

# Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung

## - Teigwaren -

(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.....	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 Teigwaren 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 Teigwaren bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

## 2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören:

- Teigwaren, die aus Getreidemahlerzeugnissen, mit oder ohne Verwendung von Hühnereiern und/oder anderen Zutaten durch Einteigen, Formen und Trocknen ohne Anwendung eines Gärungs- oder Backverfahrens hergestellt werden; sie werden zuweilen vor dem Trocknen mit heißem Wasser oder mit Wasserdampf behandelt;
- frische Teigwaren (Frischteigwaren und Nudelteig).

## 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 veränderter Organismen 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.

Für die nachfolgend genannten Zutatengruppen gelten die hierbei genannten Sonderregelungen:

- Getreidemahlerzeugnisse
  - Weichweizenmehl ab Type 550, Dinkelmehl ab Type 630, Roggenmehl ab Type 997

### **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 und Enzymen ist nicht zugelassen.

#### **3.3.3 Lebensmittelzusatzstoffe**

Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen in Teigwaren ist nicht zugelassen, mit Ausnahme von Schutzgas für Verpackungen:

- Kohlendioxid (E 290) (CO<sub>2</sub>), Stickstoff (E 941) (N<sub>2</sub>), Sauerstoff (E 948) (O<sub>2</sub>)

### **3.4 Verarbeitungshilfsstoffe**

Der Einsatz von Verarbeitungshilfsstoffen in Teigwaren ist nicht zugelassen.

## **4 Verarbeitungsverfahren**

Es sind alle unter Verwendung der in den Abschnitten 3.2 - 3.4 aufgeführten Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung von Teigwaren zugelassen, mit Ausnahme der Sterilisation von gefüllten Teigwaren.

Nicht zugelassen ist die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen.

Beim Mahlvorgang sollten Schrot bzw. Mehl nicht über 40° C erhitzt werden. Bei Anschaffung einer Mühle zur Eigenvermahlung ist darauf zu achten, dass auch bei intensiver Nutzung die Mahltemperatur unter 40° C bleibt.

Bei der Herstellung von Teigwaren mittels Schneckenpresse (Extruder) ist auf eine schonende Teigbereitung zu achten, um thermische bzw. mechanische Proteinschädigungen zu vermeiden. So soll die Teigtemperatur am Presskopf der Schnecke 50° C nicht übersteigen. Der Druck vor der Düse beträgt in der Regel 80-120 bar. Die mechanischen Scherbeanspruchungen des Teiges (Schneckendrehzahl etc.) sind möglichst gering zu halten.

## **5 Verpackung**

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Teigwaren zulässig:

- Glas
- 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
- Sonstiges (Verschlüsse, Etiketten)

## **6 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.

## **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 Teigwaren und die Deklaration aller Zutaten erfolgen gemäß den Kennzeichnungsbestimmungen in Kapitel 7.6 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien und der Lebensmittelinformations-Verordnung.

Deutlich zu kennzeichnen ist insbesondere die Verwendung von jodiertem Speisesalz und Auszugmehl unter Angabe der Mehlsorte. Bioland-Teigwaren dürfen nur als Vollkorn-Teigwaren bezeichnet werden, wenn sie zu 100 % aus Vollkornmehl hergestellt sind.

## **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.