

Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung - Honigwein (Met) -

Fassung vom 25.11. 2008

	Seite
1 Grundlagen	2
2 Geltungsbereich	2
3 Zutaten und önologische Behandlungsmittel	2
3.1 Grundsätze	2
3.2 Liste der Zutaten und önologischen Behandlungsmittel	3
4 Verarbeitungsverfahren	3
5 Verpackung.....	3
6 Reinigung und Desinfektion	4
7 Schädlingsbekämpfung	4
8 Kennzeichnung und Deklaration.....	4
9 Qualitätssicherung.....	4
10 Inkrafttreten und Umsetzung.....	5

1 Grundlagen

Grundlagen der Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Honigwein (Met) sind:

- die Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien (Kap. 7) und die Regelungen zur Gentechnik (Kap. 2) von Bioland;
- die „Basic Standards for Organic Production and Processing“ der IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements);
- die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel;
- alle für die Herstellung von Honigwein bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), das Weingesetz und die Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes.

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören:

- Honigwein (Met),
- Mischgetränke aus Honigwein und Fruchtwein oder Fruchtsaft; die Weinbereitung aus Fruchtsaft und die Saffherstellung fallen nicht in den Geltungsbereich dieser Richtlinien.

3 Zutaten und ökologische Behandlungsmittel

3.1 Grundsätze

Für Honigwein dürfen nur die unter 3.2 aufgeführten Zutaten und ökologischen Behandlungsmittel verwendet werden. Diese 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. Werden sie zugekauft, so sind sie 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 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 Liste der Zutaten und ökologischen Behandlungsmittel

3.2.1 Allgemein

- Honig
- Reinzuchthefer
- Hopfen
- Kräuter und Gewürze (ohne Hilfsstoffe und sonstige Zusätze)
- Wasser, mindestens entsprechend der Trinkwasser-Verordnung
- Kohlendioxid (bei der Abfüllung)

3.2.2 Förderung der Hefebildung und der Gärung

- Diammoniumphosphat

3.2.3 Klärung

- Na-/Ca-Bentonit

3.2.3 Haltbarmachung

- Kaliummetabisulfit (E224) oder Schwefeldioxid (E220)
Anzustreben ist der geringstmögliche Einsatz von schwefliger Säure. Für den gesamten SO₂-Gehalt gilt der Höchstwert gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007.

4 Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der unter 3.2 aufgeführten Zutaten und önologischen Behandlungsmittel üblichen Verfahren sind erlaubt, mit folgenden Einschränkungen:

Nicht zugelassen sind:

- Eine Erwärmung des Honigs oder der Honig-Wasser-Lösung ist nur mit schonenden Wärmebehandlungsverfahren im Temperaturbereich von 60 bis 85°C zulässig.
- Nicht zugelassen ist die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen.

5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind zulässig:

- Glasflaschen; Leergut muss zurückgenommen und einer Wiederverwendung zugeführt werden
- Steingut
- Korken; Naturkorken werden empfohlen; eine Chlorbehandlung der Korken ist nicht erlaubt
- Schraubverschlüsse
- Glasverschlüsse
- Flaschenkapseln aus den Monomaterialien Polyethylen (PE) und Polypropylen (PP); um Abfall zu vermeiden wird empfohlen, sofern gesetzlich zulässig, auf die Verwendung von Flaschenkapseln zu verzichten.
- Behältnisse aus PE und Kartonverpackungen, auch innenbeschichtet mit PE, als Transportverpackung
- Der Neukauf von Styroporverpackungen ist verboten

6 Reinigung und Desinfektion

Die Reinigung der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen muss eine einwandfreie Hygiene entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene bei einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit bewirken.

Mechanisch-physikalische Verfahren sind, soweit möglich und sinnvoll, einer chemischen Desinfektion vorzuziehen.

Folgende Mittel sind erlaubt:

- Peressigsäure
- Zitronensäure
- Wasserstoffperoxid
- schweflige Säure
- Natronlauge
- Kalilauge
- Tenside (Voraussetzung ist, dass die eingesetzten Tenside zu 98% abbaubar sind)
- Schmierseife

7 Schädlingbekämpfung

Bei der Schädlingbekämpfung 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 Schädlingbekämpfung sind in den Bioland-Richtlinien zur Schädlingbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen geregelt.

8 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorschriften und den Allgemeinen Bioland-Kennzeichnungsbestimmungen (Kapitel 8 der Bioland-Richtlinien).

9 Qualitätssicherung

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

Vom Rohstoff (Honig) als auch von den Verarbeitungsprodukten sind Rückstellproben zu ziehen. Von dem Honigwein ist eine Handelsanalyse bei einem akkreditierten Prüflaboratorium nach dem Stand der Technik anzufertigen. Von dieser Verpflichtung sind Vertragsbetriebe ausgenommen, die unter 1.000 Liter Honigwein pro Jahr erzeugen.

10 Inkrafttreten und Umsetzung

Diese Verarbeitungsrichtlinien treten mit Beschluss der Bioland-Bundesdelegiertenversammlung in Kraft. Alle Verarbeiter und Hersteller von Honigwein (Met) 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.