



biokreis



Verband für ökologischen
Landbau und gesunde Ernährung e.V.

Spirituosen

Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich gehören:

- Spirituosen aus Getreide
- Spirituosen aus Wein
- Spirituosen aus Kartoffeln
- Spirituosen aus Rückständen der Weinbereitung und Obstverarbeitung
- Spirituosen aus Obst
- Liköre

Zutaten aus landwirtschaftlichen Erzeugung

Alle Zutaten aus Landwirtschaftlicher Erzeugung, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Spirituosen entsprechen.

- Brände, gewonnen durch Destillation aus zuckerhaltigen oder verzuckerten und gegorenen landwirtschaftlichen Rohstoffen (z.B. Getreide, Kartoffeln, Obst, Wein)
- Ethanol
- Eier (frische Eier oder pasteurisierte Flüssigeiprodukte)
- Milch und Milcherzeugnisse
- Gemüse und Obst sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Drogen, insbesondere Kräuter, Gewürze, Pflanzen und Pflanzenteile, Hölzer und Rinden (nur aus ökologisch erzeugten Rohstoffen oder zertifizierten Wildsammlung)
- Typagen bei der Weinbrandherstellung (nur Stoffe aus ökologischer Erzeugung)
- Karamelsirup zur Färbung von Likören, bei denen durch die Färbung kein höherer Fruchtgehalt oder keine längere Lagerung vorgetäuscht wird
- Naturvanille
- Süßungsmittel
 - Speisehonig
 - Ahornsirup
 - Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte
 - Produkte aus Zuckerrohr (Vollrohrzucker, Rohrohrzucker, Weißzucker)
 - Produkte aus Zuckerrüben (Zuckerrübensirup, Rohrrübenzucker, Weißzucker (Affinade))
 - konzentrierter Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)
- Kaffee, Tee, Kakao

Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

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

Wasser, Salz

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

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Kulturen von Mikroorganismen, die – sofern verfügbar – auf ökologischen Substraten vermehrt wurden und nur Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe enthalten wie Reinzuchthefen
- Enzyme (Pektinasen, Amylasen)

Lebensmittelzusatzstoffe

- Apfelsäure (E 296), Zitronensäure (E330), Weinsäure (E 334) (nur zur Aufrechterhaltung des fruchteigenen Charakters bei Abbauprozessen von Fruchtsäure)

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Filtermaterialien wie Zellulose- oder Stofffilter
- nicht-aktiviertes Kieselgur, Perlite (als Filterhilfsmittel)
- frisches Hühnereier-Eiweiß, Magermilch und Quark aus ökologischer Erzeugung, Speisegelatine, Na-/Ca-Bentonite (als Klärhilfsmittel)
- Milch- oder Schwefelsäure (zur Ansäuerung der Maische)
- Natronlauge (zur Neutralisation)
- pflanzliche Öle (zur Schaumverhütung)

Zulässige Verarbeitungsverfahren

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

Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Herstellung von Fruchtaromalikören

Verpackung

- Glas
- Steingut
- Holzfässer
- Korken; eine Chlorbehandlung der Korken ist nicht erlaubt
- Behältnisse aus Polyethylen (PE), Polyamid (PA), Polypropylen (PP), Polyethylenterephthalat (PET), Edelstahl und Kartonverpackungen, auch innenbeschichtet mit PE, als Gär- oder Transportbehälter
- Sonstiges (Schraubverschlüsse, Etiketten etc.)