begrenztem Umfang möglich, wenn diese Zutaten:

- Von BIOPARK-Betrieben nicht erzeugt werden.
- Von BIOPARK-Betrieben nachweislich nicht in ausreichender Menge und/oder Qualität verfügbar sind

Der Verarbeiter hat vor dem Einsatz von Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung einen formalen Antrag auf Ausnahmegenehmigung an BIOPARK zu stellen, es sei denn, BIOPARK hat für

Waren bzw. Warengruppen (z.B. Saaten, Gewürze, exotische Früchte) eine Verwendungserlaubnis erteilt, welche in der Geschäftsstelle angefordert werden kann.

Eine Ausnahmegenehmigung ist immer zeitlich begrenzt.

Die Voraussetzung für den Einsatz von Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung ist, dass diese von BIOPARK anerkannt sind.

BIOPARK geht bei der Zulassung von Fremdzutaten nach folgender Priorität vor:

1. Zutaten von anerkannten BIOPARK Betrieben, wenn nicht verfügbar, dann
2. Zutaten bzw. Waren von anerkannten Betrieben des ökologischen Landbaus, die gemäß den Richtlinien der anderen Öko-Verbände produziert worden sind, wenn nicht verfügbar, dann
3. Anerkennung der Produkte nach Dokumentenkontrolle durch Biopark.

Inhaltsstoffe, welche weniger als 10% des Gesamtgewichtes des Produktes ausmachen, werden aufgrund der Tatsache von Biopark anerkannt, dass diese Zutaten ökologisch zertifiziert sind. Die Gesamtheit aller Inhaltsstoffe die so anerkannt werden darf jedoch 20% des Gesamtgewichtes des Produktes nicht überschreiten.

Der Einsatz von Zutaten aus konventioneller Erzeugung ist grundsätzlich nicht zulässig. Bei nachweislicher Nichtverfügbarkeit von Zutaten aus ökologischer Erzeugung können in Ausnahmefällen entsprechende konventionelle Zutaten bis zum Anteil von höchstens 5% verwendet werden, sofern diese in der EU-Öko-VO aufgeführt sind.

Diese Materialien dürfen nicht gentechnisch verändert sein. Dieselbe Zutat in einem Produkt darf nicht sowohl ökologischen als auch nichtökologischen Ursprungs sein.

Es dürfen nur Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, die keine gesundheitsschädigenden Belastungen verursachen.

Die für die Herstellung von Biopark-Produkten zugelassenen Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe sind in den produktspezifischen Biopark Verarbeitungsrichtlinien (siehe Teil B) aufgeführt. Sollten für bestimmte Produkte keine Regelungen bestehen, sind die EU-Öko-VO sowie Anhang 4 der IFOAM Basisrichtlinie maßgebend. Für Biopark Produkte sind Mineralien (einschließlich Spurenelemente), Vitamine, Aminosäuren und andere Stickstoffverbindungen nur insoweit zulässig, als ihre Verwendung in den sie enthaltenen Lebensmitteln gesetzlich vorgeschrieben und von Biopark genehmigt ist.

#### **A 4.2 ZUTATEN AUS NICHTLANDWIRTSCHAFTLICHER ERZEUGUNG UND VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE**

Für die Verarbeitung von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau kommen folgende Zutaten aus nichtlandwirtschaftlicher Erzeugung in Frage:

- Aromen
- Wasser und Salz
- Kulturen von Mikroorganismen
- Enzyme
- Lebensmittelzusatzstoffe
- Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine und ähnliche durch Isolierung oder Anreicherung gewonnene Zutaten (Verwendung nur unter Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen)



Stammen die Rohstoffe dieser Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung, gilt für die Herkunft die in A.4.1 genannte Prioritätenfolge.

In Teil B ist für die jeweiligen Produktgruppen mit Positivlisten geregelt, welche Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung und welche Verarbeitungshilfsstoffe zulässig sind.

## REGELUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG VON AROMEN

### Vorbemerkungen

Die vorliegende Richtlinie regelt die Verwendung von Aromen für ökologische Produkte unter den Aspekten einer ganzheitlich orientierten Qualität. Als Aroma gebende Komponente ist in jedem Fall der direkte Einsatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln (z.B. Gewürze, Kräuter, Früchte, Gemüse) einer Aromatisierung vorzuziehen. Die Verwendung von Aromen zur Imitierung von Rohstoffen oder zur Behebung von Qualitätsmängeln wird abgelehnt.

Entsprechend der EU-Öko-VO sind für ökologische Produkte künstliche und naturidentische Aromen ausgeschlossen. „Natürliche Aromen“ und „Aroma Extrakte“ sind jedoch zugelassen. „Natürliche Aromen“ sind komplexe Gemische, die sich aus einer Vielzahl verschiedener Einzelsubstanzen zusammensetzen, wobei zum Teil unerwünschte Zusatzstoffe oder kritische Gewinnungsverfahren eingesetzt werden. Ein großer Teil der derzeit in Öko-Lebensmitteln eingesetzten „natürlichen Aromen“ und Teile der Aroma Extrakte werden den Zielen nach ausschließlicher Verwendung von Zutaten aus ökologischem Landbau und nach größtmöglicher Transparenz für den Verbraucher nicht gerecht. Die Beschränkung gemäß der EU-Öko-VO auf „Natürliche Aromen“ und „Aroma Extrakte“ ist nach bisherigem Niveau für ökologische Lebensmittel nicht befriedigend.

## PRIORITÄTENLISTE BEI DER VERWENDUNG AROMATISIERENDER ZUSÄTZE

Die Auswahl der aromatisierenden Zusätze richtet sich nach der folgenden Prioritätenliste, wobei die aufgeführten Anforderungen innerhalb der jeweiligen Kategorie zusätzlich zu den Vorgaben der Aromen-Verordnung und gegebenenfalls der EU-Öko-VO gelten:

### 1. Priorität:

Ökologische Lebensmittel als Aromaträger oder ökologische Aroma Extrakte, einschließlich ökologisch zertifizierter ätherischer Öle, wobei die Ausgangsmaterialien ausschließlich aus ökologischem Landbau stammen müssen und eine Extraktion ausschließlich mittels geeigneter Lebensmittel (z.B. Öl, Ethanol), Wasser oder Kohlendioxid erfolgen muß.

Wenn nicht verfügbar, dann:

### 2. Priorität:

Konventionelle Aroma Extrakte.

#### **Übergangsregelung für die Verwendung von „Natürlichen Aromen“**

Die Verwendung von „Natürlichen Aromen“ ist solange zugelassen, solange Aromaprodukte gemäß der oben stehenden Priorität 1 nicht verfügbar sind. Die Übergangsregelung ermöglicht Verarbeitern und Herstellern, sich auf die Zielvorgabe einzustellen.

Die Übergangsregelung gilt nur für Produkte, bei denen der Genussaspekt vorrangige Bedeutung hat. Dies sind:

- „Milch und Milcherzeugnisse“ mit Fruchtzubereitungen
- „Teeprodukte und teeähnliche Erzeugnisse“
- „Süßwaren (mit Ausnahme von Kakaoprodukten) und Konditoreierzeugnisse“
- „Brot und Backwaren“, hier nur Dauer- und Feinbackwaren

- „Gemüse und Obst“, hier nur Fruchtzubereitungen

**Liste der zugelassenen Aromen für die bisher geregelten Produktgruppen (• = zugelassen)**

Nr.	Produktgruppe	ökologische Aromaextrakte	konventionelle Aromaextrakte	natürliche Aromen
B1	Bier			
B2	Brot und Backwaren	•2)	•2)	•1) 2)
B3	Eiprodukte			
B4	Fette und Öle			
B5	Fleisch und Fleischerzeugnisse			
B6	Gemüse und Obst	•3)	•3)	•1) 3)
B7	Getreide, -erzeugnisse, Teigwaren	•2)	•2)	•1) 2)
B12	Hefe und Hefeerzeug- nisse			
B9	Milch und Milcherzeug- nisse	•3)	•3)	•1) 3)
B10	Ölsaaten und -samen			
B11	Sojaerzeugnisse	•3)	•3)	•1) 3)
B13	Süßungsmittel (ohne Honig)			

- 1) nur solange diese nicht anders verfügbar sind  
 2) nur für Dauer- und Feinbackwaren  
 3) nur für Fruchtzubereitungen

**Liste der Produktgruppen, bei denen eine Aromatisierung noch nicht geregelt ist, da noch keine produktgruppenspezifischen Richtlinien vorliegen:**

Fische und Meerestiere  
 Kaffee und Ersatzkaffee  
 Kakao, Kakaoerzeugnisse  
 Kräuter, Gewürze und Gewürzmischungen  
 Süßwaren und Konditoreierzeugnisse  
 Tee und teeähnliche Erzeugnisse  
 Wein und Sekt

**Begriffsbestimmungen**

Zentrale Begriffe sind lebensmittelrechtlich in der Aromen-Verordnung festgelegt. Im Folgenden werden relevante Begriffe allgemeinverständlich erläutert (in alphabetischer Reihenfolge). Diese Auflistung stellt keine Positivliste dar.

**• andere Bestandteile:**

Alle gesetzlich zugelassenen Zutaten eines zusammengesetzten Aromas, die keine Aromaeigenschaft besitzen oder nicht der lebensmittelrechtlichen Aromendefinition entsprechen: Lösungsmittel bzw. Trägerstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidantien, Geschmacksverstärker und Lebensmittel.

• **Aroma:**

Gemisch der Aromastoffe, die für den typischen Geruch bzw. Geschmack eines Lebensmittels verantwortlich sind. Aromenrechtlich beschreibt der Begriff „Aroma“ eine Zubereitung für die Aromatisierung von Lebensmitteln.

• **Aromaextrakte:**

Aus pflanzlichem oder tierischem Ausgangsmaterial gewonnene Stoffgemische. Hierzu zählen beispielsweise ätherische Öle, Extrakte, Auszüge, Destillate, Concrètes, Absolutes und Perkolate.

• **Aromastoffe:**

Aromastoffe sind die chemischen Einzelkomponenten, welche die Wahrnehmung Aroma physiologisch auslösen.

• **ätherische Öle:**

Durch physikalische Methoden (Pressen, Wasserdampfdestillation) gewonnene Aromaisolate aus Pflanzenmaterialien. Lebensmittelrechtlich werden ätherische Öle den Aromaextrakten zugeordnet (z.B. Citrusöle).

• **Lösungsmittel und Trägerstoffe:**

Stoffe, die zur Einarbeitung und Verteilung von Aromastoffen notwendig sind. Sie sind von den Extraktionslösungsmitteln zu unterscheiden. Ein handelsfertiges Aroma besteht zu ca. 90 % aus Lösungsmitteln bzw. Trägerstoffen.

• **natürliche Aromastoffe:**

Aromastoffe, die mittels physikalischer, enzymatischer oder mikrobiologischer Methoden aus Ausgangsstoffen pflanzlicher oder tierischer Herkunft gewonnen werden. Das Ausgangsmaterial muß nicht identisch mit der Namensbezeichnung des so gewonnenen Aromas sein.

• **naturidentische Aromastoffe:**

Aromastoffe, die denen in der belebten Natur vorkommenden Aromastoffen chemisch gleich sind, jedoch mittels chemischer Synthese gewonnen werden.

• **ökologische Aromaextrakte:**

Ätherische Öle und Extrakte, die aus pflanzlichen Produkten ökologischer Landwirtschaft gewonnen werden. Für die Extraktion sind nur geeignete Lebensmittel (z.B. Öl, Ethanol), Wasser oder Kohlendioxid zulässig.

## **A 5 VERARBEITUNG, LAGERUNG, ABFÜLLUNG UND TRANSPORT**

Ziele der Verarbeitung von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau im Sinne dieser Richtlinie sind der weitgehende Erhalt der ernährungsphysiologisch wertvollen Bestandteile sowie das Erreichen hoher sensorischer Qualität und gesundheitlicher Sicherheit. Es sind nur Geräte und Verfahren zu verwenden,

- die in den Lebensmitteln keine gesundheitsschädigenden Belastungen verursachen;
- die einen möglichst schonenden Umgang mit Umwelt und Ressourcen wie Wasser, Luft und Energieträgern gewährleisten;
- die die Gesundheit der Beschäftigten in der Produktion nicht beeinträchtigen.

