



BIOKREIS e.V.

Verband für ökologischen Landbau und gesunde Ernährung

Auszug

Gemüse und Obst

Geltungsbereich

Gemüse und Gemüseerzeugnisse, z.B.

Frischgemüse und Salate, Sprossen und Keimlinge, Tiefkühlgemüse, Tiefkühlgemüsezubereitungen, Trockengemüse, sterilisiertes Gemüse, milchsauer vergorenes Gemüse, Essiggemüse, unvergorene und milchsauer vergorene Gemüsesäfte und -trünke, Gemüsemark, Gemüsesaftkonzentrat, Würzsoßen und -brühen auf Gemüsebasis, Gemüseintöpfe und -suppen, Ketchup, Chutney, Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse, färbende Lebensmittel.

Obst und Obsterzeugnisse

Frischobst, Tiefkühlobst, Trockenobst, Obstmark, Obstpulpe, Obstmus, Obst- und Rübenkraut, Fruchtsoßen, Marmelade, Konfitüre, Fruchtaufstriche, Obstgelees, Fruchtzubereitungen, Kompott, Dunstobst, kandierte Früchte, Dickzuckerfrüchte, Fruchtsaft und -trunk, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtsirup, Fruchtsaftpulver, Fruchtnektar, milchsauer vergorener Fruchtsaft, Obstessig, Würzsoßen (z.B. Früchtechutney), Würzmittel auf Obstsaftbasis, milchsauer vergorenes Obst, färbende Lebensmittel, Obstessig, Essigfrüchte, Senffrüchte.

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 Gemüse und Obst genügen.

Als Süßungsmittel sind zulässig:

- Speisehonig
- Fruchtdicksäfte
- Ahornsirup
- Getreidesirup- und Stärkeverzuckerungsprodukte
- Produkte aus Zuckerrohr (Vollrohrzucker, Rohrohrzucker, Weißzucker)
- Produkte aus Zuckerrüben (Zuckerrübensirup, Rohrrübenzucker, Weißzucker (Affinade)); Weißzucker nur für Fruchtzubereitungen, Konfitüren, Gelees und Sauerkonserven
- Sonstige Süßungsmittel aus anderen Pflanzen

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

- Die allgemeine Verwendung von Aromen und Aromaextrakten ist nicht zulässig. Ausnahmen bedürfen der Zustimmung durch den Biokreis.

Wasser und Salz

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

Kulturen von Mikroorganismen

- Starterkulturen (alle für die Verarbeitung von Gemüse und Obst üblichen Kulturen von Mikroorganismen)
- Hefeextrakt; aufgrund der Problematik der Herstellung (Wachstum auf Melasse mit Zugabe von Nährstofflösung und selektiven Antibiotika) ist darauf hinzuwirken, ein Bio-Hefe-Extrakt ("Öko-Hefe") zu entwickeln.

Enzyme

- Amylytische, pektolytische, proteolytische Enzyme (nur anzuwenden bei schwierigen Pressungen (z.B. Beerenfrüchte, rote Trauben sowie die Herstellung von Dicksäften, Gemüsemark und Selleriesaft; die Enzyme sind anschließend durch Erhitzen zu inaktivieren).

Lebensmittelzusatzstoffe

- Pektin (E 440a), nicht amidiert
- Agar Agar (E 406)
- Johannisbrotkernmehl (E 410)
- Native Stärke, physikalisch modifizierte Stärke (Quellstärke)
- Ascorbinsäure (E 300) (ausschließlich für Kartoffelprodukte, weißer Traubensaft, Meerrettichzubereitungen)
- Zitronensäure (E 330) und Calciumcitrat (E 333) (ausschließlich für Kartoffelprodukte, weißer Traubensaft, Meerrettichzubereitungen, Fruchtaufstriche und Fruchtzubereitungen)
Biokreis behält sich vor, nach sorgfältiger Überprüfung die in Klammern aufgeführten Produkte um neue Produkte zu ergänzen, für die eine Behandlung mit Ascorbinsäure oder Zitronensäure bzw. Calciumcitrat notwendig ist.
- Milchsäure (E 270) (für die Verarbeitung von Oliven)

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter, nicht-aktiviertes Kieselgur
- Speisegelatine zur Gelatineschönung
- Bentonite für die Eiweißeliminierung
- Kohlendioxid (CO₂), Stickstoff (N₂)
- Pflanzliche Öle und Fette (nicht umgeestert und ungehärtet)

Zulässige Verarbeitungsverfahren

- Alle unter Verwendung der zulässigen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Verarbeitung von Gemüse und Obst

Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Fruchtsaftherstellung aus Fruchtsaftkonzentrat
- Einsatz von Ionenaustauschern bzw. Adsorberharzen

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Steingut
- Holzkisten und -wolle
- Glasflaschen, Gläser
- Papier und Karton
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen oder Wachs beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyethylenterephthalat (PET), Polyamid (PA) (einzeln und im Verbund)
- Weißblech
- kaschierte Aluminiumfolie (für Produkte, die gasdicht verpackt sein müssen)
- Sonstiges (Verschlüsse, Etiketten)

Kennzeichnung

Alle Zutaten und Zusatzstoffe, insbesondere solche mit bekannter Unverträglichkeit für bestimmte Personengruppen, sind vollständig, auch bei zusammengesetzten Zutaten (z.B. Aromen und Zucker in Fruchtzubereitungen), zu deklarieren. Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen.