



# Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung

## - Süßungsmittel -

(Fassung vom 24.11.2020)

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 .....	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>4</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 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 (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 Süßungsmitteln bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere die Zuckerartenverordnung und das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

## 2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören:

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

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.

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

### **3.3.1 Aromen**

Der Einsatz von Aromen ist nicht zugelassen.

### **3.3.2 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

### **3.3.3 Lebensmittelzusatzstoffe**

- Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zugelassen.

## **3.4 Verarbeitungshilfsstoffe**

- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>), Stickstoff (N<sub>2</sub>), Sauerstoff (O<sub>2</sub>)
- 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-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.