



biokreis

Verband für ökologischen
Landbau und gesunde Ernährung e.V.



Richtlinie für Fette und Öle

Gültig ab Januar 2015

Die Verarbeitungsrichtlinie „Fette und Öle“ 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 gehören pflanzliche und tierische Speiseöle und Speisefette.

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 Verarbeitung von Getreide, Getreideerzeugnissen und Teigwaren 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,
- D) 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.

Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung

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

Zutaten aus tierischer Erzeugung

Tierische Öle und Fette, die mit den zulässigen Verfahren hergestellt wurden.

4. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

4.1. Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

4.2. Wasser und Salz

Der Einsatz von Wasser und Salz ist nicht zulässig.

4.3. Kulturen von Mikroorganismen

Der Einsatz von Mikroorganismenkulturen ist nicht zulässig.

4.4. Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

4.5. Lebensmittelzusatzstoffe

Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zulässig.

4.6. Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

5. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter, nicht aktiviertes Kieselgur
- Stickstoff (N₂)
- Aktivkohle (gilt nur für desodoriertes Palm- und Kokosfett)
- Zitronensäure (gilt nur für desodoriertes Palm- und Kokosfett)

- Ethanol, nur für die Entölung von Rohstoffen mit geringen Ölgehalten (5-10 %); Produkte dürfen nicht als nativ bezeichnet werden

6. 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: 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 nach vorheriger Genehmigung durch den Biokreis zulässig)
- Desodorieren (gilt nur für Sonnenblumenöl, Palm- und Kokosfett)
- Entschleimung mit Zitronensäure (gilt nur für desodoriertes Palm- und Kokosfett)

Tierische Fette

- Ausschmelzen

Die oben angeführten Presstemperaturen sind so nahe wie möglich an der Auslauföffnung der Presse zu messen.

7. Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln
- Entschleimen mit mineralischen oder organischen Säuren
- Entsäuern
- Entfärben/Bleichen
- Desodorieren (über 160° C) (gilt nicht für Sonnenblumenöl, Palm- und Kokosfett, die einer Weiterverarbeitung zugeführt werden)
- Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)

8. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Glas, Aluminium, Edelstahl
- Glasbehältnisse, nach Möglichkeit mit Lichtschutz
- Papier, Karton
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyethylenterephthalat (PET)
- Blech, Weißblech; mehr als ein Packstoff, trennbar; Verschluss: PE

9. Kennzeichnung

Mit "nativ" dürfen nur Speiseöle bezeichnet werden, die keinem Raffinationsschritt und keiner Wasserdampfbehandlung unterzogen wurden. Öle, die mit Hilfe von Ethanol gewonnen wurden, dürfen ebenfalls nicht als „nativ“ bezeichnet werden.