Die Be- und Verarbeitungsschritte sind gemäß diesen Grundsätzen unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Erkenntnisse zu optimieren.

Verboten ist die Verwendung von Mikrowellen und ionisierenden Strahlen.

Ökologisch erzeugte Produkte sind so zu lagern, zu verarbeiten, abzufüllen und zu transportieren, daß die hierdurch verursachte Qualitätsbeeinträchtigung oder auch Umweltbelastung so gering wie möglich bleibt. Deshalb sind die Transportwege möglichst kurz zu halten. Unverwechselbare Kennzeichnungen bei Lagerung und Transport sind insbesondere bei Betrieben erforderlich, die neben ökologischen auch konventionelle Erzeugnisse lagern, verarbeiten und transportieren. Auf klare Transport-Etikettierungen ist zu achten.

Neben der Lagerung bei Umgebungstemperatur sind die folgenden besonderen Bedingungen der Lagerung zulässig (vgl. auch Listen zugelassener Zutaten nichtlandwirtschaftlichen Ursprungs und technischer Hilfsstoffe für die Lebensmittelverarbeitung)

- (a) kontrollierte Atmosphäre
- (b) Kühlung
- (c) Trocknung
- (d) Feuchtigkeitsregulierung

Es ist darauf zu achten, dass verbotene Materialien nicht an Orten gelagert werden, an denen ökologische Produkte umgeschlagen werden. Damit soll sichergestellt werden, dass die ökologischen Produkte nicht verunreinigt werden.

In Teil B ist geregelt, welche Verarbeitungsverfahren für die jeweiligen Produktgruppen zulässig bzw. nicht zulässig sind.

## **A 6    PACKSTOFFE, PACKMITTEL, VERPACKUNGEN**

Bei der Verwendung von Verpackungen für Erzeugnisse aus ökologischem Landbau ist auf den sparsamen Umgang mit Rohstoffen und die Minimierung von Umweltbelastungen durch Herstellung, Benutzung und Entsorgung von Verpackungsmaterialien zu achten. Deshalb ist der Verpackungsaufwand auf die Gewährleistung von hygienischen Ansprüchen und die Erhaltung der gesundheitlichen und sensorischen Qualität der Produkte zu beschränken.

Ökologische Erfordernisse sind bei Marketingentscheidungen vorrangig zu berücksichtigen (Müllvermeidung hat Vorrang vor Müllverwertung). Mehrwegverpackungen werden nur dann nicht verwendet, wenn dies nicht möglich oder nicht sinnvoll ist. Verpackungsmaterialien sollen im Sinne der Müllverwertung stofflich recyclebar sein (z.B. Einstoff- oder trennbare Zweistoffverpackungen).

In Teil B ist mit Positivlisten geregelt, welche Packstoffe, Packmittel und Verpackungen für die jeweiligen Produktgruppen zulässig sind.

## **A 7    REINIGUNG UND HYGIENE**

Die Dekontamination, Reinigung und Desinfektion der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen muß eine einwandfreie Hygiene bei einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit bewirken. Mechanisch-physikalische Verfahren sind einer chemischen Desinfektion vorzuziehen. Bei der Erstkontrolle ist eine genaue Hygienerhebung vorzunehmen, die folgende Aspekte beinhalten sollte:

- die zu reinigenden Räume;
- Häufigkeit der durchgeführten Reinigungen;
- Reinigungsmittel und deren Zusammensetzung;
- das für die Reinigung verantwortliche Personal.

Weiteres regeln die Empfehlungen für Reinigungsverfahren und -mittel.

## **A 8 KONTROLLE VON KRANKHEITSERREGERN UND SCHÄDLINGEN**

### **Allgemeine Grundsätze**

Schädlingsbefall soll durch gute Verarbeitungspraxis vermieden werden. Dies umfasst allgemeine Sauberkeit und Hygiene. Die Behandlung mit Schädlingsbekämpfungsmitteln muss als der letzte Ausweg betrachtet werden.

Der Einsatz chemischer Lagerschutzmittel, insbesondere die Verwendung von Ethylenoxid, Methylbromid oder Aluminiumphosphid ist verboten.

### **Empfehlungen**

Empfohlene Maßnahmen sind physische Barrieren, Schall, Ultraschall, Licht und UV-Licht, Fallen (einschließlich Pheromonfallen und stationäre Fallen mit Ködern), Temperaturregulierung, kontrollierte Atmosphäre und Kieselerde.

Ein Konzept zur Schädlingsabwehr und Schädlingskontrolle sollte entwickelt werden.

### **Richtlinien**

- 8.1.** Für Schädlingsmanagement und Kontrolle sollen die folgenden Maßnahmen in dieser Prioritätenfolge eingesetzt werden:
- (a) vorbeugende Methoden wie Unterbrechung, Beseitigung der Schaderregerhabitate und das Abdichten der Zugänge zu den Verarbeitungs- und Lagerräumen
  - (b) mechanische, physikalische und biologische Methoden
  - (c) Substanzen gemäß den Anhängen der IFOAM-Richtlinien (Anhang 3+4)
  - (d) Substanzen (außer Pestizide), die in Fallen gebraucht werden.
- Der Einsatz ionisierender Strahlung ist verboten.
- 8.2.** Es darf zu keinem Zeitpunkt direkten oder indirekten Kontakt zwischen ökologischen Erzeugnissen und verbotenen Substanzen (zum Beispiel verbotenen Pestiziden) geben. Wenn Zweifel bestehen, sollten Produkte getestet werden, um zu ermitteln, ob sie kontaminiert sind.
- 8.3.** Persistente oder kanzerogene Pestizide und Desinfektionsmittel sind nicht zugelassen.

## **A 9 QUALITÄTSSICHERUNG UND SCHADSTOFFÜBERPRÜFUNG**

Im ökologischen Landbau werden Verfahren oder Substanzen, die die Umwelt beeinträchtigen, weitestgehend vermieden. Aufgrund der allgemeinen Umweltbelastung können Schadstoffe jedoch auch in ökologisch erzeugte Produkte gelangen.

Zulässige Verarbeitungsverfahren sind in den produktspezifischen Richtlinien festgelegt. Allgemein sollen Techniken, welche für die Herstellung ökologischer Lebensmittel genutzt werden, biologisch, physikalisch oder mechanisch sein.

Extraktion darf nur mit Wasser, Ethanol, pflanzlichen und tierischen Fetten, Essig, Kohlendioxid und Stickstoff erfolgen (alle angegebenen Extraktionsstoffe müssen Lebensmittelqualität haben und für die Extraktion geeignet sein).

Verboten sind die Verwendung von Mikrowellen, ionisierender Strahlung sowie die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen oder Produkten davon.

Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder andere Materialien, welche mit den ökologischen Lebensmitteln chemisch reagieren oder diese verändern können sollten so gering wie möglich gehalten werden. Alle verwendeten Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder andere Materialien

müssen in den nachfolgenden Richtlinien für die einzelnen Produktgruppen sowie in den IFOAM Standards (Anhang 4) enthalten und zugelassen sein.

Die direkte Anwendung oder Verwendung von verbotenen Methoden oder Materialien führen dazu, dass das Produkt nicht mehr ökologisch ist. Der Verarbeiter hat notwendige Vorsichtsmaßnahmen zu unternehmen, um das Produkt vor Verunreinigungen jeglicher Art zu schützen. Auch die Anwendung von verbotenen Substanzen auf Ausrüstungen oder Maschinen dürfen das ökologische Produkt nicht verunreinigen.

Händler und Verarbeiter sollten dafür sorgen, daß ökologisch erzeugte Produkte hinsichtlich Schadstoffen untersucht werden. Untersuchungen auf Erzeugerebene sind in den Erzeugungsrichtlinien geregelt.

## **A 10 KENNZEICHNUNG**

Die Kennzeichnung und die Deklaration der Zutaten haben wahrheitsgemäß, klar und vergleichbar zu erfolgen. Alle Zutaten und Zusatzstoffe, insbesondere solche mit bekannter Unverträglichkeit für bestimmte Personengruppen, sind vollständig, auch bei zusammengesetzten Zutaten, zu deklarieren.

Auf dem Produktetikett muß unbedingt der Name des Produzenten sowie die Zertifizierungsstelle angebracht sein. Es ist nicht gestattet, einen Verbandsnamen auf einem Produkt zu verwenden, das nicht richtliniengemäß erzeugt worden ist.

Die Kennzeichnung darf den Grundlagen dieser Richtlinien und den Bestimmungen der Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung nicht widersprechen.

Mischprodukte, in denen nicht alle Inhaltsstoffe, einschließlich Zusatzstoffen, aus ökologischer Herkunft stammen und Produkte, die in völliger Übereinstimmung mit diesem Standard stehen, sollen wie folgt etikettiert werden (Prozente in diesem Abschnitt beziehen sich auf das Gewicht des Rohmaterials):

Sind mindestens 95% der Inhaltsstoffe aus zertifiziert ökologischer Herkunft, kann das Produkt mit „zertifiziert ökologisch“ oder entsprechender Kennzeichnung etikettiert werden und sollte das Kennzeichen des Zertifizierers tragen.

Sind weniger als 95% aber nicht weniger als 70% der Inhaltsstoffe aus ökologischer Herkunft, darf das Produkt nicht ökologisch genannt werden. Das Wort „ökologisch“ kann auf dem Hauptetikett und in Aussagen wie „produziert mit ökologischen Inhaltsstoffen“ genutzt werden, wenn eine deutliche Aussage zu den Proportionen der ökologischen Inhaltsstoffe gegeben wird. Eine Angabe, daß das Produkt einer Zertifizierung unterliegt, kann nahe der ökologischen Mengenangabe gemacht werden.

Stammen weniger als 70% der Inhaltsstoffe aus zertifiziert ökologischer Herkunft, kann der Hinweis, daß ein Inhaltsstoff ökologischer Herkunft ist, in der Inhaltsstoffliste gegeben werden. Solch ein Produkt darf nicht mit „ökologisch“ gekennzeichnet sein.

Alle Inhaltsstoffe eines Produktes müssen auf dem Etikett nach ihren Gewichtsprozenten sortiert vermerkt werden. Es muß erkenntlich sein, welche Inhaltsstoffe zertifiziert ökologischer Herkunft sind und welche nicht. Alle Zusatzstoffe müssen mit ihrem vollständigen Namen aufgeführt werden.

Sind Kräuter und Gewürze mit weniger als 2% des Gesamtgewichts des Produktes vorhanden, können diese unter „Gewürze“ oder „Kräuter“ ohne Prozentangabe angegeben werden.

Wasser und Salz dürfen nicht in der Prozentkalkulation der ökologischen Inhaltsstoffe aufgeführt

werden.

Die Etikettierung von Umstellungsware muß sich deutlich von ökologischen Produkten unterscheiden.

Den Verarbeitern (Händlern, In-Verkehr-Bringenden), die sich vertraglich Zulieferungen oder Vorleistungen anderer Unternehmen bedienen, wird im Sinne der Verbraucherinformation die Kennzeichnung „hergestellt im Auftrag von ....“ empfohlen. Die Verarbeiter und Händler stellen sicher, daß die Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung bis zum Erzeuger, ggf. einer klar umrissenen Erzeugergruppe, rückverfolgbar sind.

Die Deklaration beruft sich auf die verbandsspezifischen Regelungen und nur diese sind zu verwenden.

Ökologische Produkte sollten nicht als „GVO frei“ gekennzeichnet werden. Jeder Verweis sollte darauf begrenzt sein, daß die Produktion und die Verarbeitung ohne Verwendung von Gentechnik erfolgt.

## **A 11 KONTROLLE**

Die Kontrolle der Betriebe gewährleistet die Einhaltung der Verbandsrichtlinien sowie der gesetzlichen Anforderungen. Sie erfolgt gemäß der vorliegenden Verarbeiter-Richtlinie.

Der Biopark e.V. trägt dafür Sorge, daß die Betriebe mindestens einmal jährlich auf die Einhaltung der Richtlinie überprüft werden. Die Kontrolle erfolgt durch eine Person mit Fachkenntnissen hinsichtlich der Verarbeitung von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau.

Der Biopark e.V. prüft, ob die Verarbeiter die für die Kontrolle notwendigen Unterlagen führen und den mit der Kontrolle Beauftragten zugänglich machen. Der erforderliche vertrauliche Umgang mit sensiblen Informationen zum Vertragsunternehmen seitens der Kontrollstellen wird sichergestellt.

