

Gültigkeit besitzt **ausschließlich**
die aktuelle Version der Richt-
linien. Sie ist stets als Download
unter www.biokreis.de verfügbar.



RICHTLINIEN

Verarbeitung Getreide, Getreide- erzeugnisse und Backwaren

August 2021



Gültigkeit besitzt **ausschließlich**
die aktuelle Version der Richt-
linien. Sie ist stets als Download
unter **www.biokreis.de** verfügbar.

RICHTLINIEN

Verarbeitung Getreide, Getreideerzeugnisse und Backwaren

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 August 2021

INHALT

1.	Geltungsbereich	2
2.	Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung	2
3.	Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung	2
3.1.	Aromen	2
3.2.	Wasser und Salz	3
3.3.	Kulturen von Mikroorganismen.....	3
4.	Unzulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung	3
5.	Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe	3
6.	Zulässige Verarbeitungsverfahren	4
7.	Unzulässige Verarbeitungsverfahren	4
8.	Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen	4
9.	Mengendokumentation.....	5
10.	Kennzeichnung	5

1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien 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

Die **Verarbeitungsrichtlinie Getreide, Getreideerzeugnisse und Backwaren** stellt eine **Ergänzung zu den Richtlinien für „Verarbeitung allgemein“** dar. Entsprechend sind die **Rahmenregelungen der Richtlinie „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 produktgruppenspezifischen Richtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Getreide, Getreideerzeugnissen, Teigwaren, Brot und Backwaren genügen.

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

Als Süßungsmittel sind zulässig:

- Speisehonig
- Frucht- und Gemüsedicksaft
- Ahornsirup
- Produkte aus Zuckerrohr (Vollrohrzucker, Roh-Rohrzucker)
- Produkte aus Zuckerrüben (Zuckerrübensirup, Rohrrübenzucker)
- Weißzucker
- Weitere Süßungsmittel aus anderen Pflanzen
- Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte

3. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

3.1. Aromen

Natürliche Aromastoffe oder natürliche Aromaextrakte, sofern deren aromatisierende Bestandteile ausschließlich aus den betreffenden namensgebenden Lebensmitteln oder Aromaträgern gewonnen wurden und eine Deklaration mit Angabe des Lebensmittels oder Aromaträgers (z.B. natürliches Orangenaroma) erfolgt. Es sollen Aromastoffe oder Aromaextrakte aus ökologischer Erzeugung verwendet werden. Sind diese nicht verfügbar, muss eine Ausnahmegenehmigung von der Biokreis-Qualitätssicherung eingeholt werden.

3.2. Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Meersalz, Speisesalz (bevorzugt Steinsalz), auch jodiert, ohne Zusatz von Rieselhilfsmittel. Ist kein Salz ohne Rieselhilfsmittel erhältlich sind ausschließlich Calciumcarbonat (E170) und Magnesiumcarbonat (E504) als Hilfsmittel und nur nach Absprache mit der Biokreis-Qualitätssicherung zulässig.

3.3. Kulturen von Mikroorganismen

- Aufgrund von qualitativen und ernährungsphysiologischen Vorteilen (z.B. Abbau von Phytinsäure) ist eine betriebseigene Sauerteigführung mit Anstellsauer als Starterkultur vorzuziehen.
- Backferment auf der Basis von Getreide, Leguminosenmehl und Honig.
- Es müssen Kulturen von Mikroorganismen verwendet werden, die auf ökologischen Substraten vermehrt wurden.

4. Unzulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Enzymen:

- Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig

Lebensmittelzusatzstoffen:

- Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zulässig

Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen:

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

Ausnahmen im Bereich Brot und Backwaren:

- Weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von:
- Natriumkarbonat, Natriumhydrogencarbonat (E500)
- Natriumtartrat (E335) und Kaliumtartrat (Weinstein) (E336)
- Pottasche (Kaliumcarbonat E501)
- Hirschhornsalz (Mischung aus Ammoniumhydrogencarbonat, Ammoniumcarbonat (beide E503) und Ammoniumcarvaminat)
- Agar-Agar (E406) aus ökologischer Erzeugung
- Speisegelatine ohne Zusätze, aus ökologischer Erzeugung (nur für sahnähnliche Massen)
- Pektin, nicht modifiziert (E440a), nicht amidiert (440i)
- Johannesbrotkernmehl (E410) und Guarkernmehl (E412); beide nur für glutenfreie Backwaren
- Native Stärke, Quellstärke aus ökologischer Erzeugung
- Natives, nicht modifiziertes, Lecithin (E322) aus ökologischer Erzeugung
- Natriumhydroxid (E524) (zur Oberflächenbehandlung von Laugengebäck)

5. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

Im Bereich Getreide, Getreideprodukte und Teigwaren sind folgende Verarbeitungshilfsstoffe zulässig:

- Kohlendioxid (CO₂) (E290)
- Stickstoff (N₂) (E941)

Im Bereich Brot und Backwaren sind folgende Verarbeitungshilfsstoffe zulässig:

- Trennmittel/Trennwachse mit folgenden Bestandteilen aus ökologischer Erzeugung:
 - pflanzliche Öle und Fette
 - Trennwachse (Bienenwachs, Carnaubawachs)
 - Getreidemehl
 - Butter
 - Lecithin

6. Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren zum Reinigen und Vermahlen von Getreide, zur Weiterverarbeitung von Getreidemahlerzeugnisse sowie zur Herstellung von Getreideerzeugnissen und Teigwaren.

Außerdem alle unter Verwendung der zulässigen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung und Verarbeitung von Brot und Backwaren.

7. Unzulässige Verarbeitungsverfahren

Herstellung von chemisch und enzymatisch modifizierter Stärke.

8. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Papier, gewachstes Papier, mit PE beschichtetes Papier
- Pergamin
- Glas
- Edelstahlbehälter
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA), Polyethylenterephthalat (PET); Folien möglichst aus Monomaterial; mit Aluminium beschichtete Folie nur für Produkte, die gasdicht verpackt werden müssen (z.B. Zwieback)
- Weißblech
- unbehandeltes und rückstandsfreies Holz

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.

10. 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.

Brot und Backwaren, die unverpackt in den Fachgeschäften verkauft werden, müssen für die Kundschaft deutlich lesbar und exakt gekennzeichnet sein. Bei loser Ware ist sicher zu stellen, dass sich die Kundschaft vor Ort über die alle verwendeten Zutaten Informationen einholen kann.

Gültigkeit besitzt **ausschließlich**
die aktuelle Version der Richt-
linien. Sie ist stets als Download
unter **www.biokreis.de** verfügbar.



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