

Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung - **Gemüse und Obst**



Inhaltsverzeichnis	Seite
1 Grundlagen	2
2 Geltungsbereich	2
3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	3
3.1 Allgemeines	3
3.2 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	3
3.3 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	3
3.3.1 Aromen (nur für Fruchtzubereitungen in Milcherzeugnissen)	3
3.3.2 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	3
3.3.3 Lebensmittelzusatzstoffe.....	4
3.4 Verarbeitungshilfsstoffe	4
4 Verarbeitungsverfahren	4
5 Aufbereitung, Lagerung und Transport	5
6 Verpackung	5
7 Schädlingsbekämpfung	6
8 Qualitätssicherung	6
9 Kennzeichnung und Deklaration	6
10 Inkrafttreten und Umsetzung	6

1 Grundlagen

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

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören:

Gemüse und Gemüseerzeugnisse, wie zum Beispiel:

Frischgemüse und Salate, Sprossen und Keimlinge, Tiefkühlgemüse, Tiefkühlgemüsezubereitungen, Trockengemüse, sterilisiertes Gemüse, milchsauer vergorenes Gemüse, Essiggemüse, Gemüseeintöpfe und -suppen (Fertiggerichte), unvergorene und milchsauer vergorene Gemüsesäfte und -trunke, Gemüsesaftkonzentrat, Gemüse- und Tomatenmark, Rübenkraut, Würzsoßen und -brühen auf Gemüsebasis, Ketchup, Chutney, Senf, Meerrettichzubereitungen, Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse (z.B. geschälte Kartoffeln, Pommes Frites), färbende Lebensmittel (z.B. Rote Bete Saft).

Obst und Obsterzeugnisse, wie zum Beispiel:

Frischobst, Tiefkühlobst, Trockenobst, Obstmark, Obstpulpe, Obstmus, Obstkraut, Fruchtsoßen, Konfitüren, Gelees, Fruchtaufstriche, Fruchtzubereitungen, Kompott, Dunstobst, kandierte Früchte, Dickzuckerfrüchte, Obstessig, Essigfrüchte, Senffrüchte, Fruchtsäfte, Fruchtnektare aus Früchten mit saurem Saft, Fruchtsaftgetränke aus Direktsaft ohne Zuckerzusatz, Fruchttrunke, Fruchtsaftkonzentrat, Frucht sirup, Fruchtnektar, milchsauer vergorener Fruchtsaft, Würzsoßen (z.B. Früchtechutney), milchsauer vergorenes Obst, färbende Lebensmittel.

Die Weinbereitung aus Fruchtsaft fällt nicht in den Geltungsbereich dieser Richtlinien.

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.

3.3 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

3.3.1 Aromen (nur für Fruchtzubereitungen in Milcherzeugnissen)

- 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. Fruchtextrakte aus ökologischer Erzeugung zur Aromatisierung 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, vorzugsweise ausschließlich oder fast ausschließlich aus der namengebenden Frucht, 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:
 - Starterkulturen
(alle für die Verarbeitung von Gemüse und Obst üblichen Kulturen von Mikroorganismen)

- Hefeextrakt (nur ökologisch zertifizierter Hefeextrakt)
(nur für Gemüseeintöpfe und -suppen, Gemüsesäfte, Würzsoßen und -brühen auf Gemüsebasis)
- Enzyme:
 - Enzyme sind nur zulässig bei der Pressung von Beerenfrüchten und roten Trauben sowie bei der Herstellung von Dicksäften, Gemüsemark, Sellerie- und Kartoffelsaft sowie Saft aus Kürbisgewächsen; die Enzyme sind anschließend durch Erhitzen zu inaktivieren.