Die Vorgehensweise bei Richtlinienv Verstößen ist im Sanktionskatalog festgelegt.

Die nachfolgende Checkliste zum Prüfungsumfang im verarbeitenden Betrieb soll als Orientierung dienen.

- Lieferantenliste
- Nachweise, Handelszertifikate oder Spezifikationen aller Rohstoffe
- Dokumentation der in Verkehr gebrachten Produkte mit Zuordnung und Rezepturen
- Rezepturen von Halbfertig- und Fertigprodukten
- Dokumentation der verwendeten Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe
- Übersicht über Verarbeitungsverfahren
- Übersicht über Maschinen und Geräte (u.a. Maschinentyp und Funktion)
- Transportmittel und Lager
- Liste der verwendeten Verpackungsmaterialien
- Liste der verwendeten Reinigungsmittel
- Liste der verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel
- Hygieneerhebung
- Dokumentation des aktuellen Angebots sowie der Werbemittel und Geschäftspapiere

## A 12 UMSETZUNG

Die vorliegenden Richtlinien für die Verarbeitung von Erzeugnissen aus Ökologischem Landbau sind von den Verarbeitern und Händlern so schnell wie möglich, mindestens aber binnen einer Frist von 12 Monaten nach Inkrafttreten umzusetzen.

Die Umsetzungsfristen der produktgruppenspezifischen Regelungen sind in Teil B aufgeführt.

## B 1 BIER

### Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören: Bier, Brauwasser, Hopfen und Malz.

### Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

- Braugerste, -weizen, -dinkel und -roggen und daraus hergestelltes Malz
- Naturdoldenhopfen
- Hopfenpellets

### Zulässige Zutaten aus nicht landwirtschaftlicher Erzeugung

#### Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

#### Wasser

- Brauwasser aus einem vor Verunreinigungen geschütztem Wasservorkommen, mindestens in Trinkwasserqualität und mit einem Nitratgehalt von unter 25 mg/l
- ein weiches Wasser zur Malzbereitung in Brauwasserqualität

#### Kulturen von Mikroorganismen

- lebende Frischhefe ohne Zusätze (nicht gentechnisch verändert), erzeugt in eigener Hefeinzucht auf Würze aus eigenen Rohstoffen oder Zukauf von anderen Öko-Brauereien.  
Der Einsatz von Reinzuchthefen aus konventionellen Brauereien ist nur in Ausnahmefällen - im Falle von großen Entfernungen zu weiteren Öko-Brauereien - zulässig
- Milchsäurebakterien

#### Lebensmittelzusatzstoffe

Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zulässig.

#### Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

#### Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Filtermaterialien: Zellulosefilter, textile Filter, Membranen (ohne PVC, PVP, Asbest und Bentonite)
- Kieselgur als Filterhilfsmittel
- Kalkmilch zur Wasserenthärtung
- Gips zur Wasserhärtung
- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>), Stickstoff (N)



#### Zulässige Verarbeitungsverfahren

- Alle unter Verwendung der aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren mit Ausnahme der unten aufgeführten unzulässigen Verfahren

#### Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- das Schwefeln von Hopfen und Malz
- Wiederverwendung von Hopfentreber und Hefepreßbieren sowie die künstliche Beschleunigung der Würzeherstellung, z.B. durch Einsatz von Kieselsäurepräparaten
- Darren mit direkter Beheizung
- Wasseraufbereitung mit Aktivkohle oder Ionenaustauscher
- Entkeimung von Brauwasser mit UV-Strahlen, Ozon, Hypochlorid oder Chlordioxid
- Schnellgärverfahren wie Warmgärung (über 12 °C), Druckgärung, Rührgärung und Nathanverfahren sowie Schnellreifeverfahren, namentlich die Warmlagerung
- Eiweißstabilisierung mit Bentonit, Kieselpräparaten, PVP
- Entkeimung durch Pasteurisation und Heißabfüllung (außer bei alkoholfreiem und nicht filtriertem Bier)
- Verfahren zur künstlichen Verminderung des Alkoholgehaltes und zur Geschmackskorrektur
- Schönung durch Farbebier
- das Messen der Füllhöhe mit radioaktiven Strahlen

#### Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Mehrwegfässer aus Edelstahl und Holz
- Mehrwegflaschen aus Glas ohne Stanniolierung
- Verschlüsse mit PVC-freier Dichtungsmasse
- Etiketten mit schwermetallfreien oder -armen Farben
- Bierkästen bei Neuzukauf aus umweltverträglichen Materialien (aus Niederdruckpolyethylen unter Verwendung von schwermetallfreien Zuschlagstoffen)

### **Schädlingsbekämpfung (Mälzerei und Brauerei)**

#### Vorbeugende Maßnahmen, insbesondere:

- Beseitigung baulicher Mängel (z.B. Anbringen von Fliegengittern)
- saubere, trockene Lager mit guter Zugänglichkeit
- hygienische Maßnahmen (z.B. heißes Wasser)
- ständige Eigenkontrolle von Kabelschächten, Maschinenräumen, Hohlräumen von Lüftungen usw.
- Prüfung des Rohmaterials auf Schädlinge
- besondere Achtsamkeit bei der Auswahl von Verpackungsmaterialien

#### Mechanisch-physikalische Methoden, z.B.

- Pheromonfallen, Klebebänder, Fallen jeder Art
- Ultraschallgeräte
- UV-Lockfallen

#### Bekämpfung mit Mitteln und Wirkstoffen auf natürlicher Basis

- Vergrämungsmittel auf pflanzlicher Basis
- Vergrämungsmittel auf tierischer Basis (Tieröle) - nur für Leerräume
- Quassiaholz
- Rotenonextrakt
- Pyrethrumpräparate ohne chemisch-synthetische Synergisten

## B 2 BROT UND BACKWAREN

### Geltungsbereich

Zu Brot und Backwaren gehören im Sinne dieser Richtlinien Brot und Kleingebäck sowie Feinbackwaren und Dauerbackwaren.

### Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Richtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Brot und Backwaren genügen.

Um einen hohen ernährungsphysiologischen Qualitätsstandard zu gewährleisten, wird empfohlen, Brot und Backwaren aus Mehlen mit hohem Ausmahlungsgrad (hohe Typenzahl) herzustellen.

### Zulässige Zutaten aus nicht landwirtschaftlicher Erzeugung

#### Aromen

- ökologisch zertifizierte ätherische Öle (z.B. Orangenöl) und Aromaextrakte (nur bei Dauer- und Feinbackwaren)
- siehe A 4.2 - Regelung von Aromen

#### Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Meersalz, Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

#### 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 empfehlenswert
- zugekaufter Sauerteig, getrockneter Sauerteig (ökologisch zertifiziert)
- Backferment auf der Basis von Getreide, Leguminosenmehl und Honig
- Hefe (nicht gentechnisch verändert, bevorzugt ökologisch zertifiziert)

#### Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

#### Lebensmittelzusatzstoffe

- weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von:
  - Natriumbicarbonat, Natriumhydrogencarbonat (E 500)
  - Natriumtatriat (E 335) und Kaliumtatriat (Weinstein) (E 336)
- Pottasche (Kaliumcarbonat, E 501)
- Hirschhornsalz (Mischungen aus Ammoniumhydrogencarbonat, Ammoniumcarbonat (beide E 503) und Ammoniumcarbaminat)
- Speisegelatine ohne Zusätze (nur für sahnehaltige Massen)
- Agar - Agar (E 406)
- Pektin, nicht modifiziert (E 440)
- Johannesbrotkernmehl (E 410) und Guarkernmehl (E 412)
- natürliches, nicht modifiziertes Lecithin (E 322)
- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>), Stickstoff (N)

#### Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

#### Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Trennmittel/Trennwachse mit folgenden Bestandteilen:
  - pflanzliche Öle und pflanzliche Fette (ungehärtet, möglichst sortenrein)
  - Trennwachse (Bienenwachs, Carnaubawachs)
  - Getreidemehle
  - Butter
  - Lecithin

#### Zulässige Verarbeitungsverfahren

- alle, unter Verwendung der zulässigen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung und Verarbeitung von Brot und Backwaren

#### Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Papier, Pergamin
- Polyethylen (PE) und Polypropylen (PP) (einzeln oder im Verbund)
- Weißblech (z.B. für Pumpernickel)
- mit Aluminium beschichtete Folie (nur für Produkte, die gasdicht verpackt sein müssen)
- textile Verpackungen
- sonstiges (Clipverschlüsse, Etiketten)

#### **Kennzeichnung**

Die Kennzeichnung und Deklaration hat klar und vergleichbar zu erfolgen. Dazu gehört die genaue Zutatenliste. Die Verwendung von jodiertem Speisesalz, Gelatine und die Bezeichnung der Mehltypen sind deutlich zu kennzeichnen.

Die Bezeichnung „Vollkorn“ darf nur für Produkte verwendet werden, die 100 % Vollkornanteil enthalten. Auch lose Ware muß für den Kunden deutlich und exakt gekennzeichnet werden. Die Produkte müssen optisch und räumlich deutlich vom übrigen Sortiment getrennt sein.

### **B 3 EIPRODUKTE**

#### **Geltungsbereich**

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Eiprodukte von Hühnern, Enten, Gänsen, Truthühnern (Puten), Perlhühnern und Wachteln. Eiprodukte im Sinne dieser Richtlinie sind Erzeugnisse,

- die aus Eiern, ihren verschiedenen Bestandteilen oder deren Mischungen hergestellt worden sind (z.B. gekochte, geschälte, gefärbte Eier, pasteurisiertes Flüssigei als Vollei, Eigelb oder Eiklar, Trockeneiprodukte);
- denen andere Lebensmittel oder Zutaten beigegeben werden, soweit der Anteil dieser Zusätze nicht überwiegt (Eizubereitungen)

#### **Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung**

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Richtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Eiprodukten genügen.

#### **Zulässige Zutaten aus nicht landwirtschaftlicher Erzeugung**

##### Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

#### Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Meersalz, Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

#### Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

Der Einsatz von Kulturen, Mikroorganismen und Enzymen ist nicht zulässig.

#### Lebensmittelzusatzstoffe

- Zitronensäure und deren Salze (E 330-333) (für gekochte und geschälte Eier)
- für das Färben von Eierschalen:
  - färbende Lebensmittel (sofern von den Lebensmittelüberwachungsämtern der einzelnen Bundesländer zugelassen)
  - natürliche Farbstoffe und naturidentische Farbstoffe auf Eisenoxidbasis (nur solange zulässig, bis die Entwicklung natürlicher Farbstoffe für das Färben von Eierschalen eine praxisgerechte Lösung und damit eine ausreichende Verfügbarkeit gewährleistet)

Die genannten Farbstoffe verstehen sich inkl. der üblicherweise verwendeten Träger- und Füllstoffe sowie Rieselhilfen, Überzugsmittel und Lösungsmittel.

#### Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

#### **Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe**

Der Einsatz von Verarbeitungshilfsstoffen – ausgenommen der Zusatzstoffe zum Färben - ist nicht zulässig.

#### **Zulässige Verarbeitungsverfahren**

Alle, unter Verwendung der zulässigen Zutaten üblicher Verfahren zur Herstellung von Eiprodukten.

#### **Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen**

- Preßpappe
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- PE und PP (z.B. als Folie, Beutel oder Eimer)
- sonstiges (z.B. Verschlüsse, Etiketten)

#### **Kennzeichnung**

Es gelten die gesetzlichen Regelungen, wie z.B. die Kennzeichnungsbestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung.

## **B 4 FETTE UND ÖLE**

#### **Geltungsbereich**

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören Speiseöle und Speisefette sowie deren Mischungen gemäß den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches. Ausgenommen sind diätetische Produkte und Margarine.

#### **Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung**

##### Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung

- pflanzliche Öle und Fette, die mit den zulässigen Verfahren hergestellt wurden
- Kräuter und Gewürze

### Zutaten aus tierischer Erzeugung

tierische Öle und Fette, die mit den zulässigen Verfahren hergestellt wurden

### **Zulässige Zutaten aus nicht landwirtschaftlicher Erzeugung**

#### Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

#### Wasser und Salz

Der Einsatz von Wasser und Salz ist nicht zulässig.

#### Kulturen von Mikroorganismen

Der Einsatz von Mikroorganismen ist nicht zulässig.

#### Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

#### Lebensmittelzusatzstoffe

Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zulässig.

#### Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

### **Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe**

- asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter, nicht aktiviertes Kieselgur
- Stickstoff (N)
- Aktivkohle (gilt nur für desodoriertes Palm- und Kokosfett)
- Zitronensäure (gilt nur für desodoriertes Palm- und Kokosfett)
- Ethanol (gilt nur für die Entölung von Rohstoffen mit geringen Ölgehalten (5-10 %))

### **Zulässige Verarbeitungsverfahren**

#### pflanzliche Fette und Öle

- alle üblichen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, wobei das Konditionieren/Vorwärmen nur bis zur max. Auslauftemperatur erfolgt
- mechanisches Pressen mit einer Auslauftemperatur von max. 60 °C;  
Empfehlungen zur maximalen Auslauftemperatur für die einzelnen Öle:
  - Olivenöl, Leinöl: 40 °C
  - Distel- und Kürbiskernöl: 50 °C
  - Sonnenblumen-, Mais-, Soja-, Sesam-, Haselnußöl: 60 °C
- Filtrieren, Dekantieren, Zentrifugieren
- Wasserdampfbehandlung bis zu einer Temperatur von max. 160 °C (nur in Ausnahmefällen und nach vorheriger Genehmigung durch Biopark zulässig)
- Desodorieren (gilt nur für Fette und Öle, die einer Weiterverarbeitung zugeführt werden)
- Entschleimung mit Zitronensäure (gilt nur für desodoriertes Palm- und Kokosfett)

#### tierische Fette

- Ausschmelzen

### **Unzulässige Verfahren**

- Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln
- Entschleimen mit mineralischen oder organischen Säuren (gilt nicht für Palm- und Kokosfett)
- Entsäuern
- Entfärben / Bleichen

- Desodorieren (über 160 °C) (gilt nicht für Fette und Öle, die einer Weiterverarbeitung zugeführt werden)
- chemische Modifikation (Hydrieren / Härten, Umestern)

#### **Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen**

- Flaschen, Gläser (möglichst dunkel)
- Behälter aus Edelstahl
- Papier, Karton
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyethylenterephthalat (PET)
- Blech, Weißblech; mehr als ein Packstoff, trennbar; Verschluss: PE

#### **Kennzeichnung**

Mit „nativ“ dürfen nur Speiseöle bezeichnet werden, die keinem Raffinationsschritt, auch keiner Wasserdampfbehandlung, unterzogen wurden. Öle, die mit Hilfe von Ethanol gewonnen wurden (mit dem sog. Friolex-Verfahren) dürfen nicht als „nativ“ bezeichnet werden.

Kräuter und Gewürze können mit Sammelbezeichnung in der Zutatenliste aufgeführt werden, wenn ihr Anteil am Gesamtgewicht weniger als 2% beträgt.

## **B 5 FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE**

#### **Geltungsbereich**

Fleisch und Fleischerzeugnisse im Sinne dieser Richtlinien entsprechen der Definition in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches. Bei Produkten mit einem Zusatz von Fleisch und Fleischerzeugnissen beziehen sich diese Richtlinien auf den Anteil an Fleisch und Fleischerzeugnissen.

#### **Transport und Schlachtung**

##### Allgemeines

Der Transport von Schlachthälften ist gegenüber dem Transport von lebenden Tieren vorzuziehen.

Grundsätzlich sind vom Verladen der Schlachttiere bis zur Schlachtung alle Maßnahmen zu ergreifen, die Streß, Schmerz und Leid der Tiere minimieren. Um dies zu erreichen, ist das Verantwortungsbewußtsein aller Beteiligten zu fördern und darauf zu achten, daß das mit Transport und/oder Schlachtung beauftragte Personal über die erforderliche Eignung, die notwendigen Fähigkeiten und beruflichen Kenntnisse verfügt. Die Tiere müssen zu jedem Zeitpunkt des Transport- und Schlachtprozesses identifizierbar sein.

##### Transport der Schlachttiere

Vor dem Verladen sind die Tiere ausreichend zu tränken und angemessen zu füttern. Nach Möglichkeit sollte der Tierbesitzer, der Metzger oder von ihnen eingewiesenes Personal den Transport der Tiere begleiten.

Die Wege zwischen dem landwirtschaftlichen Betrieb und der Schlachtstätte sind möglichst kurz zu halten, regionale Schlachtstätten sind zu bevorzugen. Die Transportzeit sollte max. 4 Stunden und die Transportentfernung max. 200 km betragen. Unzulässig ist eine Transportdauer von über 8 Stunden.

Die Transportmittel müssen geeignete Vorrichtungen für das Ein- und Ausladen besitzen und den Tieren genügend Platz bieten, so daß während des Transportes ein gleichzeitiges Hinlegen und

problemloses Aufstehen aller Tiere möglich ist (vgl. Ladedichten).

Den unterschiedlichen Bedürfnissen der verschiedenen Tierarten und den klimatischen Verhältnissen ist Rechnung zu tragen. So sind insbesondere bei warmer Witterung lange Standzeiten zu vermeiden, das Fahrzeug bei notwendigen Transportpausen im Schatten abzustellen und die Tiere ausreichend zu tränken. Wenn möglich, sollte der Transport frühmorgens oder nachts erfolgen. Während des Transportes dürfen keine Medikamente bzw. Beruhigungsmittel verabreicht werden.

Besonderheiten für die einzelnen Tierarten sind im Folgenden aufgeführt.

#### Rinder

- angemessene Fütterung vor dem Verladen
- milchgebende Tiere vor dem Verladen Abmelken
- schonendes Ein- und Ausladen (z.B. keine Elektrotreiber)
- Trennen der Tiere nach Geschlecht

#### Schweine

- keine Fütterung wenige Stunden vor der Beförderung
- schonendes Ein- und Ausladen (z.B. Treibschilde und -gatter zum Leiten, keine Schlaginstrumente und Elektrotreiber)
- nach Möglichkeit Treiben vom Dunklen ins Helle
- Trennung nach Mastgruppen und Herkunft; bei gemeinsamem Transport ggf. Trennwände

#### Geflügel

- Behälter dunkel und gut belüftet

#### Schafe und Ziegen

- angemessene Fütterung vor dem Verladen

### **Anforderungen an die Ausstattung von Tiertransportmitteln**

#### Allgemeine Anforderungen

- Die Tiere müssen vor ungünstigen Witterungseinflüssen geschützt sein, u.a. durch ein regensicheres Dach.
- Die Lüftung und der Luftraum ist den Transportverhältnissen und der jeweiligen Tierart anzupassen; es darf zu keiner Beeinträchtigung der Luftzufuhr kommen.
- Futter- und Wasserautomaten müssen artgerecht und funktionsfähig sein.
- Die Aufbauten müssen so beschaffen sein, daß Tiere nicht abspringen und Körperteile nicht herausragen können.
- Die Federung darf keine zu starke Neigung in Kurven zulassen.
- Die Laderäume sollten möglichst hell und ohne scharfe Kanten, Vorsprünge, Ecken, vorstehende Haken oder ähnliches sein.
- Radkästen sollten sich nicht im Bereich der Liege- und Standflächen befinden.
- Ausgewachsene Rinder müssen mindestens 30 cm, Schafe und Schweine mindestens 10 cm Freiraum über ihren Köpfen haben.
- Der Boden muß (z.B. durch Einstreu) rutschfest gehalten werden.
- Trennwände müssen eine gute Stabilität aufweisen.
- Die Ladefläche sollte möglichst tief liegen.
- Die Vorrichtungen für das Ausladen, wie Brücken, Rampen oder Stege, sollten so beschaffen sein, daß ein Ausrutschen verhindert wird. Dazu gehören Einstreu, ein Seitenschutz, feste, ebene oder verstellbare Rampen (mindestens 1,20 m breit) bzw. Verladeklappen mit geringer Neigung oder hydraulischer Hebebühne.

- Die Neigung der Ladeklappen sollte nicht mehr als 15 %, der Aufstieg vom Boden auf die Klappe und von der Klappe auf den Wagen nicht mehr als 12 cm und der Spalt zwischen geöffneter Klappe und Ladefläche nicht mehr als 10 mm (sonst abdecken) betragen.

#### Spezielle Anforderungen an Fahrzeuge für Großtiere

- Zum Ein- und Ausladen sollte eine automatische Hebebühne vorhanden sein; es sind auch Ladeklappen möglich.
- In der Vorderwand oder im vordersten Bereich der Seitenwand muß eine Fluchtklappe vorhanden sein.

#### **Empfehlungen für maximale Ladedichten und Gruppengrößen für den Transport von Schlachttieren**

(in Anlehnung an die Angaben des Deutschen Tierschutzbundes)

Tierart	Lebendgewicht	max. Tierzahl / m <sup>2</sup> Ladefläche	Tierart	Lebendgewicht	max. Tierzahl / m <sup>2</sup> Ladefläche
Schweine	bis 30 kg	3 Tiere	Schafe/ Ziegen	bis 30 kg	3 Tiere
	30-70 kg	2 Tiere		30-70 kg	1,5 Tiere
	über 70 kg	1 Tier			
Rinder	bis 200 kg	0,9 Tiere	Geflügel	bis 1,5 kg	10 Tiere
	über 70 kg	1 Tier		1,5-5 kg	7 Tiere
	200-500 kg	0,7 Tiere		5,0-10,0 kg	4 Tiere
	über 500 kg	0,4 Tiere		über 10 kg	2 Tiere
Pferde	bis 200 kg	0,7 Tiere			
	über 200 kg	0,4 Tiere			

Über Angaben zur Ladedichte hinaus sind folgende maximale Gruppengrößen einzuhalten:

- Kälber bis 100 kg 15 Tiere
- Rinder über 100 kg 8 Tiere
- Schweine über 60 kg 15 Tiere  
(Eber und Altsauen gesondert transportieren)
- Pferde 5 Tiere
- Schafe 30 Tiere

#### Anlieferung und Übergang zur Schlachtstätte

Die Tiere sind nach ihrer Ankunft im Schlachthof möglichst sofort zu entladen. Um zu gewährleisten, daß Tiere von ökologischen Betrieben zuerst geschlachtet werden, ist darauf hin zu wirken, daß sie zuerst entladen werden.

Der Übergang zur Schlachtstätte sollte in kleinen Gruppen, auf geraden Treibwegen und trittsicheren Böden erfolgen. Die Tiere sind behutsam zu treiben, wobei ihr Herdentrieb genutzt werden sollte. Treibhilfen dürfen nur zum Leiten der Tiere und nur kurz verwendet werden. Auf den Einsatz von elektrischen Treibhilfen ist nach Möglichkeit ganz zu verzichten. Es ist verboten, die Tiere auf empfindliche Stellen zu schlagen, ihren Schwanz zu quetschen oder ihnen Hiebe oder Fußtritte zu versetzen.

#### Unterbringung und Ruhezeiten vor dem Schlachten

Die Wartezeiten im Schlachthof sollten auf ein Minimum begrenzt werden können, wobei notwendige Ruhezeiten zu berücksichtigen sind. Rinder sind möglichst sofort der Schlachtung zuzu-



führen. Bei Schweinen, die durch Transport und Entladung gestreßt sind, sollten die Ruhezeiten mindestens 1-2 Stunden betragen. Zur Beruhigung und bei hohen Umgebungstemperaturen zur Abkühlung sollten Schweine berieselt werden, ggf. auf Einstreu verzichten.

Werden die Tiere nicht sofort nach ihrer Ankunft geschlachtet, sind sie angemessen unterzubringen. Dazu gehören genügend und ausreichend große Buchten (Möglichkeit zum Ablegen und zum bequemen Liegen) mit ausreichendem Wetterschutz, trittsicheren Böden, möglichst mit Einstreu, und angemessener Belüftung. Außerdem sind die Tiere ausreichend zu tränken und angemessen zu füttern. Tiere, bei denen aufgrund ihrer Art, ihres Geschlechts, ihres Alters oder ihrer Herkunft die Gefahr gegenseitiger Verletzung besteht, müssen getrennt untergebracht werden.

#### Betäubung und Entblutung

Alle Tiere sind schnell und wirkungsvoll zu betäuben. Die Betäubungsausrüstung muß in einwandfreiem und funktionstüchtigem Zustand sein.

