

Gäa-Richtlinien Verarbeitung



Herausgeber:

Gäa e.V. - Vereinigung ökologischer Landbau
Materniweg 5b
01324 Dresden

Tel: (0351) 401 55 18

Fax: (0351) 401 55 19

Email: info@gaea.de

www.gaea.de

© Gäa e.V. - Vereinigung ökologischer Landbau

Inhaltsverzeichnis

Teil A

- A 1 Grundlagen
 - Rückverfolgbarkeit
 - Soziale Gerechtigkeit
- A 2 Geltungsbereich
- Richtlinienänderungen
- EU VO 834/2007 und VO 889/2008
- A 3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe
 - A 3.1 Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung
 - A 3.2 Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe
- A 4 Verarbeitung, Lagerung, Abfüllung und Transport
- A 5 Packstoffe, Packmittel, Verpackungen
- A 6 Reinigung und Hygiene
- A 7 Schädlingsbekämpfung
- A 8 Qualitätssicherung und Schadstoffüberprüfung
 - Nichtverwendung von anthropogenen Nanomaterialien
- A 9 Kennzeichnung
- A 10 Kontrolle

Teil B

- B 1 Bier
- B 2 Brot und Backwaren
- B 3 Eiprodukte
- B 4 Fette und Öle
- B 6 Fleisch und Fleischerzeugnisse
- B 7 Gemüse und Obst
- B 8 Getreide, Getreideerzeugnisse und Teigwaren
- B 9 Hefe und Hefeerzeugnisse
- B 10 Kaffee
- B 11 Kakao und Kakaoerzeugnisse
- B 13 Milch und Milcherzeugnisse
- B 14 Ölsaaten und -samen
- B 15 Sojaerzeugnisse und Erzeugnisse aus anderen pflanzlichen Eiweißträgern
- B 16 Mischfutter
- B 17 Speiseeis
- B 18 Süßungsmittel
- B 19 Süßwaren
- B 22 Herstellung von Pflanzenextrakten
- B 24 Herstellung von Bio- Wein

Wegweiser durch die Richtlinien

Die vorliegenden Gäa-Richtlinien für die Verarbeitung von Produkten des Ökologischen Landbaus beruhen auf der EU-Verordnung Nr. 834/2007 und den IFOAM-Basis-Richtlinien.

Die Richtlinien sind bindend für alle Gäa Vertragspartner.

Sie sind weiterhin für Einzelpersonen gedacht, die sich fachlich mit der Verarbeitung ökologisch erzeugter Produkte auseinandersetzen.

Änderungen der einzelnen Bestimmungen werden fortlaufend eingearbeitet und werden als lose Blätter an die Gäa-Mitglieder versandt.

Alle anderen bitten wir, sich unter unserer Internetadresse www.gaea.de die aktuelle Version zu beschaffen oder die Neuerungen telefonisch anzufordern.

Die Entscheidung, unsere Richtlinien in der Form einer Loseblattsammlung herauszugeben, ist durch die leichtere Möglichkeit der Einarbeitung von Änderungen gefallen.

Wir bitten daher alle, bei der Zusendung neuer Blätter diese gegen die damit überarbeiteten Blätter auszutauschen. Die Vertragsmitglieder haben sich verpflichtet, nach den jeweils gültigen und das heißt neuesten Versionen unserer Richtlinien zu arbeiten.

Die Richtlinien sind in zwei Teile gegliedert.

Teil A enthält allgemeine Regelungen für die Verarbeitung von Erzeugnissen aus Ökologischem Landbau. Dieser Teil gilt für alle Produktgruppen.

Teil B enthält spezifische Regelungen für die einzelnen Produktgruppen. Diese sind meist in Form von Positivlisten beschrieben.

Das nachfolgende Stichwortverzeichnis zeigt für eine umfassende Palette von Produkten auf, in welchen Teilen und Kapiteln deren Verarbeitung geregelt ist. Für Mischprodukte, die aus unterschiedlichen Produktgruppen zusammengesetzt sind, gelten die jeweiligen Richtlinien der einzelnen Produktgruppen (siehe Beispiel Gemüsepizza).

