

Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung

- Brot und Backwaren -

(Fassung vom 24.11.2009)

	Seite
1 Grundlagen	2
2 Geltungsbereich	2
3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	2
3.1 Allgemeines	2
3.2 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	3
3.3 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	4
3.3.1 Aromen	4
3.3.2 Wasser und Salz	4
3.3.3 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	4
3.3.4 Lebensmittelzusatzstoffe	5
3.4 Backmittel und funktionelle Backzutaten	5
3.5 Verarbeitungshilfsstoffe	5
4 Lagerung und Transport	6
5 Verarbeitungsverfahren	6
6 Verpackung	6
7 Reinigung und Hygiene	7
8 Schädlingsbekämpfung	7
9 Qualitätssicherung	7
10 Kennzeichnung und Deklaration	7
11 Inkrafttreten und Umsetzung	8

1 Grundlagen

Grundlagen der Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Brot und Backwaren sind:

- die Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien des Bioland e.V. (Kapitel 7 der Bioland-Richtlinien für Pflanzenbau, Tierhaltung und Verarbeitung);
- die Bioland-Richtlinien zum Ausschluss der Gentechnik (Kapitel 2 der Bioland-Richtlinien für Pflanzenbau, Tierhaltung und Verarbeitung);
- die “Basic Standards for Organic Production and Processing” der IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements);
- die Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 (insbesondere Anhänge VIII und IX) über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel und deren Änderungsverordnungen;
- alle für die Herstellung von Brot und Backwaren bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches für Brot und Kleingebäck sowie Feine Backwaren.

2 Geltungsbereich

Zu Brot und Backwaren im Sinne dieser Richtlinien gehören:

- Brot und Kleingebäck,
- Feine Backwaren (inkl. Dauerbackwaren).

3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

3.1 Allgemeines

Es dürfen nur die unter 3.2 - 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Alle Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe dürfen weder unter Verwendung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und/oder deren Derivaten hergestellt noch mit Mikrowellen, ionisierenden Strahlen oder mikrobioziden Gasen behandelt worden sein.

Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs müssen grundsätzlich aus Bioland-Erzeugung stammen und gemäß Bioland-Richtlinien verarbeitet worden sein. Sie sind von Erzeugern und Verarbeitungsbetrieben zu beziehen, die mit dem Bioland e.V. vertraglich verbunden sind.

Eine Verwendung von Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung für Bioland-Verarbeitungsprodukte ist in begründeten Ausnahmefällen in begrenztem Umfang möglich, wenn diese Zutaten von Bioland-Erzeuger- und Verarbeitungsbetrieben nicht erzeugt oder nachweislich nicht in ausreichender Menge und/oder Qualität verfügbar sind.

Die Voraussetzungen für die Zulassung von Fremdzutaten auf Basis einer Ausnahmegenehmigung durch den Bioland e.V. sind in Kapitel 7.3.1 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien geregelt. Für feine Backwaren und Dauerbackwaren mit einem hohen Anteil an Zutaten wie Süßungsmittel, Kuvertüren, Nüsse, Saaten, Marzipan etc., die in Bioland-Qualität nicht oder nicht ausreichend verfügbar sind, kann der zulässige Anteil der Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung bis 50 % betragen.

3.2 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

Als Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs kommen insbesondere in Betracht:

- Getreide und Getreideprodukte
 - gereinigtes, entspelztes Getreide
 - Vollkornmehl, -schrot und -flocken
 - Grieß
 - Weizenmehl ab Type 550
 - Roggenmehl ab Type 997
 - Dinkelmehl ab Type 630
 - Kleie
 - Weizengluten
 - Native Stärke, physikalisch modifizierte Stärke (Quellstärke)
- Gemüse und Obst
 - Frischgemüse und -obst
 - milchsaures Gemüse
 - ungeschwefeltes Trockengemüse und -obst
 - Fruchtsaftkonzentrat (z.B. Acerolakirschaftpulver)
 - Apfelfaser (für Brote, außer Vollkornbrot, mit einem Zusatz von max. 4 % auf Mehl oder Schrot)
 - Tiefkühlgemüse und -obst
 - Gemüse- und Obstkonserven
 - Fruchtzubereitungen
- Hülsenfrüchte und daraus hergestellte Produkte (z.B. Sojaerzeugnisse)
- Nüsse und Ölsaaten
 - alle Verarbeitungsstufen
 - alle Sorten von Nussmusen (ohne Emulgator)
 - Marzipan, Persipan (nur mit Zutaten gemäß 3.2)
 - Nougatmasse (nur mit Zutaten gemäß 3.2 und Öko-Lecithin)
- Speiseöle und -fette
 - Speiseöle
 - Margarine (ungehärtet, nicht umgeestert, nur mit Öko-Lecithin)
- Milch, Milcherzeugnisse, Butter und Käse
- Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Speisegelatine aus Schweineschwarten (sofern verfügbar, nur ökologisch zertifizierte Gelatine)
- Eier und Eiprodukte (frische Eier oder pasteurisierte Flüssigeiprodukte)
- Kräuter, Gewürze und Gewürzmischungen (ohne Hilfsstoffe und sonstige Zusätze)
- Naturvanille

- Malz und Malzextrakt
- Süßungsmittel
- Speisehonig
 - Frucht- und Gemüsedicksäfte (z.B. Apfel- und Birnendicksaft)
 - Ahornsirup
 - Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte
 - Produkte aus Zuckerrohr (Vollrohrzucker, Rohrohrzucker)
 - Produkte aus Zuckerrüben (Zuckerrübensirup, Rohrübenzucker)
 - sonstige Süßungsmittel aus anderen Pflanzen (z.B. Topinambursirup)
- Karob, Kakao, Kakaobutter, Kaffee
- Kuvertüre, Carobüberzugsmasse (nur mit Zutaten gemäß 3.2)
- Spirituosen, Wein, Bier

Bei Verwendung der Zutaten Getreide und Getreideerzeugnisse, Gemüse und Obst sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Speiseöle und -fette, Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Eier und Eiprodukte, Süßungsmittel sowie Spirituosen, Wein und Bier sind die produktspezifischen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien zu beachten.

3.3 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

3.3.1 Aromen

- Ökologisch zertifizierte ätherische Öle (z.B. Orangenöl) und Aromaextrakte

3.3.2 Wasser und Salz

- Wasser, mindestens entsprechend der Trinkwasser-Verordnung
- Meersalz, Speisesalz (vorzugsweise Steinsalz), auch jodiert, möglichst ohne Zusatz von Rieselhilfsmitteln (als Rieselhilfsmittel sind nur Calciumkarbonat (E 170) und Magnesiumkarbonat (E 504) zulässig)

3.3.3 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Kulturen von Mikroorganismen, die - sofern verfügbar - auf ökologischen Substraten vermehrt wurden und nur Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe gemäß Anhang 4 der IFOAM-Basisrichtlinien enthalten:
 - Sauerteig aus betriebseigener Führung; aufgrund von qualitativen und ernährungsphysiologischen Vorteilen (z.B. Abbau von Phytinsäure) ist eine betriebseigene Sauerteigführung vorzuziehen.
 - Sauerteig, getrockneter Sauerteig als Zukaufware (ökologisch zertifiziert)
 - Backferment auf der Basis von Getreide, Leguminosenmehl und Honig (ökologisch zertifiziert)
 - Hefe und Hefeerzeugnissen (bevorzugt ökologisch zertifizierte Hefe und Hefeerzeugnisse)

- Enzyme sind für die Verarbeitung bzw. Herstellung von Brot und Backwaren nicht zulässig.