Bei Schweinen ist die Elektrobetäubung (mind. 1,5 Ampere binnen 1 Sekunde für mind. 8 Sekunden) der Betäubung mit Bolzenschuß oder mit CO<sub>2</sub> vorzuziehen. Bei Geflügel sollte die Betäubung durch elektrische Ganzkörperdurchströmung erfolgen.

Nach der Betäubung müssen die Tiere schnell vollständig entbluten. Dies sollte möglichst im Liegen erfolgen, um Qualitätsminderungen vorzubeugen.

#### **Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung**

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Richtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung bzw. Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen genügen.

#### Zutaten aus tierischer Erzeugung

- Fleisch im Sinne der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches
- Gelatine ohne Zusätze
- Hüllen für Fleischerzeugnisse
- Milch, Milcherzeugnisse und Käse
- Eier

Zur Herstellung von Blut- und Leberwurst sind Blut und Leber von Tieren aus ökologischer Erzeugung getrennt aufzufangen. Das getrennte Auffangen muß jederzeit nachvollziehbar und kontrollierbar sein.

#### Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung

- Getreideerzeugnisse
- Obst und Gemüse sowie Erzeugnisse daraus
- Kräuter und Gewürze
- Essig aus ökologisch erzeugten Zutaten
- Wein, Spirituosen
- Speisehonig, Zucker, Stärke, Verzuckerungsprodukte
- Fructose, Saccharose, Lactose, Maltose

#### **Zulässige Zutaten aus nicht landwirtschaftlicher Erzeugung**

##### Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

##### Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Meersalz, Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

### Kulturen von Mikroorganismen

- Starterkulturen (alle für die Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen üblichen Kulturen von Mikroorganismen)

### Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

### Lebensmittelzusatzstoffe

- Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen der Milchsäure (zur Behandlung von Naturdärmen)
- Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen der Zitronensäure (als Kutterhilfsmittel für die Verarbeitung von nicht schlachtwarmem Fleisch und zur Verhinderung der Blutgerinnung)
- Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen
- Nitritpökelsalze (Natriumnitrit und Kaliumnitrat) - sind nicht erlaubt in IFOAM-konformen Produkten. Die Verwendung von Nitritpökelsalz ist deutlich zu kennzeichnen.

in allen anderen Produkten gilt folgende Regel:

Nitritpökelsalz (mit 0,4-0,5 % Natriumnitrit (E 250)) wird in begrenzter Menge für erhitzte und nicht erhitzte Fleischerzeugnisse zugelassen. Die Zulassung erfolgt unter den nachstehend aufgeführten Einschränkungen:

Die Zugabemenge an (auch jodiertem) Nitritpökelsalz ist auf 2 % bei Rohwurst und 1 % bei erhitzter Wurst (bezogen auf die Gesamtmenge des Fleischbräts) zu begrenzen.

- Zur Herstellung von Rohwürsten, die länger als 4 Wochen bei Temperaturen von unter 18 °C reifen, ist auch die Verwendung von Kaliumnitrat (E 252) (Salpeter) in einer Menge von max. 80 mg Kaliumnitrat / kg zulässig.
- Zur optimalen Ausnutzung des Nitrits kann Nitritpökelsalz in Kombination mit Ascorbinsäure (E 300) oder Na-Ascorbat (300-500 mg/kg freie Ascorbinsäure) verwendet werden. Die Vorteile der Verwendung von Ascorbinsäure bzw. Na-Ascorbat sind eine schnellere und gleichmäßigere Umrötung, das Einsparen von Nitrit sowie geringere Restnitritgehalte im Endprodukt. Die Verwendung von Isoascorbinsäure oder Natriumisoascorbat (Erythorbinsäure bzw. Natriumerythorbat) ist nicht zulässig.
- Die Restriktionen der Fleisch-Verordnung in der gültigen Fassung sind zu beachten (Ausschluß von Nitritpökelsalz bei den in der Anlage 1 der Fleisch-Verordnung ausgenommenen Produkten). Darüber hinaus ist die Verwendung von Nitritpökelsalz bei Produkten, die zum Braten bestimmt sind oder von denen anzunehmen ist, daß sie oft gebraten verzehrt werden (z.B. Speck, durchwachsener Speck, Leberkäse) nicht zulässig.

### Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig, mit Ausnahme der in Bezug auf den Einsatz von Nitritpökelsalz genannten Stoffe.

### **Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe**

- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>)
- Stickstoff (N)

### **Zulässige Verarbeitungsverfahren**

Alle für die Fleischbehandlung und für das Herstellen und Haltbarmachen von Fleisch und Fleischerzeugnissen üblichen Verfahren, mit Ausnahme der aufgeführten Verfahren.

### **Unzulässige Verarbeitungsverfahren**

- Herstellen von Formfleisch

- Verwendung von Separatorenfleisch
- Schwarzüchtern
- Behandlung mit ionisierenden Strahlen

#### **Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen**

- Wursthüllen
- Konserven (Glas, Blech, Weißblech)
- Folien bzw. Beutel aus weichmacherfreien Kunststoffen (Polyethylen (PE), Polyamid (PA) und Polypropylen (PP)) und unbeschichtetem Zellglas; einzeln oder als Verbundfolie
- Pergamentpapier
- Verpackungsschalen aus Holzschliff
- sonstige Packstoffe (Twist-off-Deckel, Deckel aus Polyethylen, Etiketten, Clipverschlüsse)

#### **Qualitätssicherung und Schadstoffüberprüfung**

Die Beeinflussung der Qualität von Fleisch und Fleischerzeugnissen erfolgt auf verschiedenen Stufen (Erzeugung, Transport, Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung). Zur Beurteilung der Fleischqualität werden hauptsächlich mikrobiologische, toxikologische und biochemisch-physikalische Merkmale herangezogen. Folgende Maßnahmen stellen eine einwandfreie mikrobiologische Fleischqualität sicher:

- einwandfreie Hygienebedingungen im Betrieb (Schlachtstätte, Metzgerei, Verkauf) und beim Personal
- sauberes Ausschachten der Tierkörper
- sachgemäße Temperaturführung während der Gewinnung, Zerlegung, Lagerung, Verarbeitung und Distribution (Kontrolle durch Temperaturprotokolle)
- Trennung von „reiner“ und „unreiner“ Seite des Schlachtkörpers
- sachgemäße Reinigung und Desinfektion (Erstellen eines Reinigungs- und Desinfektionsplans)
- Dokumentation der Hygienemaßnahmen und -kontrollen

#### **Kennzeichnung**

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz, Alkohol und Gelatine ist deutlich zu kennzeichnen. Die Verwendung von Nitritpökelsalz ist deutlich zu kennzeichnen.

Fleisch und Fleischerzeugnisse, die im Fachgeschäft als lose Ware verkauft werden, müssen für den Kunden deutlich und exakt gekennzeichnet werden. Die Produkte müssen optisch und räumlich deutlich vom übrigen Sortiment getrennt sein.

## **B 6 GEMÜSE UND OBST**

### **Geltungsbereich**

#### Gemüse und Gemüseerzeugnisse, wie z.B.

Frischgemüse und Salate, Sprossen und Keimlinge, Tiefkühlgemüse, Tiefkühlgemüsezubereitungen, Trockengemüse, sterilisiertes Gemüse, milchsauer vergorenes Gemüse, Essiggemüse, unvergorene und milchsauer vergorene Gemüsesäfte und -trunke, Gemüsemark, Gemüsesaftkonzentrat, Würzsoßen und -brühen auf Gemüsebasis, Gemüseeeintöpfe und -suppen, Ketchup, Chutney, Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse, färbende Lebensmittel

#### Obst und Obsterzeugnisse, wie z.B.

Frischobst, Tiefkühllobst, Trockenobst, Obstmark, Obstpülpe, Obstmus, Obst- und Rübenkraut, Fruchtsoßen, Marmelade, Konfitüre, Fruchtaufstriche, Obstgelees, Fruchtzubereitungen, Kompott, Dunstobst, kandierte Früchte, Dickzuckerfrüchte, Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtssi-

rup, Fruchtsaftpulver, Fruchtnektar, milchsauer vergorener Fruchtsaft, Obstessig, Würzsoßen (z.B. Früchte-Chutney), Würzmittel auf Obstsaftbasis, milchsauer vergorenes Obst, färbende Lebensmittel

### **Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung**

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Richtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Verarbeitung von Gemüse und Obst genügen.

als Süßungsmittel sind u. a. zulässig:

- Speisehonig
- Fruchtdicksäfte
- Ahornsirup
- Zuckerrübensirup
- Getreidesirup
- Agavendicksäfte
- Topinambursirup
- Vollrohrzucker
- Rohrohrzucker (ausschließlich für Fruchtzubereitungen und Fruchtnektare)
- Weißzucker (ausschließlich für Fruchtzubereitungen und Fruchtnektare, Gelees, Konfitüre und Marmeladen)

### **Zulässige Zutaten aus nicht landwirtschaftlicher Erzeugung**

#### Aromen

- siehe A 4.2 Regelung von Aromen

#### Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

#### Kulturen von Mikroorganismen

- Starterkulturen (alle für die Verarbeitung von Gemüse und Obst üblichen Kulturen von Mikroorganismen)
- Hefeextrakt (aufgrund der Problematik der Herstellung (Wachstum auf Melasse mit Zugabe von Nährstofflösung und selektiven Antibiotika) ist darauf hinzuwirken, ein Bio-Hefe-Extrakt („Öko-Hefe“) zu entwickeln)

#### Enzyme

- Amylytische, pektolytische, proteolytische Enzyme (nur anzuwenden bei schwierigen Pressungen (z.B. Beerenfrüchte, rote Trauben sowie die Herstellung von Dicksäften, Gemüsemark und Selleriesaft; die Enzyme sind anschließend durch Erhitzen zu inaktivieren).

#### Lebensmittelzusatzstoffe

- Pektin (E 440), nicht amidiert
- Agar Agar (E 406)
- Johannisbrotkernmehl (E 410)
- Ascorbinsäure (E 300) (ausschließlich für Kartoffelprodukte, weißen Traubensaft, Meerrettichzubereitungen)
- Zitronensäure und deren Salze (E 330-333) (ausschließlich für Kartoffelprodukte, weißen Traubensaft, Meerrettichzubereitungen, Fruchtaufstriche und Fruchtzubereitungen)
- Der Verband hat die Möglichkeit, nach sorgfältiger Überprüfung die in Klammern aufge-

fürten Produkte um neue Produkte zu ergänzen, für die eine Behandlung mit Ascorbinsäure oder Zitronensäure notwendig ist.

- Milchsäure (E270) (für die Verarbeitung von Oliven)

#### Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

#### **Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe**

- asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter, nicht aktiviertes Kieselgur
- Speisegelatine als Klärhilfsmittel
- Bentonite für die Eiweißeliminierung
- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>), Stickstoff (N)
- pflanzliche Öle und Fette (nicht umgeestert und ungehärtet)

#### **Zulässige Verarbeitungsverfahren**

Alle unter Verwendung der zulässigen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Verarbeitung von Gemüse und Obst.

#### **Unzulässige Verarbeitungsverfahren**

- Fruchtsaftherstellung aus Fruchtsaftkonzentrat

#### **Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen**

- Steingut
- Holzkisten und -wolle
- Glasflaschen, Gläser
- Papier und Karton
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyethylenterephthalat (PET), Polyamid (PA) (einzeln und im Verbund)
- Weißblech
- kaschierte Aluminiumfolie (für Produkte, die gasdicht verpackt sein müssen)
- sonstiges (Verschlüsse, Etiketten)

#### **Kennzeichnung**

Alle Zutaten und Zusatzstoffe, insbesondere solche mit bekannter Unverträglichkeit für bestimmte Personengruppen, sind vollständig, auch bei zusammengesetzten Zutaten (z.B. Aromen und Zucker in Fruchtzubereitungen), zu deklarieren. Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen.

## **B 7 GETREIDE, GETREIDEERZEUGNISSE UND TEIGWAREN**

#### **Geltungsbereich**

- Getreide, Getreidemahlerzeugnisse, Getreideflockenerzeugnisse sowie daraus hergestellte Produkte (z.B. Frühstückscerealien, natürliche Stärke, Vitalkleber, Malz)
- Teigwaren

Brot und Backwaren sowie Mischprodukte (wie Müsli) gehören nicht zum Geltungsbereich dieser Rahmenrichtlinie.

