

Bioland

Bioland e.V.
Verband für organisch-
biologischen Landbau

Bioland

Richtlinien für die Verarbeitung

Fassung vom 21./22. November 2022

Inhalt

Brauerzeugnisse	4
Brot und Backwaren	12
Eier und Eiprodukte	20
Fleisch und Fleischerzeugnisse	26
Gemüse und Obst	36
Getreide und Getreideerzeugnisse	42
Hefe und Hefezeugnisse	48
Heimtierfutter	54
Honigwein (Met)	60
Milch, Milcherzeugnisse, Butter, Käse und Speiseeis	66
Erzeugnisse aus Soja und anderen pflanzlichen Eiweißträgern	74
Speiseöle und Speisefette	80
Spirituosen	86
Süßungsmittel	92
Teigwaren	98
Wein und Sekt	104
Schädlingsbekämpfung	112

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

Brauerzeugnisse

1	Grundlagen	5
2	Geltungsbereich	5
3	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	6
3.1	Allgemeines	6
3.2	Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	6
3.3	Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	6
3.4	Verarbeitungshilfsstoffe	6
4	Verarbeitungsverfahren	7
4.1	Lagerung und Aufbereitung der Rohstoffe	7
4.2	Mälzung	7
4.3	Brauvorgang	8
5	Verpackung	9
6	Reinigung und Hygiene	9
7	Schädlingsbekämpfung (Mälzerei und Brauerei)	10
8	Qualitätssicherung	10
9	Kennzeichnung und Deklaration	10
10	Inkrafttreten und Umsetzung	10

1 Grundlagen

Grundlagen der BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien für Brauerzeugnisse 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 Bier bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), das Biersteuergesetz, die dazu erlassenen Durchführungsbestimmungen und Dienstanweisungen und die Bierverordnung.

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

- Biere, alkoholfreie Biere, Leichtbiere
- Biermischgetränke, Malztrunke und malzbasierte Erfrischungsgetränke

3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

3.1 | Allgemeines

Es dürfen nur die unter 3.2 – 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Für Biermischgetränke, Malztrunke und malzbasierte Erfrischungsgetränke gelten für den Zutatenbereich ergänzend die BIOLAND-Richtlinien für die Verarbeitung – Gemüse und Obst. 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

Getreide

- Braugerste, -weizen, -dinkel, -roggen, -hirse, -emmer und -einkorn

Hopfen

- Naturhopfen von Aromahopfensorten

3.3 | Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Wasser

- Brauwasser aus einem vor Verunreinigungen geschützten Wasservorkommen, mindestens in Trinkwasserqualität und mit einem Nitratgehalt von unter 25 mg/l;
- Einweichwasser zur Malzbereitung in Brauwasserqualität.

Hefe

- lebende Frischhefe ohne Zusätze, erzeugt in eigener Hefereinzucht auf Würze aus eigenen Rohstoffen. Reinzuchtheferen können zur Vermehrung aus konv. Erzeugung eingesetzt werden. Die eigene Hefereinzucht ist dem Zukauf aus anderen BIOLAND- oder Bio-Brauerien vorzuziehen.

Kulturen von Mikroorganismen

- Milchsäurebakterien zur biologischen Säuerung bei der Würzebereitung

3.4 | Verarbeitungshilfsstoffe

- Filtermaterialien wie Zellulose- oder textile Filter, PVC-freie Membranen
- Kieselgur als Filterhilfsmittel
- Kalkmilch zur Wasserenthärtung, Gips zur Wasserhärtung
- eigene Gärungskohlensäure, Quellsäure, Biogene Kohlensäure
- Kohlendioxid (CO₂), Stickstoff (N₂), Sauerstoff (O₂)

4 Verarbeitungsverfahren

4.1 | Lagerung und Aufbereitung der Rohstoffe

Braugerste, -weizen, -dinkel, -roggen, -hirse, -emmer und -einkorn

Die Lagerung erfolgt mit einem Wassergehalt von unter 14 %, einer Keimfähigkeit von mindestens 98 % und einer Keimenergie von über 95 %. Die Lager für BIOLAND-Getreide sind eindeutig und unverwechselbar nach Erzeuger, Sorte und Erntetermin zu kennzeichnen.

Hopfen

Die Hopfendolden werden bei max. 55 °C auf einen Wassergehalt von etwa 11–12 % ausschließlich über indirekte Befehung getrocknet und in Ballots, Ballen oder Vakuumverpackung abgefüllt. Die Lagerung erfolgt in geeigneten Kühlräumen (möglichst bei 0 °C). Der BIOLAND-Hopfen ist eindeutig und unverwechselbar nach Erzeuger, Sorte und Erntetermin zu kennzeichnen. Eine Verarbeitung von Hopfendolden zu Hopfenpulver und/oder -pellets Typ 90 oder Typ 45 ist zulässig. Die Pelletierung erfolgt bei einer Temperatur von max. 52 °C (vorzugsweise unter 50 °C), um die Verluste an alpha-Säure so gering wie möglich zu halten. Hopfenpellets werden in Dosen oder Vakuumpresslingen verpackt. Vakuumpresslinge sind bei max. 10 °C zu lagern (bei ganzjähriger Lagerung max. 5 °C). Zur weiteren Verwendung können die Hopfendolden ebenfalls als Vakuumpresslinge verpackt werden.

Unzulässig ist eine Konservierung mit Schwefel.

Brauwasser

Eine einfache Aufbereitung, wie sie für natürliche Mineralwässer zulässig ist, kann erfolgen. Dazu gehören die Entfernung von Eisen und Mangan durch Belüftung sowie die Verminderung eines überhöhten natürlichen Kalkgehaltes durch Kalkmilch. Eine Wasseraufbereitung durch Umkehrosmose ist zulässig. Die Entkeimungsfiltration des Brauwassers mittels PVC-freier Membranen ist ebenfalls zulässig.

Unzulässig ist eine Filtration über Aktivkohle oder Ionenaustauscher sowie eine Entkeimung verschmutzter Wasser mit UV-Strahlen, Ozon, Hypochlorid oder Chlordioxid.

4.2 | Mälzung

Die Brauerei vermälzt ihr Getreide in der eigenen Mälzerei oder bezieht nach BIOLAND-Richtlinien hergestelltes Malz.

Vor dem Mälzen wird das Getreide gründlich endgereinigt und sortiert. Der Anteil an Unkrautsamen (sog. Schwarzbesatz) darf 1 % nicht überschreiten. Anschließend wird das Getreide in Einweichbehältern mit Wasser gewaschen und auf Tennen oder in Keimkästen gekeimt. Das Trocknen des Keimgutes erfolgt ausschließlich durch eine indirekt beheizte und damit schadstoffarme Darre bei niedrigen Temperaturen.

Das Schwefeln des Malzes ist unzulässig.

Es wird angestrebt, BIOLAND-Malz nur in Mälzereien herzustellen, die ausschließlich oder in einem nennenswerten Anteil ihrer Kapazitäten Getreide aus ökologischem Landbau verarbeiten.

4.3 | Brauvorgang

Alle unter Verwendung der in 3.2 – 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Brauverfahren sind zulässig, außer der Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen sowie der im Folgenden aufgeführten unzulässigen Verfahren. Besonderheiten zu einzelnen Verfahren sind extra aufgeführt.

Kochen der Würze

Die Qualität hochwertiger Biere wird insbesondere durch eine biologische Säuerung gewährleistet. Die BIOLAND-Bierspezialitäten dürfen mit Mikroorganismen, die überwiegend rechtsdrehende Milchsäure bilden, verbessert werden.

Unzulässig sind die Wiederverwendung von Hopfentreber und Hefepressbieren sowie die künstliche Beschleunigung der Würzeherstellung.

Gärung und Reifung

Die Gärung erfolgt mit traditionellen Gärverfahren (getrennte Haupt- und Nachgärung). Bei obergärigen Bieren ist eine hefebedingte Wärme-Hauptgärung erlaubt, traditionell als Flaschen-, Fass- oder Tankgärung.

Unzulässig sind Schnellgärverfahren wie Warmgärung (Temperaturen über 12 °C bei untergärigen Bieren), Druckgärung, Rührgärung und Nathanverfahren sowie Schnellreifverfahren, namentlich die Warmlagerung.

Klärung

Eine Klärung erfolgt bei der Lagerung und Reifung weitgehend von selbst. Klärhilfsmittel wie Holzspäne, pechimprägnierte „Bio-Späne“ und Aluminiumfolien sind nicht zulässig.

Filtration, Haltbarmachung und Abfüllung

Haltbarkeit wird erreicht durch Filtrierung ausgereifter Biere. Als Filterhilfsmittel sind Kieselgur, asbest- und PVP-freie Schichten aus Cellulosematerialien (Schichtenfiltration) und PVC-freie Membranen (Siebfiltration) zugelassen. Die Kieselgur muss auf Schwermetallgehalte hin untersucht sein. Textile Filtermaterialien (z. B. Baumwolle) sind auf mögliche Pestizidgehalte zu überprüfen.

Langfristig wird angestrebt, auf nicht-regenerierbare Filterhilfsmittel zu verzichten.

Für Biere ist eine Kurzzeiterhitzung mit anschließender schneller Rückkühlung zulässig.

Jegliche Mittel zur künstlichen Verlängerung der Haltbarkeit sind unzulässig. Dazu gehören insbesondere die Eiweißstabilisierung, z. B. mit Kieselsäurepräparaten, Polyvinylpyrrolidon (PVPP) und Bentoniten. Heißabfüllung und Entkeimungsfiltration ist nicht zulässig.

Für alkoholfreie Biere, Leichtbiere, Biermischgetränke, Malztrunke und malzbasierte Erfrischungsgetränke ist eine Vollpasteurisation zulässig.

Messen der Füllhöhe mit radioaktiven Strahlen ist nicht zulässig.

Schönung

Die Korrektur geschmacklicher und optischer Mängel, z. B. die Entfernung misstöniger Geschmacksstoffe durch Kohlensäurewäsche und Aktivkohlefilter oder die Einstellung der Farbe durch Farbebier, ist nicht zulässig.

Herstellung von Bierspezialitäten

Die Verwendung von Röstmalzbieren aus ökologischer Erzeugung zur Herstellung von dunklen Spezialbieren ist zulässig.

Unzulässig sind alle Verfahren zur künstlichen Verminderung des natürlichen Alkoholgehaltes sowie zur Geschmackskorrektur.

5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind zulässig:

- Mehrwegfässer aus Edelstahl und Holz
- Mehrwegflaschen aus Glas ohne Stanniolierung
- Verschlüsse mit PVC-freier Dichtungsmasse
- Etiketten mit schwermetallfreien oder -armen Farben
- Bierkästen bei Neuzukauf aus umweltverträglichen Materialien (aus Niederdruckpolyethylen unter Verwendung von schwermetallfreien Zuschlagstoffen)

Die Standardisierung von Einzel- und Transportverpackungen wird angestrebt.

6 Reinigung und Hygiene

Zur Reinigung und Desinfektion sind zugelassen: Peressigsäure, Wasserstoffperoxid, Natronlauge (nur mit phosphatfreien Additiven), Schmierseife, schweflige Säure, verdünnte Salpetersäure (1–2 %), Alkohol.

7 Schädlingbekämpfung (Mälzerei und Brauerei)

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

Von allen Rohstoffen werden Rückstellproben genommen und mindestens 12 Monate aufbewahrt. Darüber hinaus sind auch Muster von den Fertigprodukten zu ziehen und bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aufzubewahren. Der Nitratgehalt des Brauwassers wird jährlich kontrolliert. Dazwischen erfolgen regelmäßige Schnelltests. Der Hopfen ist stichprobenartig auf den Gehalt an Kupfer und Pestiziden zu untersuchen. Die Durchführung der Untersuchungen erfolgt nach Stand der Technik bei einem akkreditierten Prüflaboratorium.

9 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung von Brauerzeugnissen und die Deklaration aller Zutaten erfolgen gemäß den Kennzeichnungsbestimmungen in Kapitel 7.6 der Allgemeinen BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien und der Lebensmittelinformations-Verordnung.

10 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.

Brot und Backwaren

1	Grundlagen	13
2	Geltungsbereich	13
3	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	14
3.1	Allgemeines	14
3.2	Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	14
3.2.1	Aromen	14
3.3	Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	14
3.3.1	Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	14
3.3.2	Lebensmittelzusatzstoffe	15
3.4	Backmittel und funktionelle Backzutaten	15
3.5	Verarbeitungshilfsstoffe	15
4	Lagerung und Transport	16
5	Verarbeitungsverfahren	16
6	Verpackung	17
7	Schädlingsbekämpfung	17
8	Qualitätssicherung	17
9	Kennzeichnung und Deklaration	18
10	Inkrafttreten und Umsetzung	18

1 Grundlagen

Grundlagen der BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien für Brot und Backwaren 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 Brot und Backwaren bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), sowie die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches für Brot und Kleingebäck sowie Feine Backwaren.

2 Geltungsbereich

Zu Brot und Backwaren im Sinne dieser Richtlinien gehören:

- Brot und Kleingebäck
- Feine Backwaren (inkl. Dauerbackwaren)

3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

3.1 | Allgemeines

Es dürfen nur die unter 3.2 – 3.5 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

- Ökologisch zertifizierte ätherische Öle (z.B. Orangenöl) und Aromaextrakte

3.3 | Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

3.3.1 | Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Kulturen von Mikroorganismen, die – sofern verfügbar – auf ökologischen Substraten vermehrt wurden:
 - Sauerteig aus betriebseigener Führung; aufgrund von qualitativen und ernährungsphysiologischen Vorteilen (z. B. Abbau von Phytinsäure) ist eine betriebseigene Sauerteigführung vorzuziehen.
 - Sauerteig, getrockneter Sauerteig als Zukaufware (ökologisch zertifiziert)
 - Backferment auf der Basis von Getreide, Leguminosenmehl und Honig (ökologisch zertifiziert)
 - ökologisch zertifizierte Hefe und Hefeferzeugnisse
- Enzyme sind für die Verarbeitung bzw. Herstellung von Brot und Backwaren nicht zulässig.

