

## **Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung**

### **- Teigwaren -**

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

## 1 Grundlagen

Grundlagen der Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Teigwaren 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 Teigwaren bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

## 2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören:

- Teigwaren, die aus Getreidemahlerzeugnissen, mit oder ohne Verwendung von Hühnereiern und/oder anderen Zutaten durch Einteigen, Formen und Trocknen ohne Anwendung eines Gärungs- oder Backverfahrens hergestellt werden; sie werden zuweilen vor dem Trocknen mit heißem Wasser oder mit Wasserdampf behandelt;
- frische Teigwaren (Frischteigwaren und Nudelteig).

## 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 veränderter 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 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:

- Getreidemahlerzeugnisse  
(aus Hartweizen, Weichweizen, Dinkel, Roggen, sonstigen Getreidearten)
  - Vollkornmehl
  - Weichweizenmehl ab Type 550, Dinkelmehl ab Type 630, Roggenmehl ab Type 997
  - Kleie
  - Dunst und Grieß mit möglichst hohem Schalenanteil
- Weizengluten
- Mahlerzeugnisse aus Buchweizen, Mais
- Eier, Eiprodukte (frische Eier oder pasteurisierte Flüssigeiprodukte)
- Milch und Milcherzeugnisse
- Gemüse, Obst und daraus hergestellte Erzeugnisse sowie Pilze
- Kräuter, Gewürze und Gewürzmischungen (ohne Hilfsstoffe und sonstige Zusätze)
- Fleisch und Fleischerzeugnisse
- färbende Lebensmittel (nur aus ökologischer Erzeugung)
- Erzeugnisse aus Hülsenfrüchten (Soja etc.)

Bei Verwendung der Zutaten Getreide und Getreideerzeugnisse, Eier und Eiprodukte, Milch und Milcherzeugnisse, Gemüse und Obst, Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie Sojaerzeugnisse sind die jeweiligen produktspezifischen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien zu beachten.

## 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

Der Einsatz von Kulturen von Mikroorganismen und Enzymen ist nicht zugelassen.

### 3.3.4 Lebensmittelzusatzstoffe

Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen in Teigwaren ist nicht zugelassen, mit Ausnahme von Schutzgas für Verpackungen:

- Kohlendioxid (E 290) (CO<sub>2</sub>), Stickstoff (E 941) (N<sub>2</sub>), Sauerstoff (E 948) (O<sub>2</sub>)

## 3.4 Verarbeitungshilfsstoffe

Der Einsatz von Verarbeitungshilfsstoffen in Teigwaren ist nicht zugelassen.

## 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 Teigwaren zugelassen, mit Ausnahme der Sterilisation von gefüllten Teigwaren.

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

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

Bei der Herstellung von Teigwaren mittels Schneckenpresse (Extruder) ist auf eine schonende Teigbereitung zu achten, um thermische bzw. mechanische Proteinschädigungen zu vermeiden. So soll die Teigtemperatur am Presskopf der Schnecke 50° C nicht übersteigen. Der Druck vor der Düse beträgt in der Regel 80-120 bar. Die mechanischen Scherbeanspruchungen des Teiges (Schneckendrehzahl etc.) sind möglichst gering zu halten.

## 6 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Teigwaren zulässig:

- Glas
- Papier- und Kartonverpackungen, auch ein- oder beidseitig beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA), Polyethylenterephthalat (PET) und daraus hergestellte Packmittel; Folien möglichst als Monomaterial
- Weißblech
- Sonstiges (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 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 Inhalte dieser Richtlinien hinausgehen, sind zwischen Verarbeiter und Lieferanten abzuklären.

## 10 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung von Teigwaren 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. Bioland-Teigwaren dürfen nur als Vollkorn-Teigwaren bezeichnet werden, wenn sie zu 100 % aus Vollkornmehl 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.