

**Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung**  
**- Hefe und Hefeerzeugnisse -**

(Fassung vom 24.11.2009)

	Seite
<b>1 Grundlagen.....</b>	<b>2</b>
<b>2 Geltungsbereich.....</b>	<b>2</b>
<b>3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe.....</b>	<b>2</b>
3.1 Allgemeines.....	2
3.2 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs.....	3
3.3 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs.....	3
3.3.1 Aromen.....	3
3.3.2 Wasser und Salz.....	3
3.3.3 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme.....	3
3.3.4 Lebensmittelzusatzstoffe.....	3
3.4 Verarbeitungshilfsstoffe.....	4
<b>4 Verarbeitungsverfahren.....</b>	<b>4</b>
<b>5 Verpackung.....</b>	<b>4</b>
<b>6 Reinigung und Hygiene.....</b>	<b>4</b>
<b>7 Schädlingsbekämpfung.....</b>	<b>4</b>
<b>8 Qualitätssicherung.....</b>	<b>5</b>
<b>9 Kennzeichnung und Deklaration.....</b>	<b>5</b>
<b>10 Inkrafttreten und Umsetzung.....</b>	<b>5</b>

## 1 Grundlagen

Grundlagen der Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Hefe und Hefeerzeugnisse 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 Hefe und Hefeerzeugnissen bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

## 2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören Hefe und Hefeerzeugnisse (z.B. Backhefe, Nährhefe, Hefeextrakt), die auf Substraten landwirtschaftlichen Ursprungs (z.B. Getreideerzeugnisse, Zuckerrübensaft, Sauermolke) vermehrt wurden.

Die Herstellung von Bierhefe ist in den Bioland-Braurichtlinien geregelt.

## 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 Bioland durch einen Erzeuger- bzw. Verarbeitervertrag 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**

Für die Herstellung von Hefe und Hefeerzeugnissen sind als Rohstoffquellen ausschließlich physikalisch oder biologisch aufbereitete Kohlenstoffquellen aus Bioland-Erzeugung sowie ausschließlich organische Stickstoffquellen aus Bioland-Erzeugung zulässig.

## **3.3 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs**

### **3.3.1 Aromen**

Der Einsatz von Aromen ist nicht zugelassen.

### **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 und Autolysate, die - sofern verfügbar - auf ökologischen Substraten vermehrt wurden; der Anteil konventionell erzeugter Hefe am Endprodukt darf maximal 5 % betragen
- Enzyme (zum Aufschluss der organischen Kohlenstoff- und Stickstoffquellen)

### **3.3.4 Lebensmittelzusatzstoffe**

- Calciumcarbonat (E 170) zur Regulierung des pH-Wertes
- Lecithin (E 322) (nur aus ökologisch erzeugten Rohstoffen)
- Citronensäure (E 330) zur Regulierung des pH-Wertes

## 3.4 Verarbeitungshilfsstoffe

- Filtermaterialien wie Textil-, Papier- und Cellulosefilter sowie Filterhilfsmittel aus ökologischer Erzeugung (z.B. Kartoffelstärke)
- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>), Stickstoff (N<sub>2</sub>), Sauerstoff (O<sub>2</sub>)
- Entschäumungsmittel aus ökologischer Erzeugung (z.B. Pflanzenöle)
- Meersalz, Speisesalz (vorzugsweise Steinsalz), auch jodiert, möglichst ohne Zusatz von Rieselhilfsmitteln (als Rieselhilfsmittel sind nur Calciumkarbonat (E 170) und Magnesiumkarbonat (E 504) zulässig)

## 4 Verarbeitungsverfahren

Es sind die unter Verwendung der in den Abschnitten 3.2 - 3.4 aufgeführten Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung von Hefe und Hefeerzeugnissen zugelassen. Nicht zugelassen ist die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen.

## 5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Hefe und Hefeerzeugnisse zulässig:

- Papier- und Kartonverpackungen, auch ein- oder beidseitig beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA), Polyethylenterephthalat (PET) und daraus hergestellte Packmittel; Folien möglichst als Monomaterial
- Edelstahlbehälter
- Gläser bzw. Glasflaschen
- Aluminiumfolie für Trockenhefe
- Aluminiumkaschierte Verpackungen für Würfelhefe
- Sonstiges (z.B. Verschlüsse, Etiketten)

## 6 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.

## 7 Schädlingsbekämpfung

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

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.

## 8 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.

## 9 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung von Hefe und Hefeerzeugnissen 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. Es muss kenntlich gemacht werden, welche Zutaten aus ökologischer Erzeugung stammen und welche nicht.

Wenn Zusatzstoffe verwendet werden, sind diese in der Zutatenliste zusätzlich immer mit der Produktbezeichnung anzugeben. Eine Klassenbezeichnung des Zusatzstoffes allein (z.B. „Verdickungsmittel“) ist nicht ausreichend. Deutlich zu kennzeichnen ist insbesondere die Verwendung von jodiertem Speisesalz.

## 10 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.