

Bioland

Bioland e.V.
Verband für organisch-
biologischen Landbau

Bioland

Richtlinien

Süßungsmittel

Fassung vom 23. März 2022

Süßungsmittel

1	Grundlagen	3
2	Geltungsbereich	3
3	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	4
3.1	Allgemeines	4
3.2	Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	4
3.2.1	Aromen	4
3.3	Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	4
3.3.1	Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	4
3.3.2	Lebensmittelzusatzstoffe	4
3.4	Verarbeitungshilfsstoffe	4
4	Verarbeitungsverfahren	5
5	Verpackung	5
6	Schädlingsbekämpfung	5
7	Qualitätssicherung	6
8	Kennzeichnung und Deklaration	6
9	Inkrafttreten und Umsetzung	6

1 Grundlagen

Grundlagen der BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien für Süßungsmittel 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 (EU) 2018/848 und 2021/1165 (insbesondere der Anhang V) über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel und deren Änderungsverordnungen;
- alle für die Herstellung von Süßungsmitteln bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere die Zuckerartenverordnung und das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

3

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören:

- Pflanzendicksäfte und -extrakte, Pflanzenteile
 - Frucht- und Gemüsedicksäfte (z. B. Apfel-, Birnendicksaft)
- Produkte aus Getreide und anderen stärkeliefernden Pflanzen
 - Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte (z. B. Weizensirup)
 - Malzextrakte (z. B. Gerstenmalzextrakt)
 - sonstige Süßungsmittel aus anderen Pflanzen (z. B. Topinambursirup)
- Produkte aus Zuckerrüben
 - Zuckerrübensirup
 - Rohrzucker (Zuckerrübensaft wird kristallisiert und anschließend getrocknet)
 - Weißzucker (Affinade; Zuckerrübensaft wird kristallisiert und gereinigt, anschließend werden die Kristalle gewaschen, d. h. der Mottersirup von den Saccharosekristallen getrennt)
 - Gelierzucker

Die Verarbeitung von Honig ist in den BIOLAND-Erzeugungsrichtlinien 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.

3.2 | Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

Für BIOLAND-Verarbeitungsprodukte sind grundsätzlich nur Zutaten aus BIOLAND-Erzeugung zugelassen, die von BIOLAND-Mitgliedern und Vertragspartnern zur Verfügung gestellt werden. Eine Verwendung von Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung für BIOLAND-Verarbeitungsprodukte ist in begründeten Ausnahmefällen in begrenztem Umfang möglich. Hier sind die Vorgaben zur Verwendungserlaubnis von Nicht-BIOLAND Bio-Zutaten einzuhalten. Grundsätzlich dürfen alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs in BIOLAND-Qualität für die Herstellung eingesetzt werden.

3.2.1 | Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zugelassen.

3.3 | Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

3.3.1 | Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Der Einsatz von Kulturen von Mikroorganismen ist nicht zugelassen.
- Enzyme sind zugelassen für die Herstellung von
 - Dicksäften
 - Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukten

3.3.2 | Lebensmittelzusatzstoffe

- Pektin, nicht amidiert (E 440i), zur Herstellung von Gelierzucker

3.4 | Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid (CO₂), Stickstoff (N₂)
- Pflanzliche Öle aus ökologischer Erzeugung zur Schaumverhütung
- Citronensäure (Stärkehydrolyse)
- Natriumcarbonat, Calcium- und Natriumhydroxid (Zuckerherstellung)
- Schwefelsäure (zur Regulierung des pH-Wertes von Wasser bei der Zuckerherstellung)
- Filtermaterialien wie Papier- und Cellulosefilter sowie Kieselgur, Perlite, Bentonite und Gelatine (sofern verfügbar, ökologisch zertifizierte Gelatine) als Filterhilfsmittel

4 Verarbeitungsverfahren

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

5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Süßungsmittel 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
- Weißblech
- Gläser bzw. Glasflaschen
- Sonstiges (z. B. Verschlüsse, Etiketten)

6 Schädlingsbekämpfung

Die erlaubten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind gesondert in den BIOLAND-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen geregelt.

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.

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 Süßungsmitteln 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-Delegiertenversammlung 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.

Herausgeber:

Bioland e. V.

Verband für organisch-biologischen Landbau
Kaiserstraße 18, 55116 Mainz

T. 06131 23979-0

F. 06131 23979-27

info@bioland.de

www.bioland.de