



Richtlinie für Gemüse und Obst

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

Gültig ab April 2015

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

1. Geltungsbereich

1.1 Gemüse und Gemüseerzeugnisse

Der Geltungsbereich dieser Richtlinie umfasst Gemüse und Gemüseerzeugnisse, inkl. Gemüsesäfte z. B.

- Frischgemüse und Salate
- Sprossen und Keimlinge
- Tiefkühlgemüse
- Tiefkühlgemüse-zubereitungen
- Trockengemüse
- sterilisiertes Gemüse
- Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse
- milchsauer vergorenes Gemüse
- Essiggemüse
- unvergorene und milchsauer vergorene Gemüsesäfte und -trunke
- Gemüsemark
- Gemüsesaftkonzentrat
- Würzsoßen und -brühen auf Gemüsebasis
- Gemüseeintöpfe und -suppen
- Ketchup
- Chutney
- färbende Lebensmittel

1.2 Obst und Obsterzeugnisse

Der Geltungsbereich dieser Richtlinie umfasst Obst und Obsterzeugnisse, inkl. Obstsäfte z. B.:

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

- Würzmittel auf Obstsftbasis
- färbende Lebensmittel

- milchsauer vergorenes Obst

2. Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den jeweiligen produktgruppenspezifischen Richtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur ökologischen Verarbeitung von Gemüse und Obst genügen (gem. Richtlinien für Allgemeine Verarbeitung).

Grundsätzlich sind Produkte mit kurzen Transportwegen und Mehrwegverpackungen zu bevorzugen.

Als Süßungsmittel sind zulässig:

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

3. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

3.1 Aromen

- Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig

3.2 Wasser und Salz

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

3.3 Kulturen von Mikroorganismen

- Starterkulturen (alle für die Verarbeitung von Gemüse und Obst üblichen Kulturen von Mikroorganismen)
- Hefeextrakt aus ökologischer Erzeugung

3.4 Enzyme

Amylolytische, 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).

3.5 Lebensmittelzusatzstoffe

- Pektin (E 440a), nicht amidiert
- Agar Agar (E 406) aus ökologischer Erzeugung
- Johannisbrotkernmehl (E 410) aus ökologischer Erzeugung
- Native Stärke, physikalisch modifizierte Stärke (Quellstärke)
- Ascorbinsäure (E 300) (ausschließlich für Kartoffelprodukte, weißen Traubensaft, Meerrettichzubereitungen und nur nach Genehmigung durch den Biokreis e. V.)
- Zitronensäure (E 330) und Calciumcitrat (E 333) (ausschließlich für Kartoffelprodukte, weißen Traubensaft, Meerrettichzubereitungen, Fruchtaufstriche und Fruchtzubereitungen und nur nach Genehmigung durch den Biokreis e. V.)
- Milchsäure (E 270) (nur für die Verarbeitung von Oliven)
- Rosmarinextrakte
- Rauch aus naturbelassenen heimischen Hölzern

3.6 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

4. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter, nicht-aktiviertes Kieselgur
- Speisegelatine aus ökologischer Erzeugung zur Gelatineschönung
- Bentonite für die Eiweißeliminierung, nur nach Genehmigung durch den Biokreis e. V.
- Kohlendioxid (CO₂), Stickstoff (N₂)
- Pflanzliche Öle und Fette (ungehärtet und nicht umgeestert)

5. Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der zulässigen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Verarbeitung von Gemüse und Obst mit Ausnahme der unter 5. genannten Verfahren.

6. Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Fruchtsaftherstellung aus Fruchtsaftkonzentrat
- Einsatz von Ionenaustauschern bzw. Adsorberharzen

7. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Steingut
- Edelstahlbehälter
- 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)

8. Kennzeichnung

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