3.3.2 | Lebensmittelzusatzstoffe

- natives, nicht modifiziertes, ökologisch zertifiziertes Lecithin (E 322)
- Chemische Triebmittel:
 - weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von Natriumbicarbonat
 - Natriumhydrogencarbonat (E 500), Natriumtartrat (E 335) und
 - Kaliumtartrat (Weinstein) (E 336)
 - Pottasche (Kaliumcarbonat, E 501)
 - Hirschhornsalz (Mischungen aus Ammoniumhydrogencarbonat, E 503; Ammoniumcarbonat, E 503; Ammoniumcarbaminat)
- Agar-Agar (E 406)
- Johannisbrotkernmehl (E 410), nur aus ökologischer Erzeugung
- Quarkmehl (E 412), nur aus ökologischer Erzeugung
- Pektin, nicht amidiert (E 440i)
- Natriumhydroxid (E 524) (zur Oberflächenbehandlung von Laugengebäck)
- Kohlendioxid (E 290) (CO₂), Stickstoff (E 941) (N₂), Sauerstoff (E 948) (O₂)

3.4 | Backmittel und funktionelle Backzutaten

Backmittel sind für BIOLAND-Backwaren zulässig, wenn sie nur die unter 3.2 und 3.3 aufgeführten Zutaten und Zusatzstoffe enthalten.

3.5 | Verarbeitungshilfsstoffe

- Trennmittel (ökologisch zertifiziert; dies gilt auch für deren Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs):
 - pflanzliche Öle und pflanzliche Fette (ungehärtet, möglichst sortenrein)
 - Getreidemehle
 - native Stärke, physikalisch modifizierte Stärke (Quellstärke)
 - natives, nicht modifiziertes Lecithin
 - Bienen- und Carnaubawachs

4 Lagerung und Transport

Ökologisch erzeugte Produkte sind so zu lagern und zu transportieren, dass die hierdurch verursachte Qualitätsbeeinträchtigung, Schadstoff- oder auch Umweltbelastung so gering wie möglich bleibt. Die Transportwege sind möglichst kurz zu halten. Unverwechselbare Kennzeichnungen bei Lagerung, Verarbeitung und Transport sind insbesondere bei Betrieben erforderlich, die neben ökologischen auch konventionelle Erzeugnisse lagern, verarbeiten und transportieren, insbesondere durch eine klare Kennzeichnung der Lagerbehältnisse und vollständige Transportetikettierungen.

Der Verarbeiter hat sicherzustellen, dass lebensmittelgeeignete Transportbehälter verwendet werden.

5 Verarbeitungsverfahren

Es sind alle unter Verwendung der in den Abschnitten 3.2 – 3.5 aufgeführten Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung von Brot und Backwaren zugelassen.

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 auf eine technische Ausstattung zu achten, die gewährleistet, dass auch bei intensiver Nutzung die Mahltemperatur unter 40°C bleibt.

Die Lagerung von Schrotten und Mehlen ist unter der Voraussetzung zulässig, dass Vollkornmehle oder -schrote innerhalb von höchstens sechs Wochen nach Vermahlung aufgebraucht und die Mahlerzeugnisse kühl, trocken und ohne Geruchsbeeinträchtigung gelagert werden.

6 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Brot und Backwaren zulässig:

- Papier, nach Möglichkeit ungebleicht und ungeglättet
- Papier- und Kartonverpackungen, auch ein- oder beidseitig beschichtet
- Pergamin
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA), Polyethylenterephthalat (PET); Folien möglichst als Monomaterial; mit Aluminium beschichtete Folie nur für Produkte (z. B. Zwieback), die gasdicht verpackt werden müssen.
- Weißblech
- Sonstiges (Clipverschlüsse, Etiketten etc.)

7 Schädlingsbekämpfung

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.

Die erlaubten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind in den BIOLAND-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung 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 7.8.1 der Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien, von jeder angelieferten Rohwarenpartie und von den Verarbeitungsprodukten eine Rückstellprobe zu ziehen, gilt für Bäcker nicht.

9 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung von Brot und Backwaren 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 Auszugsmehl unter Angabe der Mehltypen. Bei unverpackter Ware ist eine Liste mit allen Zutaten im Verkaufsraum deutlich sichtbar zu platzieren.

BIOLAND-Brot und -Backwaren dürfen nur als Vollkornbackwaren bezeichnet werden, wenn sie zu 100 % aus Vollkornmehlen und -schrotten hergestellt sind. Dies ist auch bei der Verwendung von BIOLAND-Restbrot zu beachten.

Der Einsatz des BIOLAND-Warenzeichens im Verkauf muss in einem angemessenen Verhältnis zum Anteil der BIOLAND-Produkte am Gesamtsortiment stehen. Die fortlaufende Nutzung des BIOLAND-Zeichens in der Innen- und Außenwerbung sowie auf Verpackungsmaterialien setzt voraus, dass eine Auswahl an BIOLAND-Backwaren regelmäßig angeboten wird. Das BIOLAND-Warenzeichen muss in Verkaufsräumen in unmittelbarem räumlichen Zusammenhang mit den BIOLAND-Produkten eingesetzt werden. Bei losen Backwaren ist eine eindeutige produktbezogene Kennzeichnung mit dem BIOLAND-Warenzeichen vorzunehmen.

10 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.

Eier und Eiprodukte

1	Grundlagen	21
2	Geltungsbereich	21
3	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	22
3.1	Allgemeines	22
3.2	Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	22
3.2.1	Aromen	22
3.3	Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	22
3.3.1	Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	22
3.3.2	Lebensmittelzusatzstoffe und Eierfarben	22
3.4	Verarbeitungshilfsstoffe	22
4	Verarbeitungsverfahren	23
5	Verpackung	23
6	Schädlingsbekämpfung	23
7	Qualitätssicherung	24
8	Kennzeichnung und Deklaration	24
9	Inkrafttreten und Umsetzung	24

1 Grundlagen

Grundlagen der BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien für Eier und Eiprodukte 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 Eiprodukten bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFMG) sowie die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören Eier und Eiprodukte von Hühnern, Enten, Gänsen, Truthühnern (Puten), Perlhühnern und Wachteln. Eiprodukte im Sinne dieser Richtlinie sind Erzeugnisse,

- die aus Eiern, ihren verschiedenen Bestandteilen oder deren Mischungen hergestellt worden sind, wie zum Beispiel gekochte, geschälte und gefärbte Eier, pasteurisiertes Flüssigei als Vollei, Eigelb oder Eiklar, Trockeneiprodukte,
- denen andere Lebensmittel oder Zutaten beigegeben werden, soweit der Anteil dieser Zutaten nicht überwiegt (Eizubereitungen).

Weiterhin gehört auch das Sortieren, Abpacken und das In den Markt bringen von Eiern zum Geltungsbereich dieser Richtlinie.

3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

3.1 | Allgemeines

Für Eiprodukte 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.

Für die Verwendung von Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung gilt darüber hinaus folgende Regelung:

BIOLAND-Eier dürfen nur in Betrieben und Unternehmen sortiert, abgepackt und in den Markt gebracht werden, die ausschließlich BIOLAND- und Bio-Eier verwenden und einen Erzeugungs- bzw. Verarbeitungsvertrag abgeschlossen haben.

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

Für die Herstellung von Eiprodukten ist die Verwendung von Aromen nicht zulässig.

3.3 | Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

3.3.1 | Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

Für die Herstellung von Eiprodukten ist die Verwendung von Kulturen von Mikroorganismen und von Enzymen nicht zulässig.

3.3.2 | Lebensmittelzusatzstoffe und Eierfarben

- natürliche Farben und natürliche Überzugstoffe
- Natriumcitrat (E 331) (für gekochte und geschälte Eier)

3.4 | Verarbeitungshilfsstoffe

Für die Herstellung von Eiprodukten ist die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen nicht zulässig.

4 Verarbeitungsverfahren

Es sind alle unter Verwendung der in den Abschnitten 3.2 – 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung von Eiprodukten zugelassen.

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

5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Eier und Eiprodukte zulässig:

- Presspappe
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- PE und PP (z. B. als Folie, Beutel oder Eimer)
- Sonstiges (z. B. Verschlüsse, Etiketten)

6 Schädlingsbekämpfung

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.

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

7 Qualitätssicherung

Von den Verarbeitungsprodukten sind Rückstellmuster zu ziehen, mit Herstellungsdatum und ggf. Chargenkennzeichnung zu versehen und bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aufzubewahren.

Die Verpflichtung aus den Allgemeinen BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien, von jeder angelieferten Rohwarenparte eine Rückstellprobe zu ziehen, gilt für Hersteller von Eiprodukten nicht.

8 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung von Eiprodukten und die Deklaration der 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.

Fleisch und Fleischerzeugnisse

1	Grundlagen	27
2	Geltungsbereich	27
3	Transport und Schlachtung	28
3.1	Allgemeines	28
3.2	Transport der Schlachttiere	28
3.3	Anlieferung und Übergang zur Schlachtstätte	29
3.4	Unterbringung und Ruhezeiten vor dem Schlachten	29
3.5	Schlachtung und Zerlegung	30
4	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	31
4.1	Allgemeines	31
4.2	Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	31
4.2.1	Aromen	31
4.3	Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	31
4.3.1	Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	31
4.3.2	Lebensmittelzusatzstoffe	32
4.4	Verarbeitungshilfsstoffe	32
5	Verarbeitungsverfahren	32
6	Lagerung und Transport	33
7	Verpackung	33
8	Schädlingsbekämpfung	33
9	Qualitätssicherung	34
10	Kennzeichnung und Deklaration	34
11	Inkrafttreten und Umsetzung	35

1 Grundlagen

Grundlagen der BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien für Fleisch und Fleischerzeugnisse 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 den Transport und die Schlachtung von Tieren sowie die Verarbeitung und Kennzeichnung von Fleisch und Fleischerzeugnissen bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Tierschutzgesetz, die Tierschutztransport-Verordnung, die Tierschutzschlachtverordnung, das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und daraus die Fleisch-Hygiene-Verordnung, die Fleisch-Verordnung, die Hackfleisch-Verordnung, die Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung, die Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 (...) über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen (...) sowie die betreffenden Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Fleisch und Fleischerzeugnisse im Sinne der Definition in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches. Bei Produkten mit einem Zusatz von Fleisch und Fleischerzeugnissen bezieht sich diese Richtlinie auf den Anteil an Fleisch und Fleischerzeugnissen.

3 Transport und Schlachtung

3.1 | Allgemeines

Der Transport von Schlachtkörpern ist gegenüber dem Transport von lebenden Tieren vorzuziehen.

Grundsätzlich sind vom Verladen der Schlachttiere bis zur Schlachtung alle Maßnahmen zu ergreifen, die Stress, Schmerz und Leid und insbesondere Angst der Tiere minimieren. Um dies zu erreichen, ist das Verantwortungsbewusstsein aller Beteiligten zu fördern und darauf zu achten, dass das mit Transport und/oder Schlachtung beauftragte Personal über die erforderliche Sachkunde verfügt.

Die Verwendung von elektrischen Treibhilfen, Schlaginstrumenten oder ähnlichen Treibmitteln ist nicht zulässig.

Jedes Tier oder jede Gruppe von Tieren muss auf allen einzelnen Stufen des Transports und des Schlachtprozesses identifizierbar sein.

3.2 | Transport der Schlachttiere

Die Wege zwischen dem landwirtschaftlichen Betrieb und der Schlachtstätte sind möglichst kurz zu halten, regionale Schlachtstätten sind zu bevorzugen. Die Transportzeit darf max. 4 Stunden und die Transportentfernung max. 200 km betragen. Eine Transportdauer von über 4 Stunden ist nur in Ausnahmefällen nach vorhergehender Genehmigung durch den BIOLAND e.V. zulässig, sofern eine ausreichende Tränke während des Transports und eine längere Ruhezeit vor dem Schlachten gewährleistet sind.

Vor dem Verladen sind die Tiere ausreichend zu tränken. Bei der Fütterung muss der Schlachtzeitpunkt berücksichtigt werden. Es wird empfohlen, eine Nüchternzeit (die Dauer ohne Futterraufnahme) bei Schweinen von 12 Stunden und bei Wiederkäuern von 16 Stunden nicht zu überschreiten.

Den unterschiedlichen Bedürfnissen der verschiedenen Tierarten und den klimatischen Verhältnissen ist Rechnung zu tragen. So sind insbesondere bei warmer Witterung lange Standzeiten zu vermeiden, das Fahrzeug bei notwendigen Transportpausen im Schatten abzustellen und die Tiere ausreichend zu tränken. Wenn möglich, sollte der Transport frühmorgens oder nachts erfolgen.

Die Transporteinrichtung muss mit einem rutschfesten, nicht spiegelnden Bodenbelag versehen sein. Während des Verladevorganges müssen alle Verladewege und die Transporteinrichtung beleuchtet sein.

Die Tiere dürfen vor dem oder während des Transports nicht mit synthetischen Beruhigungsmitteln oder synthetischen Stimulantien behandelt werden.

