



biokreis

Verband für ökologischen
Landbau und gesunde Ernährung e.V.



Richtlinien – für Milch und Milcherzeugnisse

1. Geltungsbereich.....	2
2. Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung	2
3. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung	2
4. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe.....	3
5. Zulässige Verarbeitungsverfahren.....	3
6. Unzulässige Verarbeitungsverfahren.....	3
7. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen	3
8. Kennzeichnung.....	4

Gültig ab Februar 2011

Die allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien des Biokreis e.V. sind in jedem Fall zusätzlich einzuhalten.

1. Geltungsbereich

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

2. 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
- Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte
- Produkte aus Zuckerrohr (Vollrohrzucker, Rohrohrzucker, Weißzucker)
- Produkte aus Zuckerrüben (Zuckerrübensirup, Rübenzucker, Weißzucker (Affinade))
- Weitere Süßungsmittel aus anderen Pflanzen

3. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Der Einsatz von natürlichen Aromastoffen oder Aromaextrakten muss beim Biokreis beantragt werden.

Wasser und Salz

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

Kulturen von Mikroorganismen

- Alle für die Herstellung von Milcherzeugnissen, Butter und Käse üblichen Säuerungs- und Reifungskulturen, 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, Zweigen und Gewürzen
- Natriumhydrogencarbonat (E 500) oder Calciumcarbonat (E 170) (nur für Sauermilchkäse)
- Calciumchlorid (zur Herstellung von Hartkäse, Schnittkäse, halbfestem Schnittkäse und Weichkäse)
- Trinatriumcitrat (zur Herstellung von Kochkäse und Schmelzkäse)

Für Milcherzeugnisse:

- Pektin, nicht modifiziert (E 440 a)
- native Stärke oder Quellstärke
- Johannisbrotkernmehl (E 410)
- Agar-Agar (E 406)

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

4. Zulässige VerarbeitungshilfsstoffeÜberzugsmassen

- 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

5. Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle für die Verarbeitung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse üblichen Verfahren, mit Ausnahme der unten aufgeführten Verfahren.

6. Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Ultrahocherhitzen
- Sterilisieren
- Indirekte Säuerung (z.B. Nizo-Verfahren bei Butter)

7. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Flaschen, Gläser
- 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)
- Edelstahl
- Blechdosen (für Molkenpulver)
- Holz, Blätter
- Überzugsmassen (vgl. Verarbeitungshilfsstoffe)
- Sonstige Packmittel (Twist off Deckel, Deckel aus Polyethylen, Etiketten, Clipverschlüsse)

8. 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. Schafskäse und Ziegenkäse müssen zu 100 Prozent aus Schafs- bzw. Ziegenmilch hergestellt worden sein.