Beispiel Gemüsepizza

Teilprodukt	Produktgruppe	Kapitel
Pizzateig	Getreide, Getreideerzeugnisse und Teigwaren	A, B 8
Gemüseauflage	Gemüse und Obst	A, B 6
Käse	Milch und Milcherzeugnisse	A, B 13
Öl	Öle und Speisefette	A, B 4
Kräuter	Kräuter, Gewürze und Gewürzmischungen	A, B 12

Teil A

A 1 Grundlagen

Die Richtlinien regeln die Verarbeitung von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau. Grundlagen sind:

- die EU-Verordnung Nr. 834/2007 (insbesondere Anhang VIII der Durchführungsbestimmungen);
- die IFOAM Basis Richtlinien
- alle für die Verarbeitung bzw. Herstellung von Lebensmittel bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) sowie die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

Gemäß den Vorgaben der Gää gilt:

Produkte, die gemäß diesen Richtlinien verarbeitet werden, zeichnen sich aus durch:

- hohe geschmackliche Qualität
- hohe Gesundheits-, Ökologie- und Kulturwerte.

Die Richtlinien gewährleisten einen:

- hohen ernährungsphysiologischen und ökologischen Qualitätsstandard des Endproduktes.

Gleichzeitig wird eine hohe Sozialverträglichkeit der Handels- und Verarbeitungsschritte angestrebt.

Mit größtmöglicher Transparenz sollen Verbraucher vor Irreführung und Täuschung geschützt werden.

Neben solchen Betrieben, die ausschließlich Erzeugnisse aus ökologischer Landwirtschaft verarbeiten, gibt es Betriebe, die ein Teilsortiment aus konventionell erzeugten Zutaten herstellen. Solche Betriebe müssen entsprechend der EU-Verordnung Nr. 834/2007 eine klare Trennung der konventionellen und ökologischen Zutaten gewährleisten. Das heißt im Einzelnen:

- „getrennte Bereiche für die Lagerung der Rohprodukte wie verarbeiteten Erzeugnisse aus ökologischem Landbau;
- die Arbeitsgänge müssen in geschlossener Folge für die gesamte Partie durchgeführt werden und räumlich oder zeitlich getrennt von gleichartigen Arbeitsgängen für konventionelle Erzeugnisse erfolgen;
- Arbeitsgänge, die nicht häufig durchgeführt werden, sind innerhalb einer Frist, die mit der Kontrollstelle vereinbart werden kann, im voraus anzumelden“ (EU-Verordnung Durchführungsbestimmungen, 889/2008 Kapitel 3, Artikel 26);
- es gelten die detaillierten Aufzeichnungspflichten der EU-Verordnung
- bei Umstellung, ist eine Übergangsfrist für den Abverkauf gleicher konvent. Produkte die auch in Bioqualität hergestellt werden zu vereinbaren

Rückverfolgbarkeit

Um eine Rückverfolgbarkeit für die gesamte Wertschöpfungskette zu sichern, muss das Unternehmen im Qualitätsmanagement ein System einführen, indem alle Schritte von der Aufbereitung der landwirtschaftlichen Bio Zutaten bis hin zum Verarbeitungsprodukt leicht rück zu verfolgen sind. Das System muss so gestaltet sein, das eine rückwirkende Rückverfolgbarkeit für alle ursprüngliche Zutaten und Endprodukte möglich ist.

Das kann durch folgende Aufzeichnungen realisiert werden:

- Warenaufzeichnungen
- Chargencodes für die Zutaten/Waren in den Aufzeichnungen
- Rechnungen für die eingekauften Zutaten/Waren
- Lieferscheine von der Warenannahme
- Produktionsaufzeichnungen
- Aufzeichnungen über Abpackungen
- Chargennummern für die erzeugten Waren
- Versandscheine/Verladescheine
- Buchhaltungsunterlagen (Überweisungsbelege etc.)

Soziale Gerechtigkeit

Nach der Auffassung der Gää gehören Ökolandbau und soziale Gerechtigkeit zusammen. Sowohl Familienarbeitskräfte als auch Angestellte, Freiwillige, Praktikanten müssen auf allen Gää-Höfen unter menschenwürdigen Bedingungen arbeiten und leben können.