Besonderheiten für die einzelnen Tierarten sind im Folgenden aufgeführt:

Wiederkäuer

- die Transportfläche muss eingestreut sein
- milchgebende Tiere vor dem Verladen abmelken
- schonendes Ein- und Ausladen
- geschlechtsreife männliche Tiere müssen von weiblichen Tieren der gleichen Art getrennt befördert werden

Schweine

- die Transportfläche muss eingestreut sein
- schonendes Ein- und Ausladen (z.B. Treibschilder und -gatter zum Leiten)
- nach Möglichkeit Treiben vom Dunklen ins Helle
- Trennung nach Mastgruppen und Herkünften; bei gemeinsamem Transport Trennwände

Geflügel

- Behältnisse dunkel, gut belüftet und ausreichend hoch

3.3 | Anlieferung und Übergang zur Schlachtstätte

Die Tiere sind nach ihrer Ankunft im Schlachthof möglichst sofort zu entladen und in ihre Ruheräumlichkeiten zu treiben. Bei Schlachtbetrieben, die gleichzeitig konventionell und ökologisch erzeugte Tiere schlachten, ist unbedingt auf die räumliche oder zeitliche Trennung zu achten.

Der Übergang zur Schlachtstätte sollte in kleinen Gruppen, auf geraden Treibwegen und trittsicheren Böden erfolgen. Die Tiere sind behutsam zu treiben, wobei ihr Herdentrieb genutzt werden sollte. Zulässige Treibhilfen dürfen nur zum Leiten der Tiere und nur kurz verwendet werden.

3.4 | Unterbringung und Ruhezeiten vor dem Schlachten

Die Planung im Vorfeld der eigentlichen Schlachtung ist darauf auszurichten, dass die Wartezeiten im Schlachthof auf ein Minimum begrenzt werden können. Die notwendigen Ruhezeiten sollten mindestens so bemessen sein, dass die Tiere den Transportstress abbauen können. Alle Tiere müssen während der Ruhezeit freien Zugang zur Tränke haben.

Den Tieren müssen genügend und ausreichend große Buchten (Möglichkeit zum Ablegen und bequemen Liegen) mit ausreichendem Wetterschutz, trittsicheren Böden, möglichst mit Einstreu, und Belüftung zur Verfügung stehen. Tiere, bei denen aufgrund ihrer Art, ihres Geschlechts, ihres Alters oder ihrer Herkunft die Gefahr gegenseitiger Verletzung besteht, müssen getrennt untergebracht werden.

Fortsetzung 3.4: Besonderheiten für die einzelnen Tierarten sind im Folgenden aufgeführt:

Wiederkäuer

- Laktierende Tiere müssen spätestens 14 Stunden nach dem letzten Abmelken der Schlachtung zugeführt werden.

Schweine

- Zur Beruhigung und bei hohen Umgebungstemperaturen zur Abkühlung sollten Schweine berieselt werden (bei hoher Umgebungstemperatur ggf. auf die Einstreu verzichten).

3.5 | Schlachtung und Zerlegung

Während des gesamten Prozesses der Schlachtung, Zerlegung und Weiterverarbeitung ist eine strikte Trennung der BIOLAND-Schlachtkörper bzw. des BIOLAND-Fleisches von anderen Schlachtkörpern zu gewährleisten, um Beeinflussungen oder Kontaminationen auszuschließen. Dies ist insbesondere zu gewährleisten durch geeignete Gestaltung der Produktionsabläufe sowie durch ausreichende Reinigung und Desinfektion der Anlagen, Maschinen und Arbeitsgeräte.

Alle Tiere sind wirkungsvoll zu betäuben. Die Betäubungsausrüstung muss in einwandfreiem und funktionstüchtigem Zustand sein.

Nach der Betäubung müssen die Tiere schnell vollständig entbluten.

Besonderheiten für die einzelnen Tierarten sind im Folgenden aufgeführt:

Wiederkäuer

- Wiederkäuer müssen mit hinreichend fixiertem Kopf per Bolzenschuss betäubt werden; für Schafe und Ziegen ist zusätzlich die Elektrobetäubung zulässig. Bei Rindern ist die Betäubung per Kugelschuss zulässig, wenn die Einwilligung der zuständigen Behörde vorliegt.

Schweine

- Schweine müssen mit der Elektrobetäubung betäubt werden; im begründeten Ausnahmefall kann der BIOLAND e.V. die CO₂-Betäubung gestatten, sofern eine wirkungsvolle Betäubung des Einzeltieres durch geeignete Maßnahmen (z. B. homogene Gruppen) gewährleistet ist.

4 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

4.1 | Allgemeines

Es dürfen nur die unter 4.2 – 4.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden.

Alle Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe dürfen weder unter Verwendung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und/oder deren Derivaten hergestellt noch mit Mikrowellen, ionisierenden Strahlen oder mikrobiziden Gasen behandelt worden sein.

4.2 | 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:

Zur Herstellung von Blut- und Leberwurst sind Blut und Leber von Tieren aus ökologischer Erzeugung getrennt aufzufangen. Das getrennte Auffangen muss jederzeit nachvollziehbar und kontrollierbar sein.

Bei Verwendung von Gemüsepräparaten sind die Merkblätter für BIOLAND-Vertragsmetzger zu beachten.

4.2.1 | Aromen

- Ökologisch zertifizierte Aromaextrakte (z. B. Gewürzextrakte) und ätherische Öle

4.3 | Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

4.3.1 | Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

Kulturen von Mikroorganismen, die – sofern verfügbar – auf ökologischen Substraten vermehrt wurden:

- alle für die Herstellung von Rohwürsten üblichen Starter- und Reifungskulturen.

Enzyme:

- Der Einsatz von Enzymen ist für die Herstellung von Fleischerzeugnissen nicht zulässig.

4.3.2 | Lebensmittelzusatzstoffe

- Kohlendioxid (E 290) (CO₂), Stickstoff (E 941) (N₂), Sauerstoff (E 948) (O₂)
- Natriumlactat (E 325) zur Behandlung von Naturdärmen
- Natriumcitrat (E 331) als Kutterhilfsmittel für die Verarbeitung von nicht schlachtwarmem Fleisch und zur Verhinderung der Blutgerinnung
- Rauch aus naturbelassenen einheimischen Hölzern und Zweigen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen

4.4 | Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid
- Stickstoff
- Tauchmassen
(aus ökologisch zertifiziertem pflanzlichen Öl oder ökologisch zertifiziertem Bienenwachs)

5 Verarbeitungsv erfahren

Es sind alle unter Verwendung der in den Abschnitten 4.2 – 4.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Behandlung von Fleisch und die Herstellung von Fleischerzeugnissen zugelassen.

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

- Gewinnung von Separatorenfleisch
- Herstellung von Formfleischerzeugnissen
- Druck- bzw. Hochdruckbehandlung von Fleisch und Fleischerzeugnissen mit Sauerstoff

Hinsichtlich einzelner Verarbeitungsverfahren sind folgende Besonderheiten zu beachten:

Herstellung von Gallerten

Zur Herstellung von Gallerten sind nur natürliches Aspik und Schwartenbrei zugelassen.

Pökellung

Das natürliche Salzen im Trocken- oder Nasspökellungsverfahren ist zulässig.

Räuchern

Das Kalt-, Warm- und Heißräuchern ist erlaubt. Schwarzräuchern ist nicht zulässig.

6 Lagerung und Transport

Unverwechselbare Kennzeichnungen bei Lagerung, Verarbeitung und Transport von Schlachtkörpern sowie Halb- und Fertigerzeugnissen sind insbesondere bei Betrieben erforderlich, die neben ökologischen auch konventionelle Erzeugnisse lagern, verarbeiten und transportieren. Auf klare Transportetikettierungen ist zu achten.

7 Verpackung

Für Fleisch und Fleischerzeugnisse sind folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe zulässig:

- Wursthüllen
- Naturdärme (gewonnen im eigenen Betrieb, sind Kunstdärmen vorzuziehen)
- Kunstdärme aus regenerierten Naturprodukten
 - Kunstdärme aus Cellulosehydrat (Cellulosedarm, Cellulosefaserdarm; sofern verfügbar, möglichst ohne PVDC-Beschichtung)- Kunstdärme aus Echt-Pergament (Papierdarm)
 - Kunstdärme aus gehärtetem Eiweiß (Hautfaserdarm)
- synthetische Kunstdärme
 - Kunstdärme aus Polyethylenterephthalat (PET), Polyamiden (PA), Polypropylen (PP) oder Polyethylen (PE); Einzel- oder Verbundfolie
- Konserven (Glas, Blech, Weißblech)
- Folien, Beutel oder Becher aus weichmacherfreien Kunststoffen (Polyethylen (PE), Polyamid (PA) und Polypropylen (PP)); einzeln oder als Verbundfolie
- Pergamentpapier (auch mit Wachs beschichtet)
- Verpackungsschalen aus Holzschliff
- Sonstige Packstoffe (Twist off Deckel, Clipverschlüsse, Etiketten)

8 Schädlingsbekämpfung

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.

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

9 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 Beeinflussung der Qualität von Fleisch und Fleischerzeugnissen erfolgt auf verschiedenen Stufen (Erzeugung, Transport, Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung). Zur Beurteilung der Fleischqualität werden hauptsächlich mikrobiologische, toxikologische und biochemisch-physikalische Merkmale herangezogen.

Folgende Maßnahmen stellen eine einwandfreie mikrobiologische Fleischqualität sicher:

- einwandfreie Hygienebedingungen im Betrieb (Schlachtstätte, Metzgerei, Verkauf) und beim Personal;
- sauberes Ausschachten der Tierkörper;
- sachgemäße Temperaturführung während der Gewinnung, Zerlegung, Lagerung, Verarbeitung und Distribution;
- Trennung „reiner“ und „unreiner“ Bereiche beim Schlachtvorgang;
- sachgemäße Reinigung und Desinfektion.

Aufgrund der ausreichenden gesetzlichen Bestimmungen und der Verderblichkeit der Rohware entfällt die Verpflichtung aus den Allgemeinen BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien, von jeder angelieferten Rohwarenpartie eine Rückstellprobe zu ziehen. Von den Verarbeitungsprodukten (nur Konserven im mehrstufigen Absatz) sind Rückstellproben zu ziehen und bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aufzubewahren.

10 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung von Fleisch und Fleischerzeugnissen und die Deklaration aller Zutaten erfolgen gemäß den Kennzeichnungsbestimmungen in Kapitel 7.6 der Allgemeinen BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien und der Lebensmittelinformations-Verordnung.

Bei unverpackter Ware ist eine vollständige und stets auf aktuellem Stand geführte Liste mit allen Zutaten der BIOLAND-Produkte für Kundenanfragen jederzeit bereitzuhalten.

11 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.

Gemüse und Obst

1	Grundlagen	37
2	Geltungsbereich	37
3	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	38
3.1	Allgemeines	38
3.2	Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	38
3.2.1	Aromen (nur für Fruchtzubereitungen in Milcherzeugnissen)	38
3.3	Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	38
3.3.1	Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	38
3.3.2	Lebensmittelzusatzstoffe	39
3.4	Verarbeitungshilfsstoffe	39
4	Verarbeitungsverfahren	39
5	Aufbereitung, Lagerung und Transport	40
6	Verpackung	40
7	Schädlingsbekämpfung	40
8	Qualitätssicherung	41
9	Kennzeichnung und Deklaration	41
10	Inkrafttreten und Umsetzung	41

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 (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 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, Gemüseentöpfe 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, Tiefkühl Obst, 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, Fruchtsirup, 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.

3.2.1 | 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 (FTNF-Aromen), 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 V der Verordnung (EU) Nr. 2021/1165 entsprechen.

3.3 | Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

3.3.1 | 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 Gemüseentöpfe 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.

3.3.2 | 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), nur aus ökologischer Erzeugung
- Guarkernmehl (E 412), nur aus ökologischer Erzeugung
- 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)
- Trennmittel: 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, Holzwolle
- Sonstiges (Verschlüsse, Etiketten)

7 Schädlingsbekämpfung

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.

Fortsetzung 7: Die erlaubten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind in den BIOLAND-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung 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 Rohwarenparte 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-Richtlinien 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-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.

Getreide und Getreideerzeugnisse

1	Grundlagen	43
2	Geltungsbereich	43
3	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	44
3.1	Allgemeines	44
3.2	Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	44
3.2.1	Aromen	44
3.3	Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	44
3.3.1	Kulturen von Mikroorganismen und Enzymen	44
3.3.2	Lebensmittelzusatzstoffe	44
3.4	Verarbeitungshilfsstoffe	44
4	Verarbeitungsverfahren	45
5	Verpackung	45
6	Schädlingsbekämpfung	46
7	Qualitätssicherung	46
8	Kennzeichnung und Deklaration	46
9	Inkrafttreten und Umsetzung	47

1 Grundlagen

Grundlagen der BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien für Getreide und Getreideerzeugnisse 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 von Getreide und Getreideerzeugnissen bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

- Getreide, Getreidemahlerzeugnisse und Getreideflockenerzeugnisse;
- daraus hergestellte Produkte, zum Beispiel Frühstückscerealien wie Müsli, Crunchy, Flakes oder Pops, Snacks, Backmischungen, Trockenmischungen mit maßgeblichem Getreideanteil (zum Beispiel Bratlinge, Risotto), native Stärke, Quellstärke, Vitalkleber, Getreidekaffee oder Malz.

Brotaufstriche, Puddingpulver oder andere Produkte auf Getreidebasis, die nicht typischerweise als Getreideerzeugnisse anzusehen sind, gehören nicht zum Geltungsbereich dieser Richtlinie.

