



# biokreis

Verband für ökologischen  
Landbau und gesunde Ernährung e.V.



## Richtlinie für Getreide und Getreideerzeugnisse

Gültig ab April 2015

Die Verarbeitungsrichtlinie Getreide und Getreideerzeugnisse 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:

- Getreide, Getreidemahlerzeugnisse und Getreideflockenerzeugnisse,
- daraus hergestellte Produkte (z.B. Frühstückscerealien, Müsli, Brotaufstriche auf Getreidebasis, Backmischungen, Trockenmischungen mit maßgeblichem Getreideanteil (wie Bratlinge, Risotto), native Stärke, Quellstärke, Vitalkleber, Malz)
- Teigwaren

Brot und Backwaren gehören nicht zum Geltungsbereich dieser Richtlinien.

### 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.

Als Süßungsmittel sind zulässig:

- Speisehonig
- Frucht- und Gemüsedicksäfte
- Ahornsirup
- Produkte aus Zuckerrohr (Vollrohrzucker, Rohrohrzucker)
- Produkte aus Zuckerrüben (Zuckerrübensirup, Rohrübenzucker)
- Weißzucker
- Weitere Süßungsmittel aus anderen Pflanzen
- Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte

## **4. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung**

### **4.1. Aromen**

Aromaextrakte aus ökologischer Erzeugung z. B. ätherische Öle

### **4.2. Wasser und Salz**

- Trinkwasser
- Meersalz, Speisesalz (bevorzugt Steinsalz), auch jodiert, möglichst ohne Zusatz von Rieselhilfsmittel (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

### **4.3. Kulturen von Mikroorganismen**

Kulturen von Mikroorganismen, sofern verfügbar, auf ökologischen Substraten vermehrt

### **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**

- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) (E 290)
- Stickstoff (N<sub>2</sub>) (E 941)

### **6. Zulässige Verarbeitungsverfahren**

Alle üblichen Verfahren zum Reinigen und Vermahlen von Getreide, zur Weiterverarbeitung von Getreidemahlerzeugnissen sowie zur Herstellung von Getreideerzeugnissen und Teigwaren, mit Ausnahme der unten aufgeführten Verfahren.

### **7. Unzulässige Verarbeitungsverfahren**

Herstellung von chemisch und enzymatisch modifizierter Stärke

### **8. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen**

- Papier, gewachstes Papier, mit PE beschichtetes Papier
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyacryl, Polyamid (PA) (einzeln, im Verbund oder als Beschichtung), PP auch lackiert mit Acryl sowie mit PVOH (solange bis ein geeigneter Ersatzstoff gefunden ist)
- Edelstahlbehälter
- Textile Verpackungen
- Sonstiges (Etiketten, Clipverschlüsse, ...)
- Glas

### **9. Kennzeichnung**

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen. Als „eifrei“ bzw. „ohne Ei“ dürfen nur solche Teigwaren deklariert werden, die vollständig ohne Eier bzw. deren Trockenprodukte hergestellt wurden. Bei Eier-Teigwaren soll gekennzeichnet werden, ob Vollei, Eigelb oder Eiweiß verwendet wurde.

Die Bezeichnung „Vollkorn“ darf nur für Produkte verwendet werden, die 100 % Vollkornanteil enthalten.