Gää übernimmt deshalb folgende Forderungen der IFOAM in ihre Richtlinien:

- Biobetriebe, die mehr als 10 Angestellte beschäftigen, müssen über eine Leitlinie zur sozialen Gerechtigkeit verfügen. Ausgenommen von dieser Verpflichtung sind die Betriebe, die auf Grund von bestehenden staatlichen Gesetzgebungen zur Einhaltung von Sozialstandards verpflichtet sind.
- Die Achtung und Einhaltung der Menschenrechte ist verpflichtend für alle Biobetriebe. Den Menschen die auf den Biobetrieben arbeiten wird Chancengleichheit unabhängig von Glauben, Geschlecht und Rasse garantiert. Für alle auf dem Betrieb lebenden und arbeitenden Menschen, unabhängig ob in fester Anstellung oder als Ferien- oder Saisonarbeitskraft, gelten die Bestimmungen gemäß den rechtlichen Vorschriften zum Arbeits- und Sozialgesetz auf nationaler und auf EU Ebene gemäß Artikel 12 der Charta der Grundrechte der Europäischen Union und Artikel 11 der Europäischen Menschenrechtskonvention: Jede Person hat das Recht, sich frei und friedlich mit anderen zu versammeln und sich frei mit anderen zusammenzuschließen; dazu gehört auch das Recht, zum Schutz seiner Interessen Gewerkschaften zu gründen und Gewerkschaften beizutreten.
- Gää Vertragspartner sind zur Einhaltung dieser Gesetze verpflichtet.
- Basiert die Erzeugung in einem Betrieb auf sozialer Ungerechtigkeit und der Missachtung der Gesetze werden die Produkte von der Gää-Anerkennung ausgeschlossen.
- Die Beschäftigung von Kindern einschl. des Einsatzes von Familienarbeitskräften ist nur unter Beachtung der gesetzlichen Vorgaben gestattet.

A 2 Geltungsbereich

Diese Richtlinien gelten für alle Mitgliedsbetriebe der Gää, für Lebensmittel verarbeitende Betriebe und im Sinne dieser Richtlinie Gleichgestellte, die mit der Gää oder Gää-Mitgliedern vertraglich verbunden und/oder zur jeweiligen Zeichennutzung berechtigt sind.

Damit gelten die Richtlinien auch für Lohnunternehmen, die für Gää-Betriebe Leistungen vornehmen.

Sie gelten ebenfalls für den Lebensmittel verarbeitenden Landwirt.

Richtlinienänderungen

Inkrafttreten und Übergangsfristen für Gää Richtlinien

Alle Richtlinienänderungen treten mit ihrer Veröffentlichung im Gää-Mitgliederrundbrief **02.2014** in Kraft.

Alle Gää-Vertragsbetriebe haben ab Veröffentlichung der geänderten Richtlinien ein Jahr, bei baulichen Veränderungen zwei Jahre, Zeit, diese Änderungen umzusetzen, wenn durch die Gää keine anderen Fristen definiert und durch die EU Verordnung 834/2007 keine anderen Fristen vorgegeben sind.

EU VO 834/2007

Die Gää Richtlinien für Verarbeiter basieren auf den gesetzlichen Vorgaben der „Verordnung (EG) Nr. 834/2007 DES RATES vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91“, einschließlich ihrer Änderungsverordnungen (im weiteren EU VO 834/2007 genannt). Gää Vertragsbetriebe sind zusätzlich zur Einhaltung der Gää Richtlinien auch zur Einhaltung der Vorgaben der EU VO 834/2007 und VO 889/2008 in ihrer jeweils gültigen Fassung verpflichtet.

A 3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

Zutaten für die Verarbeitung von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau können landwirtschaftlichen oder nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs sein. Nur die für die jeweiligen Produktgruppen genannten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe (siehe Teil B) dürfen verwendet werden.

Genetisch veränderte Organismen (GVO)* und aus** oder durch*** GVO hergestellte Erzeugnisse sind mit der ökologischen Wirtschaftsweise unvereinbar. Die Erzeugnisse, die gemäß diesen Richtlinien verarbeitet werden, müssen nachweislich ohne Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und ohne aus oder durch GVO hergestellte Erzeugnisse hergestellt werden.

