

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

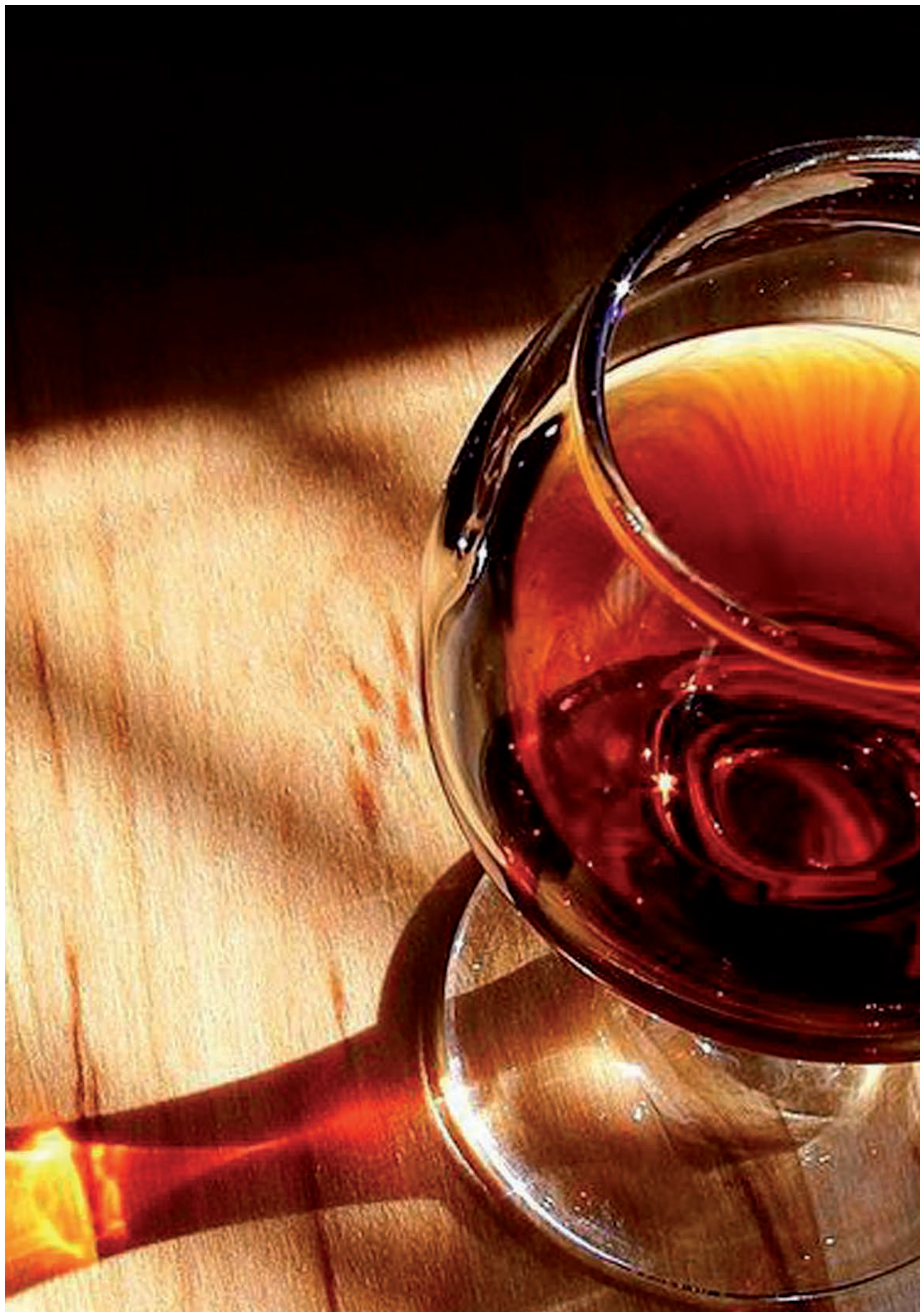


RICHTLINIEN

Spitituosen

Oktober 2022





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

RICHTLINIEN

Wein und Sekt

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 Oktober 2022

INHALT

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

1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich gehören:

- Spirituosen aus Getreide
- Spirituosen aus Wein
- Spirituosen aus Kartoffeln
- Spirituosen aus Rückständen der Weinbereitung und Obstverarbeitung
- Spirituosen aus Obst
- Liköre

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

2. Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Richtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Spirituosen entsprechen (gem. Richtlinien Allgemeine Verarbeitung).

