RICHTLINIEN

Verarbeitung Milch und Milcherzeugnisse

Januar 2021

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

RICHTLINIEN

Verarbeitung Milch und Milcherzeugnisse

IMPRESSUM

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

FACHREDAKTION:
Christoph Helm

LAYOUT:
Simone Paintner

BILDNACHWEIS:
pixabay.com

Gültig ab Januar 2021

Inhalt

1. Geltungsbereich 3

2. Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung 3

3. Zulässige und unzulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung 4

3.1 Aromen 4

3.2 Wasser und Salz 4

3.3 Kulturen von Mikroorganismen 4

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

1. Geltungsbereich

Zu Milch und Milcherzeugnissen im Sinne dieser Richtlinien gehören Milch, Milcherzeugnisse, Butter und Käse.

Die Verarbeitungsrichtlinie Milch und Milcherzeugnisse 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

Für die Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig.

A) Oberste Priorität bei der Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen hat der Einsatz von Biokreis originären Rohstoffen.

Sollten Biokreis zertifizierte Rohstoffe nicht in entsprechender Menge oder Qualität verfügbar sein, können - nach Antrag bei der Biokreis e.V. Qualitätssicherung - nicht Biokreis zertifizierte Rohstoffe zugekauft werden. Bei der Wahl nicht Biokreis originären Rohstoffen ist folgende Prioritätenliste zu beachten:

B) Zukauf von Rohstoffen, die nach den Standards der AG-Tierwohl Verbände zertifiziert sind und somit eine Kontrolle auf den Standard der AG-Tierwohl gewährleisten.

C) Zukauf von Rohstoffen, die mindestens dem Standard der Verordnungen (EG) Nr. 834/07 und Nr. 889/08 entsprechend produziert worden sind. Regional produzierte Rohstoffe haben dabei Vorrang vor nicht-regionalen Rohstoffen.

Rohstoffe aus konventionellem Anbau dürfen nur bis zu einem Anteil von max. 5 % (ohne Einberechnung von Wasser und Salz) des Endproduktes eingesetzt werden. Voraussetzung ist, dass die Zutat zum entsprechenden Zeitpunkt nicht in ökologischer Qualität und/oder Quantität verfügbar ist und die konventionellen Zukäufe NICHT gentechnisch verändert wurden.

Der für eine Auslobung mit dem Biokreis-Markenzeichen notwendige Anteil an originären Biokreis-Rohstoffen in einzelnen Produkten wird über eine Quote geregelt. Diese kann auf Anfrage beim Biokreis e.V. bezogen werden.

Als Süßungsmittel sind zulässig:

- Speisehonig
- Frucht- und Gemüsedicksäfte
- Ahornsirup
- Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte
- Produkte aus Zuckerrohr (Vollrohrzucker, Rohrrohrzucker, Weißzucker)
- Produkte aus Zuckerrüben (Zuckerrübensirup, Rübenzucker, Weißzucker (Affinade))
- Weitere Süßungsmittel aus anderen Pflanzen

3. Zulässige und unzulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

3.1 Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nur für Milchprodukte, die einen Fruchtanteil enthalten, möglich. Der Einsatz von natürlichen Aromastoffen oder Aromaextrakten muss beim Biokreis beantragt werden.

3.2 Wasser und Salz

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

3.3 Kulturen von Mikroorganismen

- Alle für die Herstellung von Milcherzeugnissen, Butter und Käse üblichen Säuerungs- und Reifungskulturen, wobei die Anzucht und Weiterführung von Starterkulturen in betriebseigener Milch erfolgt.

3.4 Enzyme

- Lab und Labaustauschstoffe (soweit verfügbar, Lab ohne Konservierungsstoffe)

3.5 Lebensmittelzusatzstoffe

Für Käse:

- Rauch aus naturbelassenen Hölzern, Zweigen und Gewürzen
- Natriumhydrogencarbonat (E 500) oder Calciumcarbonat (E 170) (nur für Sauermilchkäse)
- Calciumchlorid (zur Herstellung von Hartkäse, Schnittkäse, halbfestem Schnittkäse und Weichkäse)
- Trinatriumcitrat (zur Herstellung von Kochkäse und Schmelzkäse)

Für Milcherzeugnisse:

- Pektin, nicht modifiziert (E 440 i)
- native Stärke oder Quellstärke
- Johannisbrotkernmehl (E 410)
- Agar-Agar (E 406)

3.6 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

4. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

Überzugsmassen

- Bienenwachs
- Pflanzliche Öle, Essig
- Natürliche Hartparaffine und mikrokristalline Wachse (nicht gefärbt und ohne weitere Zusätze)
- Kunststoffdispersionen (PVC-frei und ohne Fungizide) zur Oberflächenbehandlung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse

5. Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle für die Verarbeitung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse üblichen Verfahren, mit Ausnahme der unten aufgeführten Verfahren.

6. Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Sterilisieren
- Indirekte Säuerung (z.B. Nizo-Verfahren bei Butter)

7. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Flaschen, Gläser
- Presspappe
- Pergamentpapier (auch gewachst)
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- Pappbecher und Papier, einseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- Polystyrol
- Einzel- und Verbundfolie aus Polyethylen (PE) und/oder Polypropylen (PP)
- Schlauchverpackungen
- Reifungsfolie (solange als Verbundfolie mit PVDC zulässig, bis ein geeigneter Ersatz verfügbar ist)
- Aluminium (folie)
- Edelstahl
- Blechdosen (für Molkenpulver)
- Holz, Blätter
- Überzugsmassen (vgl. Verarbeitungshilfsstoffe)
- Sonstige Packmittel (Twist off Deckel, Deckel aus Polyethylen, Etiketten, Clipverschlüsse)

8. Kennzeichnung

Alle Zutaten, auch die in Fruchtzubereitungen (z.B. Zucker und Aromen) sollen vollständig deklariert werden. Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen. Schafskäse und Ziegenkäse müssen zu 100 Prozent aus Schafs- bzw. Ziegenmilch hergestellt worden sein.

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

bio
kreis