



RICHTLINIEN

Bier | Juli 2024



Die aktuelle Version der
Richtlinien ist stets als Download
unter www.biokreis.de verfügbar.

RICHTLINIEN

Bier

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:

Biokreis Verband für
Ökologischen Landbau
und gesunde Ernährung e.V.
Stelzlhof 1,
94034 Passau

FACHREDAKTION:

Christoph Helm

LAYOUT:

Simone Paintner

BILDNACHWEIS:

pixabay.com

Gültig ab Juli 2024

INHALT

1. Geltungsbereich	3
2. Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung	3
3. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung	3
4. Unzulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung.....	3
5. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe	4
6. Zulässige Verarbeitungsverfahren	4
7. Unzulässige Verarbeitungsverfahren.....	4
8. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen	4
9. Mengendokumentation	5

1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien 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, zum Beispiel zur Herstellung von Bieren ohne Gluten.

Die Biokreis-Richtlinien „Verarbeitung Bier“ stellen eine Ergänzung zu den Biokreis-Richtlinien „Verarbeitung allgemein“ dar. Entsprechend sind die Rahmenregelungen der Biokreis-Richtlinien „Verarbeitung allgemein“ für die verarbeitenden Unternehmen bindend und zu beachten.

2. Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktspezifischen Richtlinien und den gesetzlichen Vorschriften für die Herstellung von Bier genügen.

Bei der Auswahl der Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung muss nach der geltenden Prioritätenliste vorgegangen werden (siehe Biokreis-Richtlinien „Verarbeitung allgemein; 6. Rohstoffbezug“).

Braugetreide:

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

Hopfen:

Zulässig ist Naturdoldenhopfen von Aromahopfensorten.

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 zulässig – im Fall von großen Entfernungen zu weiteren Öko-Brauhefeherzeuger*innen – und muss von der Biokreis-Qualitätssicherung genehmigt werden. Wird die Verwendung von Hefe aus konventionellen Brauereien genehmigt, ist dafür zwingend eine Bescheinigung von Gentechnikfreiheit vorzulegen.

3. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

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.

Kulturen von Mikroorganismen:

Milchsäurebakterien zur biologischen Säuerung beim Kochen der Würze

4. Unzulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

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

5. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Filtermaterialien: Zellulosefilter, textile Filter, Perlit, 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 Alkoholgehalts 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 Farben

- Bierkästen bei Neukauf aus umweltverträglichen Materialien (aus Niederdruckpolyethylen unter Verwendung von schwermetallfreien Zuschlagstoffen)

9. Mengendokumentation

Um den Warenfluss kontrollieren zu können und die Biokreis-Qualitätsanforderungen zu gewährleisten, behält sich der Biokreis e.V. vor, eine jährliche Kontrolle der Warenströme durch die Biokreis-Qualitätssicherung durchzuführen. Dabei werden Informationen zum Ein- und Verkauf von Biokreis-Waren erhoben. Der Biokreis e.V. ist berechtigt, alle Daten, die zu Kontrollzwecken und zur Erfassung der Warenströme dienen, vom Mitglied zu erheben, aufzubereiten und zu speichern. Jedes zertifizierte verarbeitende Unternehmen ist dazu verpflichtet, dem Biokreis e.V. diese Daten zur Verfügung zu stellen.



Biokreis e.V.

Stelzlhof 1 · 94034 Passau

Telefon 08 51 / 75 65 00

Fax 08 51 / 7 56 50 25

E-Mail info@biokreis.de