3.3.4 Lebensmittelzusatzstoffe

- natives, nicht modifiziertes, ökologisch zertifiziertes Lecithin (E 322)
- Chemische Triebmittel
 - weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von Natriumbicarbonat,
 - Natriumhydrogencarbonat (E 500), Natriumtartrat (E 335) und
 - Kaliumtartrat (Weinstein) (E 336)
 - Pottasche (Kaliumcarbonat, E 501)
 - Hirschhornsalz (Mischungen aus Ammoniumhydrogencarbonat, E 503;
 - Ammoniumcarbonat, E 503; Ammoniumcarbaminat)
- Agar-Agar (E 406)
- Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412)
- Pektin, nicht amidiert (E 440i)
- Natriumhydroxid (E 524) (zur Oberflächenbehandlung von Laugengebäck)
- Kohlendioxid (E 290) (CO₂), Stickstoff (E 941) (N₂), Sauerstoff (E 948) (O₂)

3.4 Backmittel und funktionelle Backzutaten

Backmittel sind für Bioland-Backwaren zulässig, wenn sie nur die unter 3.2 und 3.3 aufgeführten Zutaten und Zusatzstoffe enthalten und vom Bioland e.V. vorab genehmigt wurden. Dazu sind die Rezeptur und der Hersteller- bzw. Markenname dem Bioland e.V. zur Prüfung vorzulegen.

3.5 Verarbeitungshilfsstoffe

- Trennmittel (ökologisch zertifiziert; dies gilt auch für deren Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs):
 - pflanzliche Öle und pflanzliche Fette (ungehärtet, möglichst sortenrein)
 - Getreidemehle
 - native Stärke, physikalisch modifizierte Stärke (Quellstärke)
 - natives, nicht modifiziertes, Lecithin
- Bienen- und Carnaubawachs

4 Lagerung und Transport

Ökologisch erzeugte Produkte sind so zu lagern und zu transportieren, dass die hierdurch verursachte Qualitätsbeeinträchtigung, Schadstoff- oder auch Umweltbelastung so gering wie möglich bleibt. Die Transportwege sind möglichst kurz zu halten. Unverwechselbare Kennzeichnungen bei Lagerung, Verarbeitung und Transport sind insbesondere bei Betrieben erforderlich, die neben ökologischen auch konventionelle Erzeugnisse lagern, verarbeiten und transportieren, insbesondere durch eine klare Kennzeichnung der Lagerbehältnisse und vollständige Transportetikettierungen.

Der Verarbeiter hat sicherzustellen, dass lebensmittelgeeignete Transportbehälter verwendet werden.

5 Verarbeitungsverfahren

Es sind alle unter Verwendung der in den Abschnitten 3.2 - 3.4 aufgeführten Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung von Brot und Backwaren zugelassen.

Nicht zugelassen ist die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobiziden Gasen.

Beim Mahlvorgang sollten Schrot bzw. Mehl nicht über 40° C erhitzt werden. Bei Anschaffung einer Mühle zur Eigenvermahlung ist auf eine technische Ausstattung zu achten, die gewährleistet, dass auch bei intensiver Nutzung die Mahltemperatur unter 40° C bleibt.

Die Lagerung von Schrotten und Mehlen ist unter der Voraussetzung zulässig, dass Vollkornmehle oder -schrote innerhalb von höchstens sechs Wochen nach Vermahlung aufgebraucht und die Mahlerzeugnisse kühl, trocken und ohne Geruchsbeeinträchtigung gelagert werden.

6 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Brot und Backwaren zulässig:

- Papier, nach Möglichkeit ungebleicht und ungeglättet
- Papier- und Kartonverpackungen, auch ein- oder beidseitig beschichtet
- Pergamin
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA), Polyethylenterephthalat (PET); Folien möglichst als Monomaterial; mit Aluminium beschichtete Folie nur für Produkte (z.B. Zwieback), die gasdicht verpackt werden müssen.
- Weißblech
- Sonstiges (Clipverschlüsse, Etiketten etc.)

7 Reinigung und Hygiene

Die Basis- und Betriebshygiene muss den gesetzlichen Hygienevorschriften und darüber hinaus den Leitlinien des Bioland e.V. zur Guten Hygiene-Praxis im Bioland-Verarbeitungsbetrieb entsprechen.

