

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



RICHTLINIEN

Verarbeitung Fette und Öle

August 2021





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

RICHTLINIEN

Verarbeitung Fette und Öle

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, pexels.com

Gültig ab August 2021

INHALT

1. Geltungsbereich	4
2. Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung	4
3. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung	4
3.2. Wasser und Salz.....	4
3.3. Kulturen von Mikroorganismen.....	4
3.4. Enzyme	4
3.5. Lebensmittelzusatzstoffe.....	4
3.6. Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine.....	4
4. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe	4
5. Zulässige Verarbeitungsverfahren	5
6. Unzulässige Verarbeitungsverfahren	5
7. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen	5
8. Kennzeichnung	6
9. Mengendokumentation	6

1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören pflanzliche und tierische Speiseöle und Speisefette.

Die Biokreis-Richtlinien „Verarbeitung Fette & Öle“ stellen eine Ergänzung zu den Biokreis-Richtlinien „Verarbeitung allgemein“ dar. Entsprechend sind die Rahmenregelungen der 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 produktgruppenspezifischen Richtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Verarbeitung von Getreide, Getreideerzeugnissen und Teigwaren genügen (gem. Biokreis-Richtlinien „Verarbeitung allgemein“).

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.

3. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

3.1. Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

3.2. Wasser und Salz

Der Einsatz von Wasser und Salz ist nicht zulässig.

3.3. Kulturen von Mikroorganismen

Der Einsatz von Mikroorganismenkulturen ist nicht zulässig.

3.4. Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

3.5. Lebensmittelzusatzstoffe

Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zulässig.

3.6. Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

4. 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

5. 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.

6. 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)

7. 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

8. 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.

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.

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