



biokreis

Verband für ökologischen
Landbau und gesunde Ernährung e.V.



Richtlinie für Hefe und Hefeerzeugnisse

Gültig ab April 2015

Die Verarbeitungsrichtlinie Hefe und Hefeerzeugnisse 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 Richtlinien gehören auf Substraten landwirtschaftlichen Ursprungs angebaute Hefe und Hefeerzeugnisse (z.B. Nährhefe, Hefeextrakt). Die Produktion von Bierhefe ist in den Biokreis-Brauereirichtlinien geregelt.

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

Für die Herstellung von Hefe und Hefeerzeugnissen sind als Rohstoffquellen ausschließlich physikalisch oder biologisch aufbereitete Kohlenstoffquellen aus ökologischer Erzeugung sowie ausschließlich organische Stickstoffquellen aus ökologischer Erzeugung zulässig.

4. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

4.1 Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig

4.2 Wasser und Salz

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

4.3 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Kulturen von Mikroorganismen und Autolysate, die, sofern verfügbar, auf ökologischen Substraten vermehrt wurden
- Der Anteil konventioneller Hefe am Endprodukt darf maximal 5 % betragen. Es ist darauf hinzuwirken, dass keine konventionelle Hefe im Endprodukt enthalten ist.
- Enzyme (zum Aufschluss der organischen Kohlenstoff- und Stickstoffquellen)

4.4 Lebensmittelzusatzstoffe

- Soja- und Sonnenblumenlecithin (E 322) als Emulgator für aktive Trockenhefe
- Zitronensäure (E 330) zur Regulierung des pH-Wertes
- Calciumcarbonat (E 170) zur Regulierung des pH-Wertes

4.5 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

5. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Filterhilfsmittel aus ökologischer Erzeugung (z.B. Kartoffelstärke)
- Stationäre Textilfilter
- Meersalz, Speisesalz (bevorzugt Steinsalz), auch jodiert, so weit möglich ohne Zusatz von Rieselhilfsmittel (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)
- Entschäumungsmittel aus ökologischer Erzeugung (z.B. Pflanzenöle)

6. Zulässige Verarbeitungsverfahren

- Alle unter Verwendung der aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren
- Untersagt ist die Herstellung von Hefe unter Verwendung anorganischer Stickstoffquellen sowie die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen

7. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Papier, gewachstes Papier, mit PE oder PP beschichtetes Papier
- Kartonverpackungen

- Edelstahlbehälter
- PE- oder PP-Behälter
- PE- oder Zellglasfolie
- Gläser
- Aluminiumfolie für Trockenhefe
- Aluminiumkaschierte Verpackungen für Würfelhefe