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 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

- Ökologisch zertifizierte ätherische Öle, z. B. Orangenöl, und Aromaextrakte

3.3 | Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

3.3.1 | Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

Kulturen von Mikroorganismen, die – sofern verfügbar – auf ökologischen Substraten vermehrt wurden:

- Kulturen von Milchsäurebakterien
- Sauerteig, getrockneter Sauerteig (ökologisch zertifiziert)
- Hefe und Hefeerzeugnisse, z. B. Hefeextrakt und -flocken (sofern verfügbar, sollten ökologisch zertifizierte Hefe und Hefeerzeugnisse verwendet werden).

Enzyme sind für die Verarbeitung bzw. Herstellung von Getreideerzeugnissen nicht zulässig.

3.3.2 | Lebensmittelzusatzstoffe

- Kohlendioxid (E 290) (CO₂), Stickstoff (E 941) (N₂), Sauerstoff (E 948) (O₂)
- weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von Natriumbicarbonat, Natriumhydrogencarbonat (E 500), Natriumtartrat (E 335) und Kaliumtartrat (Weinstein, E 336) (nur für Backmischungen)
- natives, nicht modifiziertes, ökologisch zertifiziertes Lecithin (E 322) (nur für Backmischungen)

3.4 | Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid (E 290) (CO₂), Stickstoff (E 941) (N₂)

4 Verarbeitungsverfahren

Es sind die unter Verwendung der in den Abschnitten 3.2 – 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zum Reinigen und Vermahlen von Getreide, zur Weiterverarbeitung von Getreidemahl- und Getreideflockenerzeugnissen sowie zur Herstellung von Getreideerzeugnissen, die dem Geltungsbereich dieser Richtlinie unterliegen, zugelassen.

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

Darüber hinaus darf folgendes Verfahren nicht angewendet werden:

- Herstellung von chemisch und enzymatisch modifizierter Stärke (mit Ausnahme von Stärkeverzuckerungsprodukten)

5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Getreide und Getreideerzeugnisse zulässig:

- Glas
- Papier- und Kartonverpackungen, auch ein- oder beidseitig beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyacryl, Polyamid (PA), Polyethylenterephthalat (PET) und daraus hergestellte Packmittel; Folien möglichst als Monomaterial; der Einsatz von mit Acryl oder PVOH lackiertem PP ist im begründeten Einzelfall nach vorheriger Ausnahmegenehmigung von BIOLAND möglich; der Verarbeiter ist in diesem Fall gehalten, sich um einen richtlinienkonformen Ersatzstoff zu bemühen.
- textile Verpackungen (schadstoffgeprüft)
- Sonstiges (z. B. Verschlüsse, Etiketten)

6 Schädlingsbekämpfung

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.

Die erlaubten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind gesondert in den BIOLAND-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung 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 Getreide und Getreideerzeugnissen 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 Mehltypen. BIOLAND-Getreidemahl- und Getreideflockenerzeugnisse und daraus hergestellte Produkte dürfen nur als Vollkornprodukte bezeichnet werden, wenn sie zu 100 % aus Vollkorn hergestellt sind.

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.

Hefe und Hefeerzeugnisse

1	Grundlagen	49
2	Geltungsbereich	49
3	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	50
3.1	Allgemeines	50
3.2	Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	50
3.2.1	Aromen	50
3.3	Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	50
3.3.1	Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	50
3.3.2	Lebensmittelzusatzstoffe	50
3.4	Verarbeitungshilfsstoffe	50
4	Verarbeitungsverfahren	51
5	Verpackung	51
6	Schädlingsbekämpfung	51
7	Qualitätssicherung	52
8	Kennzeichnung und Deklaration	52
9	Inkrafttreten und Umsetzung	52

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 (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 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.

3.2.1 | Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zugelassen.

3.3 | Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

3.3.1 | 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)

3.3.2 | 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 (CO₂), Stickstoff (N₂), Sauerstoff (O₂)
- Entschäumungsmittel aus ökologischer Erzeugung: Pflanzliche Öle

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 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 Hefe und Hefeferzeugnissen 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.

Heimtierfutter

1	Grundlagen	55
2	Geltungsbereich	55
3	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	56
3.1	Allgemeines	56
3.2	Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs und aus der Jagd	56
3.2.1	Aromen	56
3.3	Zutaten, Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe	56
3.3.1	Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	56
3.3.2	Zulässige Ausgangserzeugnisse und Zusatzstoffe	57
3.3.3	Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe	57
4	Verarbeitungsverfahren	57
5	Verpackung	58
6	Schädlingsbekämpfung	58
7	Qualitätssicherung	58
8	Kennzeichnung und Deklaration	59
9	Inkrafttreten und Umsetzung	59

1 Grundlagen

Grundlagen der BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien für Heimtierfutter 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 Heimtierfutter bestehenden futtermittelrechtlichen gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie der Private Standard Heimtierfutter Prüfverein.

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Futtermittel (Nass- und Trockenfutter) für Heimtiere. Bei Heimtieren handelt es sich um Tierarten, die gefüttert, gezüchtet und gehalten, aber üblicherweise von Menschen nicht verzehrt werden und nicht der Lebensmittelgewinnung dienen (ausgenommen Tiere, die der Pelzgewinnung dienen).

3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

3.1 | Allgemeines

Es dürfen nur die unter 3.2 – 3.3 aufgeführten Zutaten, Zusatzstoffe 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 und aus der Jagd

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:

- Fleisch und Fleischerzeugnisse, insbesondere:
 - Speisegelatine aus Schweineschwarten, aus ökologischer Erzeugung (ohne Zusätze)
 - Material der Kategorie 3 mit folgenden Eigenschaften: Schlachtkörperteile, die zwar zum menschlichen Verzehr geeignet sind (genusstauglich), jedoch aus kommerziellen Gründen nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind
 - Erzeugnisse aus der Jagd und Gehegehaltung

Bei der Verarbeitung von Blut, Pansen bzw. Innereien aus ökologischer Erzeugung ist auf eine entsprechende Trennung, getrennte Lagerung bzw. getrenntes Auffangen zu achten – dieses ist zu dokumentieren. Das getrennte Auffangen muss jederzeit nachvollziehbar und kontrollierbar sein.

3.2.1 | Aromen

- Der Einsatz von Aromen ist nicht zugelassen.

3.3 | Zutaten, Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe

3.3.1 | Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Der Einsatz von Mikroorganismen und Enzymen ist nicht zugelassen.

3.3.2 | Zulässige Ausgangserzeugnisse und Zusatzstoffe

- Pektin, nicht amidiert (E 440i)
- Agar-Agar (E406) aus ökologischer Erzeugung
- Johannisbrotkernmehl (E 410) aus ökologischer Erzeugung
- Guarkernmehl (E 412) aus ökologischer Erzeugung
- Natives, nicht modifiziertes Soja- oder Sonnenblumenlecithin (E 322) aus ökologischer Erzeugung
- Mineralstoffe und Spurenelemente (nur zulässig, sofern sie unter den Maßgaben der VO (EU) 2021/1165 Verwendung finden)

Hinweis: Naturidentische und synthetische Vitamine sind nicht zugelassen.

3.3.3 | Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid (CO₂), Stickstoff (N₂)
- Tauchmassen (aus Pflanzenfetten, Rindertalg)
- Trennmittel/-wachse, die aus folgenden Komponenten aus ökologischer Erzeugung bestehen:
 - Pflanzliche Öle/Fette
 - Trennwachse (Bienenwachs, Carnaubawachs)
 - Getreidemehle
 - Butter
 - Native oder physikalisch modifizierte Stärke
 - Natives, nicht modifiziertes Soja- oder Sonnenblumenlecithin

4 Verarbeitungsverfahren

Es sind alle unter Verwendung der in den Abschnitten 3.2 – 3.3 aufgeführten Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe sowie für die Herstellung von Heimtiefutter üblichen Verfahren zugelassen, außer den in den produktgruppenspezifischen BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien unzulässigen Verfahren.

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

Dabei muss die VO (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung mit Hygienevorschriften für K3-Material, also nicht für den Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte) beachtet werden.

5 Verpackung

Für Heimtiefuttermittel sind folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe zulässig:

- Papier, Papier- und Kartonverpackungen (auch mit PE-Beschichtung, ein- oder beidseitig)
- Pergamin(papier), Pergamentpapier (Pergaminpapier sollte bevorzugt eingesetzt werden)
- Zellglas (unbeschichtet)
- Konserven aus Glas, Blech, Weißblech
- Folien/Beutel aus weichmacherfreien Kunststoffen: Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA), Polyethylenterephthalat (PET); einzeln oder als Verbundfolie; mit Aluminium beschichtete Folie nur für Produkte, die gasdicht verpackt werden müssen.
- Unbehandeltes, rückstandsfreies Holz bzw. Verpackungsschalen aus Holzschliff
- Wursthüllen (siehe BIOLAND-Richtlinien Fleisch und Fleischerzeugnisse)
- Sonstiges (Etiketten, Clipverschlüsse, Twist-Off-Deckel, Deckel aus Polyethylen)

6 Schädlingsbekämpfung

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.

Die erlaubten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind in den BIOLAND-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung 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 Heimtiefutter erfolgen gemäß den Kennzeichnungsbestimmungen in Kapitel 7.6 der Allgemeinen BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien und der Lebensmittelinformations-Verordnung sowie gemäß Artikel 30 der Verordnung (EU) 2018/848

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.

Honigwein (Met)

1	Grundlagen	61
2	Geltungsbereich	61
3	Zutaten und önologische Behandlungsmittel	62
3.1	Grundsätze	62
3.2	Liste der Zutaten und önologischen Behandlungsmittel	62
3.2.1	Allgemein	62
3.2.2	Förderung der Hefebildung und der Gärung	62
3.2.3	Klärung	62
3.2.4	Haltbarmachung	62
4	Verarbeitungsverfahren	63
5	Verpackung	63
6	Reinigung und Desinfektion	64
7	Schädlingsbekämpfung	64
8	Kennzeichnung und Deklaration	64
9	Qualitätssicherung	65
10	Inkrafttreten und Umsetzung	65

1 Grundlagen

Grundlagen der BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien für Honigwein (Met) 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 Honigwein bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), das Weingesetz und die Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes.

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

- Honigwein (Met)
- Mischgetränke aus Honigwein und Fruchtwein oder Fruchtsaft; die Weinbereitung aus Fruchtsaft und die Saftherstellung fallen nicht in den Geltungsbereich dieser Richtlinien

3 Zutaten und önologische Behandlungsmittel

3.1 | Grundsätze

Es dürfen nur die unter 3.2 aufgeführten Zutaten und önologischen Behandlungsmittel verwendet werden. Diese 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 | Liste der Zutaten und önologischen Behandlungsmittel

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 | Allgemein

- Reinzuchthefer
- Kohlendioxid (bei der Abfüllung)

3.2.2 | Förderung der Hefebildung und der Gärung

- Thiaminhydrochlorid
- Diammoniumphosphat

3.2.3 | Klärung

- Na-/Ca-Bentonit

3.2.4 | Haltbarmachung

- Kaliummetabisulfit (E224) oder Schwefeldioxid (E220)
Anzustreben ist der geringstmögliche Einsatz von schwefliger Säure, der Höchstwert beträgt 100 mg SO₂/Liter.

4 Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der unter 3.2 aufgeführten Zutaten und önologischen Behandlungsmittel üblichen Verfahren sind erlaubt, mit folgenden Einschränkungen:

Nicht zugelassen sind:

- Eine Erwärmung des Honigs oder der Honig-Wasser-Lösung ist nur mit schonenden Wärmebehandlungsverfahren im Temperaturbereich von 60 bis 85 °C zulässig.
- Nicht zugelassen ist die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen.

5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind zulässig:

- Glasflaschen; Leergut muss zurückgenommen und einer Wiederverwendung zugeführt werden
- Steingut
- Korken; Naturkorken werden empfohlen; eine Chlorbehandlung der Korken ist nicht erlaubt
- Schraubverschlüsse
- Glasverschlüsse
- Flaschenkapseln aus den Monomaterialien Polyethylen (PE) und Polypropylen (PP); um Abfall zu vermeiden wird empfohlen, sofern gesetzlich zulässig, auf die Verwendung von Flaschenkapseln zu verzichten.
- Behältnisse aus PE und Kartonverpackungen, auch innenbeschichtet mit PE, als Transportverpackung
- der Neukauf von Styroporverpackungen ist verboten

6 Reinigung und Desinfektion

Die Reinigung der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen muss eine einwandfreie Hygiene entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene bei einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit bewirken.

Mechanisch-physikalische Verfahren sind, soweit möglich und sinnvoll, einer chemischen Desinfektion vorzuziehen.

Folgende Mittel sind erlaubt:

- Peressigsäure
- Zitronensäure
- Wasserstoffperoxid
- schweflige Säure
- Natronlauge
- Kalilauge
- Tenside (Voraussetzung ist, dass die eingesetzten Tenside zu 98 % abbaubar sind)
- Schmierseife

7 Schädlingsbekämpfung

Bei der Schädlingsbekämpfung ist jederzeit auszuschließen, dass BIOLAND-Produkte mit un-erlaubten Stoffen (z. B. Pestizide) in direkten oder indirekten Kontakt kommen. Grundsätzlich ausgeschlossen ist die Anwendung von Pestiziden und Desinfektionsmitteln, die gesundheitsge-fährdende Wirk- bzw. Inhaltsstoffe, insbesondere persistente oder karzinogene Stoffe, enthal-ten. Im Zweifelsfall hat der Verarbeiter die Produkte auf mögliche Rückstandsbelastungen hin zu untersuchen.

