



BIOKREIS e.V.

Verband für ökologischen Landbau und gesunde Ernährung

Auszug

Fette und Öle

Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören Speiseöle und Speisefette gemäß den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches. Ausgenommen sind diätetische Produkte und Margarine.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung

- Pflanzliche Öle und Fette, die mit den zulässigen Verfahren hergestellt wurden
- Kräuter, Gewürze und Samen
- Gemüse und Obst

Zutaten aus tierischer Erzeugung

Tierische Öle und Fette, die mit den zulässigen Verfahren hergestellt wurden.

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

- Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

Wasser und Salz

- Der Einsatz von Wasser und Salz ist nicht zulässig.

Kulturen von Mikroorganismen

- Der Einsatz von Mikroorganismenkulturen ist nicht zulässig.

Enzyme

- Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

Lebensmittelzusatzstoffe

- Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zulässig.

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

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 %)

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Pflanzliche Fette und Öle

- Alle üblichen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, wobei das Konditionieren/Vorwärmen nur bis zur max. Auslaufterperatur erfolgt
- Mechanisches Pressen mit einer Auslaufterperatur von max. 60° C; Empfehlungen zur maximalen Auslaufterperatur 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

Unzulässige Verfahren

- 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)

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Glas, Aluminium, Edelstahl
- Papier, Karton
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyethylenterephthalat (PET)
- Blech, Weißblech; mehr als ein Packstoff, trennbar; Verschluss: PE

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.