#### **Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung**

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Richtlinien und den allgemeinen gesetzlichen

Bestimmungen zur Verarbeitung von Getreide, Getreideerzeugnissen und Teigwaren genügen.

Als Süßungsmittel sind zulässig:

- Speisehonig
- Frucht- und Gemüsedicksäfte
- Ahornsirup
- Vollrohrzucker,
- Rohrrohrzucker
- Weißzucker

**Zulässige Zutaten aus nicht landwirtschaftlicher Erzeugung**

Aromen

- Siehe A 4.2 Regelung von Aromen

Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

Kulturen von Mikroorganismen

- Kulturen von Mikroorganismen, sofern verfügbar, auf ökologischen Substraten vermehrt

Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

Lebensmittelzusatzstoffe

Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zulässig.

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

**Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe**

- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>)
- Stickstoff (N)

**Zulässige Verarbeitungsverfahren**

Alle üblichen Verfahren zum Reinigen und Vermahlen von Getreide, zur Weiterverarbeitung von Getreidemahlerzeugnissen sowie zur Herstellung und Getreideerzeugnissen und Teigwaren, mit Ausnahme der aufgeführten Verfahren.

**Unzulässige Verarbeitungsverfahren**

- Herstellung von chemisch und enzymatisch modifizierter Stärke

**Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen**

- Papier, gewachstes Papier, mit PE beschichtetes Papier
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyacryl, Polyamid (PA) (einzeln, im Verbund oder als Beschichtung), PP auch lackiert mit Acryl sowie mit PVOH (solange bis ein geeigneter Ersatzstoff gefunden ist)
- textile Verpackungen
- Weißblech, Glas
- Etiketten
- sonstiges (Clipverschlüsse)

### **Kennzeichnung**

Die Verwendung von Jodsalz ist zu kennzeichnen. Als „Ei frei“ bzw. „ohne Ei“ dürfen nur solche Teigwaren deklariert werden, die vollständig ohne Eier bzw. deren Trockenprodukte hergestellt wurden. Bei Eierteigwaren soll gekennzeichnet werden, ob Vollei, Eigelb oder Eiweiß verwendet wurde.

### **Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung in Mühlenbetrieben**

#### **Vorbeugende Maßnahmen**

##### Bauliche Maßnahmen

Die baulichen Bedingungen in den Betriebs- und Lagerräumen sind auf Schwachstellen hin zu untersuchen. Die Schwachstellen sind nach Möglichkeit zu beseitigen. Hierbei ist besonders auf folgende Bereiche zu achten:

- Dach- und Balkenkonstruktionen (Hohlräume, Ritzen, Verbünde)
- Deckenverkleidungen (Hintergrund, Spalten, Zusammenstöße)
- Wandverkleidungen (Hohlräume, abblättrender Anstrich)
- Rohrleitungen (Wärme- und Kältebrücken, Kondenswasser)
- Isolationen (defekte Abdichtungen, Unterschlupfmöglichkeiten)
- Lüftungs- und Kühlsystem (Abdichtungen, Mauerdurchbrüche)
- Wände (Mauernischen, Putzrisse)
- tote Winkel und Hohlräume (hinter Abmauerungen)
- Nebenräume, Ober- und Untergeschosse (Zuwanderungsmöglichkeiten)
- Regale (Ecken, Wandabschlüsse, Bodenspalten)
- Maschinen, Kisten, Schachteln usw. (potentielle Verstecke)
- Abfälle, Staub, Verschmutzungen im gesamten Lagerbereich

Darüber hinaus sind folgende vorbeugende Maßnahmen zu ergreifen:

- Fliegengitter (Maschenweite 1-2 mm) zur Abdichtung von Fenstern gegen Fluginsekten
- abdichten von Leitungs- und Lüftungsdurchgängen, Durchlässe mit Gittern versehen
- isolieren von Kalt- und Warmwasserleitungen, Isolierungen gut abdichten
- möglichst nicht mit Schaumstoff, Stein- oder Glaswolle abdichten

##### Maßnahmen bei der Einlagerung von Erntegut:

- gründliche Reinigung der Räume, Silos, Behältnisse und Maschinen (z.B. mit Besen, Staubsauger, Preßluft)
- übersichtliches Ordnen der Lagerräume, vermeiden von dunklen Ecken
- Verzicht auf Hohlräume, abgehängte Decken, Verkleidungen usw.
- Reinigung mit heißem Wasser
- Ware so lagern, daß sie von allen Seiten zugänglich ist
- Ware möglichst auf Paletten lagern, daß sie auch von unten kontrolliert werden kann und Reinigungsmaßnahmen möglich sind
- für neu einzulagernde Ware einen Raum zur ersten Beobachtung freihalten, um das Vorhandensein von Insekten kontrollieren zu können
- Prüfung der einzulagernden Rohstoffe auf Schädlinge

##### Maßnahmen bei Erkennen von Insektenbefall

Insektenfallen wie Klebretter, Getreidesonden, Licht- oder Pheromonfallen geben zusätzlich zur einfachen Beobachtung Auskunft über die Höhe und Art des Befalls und dienen auch zur ständigen Überwachung der Räumlichkeiten.

Bei vermutetem Käferbefall werden kleine Mengen des Erntegutes umgeschauelt und beobachtet. Etwas Erntegut (z.B. Getreide) im Wassereimer zeigt einen Kornkäferbefall. Die beschädigten Körner schwimmen oben.

Eine verlässliche Methode bei Käferbefall im Anfangsstadium: Einen Getreidesack öffnen und diesen an einem hellen Ort etwa eine Stunde stehen lassen. Sofern Käfer vorhanden sind, krabbeln sie an den Wänden des Sackes hoch. Druckentwesung als Präventivmaßnahme.

Angrenzende Räume wie Küchen, Kantinen, Umkleide- und Wohnräume können ebenfalls als Vermehrungsort für Insekten in Frage kommen und müssen ebenfalls beobachtet werden.

#### Vorbeugende Maßnahmen und Beobachtungsinstrumente

- Insektengitter (überall dort, wo Insekten eindringen können, z.B. Fliegengitter an Fenstern, die der Lüftung dienen)
- thermische Maßnahmen (Kühlung, Durchlüftung, Schockgefrieren; Temperaturen über 40 Grad und unter -20 Grad töten Insekten und deren Eier ab)
- Lichtfallen (Lichtfallen im ultravioletten Bereich nur in geschlossenen Räumen, da sonst auch Insekten von außen angelockt werden)
- Klebefolien (für nicht staubige Bereiche; transparente Folien an Fenstern)
- Pheromonfallen (zur Überwachung und Massenfang von Schmetterlingen, Käfern und Schaben in Räumen)
- Naturöle (ätherische Öle, für Wasserlösungen emulgiert, haben einen vergrämenden bis toxischen Effekt; Kombinationen aus Raps, Dill oder Kokosnußöl werden mit speziellen Heißverdampfern angebracht und schädigen den Chitinpanzer der Insekten sowie deren Eier und Larven)
- Vergrämungsmittel auf tierischer Basis (Tieröle) nur für Leerräume
- Quassiaholz, Rotenonextrakt, Neembrühe
- besondere Aufmerksamkeit bei der Auswahl von Verpackungsmaterial
- ggf. Druckentwesung

#### **Bekämpfung im akuten Fall**

Mittel zur vorbeugenden Lagerhygiene und zur Bekämpfung im akuten Fall durch Schadinsekten ergeben sich z.T. aus der Liste der zugelassenen Mittel. Diese sollten aber nur in Ausnahmefällen angewendet werden.

#### Behandlung von befallenen Produkten

- Prallung, Siebung (Insekten werden aussortiert und durch hohe Beförderungsgeschwindigkeit geschädigt),
- Druckentwesung bei anschließender Nachreinigung
- thermische Maßnahmen (Kühlung, Durchlüftung, Schockgefrieren, Heißentwesung bei entsprechender Nachreinigung)

#### Behandlung von Leerräumen

- Pyrethrum-Blütenextrakt
  - flüssig, ohne chem.-synth. Synergisten oder als Paraffinlösung; gespritzt oder vernebelt
  - vermahlen (ganze Blätter) für Hohlräume und Ritzen
- thermische Maßnahmen (Kühlung, Durchlüftung, Schockgefrieren, Heißentwesung bei entsprechender Nachreinigung)

#### Bekämpfung von Insekten

Gegen fliegende Insekten wird mittels elektrischen Kalt- und Heißverneblern der leere Raum mit einem natürlichen Pyrethrumpräparat ausgesprüht. Ist Käferbefall vorhanden oder in Aussicht, sollte auch im unteren Bereich überlappend gespritzt werden. Nach ausreichender Einwirkzeit wird gut gelüftet. Anschließend Preßluftbehandlung und Absaugmaßnahmen können die Wirkung unterstützen. In Hohlräumen wird Pyrethrumpulver eingeführt. Auch hier sind anschließend Pheromonfallen zur ständigen Überwachung anzubringen. Die Behandlung möglichst nach 10-14



Tagen wiederholen. Bei geeigneten Räumen für eine thermische Behandlung ist diese vorzuziehen. Paletten können für 2-4 Tage in Kühlräumen eingefroren werden. Falls baulich möglich, sollten die Räume für 2-3 Tage auf über 40 Grad erhitzt werden. Tipp zur Mottenbekämpfung: der weißen Kalkfarbe für die Wände eine geringe Menge Indigo zusetzen. Schädlingsbekämpfung über den Hormonhaushalt der Insekten: Einsatz von Wachstumsregulatoren.

#### Bekämpfung von Nagetieren

Nagetiere lassen sich mittels Tierölen und Ultraschallgeräten vertreiben. Lebendfallen und Schlagfallen für Ratten und Mäuse sind im Fachhandel erhältlich. Greifen diese Mittel nicht, sollte ein Blutgerinnungsmittel eingesetzt werden (nur in gesicherten, abschließbaren und stabilen Köderboxen; nur pastenartige Köder, um Verschleppung auszuschließen). Im Sommer können Trinkköder an gesicherten Stellen installiert werden.

Fachbetriebe zur Schädlingsbekämpfung müssen auf die Richtlinien hingewiesen werden. Bekämpfungsvorschläge bzw. behördlich vorgeschriebene Maßnahmen sind dem Verband zur Begutachtung zu übergeben. Es sind Betriebe vorzuziehen, die als „geprüfte Schädlingsbekämpfer,“ ein IHK-Zertifikat vorweisen können. Es sollte nicht nur auf die Richtlinie hingewiesen werden, sondern der Verarbeiter sollte mit dem Schädlingsbekämpfer eine schriftliche Vereinbarung zur Einhaltung der Richtlinien abschließen und ein Protokoll der durchgeführten Maßnahmen anfertigen.

## **B 8 FUTTERMITTEL**

### **Geltungsbereich**

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören alle Futtermittel: Mischfuttermittel, Ergänzungsfuttermittel, Alleinfuttermittel sowie Futtermittelausgangserzeugnisse.

### **Definitionen**

Futtermittelausgangserzeugnisse: pflanzliche oder tierische Erzeugnisse (z.B. Milchpulver), im natürlichen Zustand, frisch oder haltbar gemacht, sowie die Nebenprodukte ihrer Verarbeitung; darüber hinaus organische oder anorganische Stoffe, die zur Tierernährung durch Fütterung bestimmt sind, sei es unmittelbar als solche oder in verarbeiteter Form, für die Herstellung von Mischfuttermitteln, Mineralfuttermitteln oder als Trägerstoff für Vitamine und Vormischungen.

Mischfuttermittel: Mischungen aus Futtermittelausgangserzeugnissen, die als Allein- oder Ergänzungsfuttermittel zur Tierernährung durch Fütterung bestimmt sind.

Alleinfuttermittel: Mischungen von Futtermitteln, die auf Grund ihrer Zusammensetzung allein in der täglichen Ration eingesetzt werden können. Bei Alleinfuttermitteln sollten nur maximal 30% der landwirtschaftlichen Rohstoffe aus Umstellung sein.

Ergänzungsfuttermittel: Mischungen von Futtermitteln, die einen hohen Gehalt an bestimmten Stoffen enthalten und die auf Grund ihrer Zusammensetzung nur mit anderen Futtermitteln zusammen in der täglichen Ration eingesetzt werden.