Erläuterung zu:

*: Die Begriffsbestimmung für „genetisch veränderter Organismus“ ist die Begriffsbestimmung der Richtlinie 2001/18/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 12. März 2001 über die absichtliche Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt und zur Aufhebung der Richtlinie 90/229/EWG und der nicht aus einem der in Anhang I.B der Richtlinie 2001/18/EG aufgeführten Verfahren der genetischen Veränderung hervorgegangen ist.

** : „aus GVO hergestellt“: ganz oder teilweise aus GVO gewonnen, jedoch nicht aus GVO bestehend oder GVO enthaltend.

***: „durch GVO hergestellt“: unter Verwendung eines GVO als letztem lebenden Organismus im Produktionsverfahren gewonnen, jedoch nicht aus GVO bestehend, GVO enthaltend oder aus GVO hergestellt.

Die Richtlinie 2001/18/EG definiert in Artikel 2: „Im Sinne dieser Richtlinie bedeutet:

1. "Organismus": jede biologische Einheit, die fähig ist, sich zu vermehren oder genetisches Material zu übertragen;
2. "genetisch veränderter Organismus (GVO)": ein Organismus mit Ausnahme des Menschen, dessen genetisches Material so verändert worden ist, wie es auf natürliche Weise durch Kreuzen und/oder natürliche Rekombination nicht möglich ist.

Die Zutaten aus landwirtschaftlicher und nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung sowie die Verarbeitungshilfsstoffe dürfen nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sein. Der Verarbeiter hat sicherzustellen, dass solche Stoffe weder direkt (als Zutat, Zusatzstoff oder Verarbeitungshilfsstoff) noch indirekt (über Halbfertigerzeugnisse) in die gemäß diesen Richtlinien hergestellten Produkte gelangen.

Anm.: Entsprechende Vordrucke zur Befragung von Zulieferern sind beim Verband erhältlich.

Informationen über Lebensmittel, Zutaten, Hilfsstoffe etc. ohne Gentechnik erhalten Sie kostenlos unter der Internetadresse www.infoXgen.com.

A 3.1 Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die entsprechend der nachfolgenden Prioritätenfolge ausgewählt wurden sowie den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien (siehe Teil B) und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Verarbeitung von Lebensmitteln genügen. Liegen produktgruppenspezifische Richtlinien noch nicht vor, gelten die Allgemeinen Richtlinien.

Die Auswahl der Zutaten richtet sich immer an nachstehender Prioritätenfolge aus:

1. Zutaten von anerkannten Betrieben des Gäa e.V. Wenn nicht verfügbar, dann
2. Zutaten von anerkannten Öko-Betrieben, die den Standard der Gäa-Richtlinien erreichen.
Wenn nicht verfügbar, dann
3. Zutaten, die mindestens dem Standard der EU-Verordnung Nr. 834/2007 entsprechend produziert worden sind. Wenn nicht verfügbar, dann
5. Zutaten aus konventionellem Anbau (entsprechend den Bestimmungen EU-Verordnung Nr. 834/2007, Anhang IX; jeweils aktuelle Liste beim Verband erhältlich).

Ziel ist in jedem Fall die ausschließliche Verwendung von Zutaten aus ökologischem Landbau. Zur Herstellung verarbeiteter Lebensmittel müssen überwiegend Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs eingesetzt werden (EU VO Art. 19 (2 a) BV). Dabei werden Wasser und Salz nicht berücksichtigt. „Überwiegend“ bedeutet, dass die Erzeugnisse mehr als 50% Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten müssen. Bei Nichtverfügbarkeit müssen die Rohstoffe unbedingt den Vorgaben der EU-Verordnung Nr. 834/2007 entsprechen. Vor der Verwendung von Zutaten nach dem Standard der EU-Verordnung Nr. 834/2007 ff. und von konventionellen Zutaten muss das Unternehmen der Gäa bzw. deren Kontrollstelle den Nachweis erbringen, dass die entsprechende Zutat in anderer Qualität quantitativ und/oder qualitativ nicht verfügbar ist.

Dieselbe Zutat in einem ökologischen Produkt darf nicht sowohl von ökologischem als auch nicht ökologischem Ursprung stammen.

Grundsätzlich sind Produkte mit kurzen Transportwegen und Mehrwegverpackungen zu bevorzugen.

