



biokreis

Verband für ökologischen
Landbau und gesunde Ernährung e.V.



Richtlinie für Getreide und Getreideerzeugnisse

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

Gültig ab April 2015

Die allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien des Biokreis e.V. sind in jedem Fall zusätzlich einzuhalten.

1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

- Getreide, Getreidemahlerzeugnisse und Getreideflockenerzeugnisse,
- daraus hergestellte Produkte (z.B. Frühstückscerealien, Müsli, Brotaufstriche auf Getreidebasis, Backmischungen, Trockenmischungen mit maßgeblichem Getreideanteil (wie Bratlinge, Risotto), native Stärke, Quellstärke, Vital-
kleber, Malz)
- Teigwaren

Brot und Backwaren gehören nicht zum Geltungsbereich dieser Richtlinien.

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. Richtlinien Allgemeine Verarbeitung).

Als Süßungsmittel sind zulässig:

- Speisehonig
- Frucht- und Gemüsedicksäfte
- Ahornsirup
- Produkte aus Zuckerrohr (Vollrohrzucker, Roh-Rohrzucker)
- Produkte aus Zuckerrüben (Zuckerrübensirup, Rohrübenzucker)
- Weißzucker
- Weitere Süßungsmittel aus anderen Pflanzen
- Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte

3. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

3.1. Aromen

Aromaextrakte aus ökologischer Erzeugung z. B. ätherische Öle

3.2. Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Meersalz, Speisesalz (bevorzugt Steinsalz), auch jodiert, möglichst ohne Zusatz von Rieselhilfsmittel (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

3.3. Kulturen von Mikroorganismen

Kulturen von Mikroorganismen, sofern verfügbar, auf ökologischen Substraten vermehrt

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

- Kohlendioxid (CO₂) (E 290)
- Stickstoff (N₂) (E 941)

5. Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren zum Reinigen und Vermahlen von Getreide, zur Weiterverarbeitung von Getreidemahlerzeugnissen sowie zur Herstellung von Getreideerzeugnissen und Teigwaren, mit Ausnahme der unten aufgeführten Verfahren.

6. Unzulässige Verarbeitungsverfahren

Herstellung von chemisch und enzymatisch modifizierter Stärke

7. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Papier, gewachstes Papier, mit PE beschichtetes Papier
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyacryl, Polyamid (PA) (einzeln, im Verbund oder als Beschichtung), PP auch lackiert mit Acryl sowie mit PVOH (solange bis ein geeigneter Ersatzstoff gefunden ist)
- Edelstahlbehälter
- Textile Verpackungen
- Sonstiges (Etiketten, Clipverschlüsse, ...)
- Glas

8. Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen. Als „eifrei“ bzw. „ohne Ei“ dürfen nur solche Teigwaren deklariert werden, die vollständig ohne Eier bzw. deren Trockenprodukte hergestellt wurden. Bei Eier-Teigwaren soll gekennzeichnet werden, ob Vollei, Eigelb oder Eiweiß verwendet wurde.

Die Bezeichnung „Vollkorn“ darf nur für Produkte verwendet werden, die 100 % Vollkornanteil enthalten.