

Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung

- Erzeugnisse aus Soja und anderen pflanzlichen Eiweißträgern -

(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	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
4 Verarbeitungsverfahren.....	4
5 Verpackung.....	4
6 Reinigung und Hygiene	4
7 Schädlingsbekämpfung	4
8 Qualitätssicherung.....	5
9 Kennzeichnung und Deklaration.....	5
10 Inkrafttreten und Umsetzung.....	5

1 Grundlagen

Grundlagen der Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Erzeugnisse aus Soja und anderen pflanzlichen Eiweißträgern 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 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 Erzeugnissen aus Soja und anderen pflanzlichen Eiweißträgern bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören Erzeugnisse aus Soja (Sojamilch, Tofu, Sojasauce, Miso, Tempeh etc.) und Erzeugnisse aus anderen pflanzlichen Eiweißträgern wie z.B. Weizen, Gerste, Hafer, Roggen oder Lupinen (Seitan, Produkte aus Lupinenquark etc.) sowie deren Zubereitungen.

3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

3.1 Allgemeines

Es dürfen nur die unter 3.2 - 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Alle Zutaten 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. 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 Ausnahme-genehmigung durch den Bioland e.V. sind in Kapitel 7.3.1 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien geregelt.

3.2 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

- Getreide und Getreideerzeugnisse (siehe Bioland-Verarbeitungsrichtlinien)
- Soja, Lupinen und andere Hülsenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Gemüse und Obst sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (siehe Bioland-Verarbeitungsrichtlinien)
- Nüsse und Ölsaaten
- Speisefette und -öle (siehe Bioland-Verarbeitungsrichtlinien)
- Kräuter, Gewürze und Gewürzmischungen (ohne Hilfsstoffe und sonstige Zusätze)
- Hefeextrakt und andere Hefeerzeugnisse (nur aus ökologischer Erzeugung; siehe Bioland-Verarbeitungsrichtlinien)

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, 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

- Schimmelpilzkulturen
 - *Rhizopus oligopus* zur Beimpfung bei der Herstellung von Tempeh
 - *Koji* (*Aspergillus oryzae* und *Aspergillus soyae*) zur Herstellung von Sojasauce
 - *Aspergillus oryzae* zur Herstellung von Miso
- Sonstige Kulturen von Mikroorganismen, z.B. *Lactobacillen* zur Herstellung von Sojasauce

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zugelassen.

3.3.4 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 (nur aus Bioland-Rohstoffen)

3.4 Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid (CO₂), Stickstoff (N₂)
- Calciumsulfat sowie Calcium- und Magnesiumchlorid (Nigari) als Gerinnungsmittel
- Calciumcarbonat

4 Verarbeitungsverfahren

Die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen ist nicht zulässig. Ansonsten sind alle unter Verwendung der in den Abschnitten 3.2 - 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung von Erzeugnissen aus Soja und anderen pflanzlichen Eiweißträgern zugelassen.

5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Erzeugnisse aus Soja und anderen pflanzlichen Eiweißträgern zulässig:

- Papier, gewachstes Papier, mit PE beschichtetes Papier
- Pergamin
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA), einzeln oder im Verbund
- Textile Verpackungen
- Gläser
- Aluminiumkaschierte Verpackungen (nur im begründeten Einzelfall nach vorhergehender Genehmigung durch den Bioland e.V.)
- Sonstiges (z.B. Verschlüsse)

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

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.

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 Erzeugnissen aus Soja und anderen pflanzlichen Eiweißträgern und die Deklaration aller Zutaten erfolgen gemäß den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß 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 Sammelbezeichnungen aufgelistet werden.

Wenn Zusatzstoffe verwendet werden, sind diese in der Zutatenliste immer mit der Produktbezeichnung anzugeben. Eine Klassenbezeichnung des Zusatzstoffes (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.