8 Schädlingsbekämpfung

Bei der Schädlingsbekämpfung ist jederzeit auszuschließen, dass Bioland-Produkte mit unerlaubten Stoffen (z.B. Pestizide) in direkten oder indirekten Kontakt kommen. Grundsätzlich ausgeschlossen ist die Anwendung von Pestiziden und Desinfektionsmitteln, die gesundheitsgefährdende Wirk- bzw. Inhaltsstoffe, insbesondere persistente oder karzinogene Stoffe, enthalten. Im Zweifelsfall hat der Verarbeiter die Produkte auf mögliche Rückstandsbelastungen hin zu untersuchen.

Die erlaubten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind in den Bioland-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen geregelt.

9 Qualitätssicherung

Der Verarbeiter ergreift im Rahmen der betrieblichen Qualitätssicherung geeignete Maßnahmen zur Identifizierung der für die Bioland-Verarbeitungsprodukte verwendeten Rohwaren bzw. Rohwarenpartien und zur Rückverfolgbarkeit zu den Lieferanten gemäß Kapitel 7.8 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien.

Maßnahmen zur Qualitätssicherung, die über die Inhalte dieser Richtlinien hinausgehen, sind zwischen Verarbeiter und Lieferanten abzuklären.

Die Verpflichtung aus 7.8.1 der Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien, von jeder angelieferten Rohwarenpartie und von den Verarbeitungsprodukten eine Rückstellprobe zu ziehen, gilt für Bäcker nicht.

10 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung von Brot und Backwaren und die Deklaration aller Zutaten erfolgen gemäß den Kennzeichnungsbestimmungen in Kapitel 7.6 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien und der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung.

Die Zutaten von Bioland-Verarbeitungsprodukten sind vollständig zu deklarieren. Die Bestandteile zusammengesetzter Zutaten sind aufzulisten. Kräuter und Gewürze können mit Sammelbezeichnung in der Zutatenliste aufgeführt werden, wenn ihr Anteil am Gesamtgewicht

des Produktes weniger als 2 % beträgt. Es muss kenntlich gemacht werden, welche Zutaten aus ökologischer Erzeugung stammen und welche nicht.

Deutlich zu kennzeichnen ist insbesondere die Verwendung von jodiertem Speisesalz und Auszugmehl unter Angabe der Mehltypen. Bei unverpackter Ware ist eine Liste mit allen Zutaten im Verkaufsraum deutlich sichtbar zu platzieren.

Bioland-Brot und -Backwaren dürfen nur als Vollkornbackwaren bezeichnet werden, wenn sie zu 100 % aus Vollkornmehlen und -schroten hergestellt sind. Dies ist auch bei der Verwendung von Bioland-Restbrot zu beachten.

Der Einsatz des Bioland-Warenzeichens im Verkauf muss in einem angemessenen Verhältnis zum Anteil der Bioland-Produkte am Gesamtsortiment stehen. Die fortlaufende Nutzung des Bioland-Zeichens in der Innen- und Außenwerbung sowie auf Verpackungsmaterialien setzt voraus, dass eine Auswahl an Bioland-Backwaren regelmäßig angeboten wird. Das Bioland-Warenzeichen muss in Verkaufsräumen in unmittelbarem räumlichen Zusammenhang mit den Bioland-Produkten eingesetzt werden. Bei losen Backwaren ist eine eindeutige produktbezogene Kennzeichnung mit dem Bioland-Warenzeichen vorzunehmen.

11 Inkrafttreten und Umsetzung

Diese Verarbeitungsrichtlinien treten mit Beschluss der Bioland-Bundesdelegiertenversammlung in Kraft. Alle Verarbeiter sind verpflichtet, die Einhaltung der Richtlinien innerhalb eines Übergangszeitraumes von 6 Monaten nach Bekanntmachung zu gewährleisten. Im begründeten Einzelfall kann diese Frist auf Antrag verlängert werden.