

# Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung

## - Brot und Backwaren -

(Fassung vom 22.11.2016)

Inhaltsverzeichnis	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 .....	4
3.3.1 Aromen.....	4
3.3.2 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme.....	4
3.3.3 Lebensmittelzusatzstoffe .....	4
3.4 Backmittel und funktionelle Backzutaten .....	5
3.5 Verarbeitungshilfsstoffe.....	5
<b>4 Lagerung und Transport</b> .....	<b>5</b>
<b>5 Verarbeitungsverfahren</b> .....	<b>5</b>
<b>6 Verpackung</b> .....	<b>6</b>
<b>7 Schädlingsbekämpfung</b> .....	<b>6</b>
<b>8 Qualitätssicherung</b> .....	<b>6</b>
<b>9 Kennzeichnung und Deklaration</b> .....	<b>7</b>
<b>10 Inkrafttreten und Umsetzung</b> .....	<b>7</b>

## 1 Grundlagen

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

## 2 Geltungsbereich

Zu Brot und Backwaren im Sinne dieser Richtlinien gehören:

- Brot und Kleingebäck
- Feine Backwaren (inkl. Dauerbackwaren)

## 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. Bei der Verwendung von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs ist das Kapitel 7.3.1 der Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien zu berücksichtigen

Für die Verwendung von Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung gilt darüber hinaus folgende Regelung:

Für feine Backwaren und Dauerbackwaren mit einem hohen Anteil an Zutaten wie Süßungsmittel, Kuvertüren, Nüsse, Saaten, Marzipan etc., die in Bioland-Qualität nicht oder nicht ausreichend verfügbar sind, kann der zulässige Anteil der Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung bis 50 % betragen.

### 3.2 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

Für die Herstellung von Bioland-Brot und –Backwaren sind folgende Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zulässig:

- Getreide und Getreideprodukte
  - gereinigtes, entspelztes Getreide
  - Vollkornmehl, -schrot und -flocken
  - Grieß
  - Weizenmehl ab Type 550
  - Roggenmehl ab Type 997
  - Dinkelmehl ab Type 630
  - Kleie
  - Weizengluten
  - Native Stärke, physikalisch modifizierte Stärke (Quellstärke)
- Gemüse und Obst
  - Frischgemüse und -obst
  - milchsaures Gemüse
  - ungeschwefeltes Trockengemüse und -obst
  - Fruchtsaftkonzentrat (z.B. Acerolakirschaftpulver)
  - Apfelfaser (für Brote, außer Vollkornbrot, mit einem Zusatz von max. 4 % auf Mehl oder Schrot)
  - Tiefkühlgemüse und -obst
  - Gemüse- und Obstkonserven
  - Fruchtzubereitungen
- Hülsenfrüchte und daraus hergestellte Produkte (z.B. Sojaerzeugnisse)
- Nüsse und Ölsaaten
  - alle Verarbeitungsstufen
  - alle Sorten von Nussmusen (ohne Emulgator)
  - Marzipan, Persipan (nur mit Zutaten gemäß 3.2)
  - Nougatmasse (nur mit Zutaten gemäß 3.2 und Öko-Lecithin)
- Speiseöle und -fette
  - Speiseöle
  - Margarine (ungehärtet, nicht umgeestert, nur mit Öko-Lecithin)
- Milch, Milcherzeugnisse, Butter und Käse
- Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Speisegelatine aus Schweineschwarten (sofern verfügbar, nur ökologisch zertifizierte Gelatine)
- Eier und Eiprodukte (frische Eier oder pasteurisierte Flüssigeiprodukte)
- Kräuter, Gewürze und Gewürzmischungen (ohne Hilfsstoffe und sonstige Zusätze)
- Naturvanille
- Malz und Malzextrakt
- Speisehonig
- Süßungsmittel
  - 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)
- Karob, Kakao, Kakaobutter, Kaffee
- Kuvertüre, Carobüberzugsmasse (nur mit Zutaten gemäß 3.2)
- Spirituosen, Wein, Bier

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

#### **3.3.1 Aromen**

- Ökologisch zertifizierte ätherische Öle (z.B. Orangenöl) und Aromaextrakte

#### **3.3.2 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme**

- Kulturen von Mikroorganismen, die - sofern verfügbar - auf ökologischen Substraten vermehrt wurden:
  - Sauerteig aus betriebseigener Führung; aufgrund von qualitativen und ernährungsphysiologischen Vorteilen (z.B. Abbau von Phytinsäure) ist eine betriebseigene Sauerteigführung vorzuziehen.
  - Sauerteig, getrockneter Sauerteig als Zukaufware (ökologisch zertifiziert)
  - Backferment auf der Basis von Getreide, Leguminosenmehl und Honig (ökologisch zertifiziert)
  - ökologisch zertifizierte Hefe und Hefeferzeugnisse
- Enzyme sind für die Verarbeitung bzw. Herstellung von Brot und Backwaren nicht zulässig.

#### **3.3.3 Lebensmittelzusatzstoffe**

- natives, nicht modifiziertes, ökologisch zertifiziertes Lecithin (E 322)
- Chemische Triebmittel
  - weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von Natriumbicarbonat,
  - Natriumhydrogencarbonat (E 500), Natriumtartrat (E 335) und
  - Kaliumtartrat (Weinstein) (E 336)
  - Pottasche (Kaliumcarbonat, E 501)
  - Hirschhornsalz (Mischungen aus Ammoniumhydrogencarbonat, E 503;
  - Ammoniumcarbonat, E 503; Ammoniumcarbaminat)
- Agar-Agar (E 406)
- Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412)
- Pektin, nicht amidiert (E 440i)
- Natriumhydroxid (E 524) (zur Oberflächenbehandlung von Laugengebäck)
- Kohlendioxid (E 290) (CO<sub>2</sub>), Stickstoff (E 941) (N<sub>2</sub>), Sauerstoff (E 948) (O<sub>2</sub>)

### **3.4 Backmittel und funktionelle Backzutaten**

Backmittel sind für Bioland-Backwaren zulässig, wenn sie nur die unter 3.2 und 3.3 aufgeführten Zutaten und Zusatzstoffe enthalten und vom Bioland e.V. vorab genehmigt wurden. Dazu sind die Rezeptur und der Hersteller- bzw. Markenname dem Bioland e.V. zur Prüfung vorzulegen.

### **3.5 Verarbeitungshilfsstoffe**

- Trennmittel (ökologisch zertifiziert; dies gilt auch für deren Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs):
  - pflanzliche Öle und pflanzliche Fette (ungehärtet, möglichst sortenrein)
  - Getreidemehle
  - native Stärke, physikalisch modifizierte Stärke (Quellstärke)
  - natives, nicht modifiziertes, Lecithin
  - Bienen- und Carnaubawachs

## **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 Brot und Backwaren zugelassen.

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 auf eine technische Ausstattung zu achten, die gewährleistet, dass auch bei intensiver Nutzung die Mahltemperatur unter 40° C bleibt.

Die Lagerung von Schrotten und Mehlen ist unter der Voraussetzung zulässig, dass Vollkornmehle oder -schrote innerhalb von höchstens sechs Wochen nach Vermahlung aufgebraucht und die Mahlerzeugnisse kühl, trocken und ohne Geruchsbeeinträchtigung gelagert werden.

## 6 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Brot und Backwaren zulässig:

- Papier, nach Möglichkeit ungebleicht und ungeglättet
- Papier- und Kartonverpackungen, auch ein- oder beidseitig beschichtet
- Pergamin
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA), Polyethylenterephthalat (PET); Folien möglichst als Monomaterial; mit Aluminium beschichtete Folie nur für Produkte (z.B. Zwieback), die gasdicht verpackt werden müssen.
- Weißblech
- Sonstiges (Clipverschlüsse, Etiketten etc.)

## 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.

Die Verpflichtung aus 7.8.1 der Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien, von jeder angelieferten Rohwarenpartie und von den Verarbeitungsprodukten eine Rückstellprobe zu ziehen, gilt für Bäcker nicht.



## 9 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung von Brot und Backwaren und die Deklaration aller Zutaten erfolgen gemäß den Kennzeichnungsbestimmungen in Kapitel 7.6 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien und der Lebensmittelinformations-Verordnung.

Deutlich zu kennzeichnen ist insbesondere die Verwendung von jodiertem Speisesalz und Auszugsmehl unter Angabe der Mehltypen. Bei unverpackter Ware ist eine Liste mit allen Zutaten im Verkaufsraum deutlich sichtbar zu platzieren.

Bioland-Brot und -Backwaren dürfen nur als Vollkornbackwaren bezeichnet werden, wenn sie zu 100 % aus Vollkornmehlen und -schroten hergestellt sind. Dies ist auch bei der Verwendung von Bioland-Restbrot zu beachten.

Der Einsatz des Bioland-Warenzeichens im Verkauf muss in einem angemessenen Verhältnis zum Anteil der Bioland-Produkte am Gesamtsortiment stehen. Die fortlaufende Nutzung des Bioland-Zeichens in der Innen- und Außenwerbung sowie auf Verpackungsmaterialien setzt voraus, dass eine Auswahl an Bioland-Backwaren regelmäßig angeboten wird. Das Bioland-Warenzeichen muss in Verkaufsräumen in unmittelbarem räumlichen Zusammenhang mit den Bioland-Produkten eingesetzt werden. Bei losen Backwaren ist eine eindeutige produktbezogene Kennzeichnung mit dem Bioland-Warenzeichen vorzunehmen.

## 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.