3.3.3 Lebensmittelzusatzstoffe

- Kohlendioxid (E 290) (CO₂), Stickstoff (E 941) (N₂), Sauerstoff (E 948) (O₂)
- Pektin, nicht amidiert (E 440i)
- Agar-Agar (E 406)
- Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412)
- Ascorbinsäure (E 300) zur Oxidationshemmung (nur für Traubensaft, Kartoffelerzeugnisse, Kloßteig und Meerrettichzubereitungen; weitere Anwendungsbereiche bedürfen der Genehmigung durch den Bioland e.V.);
- Zitronensäure (E 330) zur Oxidationshemmung (nur für Kartoffelerzeugnisse)
- Calciumcitrat (E 333) (nur für Konfitüren, Gelees, Fruchtaufstriche und Fruchtzubereitungen)

3.4 Verarbeitungshilfsstoffe

- Filtermaterialien wie Zellulose- oder Stofffilter
- nicht-aktiviertes Kieselgur und Perlite als Filterhilfsmittel
- (Kieselgur und Perlite nur für Fruchtsaftkonzentrat, Birnensaft und Traubensaft; Perlite nur für Rote Bete- und Selleriesaft sowie Saft aus Kürbisgewächsen)
- Speisegelatine, Bentonite und Kieselsol als Klärhilfsmittel
- (nur für Fruchtsaftkonzentrat, Birnensaft und Traubensaft)
- Kohlendioxid (CO₂), Stickstoff (N₂)
- pflanzliche Öle und Fette (nicht umgeestert, ungehärtet, ökologisch zertifiziert)

4 Verarbeitungsverfahren

Es sind alle unter Verwendung der in den Abschnitten 3.2 - 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Verarbeitung von Gemüse und Obst zugelassen.

Bei der Fruchtsaftherstellung ist die besondere Bioland-Qualität durch frisch gepresste, keltertrübe (naturtrübe) Fruchtsäfte ohne Zuckerzusatz definiert. Im begründeten Ausnahmefall kann der Bioland e.V. über Birnen- und Traubensaft hinaus die Herstellung von klaren Fruchtsäften unter Verwendung der in Abschnitt 3.4 aufgeführten Klär- und Filterhilfsmittel gestatten.

Nicht zugelassen ist die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen. Darüber hinaus dürfen folgende Verfahren nicht angewendet werden:

- Fruchtsaftherstellung aus Konzentrat
- Einsatz von Ionenaustauschern bzw. Adsorberharzen bei der Fruchtsaftherstellung

5 Aufbereitung, Lagerung und Transport

Für Betriebe (z.B. Obstgenossenschaften), die Bioland-Tafelobst und konventionelles Tafelobst erfassen und aufbereiten, gelten folgende Bestimmungen:

Das Bioland-Obst darf nur in Holzkisten gelagert werden, wenn diese neu sind oder ausschließlich für Bioland-Obst verwendet werden. Kunststoffkisten, die zuvor mit Dampfstrahl oder Wasserhochdruck gereinigt wurden, können ebenfalls verwendet werden. Die Tauchbadentleerung der Kisten in Sortieranlagen ist zulässig. Zuvor ist das Wasser zu wechseln und das Tauchbecken gründlich zu säubern. Beim Sortieren von Tafelobst ist ein Sortier- und Abpackprotokoll anzufertigen, das Qualität und andere relevante Eigenschaften sowie Datum, Zeit und die entsprechenden Mengen festhält. Diese Angaben dienen zur Kontrolle des Warenflusses.

Kühlagerung, Steuerung der Luftfeuchtigkeit und CA-Lagerung sind zulässig. Chemische Zusätze zur Zellenluft sind nicht erlaubt.

6 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Gemüse und Obst sowie daraus hergestellte Erzeugnisse zulässig:

- Edelstahlbehälter
- Glasflaschen, Gläser
- 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
- Steingut
- Aluminiumfolie, auch mit Innenbeschichtung (nur für Produkte, die gasdicht verpackt werden müssen)
- Holzkisten, Holzwohle
- Sonstiges (Verschlüsse, Etiketten)

7 Schädlingbekämpfung

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.

Die erlaubten Maßnahmen zur Schädlingbekämpfung sind in den Bioland-Richtlinien zur Schädlingbekämpfung 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 den Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien, von jeder angelieferten Rohwarenpartie eine Rückstellprobe zu ziehen, gilt für Verarbeiter von Gemüse und Obst nicht.

9 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung von Gemüse- und Obsterzeugnissen und die Deklaration aller Zutaten erfolgen gemäß den Kennzeichnungsbestimmungen in Kapitel 7.6 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien und der Lebensmittelinformations-Verordnung. Darüber hinaus gilt folgende Regelung:

Bei Zuckerzusatz ist die Menge in g pro 100 g anzugeben.

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.