



biokreis



Verband für ökologischen
Landbau und gesunde Ernährung e.V.

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)
- Rohrohrzucker (Zuckersaft wird kristallisiert und anschließend getrocknet)
- Weißzucker (Zuckersaft wird gereinigt, anschließend kristallisiert und getrocknet)

Produkte aus Zuckerrüben

- Zuckerrübensirup
- Rohrübenzucker (Zuckerrübensaft wird kristallisiert und anschließend getrocknet)
- Weißzucker (Affinade) (Zuckerrübensaft wird gereinigt und kristallisiert. Anschließend werden die Kristalle gewaschen, d.h. der Mottersirup 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
- Fructose
- Sonstige Süßungsmittel aus anderen Pflanzen

Die Verarbeitung von Honig ist in den Erzeugungsrichtlinien 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 (siehe Teil B) und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Süßungsmitteln genügen.

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

- Süßungsmitteln werden keine Aromen zugesetzt.

Wasser

- Trinkwasser

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Koji (Starterkultur, aus mit Aspergillus oryzae beimpften und bebrüteten 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)
- Kohlensäure (CO₂) (zur Ausfällung überschüssigen Kalkes als Calciumcarbonatschlamm)
- Öle zur Schaumverhütung
- Zitronensäure, Ascorbinsäure, Soda (NaCO₃) (zur ph-Regulierung)
- 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)
- Edelstahlbehälter

Kennzeichnung

Die Bezeichnungen „Vollrohrzucker“ und „Rohrohrzucker“ sind entsprechend den im Geltungsbereich aufgeführten Definitionen zu verwenden.