- Brände, gewonnen durch Destillation aus zuckerhaltigen oder verzuckerten und gegorenen landwirtschaftlichen Rohstoffen (z.B. Getreide, Kartoffeln, Obst, Wein)
- Ethanol
- Eier (frische Eier oder pasteurisierte Flüssigeiprodukte)
- Milch und Milcherzeugnisse
- Gemüse und Obst sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Drogen, insbesondere Kräuter, Gewürze, Pflanzen und Pflanzenteile, Hölzer und Rinden (nur aus ökologisch erzeugten Rohstoffen oder zertifizierter Wildsammlung)
- Typagen bei der Weinbrandherstellung (nur Stoffe aus ökologischer Erzeugung)
- Karamellsirup zur Färbung von Likören, bei denen durch die Färbung kein höherer Fruchtgehalt oder keine längere Lagerung vorgetäuscht wird
- Naturvanille
- Süßungsmittel
 - Speisehonig
 - Ahornsirup
 - Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte
 - Produkte aus Zuckerrohr (Vollrohrzucker, Rohrohrzucker, Weißzucker)
 - Produkte aus Zuckerrüben (Zuckerrübensirup, Rohrrübenzucker, Weißzucker (Affinade))
 - konzentrierter Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)
- Kaffee, Tee, Kakao

3. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Der Einsatz von natürlichen Aromastoffen oder Aromaextrakten muss beim Biokreis beantragt werden.

Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz, jodiertes Speisesalz. Als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig.

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Kulturen von Mikroorganismen, die – sofern verfügbar – auf ökologischen Substraten vermehrt wurden und nur Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe enthalten wie Reinzuchthefen
- Enzyme (Pektinasen, Amylasen)

Lebensmittelzusatzstoffe

Apfelsäure (E 296), Zitronensäure (E 330), Weinsäure (E 334) nur zur Aufrechterhaltung des fruchteigenen Charakters bei Abbauprozessen von Fruchtsäure.

4. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Filtermaterialien wie Zellulose- oder Stofffilter
- nicht-aktiviertes Kieselgur, Perlite als Filterhilfsmittel
- frisches Hühnereier-Eiweiß, Magermilch und Quark aus ökologischer Erzeugung, Speisegelatine, Na-/Ca-Bentonite als Klärhilfsmittel
- Milch- oder Schwefelsäure zur Ansäuerung der Maische
- Natronlauge zur Neutralisation
- pflanzliche Öle zur Schaumverhütung

5. Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren mit Ausnahme der unten aufgeführten unzulässigen Verfahren.

6. Unzulässige Verarbeitungsverfahren

Herstellung von Fruchtaromalikören

7. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackung

- Glas
- Steingut
- Holzfässer
- Korke; eine Chlorbehandlung der Korke ist nicht erlaubt

- Behälter aus Polyethylen (PE), Polyamid (PA), Polypropylen (PP), Polyethylenterephthalat (PET), Edelstahl und Kartonverpackungen, auch innenbeschichtet mit PE, als Gär- oder Transportbehälter
- Sonstige (Schraubverschlüsse, Etiketten etc.)

8. Kennzeichnung

Die Kennzeichnung und die Deklaration aller gesetzlich vorgeschriebener Angaben haben wahrheitsgemäß, klar und vergleichbar zu erfolgen. Die Biokreis-Ware ist mit dem Biokreis-Markenzeichen zu kennzeichnen. Um eine Rückverfolgung zu gewährleisten, ist ein Hinweis der Biokreis-Zertifizierung auf Lieferschein und/oder Rechnung verpflichtend anzugeben.

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