RICHTLINIEN

Gemüse und Obst

November 2021

Die aktuelle Version der Richtlinien ist stets als Download unter www.biokreis.de verfügbar.

RICHTLINIEN

Gemüse und Obst

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:
Biokreis Verband für
Ökologischen Landbau
und gesunde Ernährung e. V.
Stelzlhof 1,
94034 Passau

FACHREDAKTION:
Christoph Helm

LAYOUT:
Simone Paintner

BILDNACHWEIS:
Tobias Köhler, pixabay.com

Gültig ab November 2021

INHALT

1. Geltungsbereich 2

2. Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung 2

2. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung 2

2.1. Wasser und Salz 2

2.2. Kulturen von Mikroorganismen 2

2.3. Enzyme 3

2.4. Lebensmittelzusatzstoffe 3

3. Unzulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung 3

3.1. Aromen 3

3.2. Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine 3

4. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe 3

5. Zulässige Verarbeitungsverfahren 3

6. Unzulässige Verarbeitungsverfahren 4

7. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen 4

8. Mengendokumentation 4

9. Kennzeichnung 4

1. Geltungsbereich

Der Geltungsbereich dieser Richtlinie umfasst Obst, Gemüse, Obst- und Gemüseprodukte sowie Obst- oder Gemüsesäfte.

Die Verarbeitungsrichtlinie Obst & Gemüse stellt eine Ergänzung zu den Richtlinien für „Verarbeitung allgemein“ dar. Entsprechend sind die Rahmenregelungen der Richtlinie für „Verarbeitung allgemein“ für die verarbeitenden Unternehmen bindend und zu beachten.

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.

Bei der Auswahl der Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung muss nach der geltenden Prioritätenliste vorgegangen werden (siehe Richtlinien „Verarbeitung allgemein; 4.1 Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung“).

Grundsätzlich sind Produkte mit kurzen Transportwegen und Mehrwegverpackungen zu bevorzugen.

Als Süßungsmittel sind zulässig:

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

3. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

3.1. Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Meersalz, Speisesalz (bevorzugt Steinsalz), auch jodiert, ohne Zusatz von Rieselhilfsmittel. Ist kein Salz ohne Rieselhilfsmittel erhältlich sind ausschließlich Calciumcarbonat (E170) und Magnesiumcarbonat (E504) als Hilfsmittel und nur nach Absprache mit der Biokreis-Qualitätssicherung zulässig.

3.2. Kulturen von Mikroorganismen

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

3.3. 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.

3.4. Lebensmittelzusatzstoffe

- Pektin (E440a), nicht amidiert
- Agar Agar (E406) aus ökologischer Erzeugung
- Johannesbrotkernmehl (E410) 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, Frucht-aufstriche 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

4. Unzulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

4.1. Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig

4.2. Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig

5. 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 (CO_2), Stickstoff (N_2)
- Pflanzliche Öle und Fette (ungehärtet und nicht umgeestert)

6. 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.

7. Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Fruchtsaftherstellung aus Fruchtsaftkonzentrat
- Einsatz von Ionenaustauschern bzw. Adsorberharzen

8. 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), Polyethylenterephtalat (PET), Polyamid (PA) (einzeln und im Verbund)
- Weißblech
- kaschierte Aluminiumfolie (für Produkte, die gasdicht verpackt sein müssen)

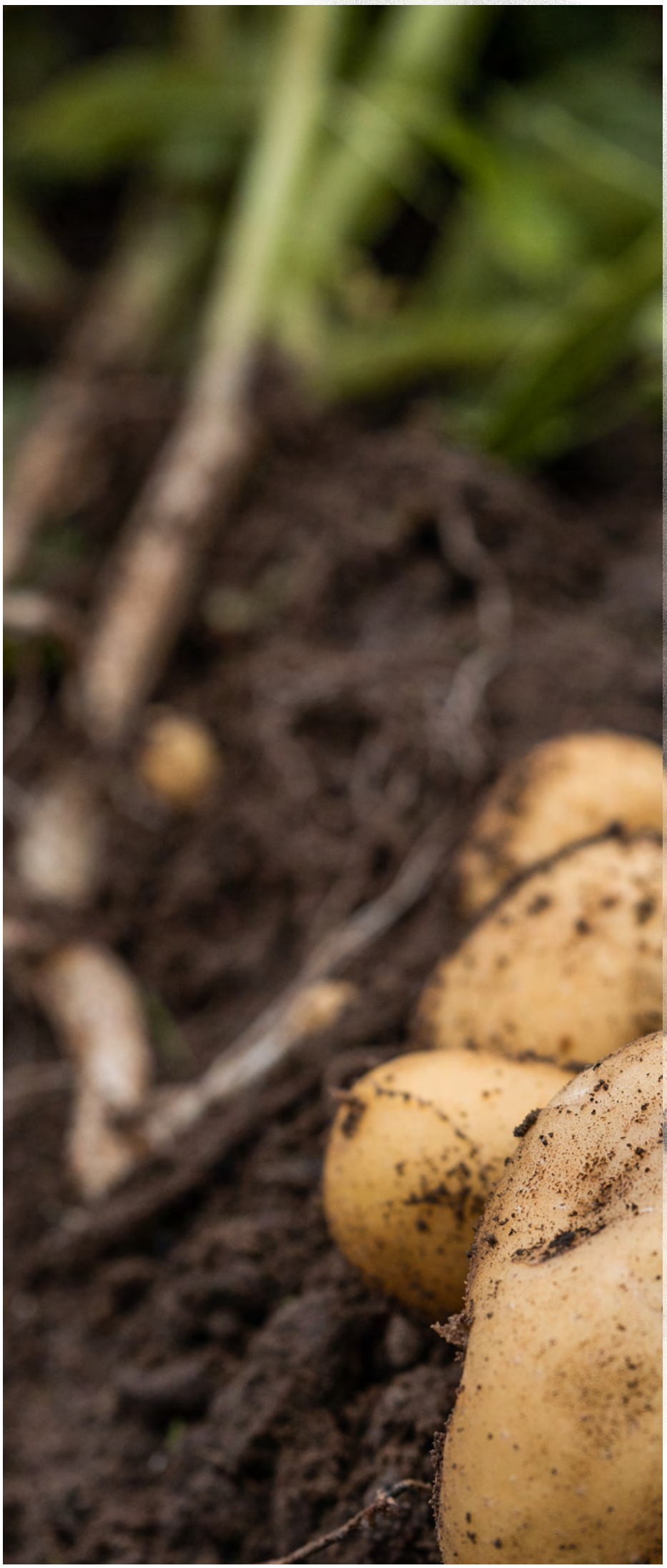
9. Mengendokumentation

Um den Warenfluss kontrollieren zu können und die Biokreis-Qualitätsanforderungen zu gewährleisten, behält sich der Biokreis e.V. vor, eine jährliche Kontrolle der Warenströme durch die Biokreis-Qualitätssicherung durchzuführen. Dabei werden Informationen zum Ein- und Verkauf von Biokreis-Waren erhoben.

Der Biokreis e.V. ist berechtigt, alle Daten, die zu Kontrollzwecken und zur Erfassung der Warenströme dienen, vom Mitglied zu erheben, aufzubereiten und zu speichern. Jedes zertifizierte verarbeitende Unternehmen ist dazu verpflichtet, dem Biokreis e.V. diese Daten zur Verfügung zu stellen.

10. 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.



Biokreis e.V.
Stelzlhof 1 · 94034 Passau
Telefon 08 51 / 75 65 00
Fax 08 51 / 7 56 50 25
E-Mail info@biokreis.de