



Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung - Süßungsmittel -

(Fassung vom 22.11.2016)

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

1 Grundlagen

Grundlagen der Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Süßungsmittel sind:

- die Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien des Bioland e.V. (Kapitel 7 der Bioland-Richtlinien für Pflanzenbau, Tierhaltung und Verarbeitung);
- die Bioland-Richtlinien zum Ausschluss der Gentechnik (Kapitel 2 der Bioland-Richtlinien für Pflanzenbau, Tierhaltung und Verarbeitung);
- die Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 (insbesondere Anhänge VIII und IX) über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel und deren Änderungsverordnungen;
- alle für die Herstellung von Süßungsmitteln bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere die Zuckerartenverordnung und das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören:

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

Die Verarbeitung von Honig ist in den Bioland-Erzeugungsrichtlinien geregelt.

3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

3.1 Allgemeines

Es dürfen nur die unter 3.2 - 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden.

Alle Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe dürfen weder unter Verwendung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und/oder deren Derivaten hergestellt noch mit Mikrowellen, ionisierenden Strahlen oder mikrobioziden Gasen behandelt worden sein. 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 Bioland-Süßungsmittel sind folgende Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zulässig:

- Getreide und Getreideerzeugnisse
- Gemüse und Obst sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Zuckerrüben
- Topinambur und andere stärke liefernde Pflanzen

Bei Verwendung der Zutaten Getreide und Getreideerzeugnisse, Gemüse und Obst sowie daraus hergestellte Erzeugnisse sind die jeweiligen produktspezifischen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien zu beachten.

3.3 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

3.3.1 Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zugelassen.

3.3.2 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

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

3.3.3 Lebensmittelzusatzstoffe

- Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zugelassen.

3.4 Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid (CO₂), Stickstoff (N₂), Sauerstoff (O₂)
- Pflanzliche Öle aus ökologischer Erzeugung zur Schaumverhütung
- Citronensäure (Stärkehydrolyse)
- Natriumcarbonat, Calcium- und Natriumhydroxid (Zuckerherstellung)
- Schwefelsäure (zur Regulierung des pH-Wertes von Wasser bei der Zuckerherstellung)
- Filtermaterialien wie Papier- und Cellulosefilter sowie Kieselgur, Perlite, Bentonite und Gelatine (sofern verfügbar, ökologisch zertifizierte Gelatine) als Filterhilfsmittel

-

4 Verarbeitungsverfahren

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

5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Süßungsmittel zulässig:

- Papier- und Kartonverpackungen, auch ein- oder beidseitig beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA), Polyethylenterephthalat (PET) und daraus hergestellte Packmittel; Folien möglichst als Monomaterial
- Edelstahlbehälter
- Weißblech
- Gläser bzw. Glasflaschen
- Sonstiges (z.B. Verschlüsse, Etiketten)

6 Schädlingsbekämpfung

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

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

7 Qualitätssicherung

Der Verarbeiter ergreift im Rahmen der betrieblichen Qualitätssicherung geeignete Maßnahmen zur Identifizierung der für die Bioland-Verarbeitungsprodukte verwendeten Rohwaren bzw. Rohwarenpartien und zur Rückverfolgbarkeit zu den Lieferanten gemäß Kapitel 7.8 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien.

8 Kennzeichnung und Deklaration

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

9 Inkrafttreten und Umsetzung

Diese Verarbeitungsrichtlinien treten mit Beschluss der Bioland-Bundesdelegiertenversammlung in Kraft. Alle Verarbeiter sind verpflichtet, die Einhaltung der Richtlinien innerhalb eines Übergangszeitraumes von 6 Monaten nach Bekanntmachung zu gewährleisten. Im begründeten Einzelfall kann diese Frist auf Antrag verlängert werden.