

**Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung
- Getreide und Getreideerzeugnisse -**

(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 Enzymen.....	4
3.3.4 Lebensmittelzusatzstoffe.....	5
3.4 Verarbeitungshilfsstoffe.....	5
4 Lagerung und Transport.....	5
5 Verarbeitungsverfahren.....	5
6 Verpackung.....	6
7 Reinigung und Hygiene.....	6
8 Schädlingsbekämpfung.....	6
9 Qualitätssicherung.....	6
10 Kennzeichnung und Deklaration.....	7
11 Inkrafttreten und Umsetzung.....	7

1 Grundlagen

Grundlagen der Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Getreide und Getreideerzeugnisse 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 von Getreide und Getreideerzeugnissen bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

- Getreide, Getreidemahlerzeugnisse und Getreideflockenerzeugnisse;
- daraus hergestellte Produkte, zum Beispiel Frühstückscerealien wie Müsli, Crunchy, Flakes oder Pops, Snacks, Backmischungen, Trockenmischungen mit maßgeblichem Getreideanteil (zum Beispiel Bratlinge, Risotto), native Stärke, Quellstärke, Vitalkleber, Getreidekaffee oder Malz.

Brotaufstriche, Puddingpulver oder andere Produkte auf Getreidebasis, die nicht typischerweise als Getreideerzeugnisse anzusehen sind, gehören nicht zum Geltungsbereich dieser Richtlinie.

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 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 werden 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.

3.2 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

Als Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs kommen insbesondere in Betracht:

- Getreide und Getreideerzeugnisse
 - gereinigtes, entspelztes Getreide
 - schonend thermisch behandeltes Getreide (z.B. gedämpftes oder gedarrtes Getreide wie Grünkern, Thermogetreide oder Bulgur) und daraus hergestellte Produkte
 - Vollkornmehl, -schrot und -flocken
 - Typenmehle (Weizenmehl ab Type 550, Roggenmehl ab Type 997, Dinkelmehl ab Type 630) und andere Mehle, Quellmehle
 - Keime
 - Kleie
 - Grieß, Graupen, Grütze
 - Malz, Malzextrakt, Malzmehl
- Paniermehl
- native Stärke, physikalisch modifizierte Stärke (Quellstärke)
- Gluten (für Backmischungen)
- Milcherzeugnisse
- Gemüse, Obst und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Hülsenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Kräuter, Gewürze und Gewürzmischungen (ohne Hilfsstoffe und sonstige Zusätze)
- Nüsse, Saaten und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Speiseöle und -fette
- 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)

Bei Verwendung der Zutaten Milcherzeugnisse, Gemüse und Obst, Speiseöle und -fette sowie Süßungsmittel 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

- Trinkwasser, 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 Enzymen

Kulturen von Mikroorganismen, die - sofern verfügbar - auf ökologischen Substraten vermehrt wurden und nur Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe gemäß Anhang 4 der IFOAM-Basisrichtlinien enthalten:

- Kulturen von Milchsäurebakterien
- Sauerteig, getrockneter Sauerteig (ökologisch zertifiziert)
- Hefe und Hefeerzeugnisse, z.B. Hefeextrakt und -flocken (sofern verfügbar, sollten ökologisch zertifizierte Hefe und Hefeerzeugnisse verwendet werden).

Enzyme sind für die Verarbeitung bzw. Herstellung von Getreideerzeugnissen nicht zulässig.

3.3.4 Lebensmittelzusatzstoffe

- Kohlendioxid (E 290) (CO₂), Stickstoff (E 941) (N₂), Sauerstoff (E 948) (O₂)
- weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von Natriumbicarbonat, Natriumhydrogencarbonat (E 500), Natriumtartrat (E 335) und Kaliumtartrat (Weinstein, E 336) (nur für Backmischungen)
- natives, nicht modifiziertes, ökologisch zertifiziertes Lecithin (E 322) (nur für Backmischungen)

3.4 Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid (E 290) (CO₂), Stickstoff (E 941) (N₂)

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 die unter Verwendung der in den Abschnitten 3.2 - 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zum Reinigen und Vermahlen von Getreide, zur Weiterverarbeitung von Getreidemahl- und Getreideflockenerzeugnissen sowie zur Herstellung von Getreideerzeugnissen, die dem Geltungsbereich dieser Richtlinie unterliegen, zugelassen.

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

Darüber hinaus darf folgendes Verfahren nicht angewendet werden:

- Herstellung von chemisch und enzymatisch modifizierter Stärke (mit Ausnahme von Stärkeverzuckerungsprodukten)

6 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Getreide und Getreideerzeugnisse zulässig:

- Glas
- Papier- und Kartonverpackungen, auch ein- oder beidseitig beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyacryl, Polyamid (PA), Polyethylenterephthalat (PET) und daraus hergestellte Packmittel; Folien möglichst als Monomaterial; der Einsatz von mit Acryl oder PVOH lackiertem PP ist im begründeten Einzelfall nach vorheriger Ausnahmegenehmigung von Bioland möglich; der Verarbeiter ist in diesem Fall gehalten, sich um einen richtlinienkonformen Ersatzstoff zu bemühen.
- textile Verpackungen (schadstoffgeprüft)
- Sonstiges (z.B. Verschlüsse, Etiketten)

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 gesondert 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.

Von den Verarbeitungsprodukten sind Rückstellmuster zu ziehen, mit Herstellungsdatum und ggf. Chargenkennzeichnung zu versehen und bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aufzubewahren.

Maßnahmen zur Qualitätssicherung, die über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen, sind zwischen Verarbeiter und Lieferanten bzw. Kunden abzuklären.

10 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung von Getreide und Getreideerzeugnissen 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 aufgelistet 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. Bioland-Getreidemahl- und Getreideflockenerzeugnisse und daraus hergestellte Produkte dürfen nur als Vollkornprodukte bezeichnet werden, wenn sie zu 100 % aus Vollkorn hergestellt sind.

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.