### **Verweis**

Da durch Biopark zertifizierte Futtermittel insbesondere für die Fütterung von Monogastern verwendet werden, müssen diese Futtermittel die Bedingungen der Biopark-Erzeugerrichtlinie erfüllen. Diese schreibt vor, daß Nutztiere Futter erhalten müssen, welches auf Biopark-Betrieben erzeugt worden ist und aus mindestens 50% Biopark-Mengenanteilen (landwirtschaftliche Bestandteile, ohne Mineralstoffe) zu bestehen hat.

### **Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung**

Bei der Lagerung und Produktion sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zugelassen, die direkt von Biopark zertifiziert worden sind.

Öko-Waren anderer Verbände, welche in Deutschland produziert wurden, werden anerkannt (bei Nachweis durch die originalen Erzeugerzertifikate der deutschen Verbandsbetriebe). Diese Rohwaren können im Rahmen des Mengenäquivalenzprinzips gemeinsam mit BIOPARK-Ware verarbeitet werden.

Originäre Biopark-Futterkomponenten und deutsche Öko-Verbandsware (jeweils in OS) kann zur tierartspezifischen Futterproduktion ohne Mitteilung an Biopark verwendet werden, wenn die Vorgabe der mindestens 50% Verbandsware im tierartspezifischen Futtermittelverkauf an BIOPARK-Betriebe plus sämtliche tierartspezifische Futtermittelverkäufe an andere Verbandsbetriebe (jeweils in OS) eingehalten wird.

Alle Futterkomponenten (bezogen auf die gesamten Mengenanteile der Futtermittel), welche ihrer Herkunft nach lediglich der EU-Öko-VO entsprechen, müssen Biopark umgehend und unaufgefordert durch die Futtermittelhersteller mitgeteilt werden.

Falls originäre Biopark-Ware oder deutsche Öko-Verbandsware nicht am Markt verfügbar sein sollte, kann in begründeten Ausnahmefällen und mit Vorlage von mindestens 3 angemessenen Nichtverfügbarkeitsnachweisen dieser Rohwaren (Verfahren entsprechend des QM-systems Futtermittel / Futtermittelzukauf), nach schriftlichem Antrag (mit Angabe von Menge und Zeitraum) bei Biopark, eine zeitlich begrenzte Ausnahmegenehmigung erteilt werden. Ein Ausnahmeantrag kann nur von einem aktuell von Biopark zertifiziertem Verarbeiter gestellt werden.

Hierbei ist die Prioritätenliste (siehe A 4.1) zu beachten. Zusätzliche Qualitätssicherungsmaßnahmen (Rückverfolgbarkeit, Analytik etc.) müssen nach Absprache durchgeführt werden.

### Konventionelle Zutaten

Die nach Biopark-Erzeuger-Richtlinie in der Tierfütterung zugelassenen Komponenten aus konventioneller landwirtschaftlicher Erzeugung, sowie deren maximal zulässigen Prozentanteile, die bei den einzelnen Tierarten mit entsprechender Befristung eingesetzt werden dürfen, sind zu beachten.

Ein und derselbe Rohstoff darf nicht gleichzeitig in Öko-Qualität und in konventioneller Qualität zusammen gelagert, in einem Futtermittel eingesetzt oder verarbeitet werden.

Sowohl der Anteil konventioneller Zutaten als auch der Anteil der Zutaten aus dem Umstellungsbetrieb muss klar deklariert sein.

### **Zulässige Zutaten aus nicht landwirtschaftlicher Erzeugung**

#### Wasser

Wasser in Trinkwasserqualität

#### Ergänzungs- und Zusatzstoffe

Zulässige Ergänzungs- und Zusatzstoffe in der Tierernährung gemäß den Anhängen der EU-Öko-VO sind:

- Mengen-, Spurenelemente und Vitamine
- Trägerstoffe pflanzlichen Ursprungs
- Bindemittel und Fließhilfsstoffe
- Stoffe mit antioxidierender Wirkung
- Enzyme und Mikroorganismen
- organische Säuren zur Konservierung
- Bierhefen

### **Anforderungen an Verarbeitungsbetriebe**

Zertifizierte Mischfuttermittel dürfen nur in Futtermittelanlagen hergestellt werden, die ausschließlich Öko-Futtermittel herstellen.

Die Anlagen dürfen ab diesem Zeitpunkt keine Möglichkeit der Vermischung mit Rohstoffen oder Produkten bieten, welche nach diesen Richtlinien nicht zugelassen sind. Dies gilt von der Anlieferung (Annahme) bis zur Fertigverpackung (Lagersilos der fertigen Mischungen, Absackanlagen) der Rohstoffe bzw. Produkte.

### **Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen**

- Papier, gewachstes Papier, mit PE beschichtetes Papier
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyacryl, Polyamid (PA) (einzeln, im Verbund oder als Beschichtung)
- bei Silos und Hallen: ungespritztes Holz, Stein, Beton, Glasfaser, für die Lagerung übliche Kunststoffe und Metalle.

### **Lagerung und Transport**

Wechselweiser Transport und Lagerung von zertifizierten Futtermittelerzeugnissen und anderen Futtermittelerzeugnissen ist nur nach erfolgter Verarbeitung, Verpackung und mit ausreichender Kennzeichnung möglich. Hierbei müssen qualitätssichernde Maßnahmen (Reinigung der Transportbehälter, Dokumentation etc.) durchgeführt werden.

### **Schädlingsbekämpfung**

Es wird besonders auf die Regelung unter B 7 hingewiesen.

### **Kennzeichnung**

Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs müssen in ihrer Einzelkomponente aufgelistet sein. Der Anteil an Komponenten aus ökologischem Landbau, aus Umstellungsprodukten und aus konventioneller Erzeugung muss auf jedem Futtermittel klar erkennbar sein.

Bei Alleinfuttermitteln mit Biopark-Auslobung dürfen höchstens 30% der landwirtschaftlichen Rohstoffe aus Umstellungsprodukten sein.

Ergänzungsfuttermittel mit Biopark-Auslobung müssen folgende Angaben ausweisen:

Vorhandener Anteil an Komponenten aus anerkannt ökologischem Landbau, aus Umstellungsprodukten aus ökologischem Landbau und aus konventionellem Landbau.

Zulässiger Anteil an anderen – von Biopark zertifizierten - landwirtschaftlichen Rohstoffen, der zugefüttert werden muss/kann, und wieviel davon anerkannte Öko-Rohstoffe sein müssen. (Beispiel: „Das Ergänzungsfutter muss mit mindestens dem gleichen Anteil Biopark anerkanntem Getreide ergänzt werden“).

## **B 9 MILCH UND MILCHERZEUGNISSE**

### **Geltungsbereich**

Zu Milch und Milcherzeugnissen im Sinne dieser Richtlinien gehören Milch, Milcherzeugnisse, Butter, Käse und Speiseeis.

### **Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung**

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Richtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen genügen.

Als Süßungsmittel sind zulässig:

- Speisehonig

- Frucht- und Gemüsedicksäfte
- Ahornsirup
- Zuckerrübensirup
- Getreidesirup, Topinambursirup
- Vollrohrzucker
- Weißzucker

### **Zulässige Zutaten aus nicht landwirtschaftlicher Erzeugung**

#### Aromen

- siehe A 4.2 Regelung von Aromen

#### Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

#### Kulturen von Mikroorganismen

- Lab und Labaustauschstoffe (soweit verfügbar, Lab ohne Konservierungsstoffe)
- alle für die Herstellung von Milcherzeugnissen, Butter und Käse üblichen Säuerungs- und Reifungskulturen (nicht gentechnisch verändert), wobei die Anzucht und Weiterführung von Starterkulturen in betriebseigener Milch erfolgt

#### Enzyme

- Lab und Labaustauschstoffe (soweit verfügbar, Lab ohne Konservierungsstoffe)

#### Lebensmittelzusatzstoffe für Käse

- Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen
- Natriumhydrogencarbonat (E 500) oder Calciumcarbonat (E 170) (nur für Sauermilchkäse)
- Calciumchlorid (E 509) (zur Herstellung von Hartkäse, Schnittkäse, halbfestem Schnittkäse und Weichkäse)
- Trinatriumcitrat (E 331) (zur Herstellung von Kochkäse und Schmelzkäse)

#### Lebensmittelzusatzstoffe für Milcherzeugnisse

- Pektin, nicht modifiziert (E 440)
- Johannisbrotkernmehl (E 410) und Guarkernmehl (E 412)
- Agar Agar (E 406)

#### Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

### **Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe**

#### Überzugsmassen

- Bienenwachs
- pflanzliche Öle, Essig
- natürliche Hartparaffine und mikrokristalline Wachse (nicht gefärbt und ohne weitere Zusätze)
- Kunststoffdispersionen (PVC-frei und ohne Fungizide) zur Oberflächenbehandlung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse (nur solange zulässig, bis geeigneter Ersatzstoff oder alternatives Verfahren gefunden ist)

### **Zulässige Verarbeitungsverfahren**

Alle für die Verarbeitung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter, Käse und Speiseeis üblichen Ver-

fahren, mit Ausnahme der unten aufgeführten Verfahren

#### **Unzulässige Verarbeitungsverfahren**

- indirekte, technische Säuerung (z.B. Nizo-Verfahren bei Butter)
- Herstellung von Analogkäse

Bei Ultrahoherhitzung muß ein Beta-Lactoglobulin-Wert von über 500 mg/kg Milch erzielt werden. Sterilisation ist nur zur Herstellung von Kaffeesahne-Produkten zugelassen.

#### **Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen**

- Flaschen, Gläser, Edelstahlbehälter, Milchkannen
- Preßpappe
- Pergamentpapier (auch gewachst)
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- Pappbecher und Papier, einseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- Polystyrol
- Einzel- und Verbundfolie aus Polyethylen (PE) und/oder Polypropylen (PP)
- Schlauchverpackungen
- Reifungsfolie (solange als Verbundfolie mit PVDC zulässig, bis ein geeigneter Ersatz verfügbar ist)
- Aluminium (Folie)
- Blechdosen (für Molkenpulver)
- Holz, Blätter
- Überzugsmassen (vgl. Verarbeitungshilfsstoffe)
- sonstige Packmittel (Twist off Deckel, Deckel aus Polyethylen, Etiketten, Clipverschlüsse)

#### **Kennzeichnung**

Alle Zutaten, auch die in Fruchtzubereitungen (z.B. Zucker und Aromen), sind vollständig zu deklarieren. Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen. Schafkäse und Ziegenkäse müssen zu 100 Prozent aus Schaf- bzw. Ziegenmilch hergestellt worden sein. Milch (Konsummilch) darf nur bis zu einem Homogenisierungsgrad von 15%, gemessen mit der Homogenisierungspipette (Nizo-Methode), als „nicht homogenisiert“ deklariert werden. Ultrahoherhitzte Milch muß im Sichtbereich der Verpackung deutlich als haltbare Milch kenntlich gemacht werden.

## **B 10 ÖLSAATEN UND -SAMEN**

#### **Geltungsbereich**

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören Ölsaaten und -samen sowie daraus hergestellte Produkte (z.B. Massen und Süßwaren). Die Herstellung von Speiseölen aus Ölsaaten und -samen ist in der Richtlinie B 4 - Fette und Öle - geregelt.

#### **Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung**

Alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Verarbeitung von Ölsaaten und -samen genügen.

#### **Zulässige Zutaten aus nicht landwirtschaftlicher Erzeugung**

##### Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

#### Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

#### Kulturen von Mikroorganismen

Der Einsatz von Kulturen von Mikroorganismen ist nicht zulässig.

#### Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

#### Lebensmittelzusatzstoffe

- Lecithin aus ökologischer Erzeugung
- Stickstoff (N) als Schutzgas

#### Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

#### **Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe**

- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>)

#### **Zulässige Verarbeitungsverfahren**

Alle unter Verwendung der aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Entkeimungs- und Aufbereitungsverfahren.

#### **Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen**

- Papier, gewachstes Papier, mit PE beschichtetes Papier
- Gläser
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP) (einzeln oder im Verbund)
- textile Verpackungen
- Aluminium (z.B. für Senftuben)
- sonstiges (Clipverschlüsse)

### **B 11 SOJAERZEUGNISSE UND ERZEUGNISSE AUS ANDEREN PFLANZLICHEN EIWEISSTRÄGERN**

#### **Geltungsbereich**

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Sojaerzeugnisse wie z.B. Sojamilch, Tofu, Soja-Soße, Miso und Tempeh sowie Erzeugnisse aus anderen pflanzlichen Eiweißträgern.