A 3.2 Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Die zugelassenen Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe sind in den produktspezifischen GÄA-Verarbeitungsrichtlinien in Kapitel B aufgeführt. Sollten für bestimmte Produkte keine Regelungen bestehen, sind die Abschnitte A und B des Anhangs VIII der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 sowie Anhang 4 der IFOAM-Basisrichtlinien maßgebend.

Für die Verarbeitung von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau kommen folgende Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung in Frage:

- Aromen (siehe spezifische Regelungen für die Verwendung von Aromen)
- Wasser und Salz
- Kulturen von Mikroorganismen
- Enzyme
- Lebensmittelzusatzstoffe
- Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine*
- Hilfsstoffe

Für GÄA-Produkte sind Mineralien (einschließlich Spurenelemente), Vitamine, Aminosäuren und andere Stickstoffverbindungen nur insoweit zulässig, als ihre Verwendung in den sie enthaltenden Lebensmitteln gesetzlich vorgeschrieben und seitens GÄA genehmigt ist.

Stammen die Rohstoffe dieser Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung, gilt für die Herkunft die in A 3.1 genannte Prioritätenfolge.

In Teil B ist für die jeweiligen Produktgruppen mit Positivlisten geregelt, welche Zusatzstoffe / Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig sind.

Ebenso ist in Teil B für die jeweiligen Produktgruppen mit Positivlisten geregelt, welche Verarbeitungshilfsstoffe zulässig sind.

Regelungen für die Verwendung von Aromen

Vorbemerkungen

Die vorliegende Richtlinie regelt die Verwendung von Aromen für ökologische Produkte unter den Aspekten einer ganzheitlich orientierten Qualität. Als aromagebende Komponente ist in jedem Fall der direkte Einsatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln (z.B. Gewürze, Kräuter, Früchte, Gemüse) einer Aromatisierung vorzuziehen. Die Verwendung von Aromen zur Imitierung von Rohstoffen oder zur Behebung von Qualitätsmängeln wird abgelehnt.

Entsprechend der EU-Verordnung Nr. 834/2007 sind für ökologische Produkte künstliche und naturidentische Aromen ausgeschlossen. „Natürliche Aromen“ und „Aromaextrakte“ sind jedoch zugelassen. „Natürliche Aromen“ sind komplexe Gemische, die sich aus einer Vielzahl verschiedener Einzelsubstanzen zusammensetzen, wobei zum Teil unerwünschte Zusatzstoffe oder kritische Gewinnungsverfahren eingesetzt werden.

Ein großer Teil der derzeit in Öko-Lebensmitteln eingesetzten „natürlichen Aromen“ und Teile der Aromaextrakte werden den Zielen nach ausschließlicher Verwendung von Zutaten aus ökologischem Landbau und nach größtmöglicher Transparenz für den Verbraucher nicht gerecht. Die Beschränkung gemäß der EU-Verordnung Nr. 834/2007 auf „Natürliche Aromen“ und „Aromaextrakte“ ist nach bisherigem Niveau für ökologische Lebensmittel nicht befriedigend. Die GÄA strebt deshalb an, nur ökologische Lebensmittel und ökologische Aromaextrakte einschließlich ätherischer Öle zur Aromatisierung einzusetzen.

Prioritätenliste bei der Verwendung aromatisierender Zusätze

Die Auswahl der aromatisierenden Zusätze richtet sich nach der folgenden Prioritätenliste, wobei die aufgeführten Anforderungen innerhalb der jeweiligen Kategorie zusätzlich zu den Vorgaben der Aromenverordnung und gegebenenfalls der EU-Verordnung Nr. 834/2007 gelten:

1. Priorität:

Ökologische Lebensmittel als Aromaträger oder soweit verfügbar ökologische Aromaextrakte einschließlich ökologisch zertifizierten ätherischen Ölen, wobei die Ausgangsmaterialien ausschließlich aus ökologischem Landbau stammen müssen und eine Extraktion ausschließlich mittels geeigneter Lebensmittel (z.B. Öl, Ethanol), Wasser oder Kohlendioxid erfolgen muss.