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

8 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorschriften und den Allgemeinen BIOLAND-Kennzeichnungsbestimmungen (Kapitel 8 der BIOLAND-Richtlinien).

9 Qualitätssicherung

Vom Rohstoff (Honig) als auch von den Verarbeitungsprodukten sind Rückstellproben zu zie-hen. Von dem Honigwein ist eine Handelsanalyse bei einem akkreditierten Prüflaboratorium nach dem Stand der Technik anzufertigen. Von dieser Verpflichtung sind Vertragsbetriebe aus-genommen, die unter 1.000 Liter Honigwein pro Jahr erzeugen.

10 Inkrafttreten und Umsetzung

Diese Verarbeitungsrichtlinien treten mit Beschluss der BIOLANDdelegiertenversammlung in Kraft. Alle Verarbeiter und Hersteller von Honigwein (Met) 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.

Milch, Milcherzeugnisse, Butter, Käse, Speiseeis

1	Grundlagen	67
2	Geltungsbereich	67
3	Transport und Lagerung der Rohware	67
4	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	68
4.1	Allgemeines	68
4.2	Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	68
4.2.1	Aromen (nur für Fruchtzubereitungen in Milcherzeugnissen und Speiseeis)	68
4.3	Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	69
4.3.1	Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	69
4.3.2	Lebensmittelzusatzstoffe	69
4.4	Verarbeitungshilfsstoffe	69
5	Verarbeitungsverfahren	70
6	Verpackung	70
7	Schädlingsbekämpfung	71
8	Qualitätssicherung	71
9	Kennzeichnung und Deklaration	71
10	Inkrafttreten und Umsetzung	72

1 Grundlagen

Grundlagen der BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien für Milch, Milcherzeugnisse, Butter, Käse und Speiseeis 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 Milch, Milcherzeugnissen, Butter, Käse und Speiseeis bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), die Milch-Verordnung, die Butter-Verordnung, die Käse-Verordnung, die Milcherzeugnisse-Verordnung, die Richtlinie für Fruchtzubereitungen zur Herstellung von Milcherzeugnissen sowie die Verordnung über Speiseeis und die Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse.

67

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Milch, Milcherzeugnisse, Butter, Käse und Speiseeis.

3 Transport und Lagerung der Rohware

Um eine Verwechslung mit konventioneller Milch zu vermeiden, ist die Milch in getrennten Milchsammelwagen oder speziell gekennzeichneten Tanks zu sammeln.

4 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

4.1 | Allgemeines

Es dürfen nur die unter 4.2 – 4.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Alle Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe dürfen weder unter Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und/oder deren Derivaten hergestellt noch mit Mikrowellen, ionisierenden Strahlen oder mikrobioziden Gasen behandelt worden sein.

4.2 | 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:

- Milch und Milcherzeugnisse
 - Trockenmilcherzeugnisse (für Joghurt und Milchlischerzeugnisse)
- färbende Lebensmittel (nur für Fruchtzubereitungen und Speiseeis)
- Süßungsmittel (nur für Fruchtzubereitungen und Speiseeis);

4.2.1 | Aromen (nur für Fruchtzubereitungen in Milcherzeugnissen und Speiseeis)

- Aromaextrakte, Extrakte aus der namengebenden Frucht, ätherische Öle
- natürliche Aromastoffe (nicht für Unterlegfrüchte sowie Fruchtzubereitungen aus Bananen, Orangen, Zitronen, Sanddorn, Brombeeren, Himbeeren und Holunder; der BIOLAND e.V. behält sich vor, die Ausschlussliste nach Stand der Forschung und Entwicklung zu erweitern.)

Die Vertragsverarbeiter des BIOLAND e.V. streben an, vorzugsweise Lebensmittel sowie Aroma- bzw. Fruchtextrikte 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 (FTNF-Aromen), physikalisch bzw. durch Extraktion mittels geeigneter Lebensmittel (z. B. Öl, Ethanol), Wasser oder Kohlendioxid gewonnen sein.

4.3 | Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

4.3.1 | Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Kulturen von Mikroorganismen, die – sofern verfügbar – auf ökologischen Substraten vermehrt wurden:
 - alle für die Herstellung von Milcherzeugnissen, Butter und Käse üblichen Kulturen von Mikroorganismen;
 - soweit die Anzucht und Weiterführung von Starterkulturen im eigenen Betrieb vorgenommen wird, müssen diese in Bio-Milch erfolgen.
- Enzyme:
 - Lab und Labaustauschstoffe;
 - Laktase (nur für die Herstellung von laktosefreien Produkten)
 - der Einsatz weiterer Enzyme (z.B. Lysozym) ist nicht zulässig.

4.3.2 | Lebensmittelzusatzstoffe

- Pflanzenkohle (E 153) für geachteten Ziegenkäse
- Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsamenbeständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen (nur für Käse)
- Kohlendioxid (E 290) (CO₂), Stickstoff (E 941) (N₂), Sauerstoff (E 948) (O₂)
- Zitronensäure (E 330) oder Milchsäure (E 270) (nur zur Herstellung von Mozzarella)
- Trinatriumcitrat (E 331) (nur für Koch- oder Schmelzkäse)
- Natriumhydrogencarbonat (E 500) oder Calciumcarbonat (E 170) (nur für Sauermilchkäse, bis zu max. 10g auf 1000g Quark)
- Lecithin (E 322) (nur für Speiseeis), nur ökologisch zertifiziertes Lecithin
- Agar-Agar (E 406) (nur für Milcherzeugnisse und Speiseeis)
- Johannisbrotkernmehl (E 410) (nur für Milcherzeugnisse und Speiseeis), nur aus ökologischer Erzeugung
- Guarkernmehl (E 412) (nur für Milcherzeugnisse und Speiseeis), nur aus ökologischer Erzeugung
- Pektin, nicht amidiert (E 440i) (nur für Milcherzeugnisse)
- Calciumchlorid (E 509) zur Käseherstellung (Milchgerinnung)

4.4 | Verarbeitungshilfsstoffe

- Überzugsmassen (für Hartkäse, Schnittkäse, halbfesten Schnittkäse)
 - pflanzliche Öle (ökologisch zertifiziert)
 - Bienenwachs (ökologisch zertifiziert)
 - natürliche Hartparaffine, mikrokristalline Wachse (beide nicht gefärbt und ohne weitere Zusätze)
- Kunststoffdispersionen aus Polyvinylacetat (PVA) Copolymeren als Käseüberzug (PVC-frei, ohne Konservierungsstoffe mit antibiotischer Wirkung (z. B. Kaliumsorbat, Natamycin, Nisin), ohne künstliche Farbstoffe) zur Oberflächenbehandlung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse (nur so lange zulässig, bis ein geeigneter Ersatzstoff oder alternatives Verfahren gefunden ist)

5 Verarbeitungsverfahren

Es sind alle unter Verwendung der in den Abschnitten 4.2 – 4.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Behandlung von Milch und die Herstellung von Milcherzeugnissen, Butter, Käse und Speiseeis zugelassen.

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

- technischen Säuerung (z. B. Nizo-Verfahren bei Butter)

Bei Ultrahocherhitzung muss ein β -Lactoglobulin-Wert von über 500 mg pro Liter Milch erzielt werden. Sterilisation ist ausschließlich zur Herstellung von Kaffeesahne-Produkten zulässig.

Allgäuer Bergkäse und Allgäuer Emmentaler dürfen nur aus unerhitzter, nicht baktofugierter Rohmilch hergestellt werden.

6 Verpackung

Für Milch, Milcherzeugnisse, Butter, Käse und Speiseeis sind folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe zulässig:

- Edelstahlbehälter, Milchkannen
- Flaschen, Gläser
- Holz, Blätter
- Presspappe
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet; Verbundverpackungen mit Aluminium nur für ultrahocherhitzte Milch
- Pappbecher und Papier, einseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- Pergamentpapier
- Folien, Beutel oder Becher aus Polyethylen (PE), Polyamid (PA) und/oder Polypropylen (PP); Einzel- oder Verbundfolie
- Verpackungen aus Polycarbonat
- Reifungsfolie (solange als Verbundfolie mit PVDC zulässig, bis ein geeigneter Ersatz verfügbar ist)
- Aluminium(folie)
- Blechdosen (für Molkenpulver)
- Überzugsmassen (vgl. 4.4)
- Sonstiges (Twist off Deckel, Deckel aus Polyethylen, Etiketten, Clipverschlüsse)

7 Schädlingsbekämpfung

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.

Die erlaubten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind in den BIOLAND-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung 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.

Aufgrund der ausreichenden gesetzlichen Bestimmungen entfällt die Verpflichtung aus den Allgemeinen BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien, von jeder angelieferten Rohwarenpartie eine Rückstellprobe zu ziehen.

9 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter, Käse und Speiseeis die Deklaration aller Zutaten erfolgen gemäß den Kennzeichnungsbestimmungen in Kapitel 7.6 der Allgemeinen BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien und der Lebensmittelinformations-Verordnung.

Die Homogenisierung von Trinkmilch muss deklariert werden, wenn entsprechende Verfahren angewendet werden. Eine Deklaration von Konsummilch als „nicht homogenisiert“ ist nicht zulässig, wenn die Milch durch mechanisch-physikalische Maßnahmen teilhomogenisiert wird. Bis zu einem technisch bedingten Homogenisierungseffekt von 15 %, gemessen mit der Homogenisierpipette (Nizo-Methode), kann die Milch als „nicht homogenisiert“ gekennzeichnet werden.

Fortsetzung 9: Ultrahocherhitzte Milch ist im zentralen Sichtbereich der Verpackung deutlich als haltbare Milch kenntlich zu machen.

In der Folie gereifter Schnitt- oder Hartkäse ist auf der Verpackung mit dem Hinweis „folien-gereift“ zu kennzeichnen.

Laktosefreie Produkte, die durch den Zusatz des Enzyms Laktase hergestellt werden, sind mit dem Hinweis „laktosefrei“ zu kennzeichnen. Außerdem ist das Enzym Laktase in der Zutatenliste aufzuführen.

Schaf- und Ziegenkäse müssen zu 100 % aus Schaf- bzw. Ziegenmilch hergestellt worden sein.

10 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.

Erzeugnisse aus Soja und anderen pflanzlichen Eiweißträgern

1	Grundlagen	75
2	Geltungsbereich	75
3	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	76
3.1	Allgemeines	76
3.2	Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	76
3.2.1	Aromen	76
3.3	Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	76
3.3.1	Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	76
3.3.2	Lebensmittelzusatzstoffe	76
3.4	Verarbeitungshilfsstoffe	77
4	Verarbeitungsverfahren	77
5	Verpackung	77
6	Schädlingsbekämpfung	78
7	Qualitätssicherung	78
8	Kennzeichnung und Deklaration	78
9	Inkrafttreten und Umsetzung	78

1 Grundlagen

Grundlagen der BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien für Erzeugnisse aus Soja und anderen pflanzlichen Eiweißträgern 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 Erzeugnissen aus Soja und anderen pflanzlichen Eiweißträgern bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören Erzeugnisse aus Soja (Sojadrink, Tofu, Sojasauce, Miso, Tempeh etc.) und Erzeugnisse aus anderen pflanzlichen Eiweißträgern wie z. B. Weizen, Gerste, Hafer, Roggen oder Lupinen (Seitan, Produkte aus Lupinenquark, Getreide-drinks etc.) sowie deren Zubereitungen.

3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

3.1 | Allgemeines

Es dürfen nur die unter 3.2 – 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Alle Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe dürfen weder unter Verwendung von gentechnisch 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

Die Verwendung von ökologisch zertifiziertem Vanilleextrakt für Soja- und Getreidedrinks ist erlaubt.

3.3 | Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

3.3.1 | Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Schimmelpilzkulturen
 - Rhizopus oligosporus zur Beimpfung bei der Herstellung von Tempeh
 - Koji (Aspergillus oryzae und Aspergillus soyae) zur Herstellung von Sojasauce
 - Aspergillus oryzae zur Herstellung von Miso
- Sonstige Kulturen von Mikroorganismen, z. B. Lactobacillen zur Herstellung von Sojasauce
- Bei der Herstellung von getreidebasierten und pseudogetreidebasierten Milchalternativen und Produkten daraus, dürfen Enzyme zur Entschleimung und Hydrolyse der Stärke eingesetzt werden.

3.3.2 | Lebensmittelzusatzstoffe

- Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen
- Kohlendioxid (E 290) (CO₂), Stickstoff (E 941) (N₂), Sauerstoff (E 948) (O₂)
- Agar-Agar (E 406)
- Pektin, nicht amidiert (E 440 i)
- Johannisbrotkernmehl (E 410), nur aus ökologischer Erzeugung
- Guarkernmehl (E 412), nur aus ökologischer Erzeugung
- Native Stärke, Quellstärke (nur aus BIOLAND-Rohstoffen)

3.4 | Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid (CO₂), Stickstoff (N₂)
- Calciumsulfat sowie Calcium- und Magnesiumchlorid (Nigari) als Lösungsmittel
- Calciumcarbonat

4 Verarbeitungsverfahren

Die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen ist nicht zulässig. Ansonsten sind alle unter Verwendung der in den Abschnitten 3.2 – 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung von Erzeugnissen aus Soja und anderen pflanzlichen Eiweißträgern zugelassen.