#### **Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung**

Alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Sojaerzeugnissen und Erzeugnissen aus anderen pflanzlichen Eiweißträgern genügen.

#### **Zulässige Zutaten aus nicht landwirtschaftlicher Erzeugung**

##### Aromen

- siehe A 4.2 Regelung von Aromen

#### Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz, jodiertes Speisesalz. Als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig.

#### Kulturen von Mikroorganismen (sofern möglich auf ökologischen Substraten vermehrt)

- Schimmelpilzkulturen
  - Rhizopus oligopus zur Beimpfung bei der Herstellung von Tempeh
  - Koji (Aspergillus oryzae und Aspergillus soyae) zur Herstellung von Sojasoße
  - Aspergillus oryzae zur Herstellung von Miso
- sonstige Kulturen von Mikroorganismen, z.B. Lactobacillen zur Herstellung von Sojasoße

#### Lebensmittelzusatzstoffe

- Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen
- Kohlendioxid (E 290) (CO<sub>2</sub>), Stickstoff (E 941) (N)
- Verdickungsmittel
  - Agar Agar (E 406)
  - Pektin, nicht modifiziert (E 440).
  - Johannisbrotkernmehl (E 410) und Guarkernmehl (E 412)

#### Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

#### **Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe**

- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>), Stickstoff (N)
- Calciumsulfat (E 516) und Magnesiumsulfat als Gerinnungsmittel
- Calcium (E 509)- und Magnesiumchlorid (Nigari) als Gerinnungsmittel
- Calciumcarbonat

#### **Zulässige Verarbeitungsverfahren**

Alle unter Verwendung der aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren.

#### **Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen**

- Papier, gewachstes Papier, mit PE beschichtetes Papier
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA), einzeln oder im Verbund
- textile Verpackungen, Gläser
- aluminiumkaschierte Verpackungen (für UHT-Produkte)
- sonstiges (Clipverschlüsse)

## **B 12 HEFE UND HEFEERZEUGNISSE**

#### **Geltungsbereich**

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören Hefe und Hefeerzeugnisse (z.B. Nährhefe, Hefeextrakt). Die Herstellung von Bierhefe ist in den Bierrichtlinien geregelt.

#### **Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung**

Für die Herstellung von Hefe und Hefeerzeugnissen sind als Rohstoffquellen ausschließlich physikalisch oder biologisch aufbereitete Kohlenstoffquellen aus ökologischer Erzeugung sowie ausschließlich organische Stickstoffquellen aus ökologischer Erzeugung zulässig.

## **Zulässige Zutaten aus nicht landwirtschaftlicher Erzeugung**

### Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

### Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

### Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Kulturen von Mikroorganismen und Autolysate, die nicht gentechnisch verändert und, sofern verfügbar, auf ökologischen Substraten vermehrt wurden. Der Anteil konventioneller Hefe am Endprodukt darf maximal 5 % betragen. Es ist darauf hinzuwirken, daß keine konventionelle Hefe im Endprodukt enthalten ist
- Enzyme (zum Aufschluß der organischen Kohlenstoff- und Stickstoffquellen)

### Lebensmittelzusatzstoffe

- Lecithin (E 322) als Emulgator
- Zitronensäure (E 330) zur Regulierung des pH-Wertes
- Calciumcarbonat (E 170) zur Regulierung des pH-Wertes

### Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

## **Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe**

- Filterhilfsmittel aus ökologischer Erzeugung (z.B. Kartoffelstärke)
- stationäre Textilfilter, Papier- und Cellulosefilter
- Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)
- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>), Stickstoff (N)
- Entschäumungsmittel aus ökologischer Erzeugung (z.B. Pflanzenöle)

## **Zulässige Verarbeitungsverfahren**

Alle unter Verwendung der genannten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren.

## **Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen**

- Papier, gewachstes Papier, mit PE oder PP beschichtetes Papier
- Kartonverpackungen
- PE- oder PP-Behälter
- PE- oder Zellglasfolie
- Gläser, Edelstahlbehälter
- Aluminiumfolie für Trockenhefe
- aluminiumkaschierte Verpackungen für Würfelhefe
- sonstiges (z. B. Verschlüsse, Etiketten)

## **B 13 SÜSSUNGSMITTEL**

### **Geltungsbereich**

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören:

- Pflanzendicksäfte, und -extrakte, Pflanzenteile



- Frucht- und Gemüsedicksäfte (z.B. Apfeldicksaft, Birnendicksaft)
- Ahornsirup

#### Produkte aus Zuckerrohr

- Vollrohrzucker (Zuckersaft wird getrocknet und vermahlen)
- Rohrrohrzucker (Zuckersaft wird kristallisiert und anschließend getrocknet)
- Weißzucker (Zuckersaft wird gereinigt, anschließend kristallisiert und getrocknet)

#### Produkte aus Zuckerrüben

- Zuckerrübensirup
- Rohrrübenzucker (Zuckerrübensaft wird kristallisiert und anschließend getrocknet)
- Weißzucker (Raffinade, Zuckerrübensaft wird gereinigt und kristallisiert, anschließend werden die Kristalle gewaschen, d.h. der Muttersirup von den Saccharosekristallen getrennt; Definition und Qualität von Weißzucker sind in der Zuckerarten-Verordnung geregelt.)

#### Produkte aus Getreide und anderen stärke liefernden Pflanzen

- Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte
- Malzextrakte
- Zucker aus Zuckerpalmen, Zuckerahorn, Zuckerhirse
- Amazake (süß schmeckende Zubereitung aus fermentiertem Vollkornreis)
- Fructose
- sonstige Süßungsmittel aus anderen Pflanzen

Die Verarbeitung von Honig ist in der Erzeugerrichtlinie geregelt.

Anmerkung: Der Begriff „Raffination“, bedeutet das Wiederauflösen von Weißzucker in Wasser zum Zweck der Reinigung. Die Reinigung erfolgt durch Klärung mit Aktivkohle und anschließender Filtration.

#### **Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung**

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Richtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Süßungsmitteln genügen.

#### **Zulässige Zutaten aus nicht landwirtschaftlicher Erzeugung**

##### Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

##### Wasser und Salz

- Trinkwasser
- der Einsatz von Salz ist nicht zulässig

##### Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Koji (Starterkultur, aus mit *Aspergillus oryzae* beimpftem u. bebrütetem Reis hergestellt)
- zur Dicksaftherstellung: alpha-Amylase, Glucoamylase, alpha-Arabino-Furonisodase, Katalase, Cellulase, endo-1.3(4)-beta-D-Glucanase, Glucoseoxidase, Inulinase, Prolease, Tannase, endo-1.3-beta-D-Xylanase
- Getreide-/Stärkeverzuckerung, Verzuckerung: alpha-Amylase, Cellulase, Glucoamylase
- Getreide-/Stärkeverzuckerung, Invertierung: Xyllos (Glucose) Isomerase

### Lebensmittelzusatzstoffe

Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zulässig.

### Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

### **Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe**

- Kalkmilch (zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe)
- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>), Stickstoff (N)
- Öle zur Schaumverhütung
- Zitronensäure, Ascorbinsäure, Soda (Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>) (zur pH-Wertregulierung)
- textile Filtermaterialien, Papier- und Cellulosefilter, Kieselgur, Bentonite, Zubereitungen aus Rindenbestandteilen (als Filtrationshilfsmittel)

### **Zulässige Verarbeitungsverfahren**

Alle unter Verwendung der aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung und Verarbeitung von Süßungsmitteln.

### **Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen**

- Papier, gewachstes Papier, mit PE oder PP beschichtetes Papier (möglichst trennbar)
- PE- und PP-Folie, PE- und PP-Kanister
- Gläser bzw. Glasflaschen
- Weißblechkanister
- sonstiges (Clipverschlüsse)

### **Kennzeichnung**

Weißzucker wird als „Weißzucker aus ökologischer Erzeugung“ gekennzeichnet.

Die Bezeichnungen „Vollzucker“ und „Rohrzucker“ sind entsprechend den im Geltungsbereich aufgeführten Definitionen zu verwenden.

Die Bestandteile zusammengesetzter Zutaten sind aufzulisten.

**Herausgeber**

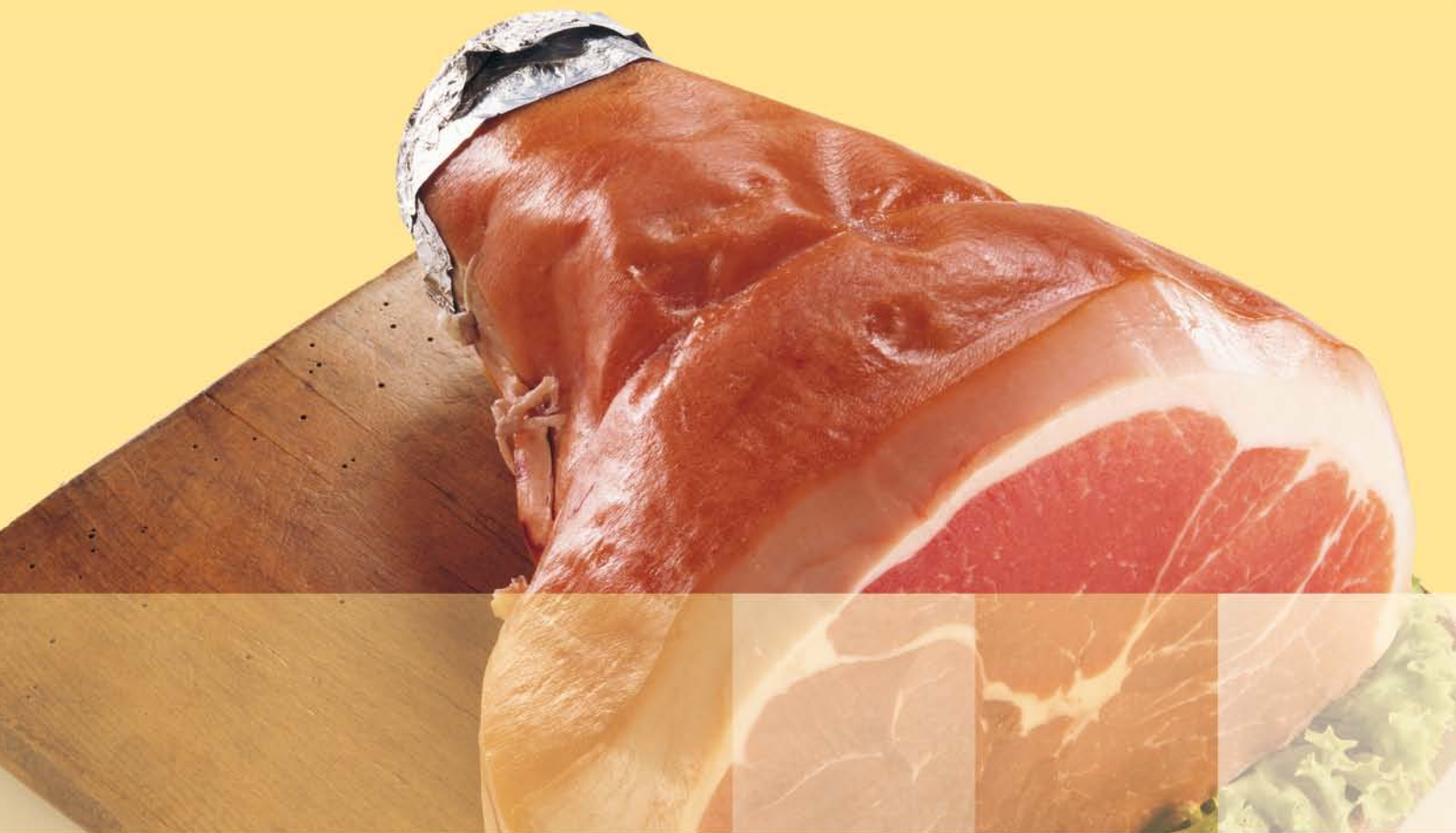
Biopark e.V.  
18273 Güstrow - Rövertannen 13  
Tel.: (+49) 03 84 3 – 24 50 30  
Fax: (+49) 03 84 3 – 24 50 32  
info@biopark.de • www.biopark.de

**Gestaltung**

Prisma Werbung GmbH & Messebau  
www.prismawerbung.de

# **BIOPARK®**

**Ökologischer Landbau**



[www.biopark.de](http://www.biopark.de)