



**BIOKREIS e.V.**  
Verband für ökologischen Landbau und gesunde Ernährung

## Auszug

### Spirituosen

#### Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich gehören:

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

#### Zutaten aus landwirtschaftlichen Erzeugung

Alle Zutaten aus Landwirtschaftlicher Erzeugung, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Spirituosen entsprechen.

- 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 zertifizierten Wildsammlung)
- Typagen bei der Weinbrandherstellung (nur Stoffe aus ökologischer Erzeugung)
- Karamelsirup 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

#### Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

##### Aromen

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

##### Wasser, 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 (E330), Weinsäure (E 334) (nur zur Aufrechterhaltung des fruchteigenen Charakters bei Abbauprozessen von Fruchtsäure)

#### **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)

#### **Zulässige Verarbeitungsverfahren**

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

#### **Unzulässige Verarbeitungsverfahren**

- Herstellung von Fruchtaromalikören

#### **Verpackung**

- Glas
- Steingut
- Holzfässer
- Korken; eine Chlorbehandlung der Korken ist nicht erlaubt
- Behältnisse aus Polyethylen (PE), Polyamid (PA), Polypropylen (PP), Polyethylenterephthalat (PET), Edelstahl und Kartonverpackungen, auch innenbeschichtet mit PE, als Gär- oder Transportbehälter
- Sonstiges (Schraubverschlüsse, Etiketten etc.)