5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Erzeugnisse aus Soja und anderen pflanzlichen Eiweißträgern zulässig:

- Papier, gewachstes Papier, mit PE beschichtetes Papier
- Pergamin
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA), einzeln oder im Verbund
- textile Verpackungen
- Gläser
- Aluminiumkaschierte Verpackungen (nur im begründeten Einzelfall nach vorhergehender Genehmigung durch den BIOLAND e.V.)
- Sonstiges (z. B. Verschlüsse)

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 Erzeugnissen aus Soja und anderen pflanzlichen Eiweißträgern und die Deklaration aller Zutaten erfolgen gemäß den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß 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.

Speiseöle und Speisefette

1	Grundlagen	81
2	Geltungsbereich	81
3	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	82
3.1	Allgemeines	82
3.2	Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	82
3.3	Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	82
3.4	Verarbeitungshilfsstoffe	82
4	Verarbeitungsverfahren	83
5	Verpackung	84
6	Schädlingsbekämpfung	84
7	Qualitätssicherung	85
8	Kennzeichnung und Deklaration	85
9	Inkrafttreten und Umsetzung	85

1 Grundlagen

Grundlagen der BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien für Speiseöle und Speisefette 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 Speiseölen und Speisefetten bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

81

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören pflanzliche und tierische Speiseöle und Speisefette.

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 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

Zur Herstellung von Speisefetten und Speiseölen werden keine Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs eingesetzt.

3.4 | Verarbeitungshilfsstoffe

- asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter
- nicht-aktiviertes Kieselgur und Perlite als Filterhilfsmittel sowie Filterhilfsmittel auf Zellulosebasis
- Ethanol (gilt nur für die Entölung von Rohstoffen mit geringen Ölgehalten (5–10%)); das so gewonnene Öl darf nicht als „nativ“ bezeichnet werden
- Kohlendioxid (CO₂), Stickstoff (N₂)
- Aktivkohle, Bentonit (nur für Speiseöle, die zur Weiterverarbeitung bestimmt sind und Speiseöl aus Soja)

4 Verarbeitungsverfahren

Es sind die unter Verwendung der in den Abschnitten 3.2 – 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung von Speiseölen und Speisefetten zugelassen.

Zur Herstellung von **pflanzlichen Ölen** können folgende Verarbeitungsverfahren angewendet werden:

- Alle üblichen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, wobei das Konditionieren bzw. Vorwärmen nur bis zur empfohlenen max. Auslauftemperatur erfolgt.
- Mechanisches Pressen mit einer Presstemperatur von max. 60 °C.; die Vertragsverarbeiter des BIOLAND e.V. streben an, möglichst niedrige Presstemperaturen zu erzielen und bei den nachfolgenden Ölen die aufgeführten maximalen Presstemperaturen nicht zu überschreiten:
 - Oliven- und Leinöl: 40 °C
 - Distel- und Kürbiskernöl: 50 °C
- Bei Sojabohnen kann die Vorwärmtemperatur bis auf max. 115 °C angehoben werden, um die für die Ernährung schädlichen Enzyme abzubauen. Es ist dabei darauf zu achten, dass die Temperaturführung so gewählt wird, dass die Proteine bestmöglich erhalten bleiben.
- Filtrieren, Dekantieren, Zentrifugieren

Zur Herstellung von **tierischen Fetten** kann folgendes Verarbeitungsverfahren angewendet werden:

- Ausschmelzen (nach Möglichkeit mit Nassschmelzverfahren)

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

- Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln
- Entschleimen mit mineralischen und organischen Säuren (mit Ausnahme von Zitronensäure für Speiseöl aus Soja)
- Entsäuern (mit Ausnahme von Natronlauge für Speiseöl aus Soja)
- Entfärben/Bleichen (mit Ausnahme von Aktivkohle und Bentonit für Speiseöl aus Soja und Speiseöle, die zur Weiterverarbeitung bestimmt sind)
- Desodorieren (mit Ausnahme der Wasserdampfbehandlung bis 180 °C für Speiseöl aus Soja und Bratöle für Endverbraucher bzw. 240 °C für Speiseöle, die zur Weiterverarbeitung bestimmt sind)
- Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)

5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Speisefette und Speiseöle zulässig:

- Behältnisse aus Edelstahl und Aluminium
- Kunststoffbehältnisse aus reinen Kohlenwasserstoffen (sofern keine Langzeitlagerung)
- Glasflaschen, Gläser (nach Möglichkeit Lichtschutzflaschen, -gläser)
- Papier- und Kartonverpackungen, auch ein- oder beidseitig beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA), Polyethylenterephthalat (PET) und daraus hergestellte Packmittel
- Blech, Weißblech
- Sonstiges (PE-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. Rohwarenparten und zur Rückverfolgbarkeit zu den Lieferanten gemäß Kapitel 7.8 der Allgemeinen BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien.

Zur Überwachung der in Kapitel 4 aufgeführten max. Presstemperaturen sind Temperaturprotokolle zu führen. Die Presstemperaturen sind so nahe wie möglich an den Auslauföffnungen der Presse (Seiherkorb) zu messen.

8 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung von Speisefetten und Speiseölen und die Deklaration aller Zutaten erfolgen gemäß Kennzeichnungsbestimmungen in Kapitel 7.6 der Allgemeinen BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien, der Lebensmittelinformations-Verordnung und den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches für Speisefette und Speiseöle.

Mit Begriffen wie „nativ“ oder „kaltgepresst“ dürfen nur Speiseöle bezeichnet werden, die keinem Raffinationsschritt, auch keiner Wasserdampfbehandlung unterzogen wurden. Speiseöle und Speisefette, die mit Wasserdampf behandelt wurden, sind mit einem entsprechenden Hinweis auf der Verpackung zu versehen.

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.

Spirituosen

1	Grundlagen	87
2	Geltungsbereich	87
3	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	88
3.1	Allgemeines	88
3.2	Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	88
3.2.1	Aromen	88
3.3	Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	89
3.3.1	Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	89
3.4	Behandlungsmittel in der Brennerei	89
4	Verarbeitungsverfahren und -geräte	89
5	Verpackung	90
6	Schädlingsbekämpfung	90
7	Qualitätssicherung	91
8	Kennzeichnung und Deklaration	91
9	Inkrafttreten und Umsetzung	91

1 Grundlagen

Grundlagen der BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien für Spirituosen 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 Spirituosen bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), die Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. April 2019 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen, die Verordnung über bestimmte alkoholhaltige Getränke sowie die entsprechenden Ergänzungsverordnungen und Durchführungsbestimmungen.

87

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören folgende Spirituosen:

- Spirituosen aus Getreide (Korn, Kornbrand)
- Spirituosen aus Wein (Weinbrand)
- Spirituosen aus Kartoffeln (Kartoffelbrand)
- Spirituosen aus Rückständen der Weinbereitung und Obstverarbeitung (Tresterbrand oder Trester, Brand aus Obsttrester, Hefebbrand)
- Spirituosen aus Obst (Obstbrand, Brand aus Apfel- oder Birnenwein, Obstspirituose, Obstgeist)
- Liköre

3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

3.1 | Allgemeines

Es dürfen nur die unter 3.2 – 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Alle Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe dürfen weder unter Verwendung von gentechnisch 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.

Für die nachfolgend genannten Zutatengruppen gelten die hierbei genannten Sonderregelungen:

- Drogen, insbesondere Kräuter, Gewürze, Pflanzen und Pflanzenteile (z. B. Blüten, Blätter, Wurzeln, Samen, Beeren oder Schalen), Hölzer und Rinden (nur aus ökologisch erzeugten Rohstoffen oder zertifizierter Wildsammlung)
- Typagen bei der Weinbrandherstellung (nur Stoffe aus ökologischer Erzeugung)
- Karamelsirup zur Färbung von Likören, bei denen durch die Färbung kein höherer Fruchtgehalt oder keine längere Lagerung vorgetäuscht wird

3.2.1 | Aromen

- 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 von Spirituosen 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 und pflanzlichen Drogen, ausschließlich oder fast ausschließlich aus dem namengebenden Ausgangsprodukt (FTNF-Aromen), 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 V der Verordnung (EU) Nr. 2021/1165 entsprechen.

3.3 | Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

3.3.1 | Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Kulturen von Mikroorganismen, die – sofern verfügbar – auf ökologischen Substraten vermehrt wurden:
 - Reinzuchthefen
- Enzyme: Pektinasen, Amylasen

3.4 | Behandlungsmittel in der Brennerei

- Milchsäure (E 270), Äpfelsäure (E 296), Zitronensäure (E 330), Weinsäure (E 334) (zur Ansäuerung der Maische und zur Aufrechterhaltung des fruchteigenen Charakters bei Abbauprozessen von Fruchtsäure)
- Calciumcarbonat (zur Neutralisation)
- pflanzliche Öle, ökologisch zertifiziert (zur Schaumverhütung)
- Filtermaterialien wie Zellulose- oder Stofffilter
- nicht-aktiviertes Kieselgur, Perlite (als Filterhilfsmittel)
- frisches Hühnereier-Eiweiß, Magermilch und Quark aus ökologischer Erzeugung, Speisegelatine, Na-/Ca-Bentonite (als Klärhilfsmittel)

4 Verarbeitungsverfahren und -geräte

Die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen ist nicht zulässig. Ansonsten sind alle unter Verwendung der in den Abschnitten 3.2 – 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung von Spirituosen zugelassen, mit Ausnahme der

- Herstellung von Fruchtaromalikören

5 Verpackung

Für Spirituosen sind folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe zulässig:

- Glasflaschen
- Steingut
- Holzfässer
- Flaschenverschlüsse: Naturkorken (empfohlen: mit Bio-Zertifikat und aus zertifizierten Korkeichenwäldern); eine Chlorbehandlung der Korken ist nicht erlaubt
- Schraubverschlüsse aus Aluminium und Kunststoff (ohne PVC-Dichtung)
- Kunststoffstopfen
- Behältnisse aus Polyethylen (PE), Polyamid (PA), Polypropylen (PP), Polyethylenterephthalat (PET), Edelstahl und Kartonverpackungen, auch innenbeschichtet mit PE, als Gär- oder Transportbehälter
- Sonstiges (Etiketten etc.)

6 Schädlingsbekämpfung

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.

Die erlaubten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind in den BIOLAND-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung 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.

Es ist von jeder angelieferten Rohwarenpartie eine Rückstellprobe zu ziehen und diese mit Lieferdatum und Name des Lieferanten zu kennzeichnen. Von dieser Verpflichtung sind leicht verderbliche Rohwaren (z. B. Obst) ausgenommen. Von den Verarbeitungsprodukten sind Rückstellmuster zu ziehen und einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren.

8 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung von Spirituosen 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.

Süßungsmittel

1	Grundlagen	93
2	Geltungsbereich	93
3	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	94
3.1	Allgemeines	94
3.2	Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	94
3.2.1	Aromen	94
3.3	Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	94
3.3.1	Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	94
3.3.2	Lebensmittelzusatzstoffe	94
3.4	Verarbeitungshilfsstoffe	94
4	Verarbeitungsverfahren	95
5	Verpackung	95
6	Schädlingsbekämpfung	95
7	Qualitätssicherung	96
8	Kennzeichnung und Deklaration	96
9	Inkrafttreten und Umsetzung	96

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).

93

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.

Teigwaren

1	Grundlagen	99
2	Geltungsbereich	99
3	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	100
3.1	Allgemeines	100
3.2	Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	100
3.2.1	Aromen	100
3.3	Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	100
3.3.1	Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	100
3.3.2	Lebensmittelzusatzstoffe	100
3.4	Verarbeitungshilfsstoffe	100
4	Verarbeitungsverfahren	101
5	Verpackung	101
6	Schädlingsbekämpfung	102
7	Qualitätssicherung	102
8	Kennzeichnung und Deklaration	102
9	Inkrafttreten und Umsetzung	103

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 (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 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

3.2.1 | 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 und Enzymen ist nicht zugelassen.

3.3.2 | Lebensmittelzusatzstoffe

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

- Kohlendioxid (E 290) (CO₂), Stickstoff (E 941) (N₂), Sauerstoff (E 948) (O₂)

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 Schädlingsbekämpfung

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.

Die erlaubten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind in den BIOLAND-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung 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 Mehltypen. 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-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.

Wein und Sekt

1	Grundlagen	105
2	Geltungsbereich	105
3	Zutaten und önologische Behandlungsmittel	105
3.1	Grundsätze	105
3.2	Liste der Zutaten und önologischen Behandlungsmittel	106
3.2.1	Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	106
3.2.2	Allgemeine önologische Zutaten und Mittel	106
3.2.3	Förderung der Hefebildung und der Gärung	106
3.2.4	Anreicherung	106
3.2.5	Säuerung	107
3.2.6	Entsäuerung	107
3.2.7	Klärung	107
3.2.8	Schönung	107
3.2.9	Sonstige Weinbehandlungsmittel	107
4	Önologische Verfahren	108
4.1	Nicht zugelassene Verfahren	108
4.2	Nur mit Einschränkungen zugelassene Verfahren	108
4.3	Neue Verfahren, Prozesse und Behandlungen	108
5	Verpackung	109
6	Reinigung und Desinfektion	109
7	Schädlingsbekämpfung	110
8	Kennzeichnung und Deklaration	110
9	Lagerung und Verarbeitung konventioneller Ware	110
10	Inkrafttreten und Umsetzung	110
11	Anhang	111

1 Grundlagen

Grundlagen der BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien für Wein, Perlwein, Schaumwein und Fruchtwein sind:

- die Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien (Kap. 7) und die Regelungen zur Gentechnik (Kap. 2.1) des BIOLAND e.V.;
- 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 Wein, Sekt und Fruchtwein bestehenden gesetzlichen Vorschriften.

