

# Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung

## - Hefe und Hefeerzeugnisse -

(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 .....	2
3.3 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs .....	3
3.3.1 Aromen .....	3
3.3.2 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme .....	3
3.3.3 Lebensmittelzusatzstoffe .....	3
3.4 Verarbeitungshilfsstoffe .....	3
<b>4 Verarbeitungsverfahren</b> .....	<b>3</b>
<b>5 Verpackung</b> .....	<b>3</b>
<b>6 Schädlingsbekämpfung</b> .....	<b>4</b>
<b>7 Qualitätssicherung</b> .....	<b>4</b>
<b>8 Kennzeichnung und Deklaration</b> .....	<b>4</b>
<b>9 Inkrafttreten und Umsetzung</b> .....	<b>4</b>

## 1 Grundlagen

Grundlagen der Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Hefe und Hefeerzeugnisse 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 Hefe und Hefeerzeugnissen bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

## 2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören Hefe und Hefeerzeugnisse (z.B. Backhefe, Nährhefe, Hefeextrakt), die auf Substraten landwirtschaftlichen Ursprungs (z.B. Getreideerzeugnisse, Zuckerrübensaft, Sauermolke) vermehrt wurden.

Die Herstellung von Bierhefe ist in den Bioland-Braurichtlinien geregelt.

## 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.

### 3.2 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

Für die Herstellung von Hefe und Hefeerzeugnissen sind als Rohstoffquellen ausschließlich physikalisch oder biologisch aufbereitete Kohlenstoffquellen aus Bioland-Erzeugung sowie ausschließlich organische Stickstoffquellen aus Bioland-Erzeugung zulässig.

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

#### **3.3.1 Aromen**

Der Einsatz von Aromen ist nicht zugelassen.

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

- Kulturen von Mikroorganismen und Autolysate, die - sofern verfügbar - auf ökologischen Substraten vermehrt wurden; der Anteil konventionell erzeugter Hefe am Endprodukt darf maximal 5 % betragen
- Enzyme (zum Aufschluss der organischen Kohlenstoff- und Stickstoffquellen)

#### **3.3.3 Lebensmittelzusatzstoffe**

- Calciumcarbonat (E 170) zur Regulierung des pH-Wertes
- Lecithin (E 322) (nur aus ökologisch erzeugten Rohstoffen)
- Citronensäure (E 330) zur Regulierung des pH-Wertes

### **3.4 Verarbeitungshilfsstoffe**

- Filtermaterialien wie Textil-, Papier- und Cellulosefilter sowie Filterhilfsmittel aus ökologischer Erzeugung (z.B. Kartoffelstärke)
- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>), Stickstoff (N<sub>2</sub>), Sauerstoff (O<sub>2</sub>)
- Entschäumungsmittel aus ökologischer Erzeugung (z.B. Pflanzenöle)
- Meersalz, Speisesalz (vorzugsweise Steinsalz), auch jodiert, möglichst ohne Zusatz von Rieselhilfsmitteln (als Rieselhilfsmittel sind nur Calciumkarbonat (E 170) und Magnesiumkarbonat (E 504) zulässig)

## **4 Verarbeitungsverfahren**

Es sind die unter Verwendung der in den Abschnitten 3.2 - 3.4 aufgeführten Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung von Hefe und Hefeerzeugnissen zugelassen. Nicht zugelassen ist die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen.

## **5 Verpackung**

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Hefe und Hefeerzeugnisse zulässig:

- Papier- und Kartonverpackungen, auch ein- oder beidseitig beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA), Polyethylenterephthalat (PET) und daraus hergestellte Packmittel; Folien möglichst als Monomaterial
- Edelstahlbehälter

- Gläser bzw. Glasflaschen
- Aluminiumfolie für Trockenhefe
- Aluminiumkaschierte Verpackungen für Würfelhefe
- Sonstiges (z.B. Verschlüsse, Etiketten)

## **6 Schädlingbekämpfung**

Die erlaubten Maßnahmen zur Schädlingbekämpfung sind gesondert in den Bioland-Richtlinien zur Schädlingbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen geregelt.

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.

## **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.

## **8 Kennzeichnung und Deklaration**

Die Kennzeichnung von Hefe und Hefeerzeugnissen 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. Im begründeten Einzelfall kann diese Frist auf Antrag verlängert werden.