



Richtlinien Verarbeitung

Erzeugnisse aus pflanzlichen Eiweißträgern

Ergänzung zu den Biokreis-Richtlinien „Verarbeitung allgemein“

Gültig ab März 2022

Die Verarbeitungsrichtlinie „Erzeugnisse aus pflanzlichen Eiweißträgern“ stellt eine Ergänzung zu den Biokreis-Richtlinien „Verarbeitung allgemein“ dar. Entsprechend sind die Rahmenregelungen der Biokreis-Richtlinien „Verarbeitung allgemein“ für die verarbeitenden Unternehmen bindend und zu beachten.

INHALT

1. Vorwort.....	4
2. Geltungsbereich	4
3. Grundlagen.....	4
4. Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	4
4.1. Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung.....	4
4.2. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung und Verarbeitungshilfsstoffe.....	5
4.2.1. Aromen.....	5
4.2.2. Wasser und Salz	5
4.2.3. Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme.....	5
4.2.4. Lebensmittelzusatzstoffe.....	5
4.2.5. Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine	5
4.2.6. Verarbeitungshilfsstoffe.....	5
5. Verarbeitungsverfahren.....	5
6. Packstoffe, Packmittel und Verpackungen	5

1. Vorwort

Produkte aus pflanzlichen Eiweißträgern erfreuen sich einer immer größeren Beliebtheit, nicht nur in der veganen oder vegetarischen Ernährung. So ersetzen zum Beispiel Getränke auf pflanzlicher Basis in vielen Haushalten schon heute die Milch auf dem Frühstückstisch. Tofu und Seitan werden immer beliebter, auch aufgrund eines wachsenden Einflusses der asiatischen Esskultur.

Um dieser Entwicklung Rechnung zu tragen, bietet der Biokreis e.V. eine Zertifizierung entsprechender Produkte auf Grundlage dieser Richtlinien an.

Die Verarbeitungsrichtlinien „Erzeugnisse aus pflanzlichen Eiweißträgern“ stellt eine Ergänzung zu den Biokreis-Richtlinien „Verarbeitung allgemein“ dar. Entsprechend sind die Rahmenregelungen der Biokreis-Richtlinien für „Verarbeitung allgemein“ für die verarbeitenden Unternehmen bindend und zu beachten.

2. Geltungsbereich

Zu den Erzeugnissen aus pflanzlichen Eiweißträgern gemäß den Biokreis-Richtlinien für Erzeugnisse aus pflanzlichen Eiweißträgern gehören Produkte wie Pflanzendrinks, Tofu, Seitan sowie fermentierte Produkte wie Miso, Tempeh, Soja- oder andere Saucen. Als pflanzliche Eiweißträger dienen unter anderem Soja, Erbse, Lupine, Hafer, Weizen, Gerste, Dinkel, Roggen, etc. sowie verschiedene Speisepilze.

3. Grundlagen

Als Grundlage der Biokreis-Richtlinien für Erzeugnisse aus pflanzlichen Eiweißträgern sind die gesetzlichen Regelungen zum ökologischen Landbau einzuhalten (Verordnung (EU) 2018/848 und entsprechende Rechtsakte).

Es gelten zudem die Bestimmungen aus den Biokreis-Richtlinien „Verarbeitung allgemein“ sowie alle für die Verarbeitung von Lebensmitteln bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), die Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (LMKV), die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) sowie die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV). Für die Verwendung von Packstoffen finden auch die VO(EG) Nr. 10/2011 und die Richtlinie 2007/19/EG Anwendung.

4. Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

4.1. Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Für die Herstellung von Biokreis-zertifizierten Erzeugnissen aus pflanzlichen Eiweißträgern sind alle Biokreis-zertifizierten Rohstoffe aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den gesetzlichen Bestimmungen für die Herstellung des entsprechenden Produkts genügen. Sollten einzelne Rohstoffe nicht in Biokreis-zertifizierter Qualität verfügbar sein, können im Ausnahmefall – nach Antrag bei der Biokreis-Qualitätssicherung – auch andere ökologische Rohstoffe verwendet werden.

Grundsätzlich sind Rohstoffe mit kurzen Transportwegen zu bevorzugen.

4.2. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung und Verarbeitungshilfsstoffe

4.2.1. Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zugelassen.

4.2.2. Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Meersalz, Speisesalz (bevorzugt Steinsalz), auch jodiert, möglichst ohne Zusatz von Rieselhilfsmitteln

4.2.3. Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Schimmelpilzkulturen:
 - *Rhizopus oligosporus* zur Herstellung von Tempeh
 - Koji (*Aspergillus oryzae* und *Aspergillus soyae*) zur Herstellung von Soja- oder anderen Saucen
 - *Aspergillus oryzae* zur Herstellung von Miso
- Sonstige Kulturen von Mikroorganismen, z.B. Lactobacillen (Milchsäurebakterien) zur Herstellung von Soja- oder anderen Saucen, Joghurtersatzprodukten, etc.

4.2.4. Lebensmittelzusatzstoffe

- Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen
- Kohlendioxid (E 290) (CO₂), Stickstoff (E 941) (N₂), Sauerstoff (E 948) (O₂)
- Agar-Agar (E 406)
- Pektin, nicht modifiziert (E 440 i)
- Johannisbrotkernmehl (E 410) und Guarkernmehl (E 412)
- Native Stärke, Quellstärke

4.2.5. Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

4.2.6. Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid (CO₂), Stickstoff (N₂)
- Calciumsulfat sowie Calcium- und Magnesiumchlorid (Nigari) als Gerinnungsmittel, zum Beispiel bei der Herstellung von Tofu
- Calciumcarbonat

5. Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der zulässigen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung und Erzeugnissen aus pflanzlichen Eiweißträgern.

6. Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Papier, gewachstes Papier, mit PE beschichtetes Papier
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyacryl, Polyamid (PA) (einzeln, im Verbund oder als Beschichtung)
- Edelstahlbehälter
- Textile Verpackungen
- Glas
- Kaschierte Aluminiumfolie (für Produkte, die gasdicht verpackt sein müssen)
- Sonstiges (Etiketten, Clipverschlüsse, etc.)