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

- Wein
- Perlwein
- Schaumwein
- Likörwein
- Traubenmost (nur zur Weinbereitung)
- Fruchtwein (von Wein aus Weintrauben abweichende Regelungen beachten)

105

3 Zutaten und önologische Behandlungsmittel

3.1 | Grundsätze

Für Wein, Perlwein, Schaumwein, Traubenmost und Fruchtwein dürfen nur die in dieser Richtlinie aufgeführten Zutaten und önologischen Behandlungsmittel verwendet werden (für die Herstellung von Fruchtweinen abweichende Regelungen beachten). Diese 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.

Trauben, Most, Wein, Früchte und alle weitere Zutaten und Behandlungsmittel landwirtschaftlichen Ursprungs müssen grundsätzlich aus BIOLAND-Erzeugung stammen und gemäß BIOLAND-Richtlinien verarbeitet worden sein. Werden sie zugekauft, so sind sie von Erzeugern und Verarbeitungsbetrieben zu beziehen, die mit BIOLAND durch einen Erzeuger- bzw. Verarbeitervertrag verbunden sind.

Fortsetzung 3.1: Eine Verwendung von Nicht-BIOLAND-Zutaten aus ökologischer Erzeugung für Bioland-Verarbeitungsprodukte ist in begründeten Ausnahmefällen in begrenztem Umfang möglich, wenn diese Zutaten von BIOLAND-Erzeuger- und Verarbeitungsbetrieben nicht erzeugt oder nachweislich nicht in ausreichender Menge und/oder Qualität verfügbar sind. Die Voraussetzungen für die Zulassung von Fremdzutaten auf Basis einer Ausnahmegenehmigung durch BIOLAND sind in Kapitel 7.3.1 der Allgemeinen BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien geregelt.

3.2 | Liste der Zutaten und önologischen Behandlungsmittel

3.2.1 | Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

- Trauben
- Most
- Traubenmostkonzentrat
- Wein
- Früchte

3.2.2 | Allgemeine önologische Zutaten und Mittel

- Reinzuchtheife (Biohefen, wenn für den individuellen Hefestamm verfügbar)
- Kohlensäure (als Zutat, und zur Herstellung einer inerten Atmosphäre und zum Luftabschluss)
- Stickstoff (zur Herstellung einer inerte Atmosphäre und zum Luftabschluss)
- Argon (zur Herstellung einer inerte Atmosphäre und zum Luftabschluss)
- Luft (zur Belüftung und Sauerstoff-Anreicherung)
- gasförmiger Sauerstoff (zur Belüftung und Sauerstoff-Anreicherung)
- Schwefeldioxid, Kaliumdisulfit (Synonyme: Kaliummetabisulfit, Kaliumpyrosulfit), und Kalumbisulfit (Synonym: Kaliumhydrogensulfit)
 - Maximale Schwefeldioxidgehalte gem. Tabelle im Anhang dieser Richtlinie
 - Für Fruchtwine ohne Zuckerzusatz gilt eine Höchstgrenze von 50 mg/l SO₂.
 - Für Fruchtwine mit Zuckerzusatz oder Fruchtsaftkonzentrat nach der Fermentation gilt die Höchstgrenze von 100 mg/l SO₂.

3.2.3 | Förderung der Hefebildung und der Gärung

- Thiaminium-Dichlorhydrat (nicht zulässig für Fruchtwine)
- Diammoniumphosphat (nicht zulässig für Fruchtwine)
- Inaktivierte Hefe, Hefeautolysate, Heferinde (Hefezellwandpräparate) (falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung)

3.2.4 | Anreicherung

- Traubenmostkonzentrat aus ökologischer Erzeugung
- Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat aus ökologischer Erzeugung
- Saccharose ab dem 31.12.2022 ausschließlich in BIOLAND-Qualität
- Nur für Fruchtwine: Fruchtsaftkonzentrat aus ökologischer Erzeugung

3.2.5 | Säuerung

- Milchsäure (nur nach weinrechtlicher Genehmigung der zuständigen Landesbehörde; für Fruchtwine keine Genehmigung erforderlich)
- L(+)-Weinsäure (nur nach weinrechtlicher Genehmigung der zuständigen Landesbehörde; für Fruchtwine keine Genehmigung erforderlich)
- Nur für Fruchtwine: Apfelsäure

3.2.6 | Entsäuerung

- Milchsäurebakterien
- Calciumcarbonat
- Kaliumbicarbonat
- Kaliumbitartrat
- neutrales Kaliumtartrat
- L(+)-Weinsäure (nicht zulässig für Fruchtwine)

3.2.7 | Klärung

- Speisegelatine (falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung)
- Hefeproteinextrakte (falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung)
- Kasein
- Kalium-Kaseinat (nicht zulässig für Fruchtwine)
- frisches Hühnereier-Eiweiß aus ökologischer Erzeugung
- Bentonit
- Siliciumdioxid (Kieselöl)
- Filterhilfsstoff Kieselgur
- Filterhilfsstoff Zellulose
- Perlite
- Gummiarabicum (falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung) mit Ausnahmegenehmigung durch BIOLAND (nicht zulässig für Fruchtwine)
- Proteine pflanzl. Ursprungs aus Weizen oder Erbsen (falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung)
- Kartoffeleiweiß (falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung)
- Hefe-Mannoproteine

3.2.8 | Schönung

- Tannine (falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung; nicht zulässig für Fruchtwine)
- Aktivkohle
- Kupfercitrat (nicht zulässig für Fruchtwine)
- pektolytische Enzyme
- Metaweinsäure (nicht zulässig für Fruchtwine)
- Zitronensäure
- L-Ascorbinsäure (nur bei Cabernet blanc und Sauvignon blanc; bei anderen Sorten nur nach positivem UTA-Test; nicht zulässig für Fruchtwine)

3.2.9 | Sonstige Weinbehandlungsmittel

- Kaliumalginat als Rüttelhilfe bei der Versektung (nicht zulässig für Fruchtwine)
- Eichenholzstücke (nicht zulässig für Fruchtwine)

4 Önologische Verfahren

Alle bis zum 31. Juli 2010 weinrechtlich zugelassenen Verfahren sind erlaubt, mit folgenden Einschränkungen:

4.1 | Nicht zugelassene Verfahren

- teilweise Konzentrierung durch Kälte
- Entschwefelung durch physikalische Verfahren
- Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinstabilisierung des Weins
- teilweise Entalkoholisierung von Wein
- Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinstabilisierung des Weins
- Anwendung von Ionenaustauschharzen (gemäß Anhang I A Nummer 20 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009)
- Umkehrosmose

4.2 | Nur mit Einschränkungen zugelassene Verfahren

- Bei thermischen Behandlungen darf die Temperatur 70 °C nicht übersteigen;
Bei der Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe darf die Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer liegen.

4.3 | Neue Verfahren, Prozesse und Behandlungen

Nach dem 1. August 2010 eingeführte neue önologische Verfahren, Prozesse und Behandlungen müssen in die Regelungen zur Bioweinbereitung der EU-Öko-Verordnung aufgenommen und zusätzlich von BIOLAND bewertet und zugelassen werden, bevor sie angewendet werden dürfen.

5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind zulässig:

- Glasflaschen; Leergut soll zurückgenommen und einer Wiederverwendung zugeführt werden
- Steingut
- Bag in Box-Verpackungen (aus Aluminium und HDPE oder PE mit Ethyl-Vinyl-Alkohol [EVOH])
- Flaschenverschlüsse:
Naturkorken (empfohlen: mit Bio-Zertifikat und aus zertifizierten Korkeichenwäldern); eine Chlorbehandlung der Korken ist nicht erlaubt
- Schraubverschlüsse aus Aluminium und Kunststoff (ohne PVC-Dichtung)
- Kronkorken
- Kunststoffstopfen
- Glasverschlüsse
- Flaschenkapseln aus den Monomaterialien Polyethylen (PE) und Polypropylen (PP); um Abfall zu vermeiden wird empfohlen, sofern gesetzlich zulässig, auf die Verwendung von Flaschenkapseln zu verzichten.
- Behältnisse aus PE und Kartonverpackungen, auch innenbeschichtet mit PE, als Transportverpackung

6 Reinigung und Desinfektion

Die Reinigung der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen muss eine einwandfreie Hygiene entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene bei einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit bewirken.

Mechanisch-physikalische Verfahren sind, soweit möglich und sinnvoll, einer chemischen Desinfektion vorzuziehen.

Die Vorgaben zum Ausschluss der Gentechnik gemäß den allgemeinen BIOLAND-Richtlinien 2.1 gelten auch für die Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

Folgende Materialien sind erlaubt:

- Peressigsäure
- Zitronensäure
- Wasserstoffperoxid
- schweflige Säure
- Natronlauge
- Kalilauge
- Tenside (Voraussetzung ist, dass die eingesetzten Tenside zu 98 % abbaubar sind)
- Schmierseife
- Ozon
- Alkohol

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 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorschriften und den Allgemeinen BIOLAND-Kennzeichnungsbestimmungen (Kapitel 8 der BIOLAND-Richtlinien).

9 Lagerung und Verarbeitung konventioneller Ware

Für Weinbaubetriebe gilt: Nach einer Phase der Umstrukturierung (max. fünf Jahre nach Vertragsabschluss) ist die Verarbeitung und Lagerung konventioneller Ware unzulässig. Eine Ausnahme ist die Ware von neuen Umstellungsflächen des eigenen Betriebes.

10 Inkrafttreten und Umsetzung

Diese Verarbeitungsrichtlinien treten mit Beschluss der BIOLAND-Delegiertenversammlung in Kraft. Alle Verarbeiter und Hersteller von Wein, Perlwein, Schaumwein, Traubenmost und Fruchtwein 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.

110

11 Anhang

Grenzwerte des Gesamtschwefelgehalts in BIO-Weinen ab Jahrgang 2012 für verkaufsfertige, gefüllte Flaschenweine / für den Verkauf fertig abgefüllte Weine

Hinweis: Restzucker = Fructose + Glucose

Wein Kategorie	SO ₂ Grenzwerte	
Rotwein Rotwein Rotwein	< 2 g/l Restzucker ≥ 2 g/l und < 5 g/l Restzucker ≥ 5 g/l Restzucker	100 mg/l 120 mg/l 170 mg/l
Weiß- und Roséwein Weiß- und Roséwein Weiß- und Roséwein	< 2 g/l Restzucker ≥ 2 g/l und < 5 g/L Restzucker ≥ 5 g/l Restzucker	150 mg/l 170 mg/l 220 mg/l
Spätlese Auslese Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein	≥ 5 g/l Restzucker ≥ 5 g/l Restzucker ≥ 5 g/l Restzucker	270 mg/l 320 mg/l 370 mg/l
Eine Erhöhung um jeweils bis zu 50 mg/l ist bei außergewöhnlichen Witterungsbedingungen vorbehaltlich der Genehmigung durch die zuständigen Behörden möglich		
Likörwein Likörwein	< 5 g/l Restzucker ≥ 5 g/l Restzucker	120 mg/l 170 mg/l
Qualitätsschaumwein übrige Schaumweine		155 mg/l 205 mg/l
Eine Erhöhung um jeweils bis zu 40 mg/l ist bei außergewöhnlichen Witterungsbedingungen vorbehaltlich der Genehmigung durch die zuständigen Behörden möglich		

111

Schädlingsbekämpfung

1	Grundlagen	113
2	Geltungsbereich	113
3	Allgemeine Anforderungen	114
4	Prophylaxe	115
4.1	Einrichtung von Monitoringsystemen	115
4.2	Analyse und Beseitigung von Schwachstellen im Betrieb	115
5	Bekämpfungsmaßnahmen	117
5.1	Grundsätze	117
5.2	Mechanisch-physikalische und biotechnische Maßnahmen	117
5.3	Maßnahmen mit Mitteln auf natürlicher Basis	117
5.4	Chemische Maßnahmen	118
6	Ausführung und Dokumentation	118
7	Inkrafttreten und Umsetzung	119

1 Grundlagen

Grundlagen der BIOLAND-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung 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 Schädlingsbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV), das Gesetz zum Schutz der Kulturpflanzen (Pflanzenschutzgesetz) in Verbindung mit der gemäß § 33 Abs. 4 Satz 1 Nr. 1 von der Biologischen Bundesanstalt veröffentlichten beschreibenden Liste der zugelassenen Pflanzenschutzmittel (Pflanzenschutzmittel-Verzeichnis Teil 5 Vorratsschutz), die Gefahrstoffverordnung (insbesondere § 16 Abs. 2), das Tierschutzgesetz sowie die entsprechenden Ergänzungsverordnungen und Durchführungsbestimmungen.

113

2 Geltungsbereich

Der Geltungsbereich dieser Richtlinien erstreckt sich auf alle Betriebsstätten bzw. Einrichtungen, einschließlich Einrichtungen oder Behältnisse zur Lagerung und zum Transport, in denen BIOLAND-Verarbeiter, Erzeugerbetriebe mit hofeigener Verarbeitung und lohnverarbeitende Betriebe BIOLAND-Lebensmittel lagern, transportieren, herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen.

3 Allgemeine Anforderungen

BIOLAND-Lebensmittel sind gemäß LMHV vor nachteiligen Beeinflussungen durch tierische Schädlinge sowie durch Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel nachhaltig zu schützen. Dies erfordert die Einrichtung eines Schädlingsmanagementsystems und die Beachtung der Regeln der Guten Herstellungspraxis, die sorgfältige und umfassende Reinigungs- und Hygienemaßnahmen im Betrieb beinhalten. Eine chemische Behandlung, mit Ausnahme der in Abschnitt 5.4 aufgeführten Maßnahmen, oder Bestrahlung ist nicht gestattet.

