



Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung

- Spirituosen -

(Fassung vom 22.11.2016)

Inhaltsverzeichnis	Seite
1 Grundlagen	2
2 Geltungsbereich	2
3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	2
3.1 Allgemeines	2
3.2 Zutaten landwirtschaftlichen bzw. pflanzlichen Ursprungs.....	3
3.3 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	3
3.3.1 Aromen.....	3
3.3.2 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme.....	4
3.4 Behandlungsmittel in der Brennerei	4
4 Verarbeitungsverfahren und -geräte	4
5 Verpackung	4
6 Schädlingsbekämpfung	5
7 Qualitätssicherung	5
8 Kennzeichnung und Deklaration	5
9 Inkrafttreten und Umsetzung	5

1 Grundlagen

Grundlagen der Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Spirituosen 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 Spirituosen bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), die Verordnung (EG) Nr. 1576/89 des Rates zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen, die Verordnung über bestimmte alkoholhaltige Getränke sowie die entsprechenden Ergänzungsverordnungen und Durchführungsbestimmungen.

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören folgende Spirituosen:

- Spirituosen aus Getreide (Korn, Kornbrand)
- Spirituosen aus Wein (Weinbrand)
- Spirituosen aus Kartoffeln (Kartoffelbrand)
- Spirituosen aus Rückständen der Weinbereitung und Obstverarbeitung (Tresterbrand oder Trester, Brand aus Obsttrester, Hefebrand)
- Spirituosen aus Obst (Obstbrand, Brand aus Apfel- oder Birnenwein, Obstspirituose, Obstgeist)
- Liköre

3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

3.1 Allgemeines

Es dürfen nur die unter 4.2 - 4.4 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. Bei der Verwendung von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs ist das Kapitel 7.3.1 der Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien zu berücksichtigen.

3.2 Zutaten landwirtschaftlichen bzw. pflanzlichen Ursprungs

Für die Herstellung von Bioland-Spirituosen sind folgende Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zulässig:

- Brände, gewonnen durch Destillation aus zuckerhaltigen oder verzuckerten und gegorenen landwirtschaftlichen Rohstoffen (z.B. Getreide, Kartoffeln, Obst, Wein); die Rohstoffe müssen vom Bioland e.V. zertifiziert sein
- Ethanol (soweit verfügbar, nur Ethanol, der vom Bioland e.V. zertifiziert ist)
- Eier (frische Eier oder pasteurisierte Flüssigeiprodukte)
- Milch und Milcherzeugnisse
- Gemüse und Obst sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, z.B. Fruchtsäfte oder Fruchtwein
- Drogen, insbesondere Kräuter, Gewürze, Pflanzen und Pflanzenteile (z.B. Blüten, Blätter, Wurzeln, Samen, Beeren oder Schalen), Hölzer und Rinden (nur aus ökologisch erzeugten Rohstoffen oder zertifizierter Wildsammlung)
- Typagen bei der Weinbrandherstellung (nur Stoffe aus ökologischer Erzeugung)
- Karamelsirup zur Färbung von Likören, bei denen durch die Färbung kein höherer Fruchtgehalt oder keine längere Lagerung vorgetäuscht wird
- Naturvanille
- Süßungsmittel
 - Speisehonig
 - Frucht- und Gemusedicksäfte
 - Ahornsirup
 - Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte
 - Produkte aus Zuckerrohr (Vollrohrzucker, Rohrohrzucker, Weißzucker)
 - Produkte aus Zuckerrüben (Zuckerrübensirup, Rohrübenzucker, Weißzucker (Affinade))
 - konzentrierter Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)
- Kaffee, Tee, Kakao

3.3 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

3.3.1 Aromen

- Aromaextrakte, Extrakte aus der namengebenden Frucht, ätherische Öle (soweit verfügbar, nur ökologisch zertifizierte Aromaextrakte)
- natürliche Aromastoffe

Die Vertragsverarbeiter des Bioland e.V. streben an, vorzugsweise Lebensmittel sowie Aroma- bzw. Fruchtextakte aus ökologischer Erzeugung zur Aromatisierung von Spirituosen einzusetzen und auf konventionelle Aromaextrakte bzw. natürliche Aromastoffe so weit wie möglich zu verzichten. Die Verwendung von Aromen zur Imitierung von Rohstoffen oder zur Behebung von Qualitätsmängeln ist nicht zulässig.

Natürliche Aromastoffe müssen aus pflanzlichen Lebensmitteln und pflanzlichen Drogen, ausschließlich oder fast ausschließlich aus dem namengebenden Ausgangsprodukt,

physikalisch bzw. durch Extraktion mittels geeigneter Lebensmittel (z.B. Öl, Ethanol), Wasser oder Kohlendioxid gewonnen sein. Die übrigen Bestandteile der Aromastoffe (z.B. Trägerstoffe) müssen Anhang VIII der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 entsprechen.

3.3.2 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Kulturen von Mikroorganismen, die - sofern verfügbar - auf ökologischen Substraten vermehrt wurden:
 - Reinzuchthefen
- Enzyme:
 - Pektinasen, Amylasen

3.4 Behandlungsmittel in der Brennerei

- Milchsäure (E 270), Äpfelsäure (E 296), Zitronensäure (E 330), Weinsäure (E 334)
- (zur Ansäuerung der Maische und zur Aufrechterhaltung des fruchteigenen Charakters bei Abbauprozessen von Fruchtsäure)
- Calciumcarbonat (zur Neutralisation)
- pflanzliche Öle, ökologisch zertifiziert (zur Schaumverhütung)
- Filtermaterialien wie Zellulose- oder Stofffilter
- nicht-aktiviertes Kieselgur, Perlite (als Filterhilfsmittel)
- frisches Hühnereier-Eiweiß, Magermilch und Quark aus ökologischer Erzeugung, Speisegelatine, Na-/Ca-Bentonite (als Klärhilfsmittel)

4 Verarbeitungsverfahren und -geräte

Die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen ist nicht zulässig. Ansonsten sind alle unter Verwendung der in den Abschnitten 4.2 - 4.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung von Spirituosen zugelassen, mit Ausnahme der

- Herstellung von Fruchtaromalikören

5 Verpackung

Für Spirituosen sind folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe zulässig:

- Glasflaschen
- Steingut
- Holzfässer
- Flaschenverschlüsse: Naturkorken (empfohlen: mit Bio-Zertifikat und aus zertifizierten Korkeichenwäldern); eine Chlorbehandlung der Korken ist nicht erlaubt
- Schraubverschlüsse aus Aluminium und Kunststoff (ohne PVC-Dichtung)
- Kunststoffstopfen

- Behältnisse aus Polyethylen (PE), Polyamid (PA), Polypropylen (PP), Polyethylenterephthalat (PET), Edelstahl und Kartonverpackungen, auch innenbeschichtet mit PE, als Gär- oder Transportbehälter
- Sonstiges (Etiketten etc.)

6 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.

7 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.

Es ist von jeder angelieferten Rohwarenpartie eine Rückstellprobe zu ziehen und diese mit Lieferdatum und Name des Lieferanten zu kennzeichnen. Von dieser Verpflichtung sind leicht verderbliche Rohwaren (z.B. Obst) ausgenommen. Von den Verarbeitungsprodukten sind Rückstellmuster zu ziehen und einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren.

8 Kennzeichnung und Deklaration

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

9 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.