



Richtlinie für Bier

Gültig ab April 2015

Die Verarbeitungsrichtlinie „Bier“ stellt einen Auszug aus den Richtlinien für „Verarbeitung Allgemein“ dar. Entsprechend sind die Rahmenregelungen der Richtlinie für „Verarbeitung Allgemein“ für die Verarbeiter bindend und zu beachten.

1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehört Bier. Entsprechend der Einhaltung des Deutschen Reinheitsgebots fallen darunter die Zutaten Brauwasser, Hopfen, Braugetreide und Malz. In Absprache mit dem Biokreis kann die Verwendung weiterer Getreidesorten beantragt werden z. B. zur Herstellung von Bieren ohne Gluten.

2. Unzulässige Verwendung von GVO und GVO-Derivaten

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

3. 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.

Die Auswahl der Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung richtet sich an nachstehender **Prioritätenfolge** aus:

- A) Zukauf von Zutaten von anerkannten Biokreis-Betrieben,
- B) Zukauf von Zutaten von Betrieben anderer anerkannter Bio-Anbauverbände
- C) Zukauf von Zutaten von Betrieben, die mindestens dem Standard der Verordnungen (EG) Nr. 834/07 und Nr. 889/08 entsprechend produziert worden sind.

Zutaten aus konventionellem Anbau dürfen nur nach Genehmigung des Biokreis e.V. zugekauft werden und nur bis zu einem Anteil von max. 5 % (ohne Einberechnung von Wasser und Salz) des Endproduktes eingesetzt werden. Voraussetzung ist, dass die Zutat zum entsprechenden Zeitpunkt nicht in ökologischer Qualität und/oder Quantität verfügbar ist und die konventionellen Zukäufe NICHT gentechnisch verändert wurden. Die Genehmigung muss vorab schriftlich beantragt werden.

Brauetreide

Braugerste, -weizen, -dinkel und -roggen und daraus hergestelltes Malz.

Hopfen

Zulässig ist Naturdoldenhopfen von Aromahopfensorten, da nur dieser über ein geschmackvolles biertypisches Aroma verfügt.

Hefe

Zulässig ist lebende Frischhefe ohne Zusätze, erzeugt in eigener Hefereinzucht aus Würze aus eigenen Rohstoffen oder Zukauf aus anderen Öko-Brauereien. Der Einsatz von Reinzuchthefen aus konventioneller Herstellung ist nur in Ausnahmefällen - im Falle von großen Entfernungen zu weiteren Öko-Brauherferzeugern - zulässig und muss vom Biokreis genehmigt werden. Wird die Verwendung von Hefe aus konventionellen Brauereien genehmigt, ist für diese zwingend eine Bescheinigung von Gentechnikfreiheit vorzulegen.

4. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

4.1. Wasser

- Brauwasser aus einem vor Verunreinigungen geschützten Wasservorkommen, mindestens in Trinkwasserqualität und mit einem Nitratgehalt von unter 25 mg/l
- Einweichwasser zur Malzbereitung in Brauwasserqualität

4.2. Kulturen von Mikroorganismen

- Milchsäurebakterien zur biologischen Säuerung beim Würzekochen

4.3. Der Einsatz von Aromen, Enzymen, Lebensmittelzusatzstoffen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

5. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Filtermaterialien: Zellulosefilter, textile Filter, Membranen (ohne PVC, PVPP, Asbest und Bentonite)
- Kieselgur als Filterhilfsmittel
- Kalkmilch zur Wasserenthärtung
- Gips zur Wasserhärtung
- Kohlendioxid (CO₂), Stickstoff (N₂)

6. Zulässige Verarbeitungsverfahren

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

In Ausnahmefällen und nach Absprache mit dem Biokreis kann eine Kurzzeiterhitzung (Pasteurisation) mit anschließender schneller Rückkühlung durchgeführt werden.

7. 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(P)
- Entkeimung durch Pasteurisation und Heißabfüllung (außer bei alkoholfreiem und nicht-filtriertem Bier, siehe zulässige Verarbeitungsverfahren)
- Verfahren zur künstlichen Verminderung des Alkoholgehaltes und zur Geschmackskorrektur
- Schönung durch Farbebier
- Das Messen der Füllhöhe mit radioaktiven Strahlen

8. 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)

9. Reinigung und Schädlingsbekämpfung (Mälzerei und Brauerei)

Zur Reinigung und Schädlingsbekämpfung sind alle in den Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien aufgeführten Maßnahmen zulässig.

Darüber hinaus darf die schweflige Säure nicht zum Schwefeln der Flaschen vor der Abfüllung verwendet werden.