Das Schädlingsmanagement in BIOLAND-Vertragsbetrieben erfolgt nach ganzheitlichen Gesichtspunkten und entsprechend den Grundsätzen des HACCP. Dies beinhaltet folgende Schritte:

- In einer Gefahrenanalyse ist festzuhalten, welche Schädlinge zur Gefahr werden können und welche Gefahren von diesen Schädlingen ausgehen.
- Die Früherkennung (Prophylaxe) eines drohenden Schädlingsbefalls und deren mögliche Ursachen hat als vorbeugende Maßnahme oberste Priorität vor jeder Art der Bekämpfung. Dies ist zu gewährleisten durch die Einrichtung und regelmäßige Inspektion eines flächendeckenden Monitoringsystems zur Früherkennung eines eventuell auftretenden Neubefalls und zur Überwachung der Kontrollpunkte.
- Die Schwachstellen im Betrieb aus baulicher, hygienischer und organisatorischer Sicht sind sorgfältig zu analysieren und zu beheben.
- Bei Auftreten von Schädlingen sind in jedem Fall Gegenmaßnahmen einzuleiten.
- Ein festgestellter Schädlingsbefall ist nach dem Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen. Bei der Anwendung von Bekämpfungsmaßnahmen sind vorrangig mechanisch-physikalische und biotechnische Maßnahmen der Schädlingsbekämpfung einzusetzen. Die im BIOLAND-Vertragsbetrieb erlaubten Maßnahmen sind nachfolgend im Abschnitt 5 aufgeführt.
- Die durchgeführten Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen sind vom Anwender lückenlos gemäß den Anforderungen in Abschnitt 6 zu dokumentieren.
- Die für das Schädlingsmanagement im Betrieb verantwortlichen Personen und das Personal sind regelmäßig in Fragen der Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung zu informieren und durch Experten zu schulen.
- Das Schädlingsbekämpfungsmanagement ist, soweit möglich und sinnvoll, in das betriebliche Qualitätsmanagement zu integrieren.
- Sobald sich Änderungen im Betrieb (neue Gebäude, Produkte oder Produktionseinrichtungen) ergeben, sind die Maßnahmen in Prophylaxe und Monitoring entsprechend anzupassen.

Nachfolgend werden die wesentlichen Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung im BIOLAND-Vertragsbetrieb näher beschrieben:

4 Prophylaxe

4.1 | Einrichtung von Monitoringsystemen

Es wird empfohlen, ein Monitoringsystem im Betrieb zu installieren, das auf die individuellen Verhältnisse des Betriebes zugeschnitten ist, um einen Schädlingsbefall möglichst frühzeitig zu erkennen, fortlaufend insbesondere an allen Kontrollpunkten im Betrieb zu kontrollieren und sofortige Korrekturmaßnahmen einleiten zu können.

Monitoringsysteme gegen Schadinsekten und Schadnager (z. B. Getreidesonden, Pheromonfallen) geben – zusätzlich zur einfachen Beobachtung – Auskunft über die Höhe und die Art des Befalls und dienen zur ständigen Überwachung der Räumlichkeiten. Angrenzende Räume wie Küchen, Kantinen, Umkleide- und Wohnräume sind Ausgangs- und Vermehrungsort für Schadorganismen und müssen deshalb ebenfalls kontrolliert werden. Im Außenbereich des Betriebes sind Monitoringsysteme gegen Schadnager einzurichten.

Um einen Schädlingsbefall zu verhindern bzw. um Bekämpfungsmaßnahmen zu erleichtern und zu beschleunigen, können folgende Maßnahmen hilfreich sein:

4.2 | Analyse und Beseitigung von Schwachstellen im Betrieb

Die Schwachstellen im Betrieb, die Schädlinge bei der Zuwanderung und/oder bei der Vermehrung in Betriebs- und Lagerräumen begünstigen, sind unter baulichen, hygienischen und organisatorischen Gesichtspunkten zu analysieren und nach Möglichkeit zu beseitigen:

Empfehlungen zu baulichen Maßnahmen:

- Alle zu öffnenden Fenster mit Fliegengittern (Maschenweite < 2 mm) oder Toreinfahrten mit Streifenvorhängen ausstatten;
- Bodenabläufe mit Gittern (Maschenweite < 10 mm) versehen;
- Fugen, Spalten und Hohlräume aller Art abdichten;
- Mauer- und Deckendurchbrüche (Rohr- und Elektroleitungen) abdichten;
- Fugen zwischen Edelstahlverkleidungen und Mauerwerk abdichten;
- vorgesetzte Wandverschalungen und abgehängte Decken nach Möglichkeit vermeiden; wenn dies nicht möglich ist, sollten Revisionsluken mit entsprechendem Durchmesser und entsprechender Anzahl eingebaut werden;
- nicht dicht schließende Türen und Tore (besonders Außentüren) abdichten;
- unzugängliche Bereiche (z. B. hinter Kühlzellen) zugänglich machen bzw. deren Entstehung schon in der Planungsphase vermeiden;
- Holzbauteile (z. B. Pressspanplatten) vermeiden bzw. durch Metall ersetzen.

Fortsetzung 4.2: Empfehlungen zu hygienischen Maßnahmen:

- Regelmäßige Reinigung auch von schlecht zugänglichen Bereichen wie z. B. unter, hinter und in Maschinen, Regalen, Kühlschränken, Schaltschränken (empfohlen wird ein Mal pro Monat);
- Erstellung von festen Reinigungsplänen;
- konsequente Entsorgung von nicht mehr benötigten Gegenständen;
- möglichst kurze Intervalle der Abfallentsorgung; die Behälter zur Abfallentsorgung müssen gut verschlossen sein;
- besondere Achtsamkeit bei der Auswahl von Verpackungsmaterialien.

Empfehlungen zu organisatorischen Maßnahmen:

Die Betriebsabläufe sollten so organisiert werden, dass diese auch der Vorbeugung von Schädlingsbefall dienen, insbesondere in folgenden Bereichen:

Wareneingangskontrolle:

- Prüfung der einzulagernden Ware (Erntegut, Rohstoffe, Handelsware, Zutaten, Betriebsmittel etc.) auf möglichen Schädlingsbefall, insbesondere bei defektem Verpackungsmaterial;
- für neu einzulagernde Ware, sofern möglich, einen Raum zur ersten Beobachtung freihalten, um das Vorhandensein von Insekten kontrollieren zu können.

Lagerung:

- Rohware, Halbfertigware und Fertigware möglichst in getrennten Bereichen lagern;
- Gründliche Reinigung der Räume, Silos, Behältnisse und Maschinen (z. B. mit Besen, Staubsauger);
- übersichtliches Ordnen der Lagerräume, Vermeidung von dunklen und schlecht zu reinigenden Ecken;
- Lagerung der Ware so, dass sie von allen Seiten zugänglich ist;
- Ware möglichst auf betriebseigenen Paletten lagern, damit die Ware auch von unten auf Schädlingsbefall kontrolliert werden kann und Reinigungsmaßnahmen ergriffen werden können;
- betriebsfremde Umverpackungen (z. B. Schrumpffolie, Kartonage), soweit möglich, vor der Einlagerung entfernen.

5 Bekämpfungsmaßnahmen

5.1 | Grundsätze

Falls die vorbeugenden Maßnahmen einen Schädlingsbefall nicht verhindern können, müssen Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung ergriffen werden. Bei der Anwendung dieser Maßnahmen sind alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um eine Kontaminierung von BIOLAND-Lebensmitteln und -Vorratsgut mit Schadstoffen zu verhindern, die Betriebsangehörigen und Anwender vor gesundheitlichen Gefahren zu schützen sowie die Umweltverträglichkeit der Mittel zu gewährleisten.

Vorzugsweise sind mechanisch-physikalische und biotechnische Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sowie Maßnahmen mit Mitteln auf natürlicher Basis einzusetzen. Dabei hat die Behandlung von leeren Räumen oder Behältnissen Vorrang vor der Behandlung von Produkten. Es ist sicherzustellen, dass die BIOLAND-Lebensmittel nicht in direkten Kontakt kommen mit nicht erlaubten chemischen Mitteln.

Die Auswahl und Anwendung geeigneter Bekämpfungsmethoden sollte nur von sachkundigen Personen mit entsprechender Erfahrung und nur nach vorhergehender Inspektion des Betriebes vorgenommen werden.

5.2 | Mechanisch-physikalische und biotechnische Maßnahmen

Der Einsatz folgender mechanisch-physikalischer und biotechnischer Bekämpfungsmaßnahmen ist gestattet:

- Suche und Eliminierung von Befallsquellen und Befallsherden;
- thermische Maßnahmen (Kühlung, Einfrieren, Warmluftentwesung per Heiß- oder Umluftverfahren mit anschließender Nachreinigung);
- Lichtfallen (UV-Lockfallen, Fruchtfliegenfallen usw.);
- Klebefallen mit artabhängigen Lockstoffen (Nahrungsimitat, Aggregations- und Sexualhormone);
- Einsatz inerter Naturgase (Verdrängung von Sauerstoff durch Kohlendioxid oder Stickstoff, auch unter Druck);
- Prallung (z. B. Zentrifugen), Siebung;
- Anwendung von amorphem Silikatstaub (unter Beachtung der Sicherheitshinweise des Herstellers und mit anschließender gründlicher Nachreinigung);
- Lebend- bzw. Schlagfallen für Nager.

Nicht gestattet ist der Einsatz von Klebebrettern gegen Ratten und Mäuse.

5.3 | Maßnahmen mit Mitteln auf natürlicher Basis

Der Einsatz folgender Bekämpfungsmaßnahmen mit Mitteln bzw. Bestandteilen auf natürlicher Basis als Repellents gegen Insekten bzw. natürliche Insektizide ist gestattet (der Einsatz im Vorratsschutz setzt eine Zulassung gemäß Pflanzenschutzgesetz voraus):

- Pflanzenöle, ätherische Öle (z. B. Lavendelöl), Kräuter und Kräuterextrakte;
- Quassiaholz, Neemextrakt;
- andere Insektizide auf natürlicher Basis (vor der Anwendung ist deren Spezifikation dem BIOLAND e.V. zur Genehmigung vorzulegen).

5.4 | Chemische Maßnahmen

Der Einsatz folgender chemischer Bekämpfungsmaßnahmen ist gestattet (der Einsatz im Vorratsschutz setzt eine Zulassung gemäß Pflanzenschutzgesetz voraus):

- Naturpyrethrumpräparate ohne chemisch-synthetische Synergisten verschiedener Formulierungen (Stäubepulver, mikroverkapselte Emulsion, Konzentrat, Vernebelung) je nach Schädlingsart, Befallsstärke und baulicher Situation;
- Einsatz von Fraßködern mit Antikoagulantien (Cumarin-Derivate) in verschleppungssicherer Formulierung (Pasten, Blocks) zur Nagerbekämpfung, sofern die Fraßköder in sicheren und stabilen Köderboxen (-depots) eingebracht sind; es wird empfohlen, für Monitoring ungiftige Blöcke einzusetzen;
- Fraßködergele zur Schaben- und Ameisenbekämpfung (in direkter Nähe zu Lebensmitteln dürfen die Gele nur in geeigneten Köderboxen ausgebracht werden).

6 Ausführung und Dokumentation

Die Schädlingsbekämpfung in BIOLAND-Vertragsbetrieben sollte nur durch Fachbetriebe durchgeführt werden, deren ausführende Mitarbeiter über einen IHK-Sachkundenachweis verfügen. Es wird den BIOLAND-Vertragsbetrieben empfohlen, keine eigene Bekämpfung mit frei im Handel erhältlichen Präparaten durchzuführen.

Mit dem beauftragten Schädlingsbekämpfungsunternehmen ist eine Vereinbarung zu treffen, in der dieses sich gegenüber dem Auftraggeber verpflichtet, nur den BIOLAND-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung entsprechende Maßnahmen durchzuführen und die durchgeführten Maßnahmen vollständig in einem Behandlungsprotokoll zu dokumentieren.

Bei Einsatz von Insektiziden muss das Behandlungsprotokoll mindestens beinhalten:

Name des Anwenders, Ort und Datum der Maßnahme, Anwendungsbereiche, Zielorganismus, Mitteleinsatz (Produktname, ggf. Hersteller, Wirkstoff mit Angabe in % o.ä. des Konzentrats bzw. gebrauchsfertigen Mittels, Anwendungskonzentration, Einstufung nach Gefahrstoffverordnung), Ausbringverfahren, Schutzmaßnahmen sowie Unterschrift des Anwenders und des Kunden bzw. Raumnutzers. Dem Protokoll sind Sicherheitsdatenblätter gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 beizufügen.

Der Vertragsbetrieb ist verpflichtet, das Behandlungsprotokoll der Kontrollstelle bei der BIOLAND-Inspektion zur Überprüfung vorzulegen. Er ist außerdem verpflichtet, dem Schädlingsbekämpfer die BIOLAND-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung und alle Änderungen bzw. Ergänzungen unaufgefordert, insbesondere bei Erstauftrag, zur Verfügung zu stellen.

Bekämpfungsvorschläge des beauftragten Fachbetriebes bzw. behördlich angeordnete Maßnahmen, die nicht den BIOLAND-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung entsprechen, sind dem BIOLAND-Verband zur Begutachtung und Freigabe vorzulegen.

7 Inkrafttreten und Umsetzung

Diese Richtlinien 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