Wenn nicht verfügbar, dann:

2. Priorität:

Konventionelle Aromaextrakte; jedoch nur für unten gelisteten Produkte

Übergangsregelung für die Verwendung von „Natürlichen Aromen“

Übergangsweise ist die Verwendung von „Natürlichen Aromen“ zugelassen, wenn Aromaprodukte gemäß der oben stehenden Kategorien 1. und 2. nicht verfügbar sind. Die Übergangsregelung ermöglicht Verarbeitern und Herstellern, sich auf die Zielvorgabe einzustellen.

Die Übergangsregelung gilt nur für Produkte, bei denen der Genussaspekt vorrangige Bedeutung hat. Dies sind:

Fruchtzubereitungen in Milcherzeugnissen und Speiseeis (jedoch nicht für Unterlegfrüchte sowie Fruchtzubereitungen aus Ananas, Sauerkirsche, Johannisbeere, Bananen, Pfirsich-Maracuja, Kirsch-Apfel-Zimt, Mango-Vanille, Orangen, Zitronen, Sanddorn, Brombeeren, Himbeeren und Holunder) Der Einsatz von natürlichen Aromen aus tierischen Ausgangsstoffen ist verboten.

Liste der zugelassenen Aromen für die bisher geregelten Produktgruppen

(+ = zugelassen)

Nr.	Produktgruppe	Ökologische Aromaextrakte	Konventionelle Aromaextrakte	Natürliche Aromen
B 1	Bier			
B 2	Brot und Backwaren	+ 2)	+ 2)	
B 3	Eiprodukte			
B 4	Fette und Öle			
B 6	Fleisch und Fleischerzeugnisse			
B 7	Gemüse und Obst	+ 3)	+ 3)	
B 8	Getreide, Getreideerzeugnisse, Teigwaren	+		
B 9	Hefe und Hefeerzeugnisse			
B 10	Kaffee	+		
B 11	Kakao, Kakaoerzeugnisse			
B 13	Milch und Milcherzeugnisse	+ 3)	+ 3)	+ 3)
B 14	Ölsaaten und -samen			
B 16	Sojaerzeugnisse	+		
B 18	Süßungsmittel (ohne Honig)			
B 19	Süßwaren und Konditoreierzeugnisse	+ 2)	+ 2)	
B 22	Pflanzenextrakte			
B 23	Fruchtweine, Met			
B 24	Traubenwein und Erzeugnisse			

2) nur für Dauer- und Feinbackwaren

3) nur für Fruchtzubereitungen gemäß Übergangsregelung

Begriffsbestimmungen

Zentrale Begriffe sind lebensmittelrechtlich in der Aromenverordnung festgelegt. Im Folgenden werden relevante Begriffe allgemeinverständlich erläutert (in alphabetischer Reihenfolge). Diese Auflistung stellt keine Positivliste dar.

- **Andere Bestandteile:** Alle gesetzlich zugelassenen Zutaten eines zusammengesetzten Aromas, die keine Aromaeigenschaft besitzen oder nicht der lebensmittelrechtlichen Aromendefinition entsprechen:
Lösungsmittel bzw. Trägerstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidantien, Geschmacksverstärker und Lebensmittel.
- **Aroma:** Gemisch der Aromastoffe, die für den typischen Geruch bzw. Geschmack eines Lebensmittels verantwortlich sind. Aromenrechtlich beschreibt der Begriff „Aroma“ eine Zubereitung für die Aromatisierung von Lebensmitteln.
- **Aromaextrakte:** Aus pflanzlichem oder tierischem Ausgangsmaterial gewonnene Stoffgemische. Hierzu zählen beispielsweise ätherische Öle, Extrakte, Auszüge, Destillate, Concrètes, Absolues und Perkolate.
- **Aromastoffe:** Aromastoffe sind die chemischen Einzelkomponenten, welche die Wahrnehmung Aroma physiologisch auslösen.
- **Ätherische Öle:** Durch physikalische Methoden (Pressen, Wasserdampfdestillation) gewonnene Aromaisolate aus Pflanzenmaterialien. Lebensmittelrechtlich werden ätherische Öle den Aromextrakten zugeordnet (z.B. Zitrusöle).
- **Lösungsmittel und Trägerstoffe:** Stoffe, die zur Einarbeitung und Verteilung von Aromastoffen notwendig sind. Sie sind von den Extraktionslösungsmitteln zu unterscheiden. Ein handelsfertiges Aroma besteht zu ca. 90 % aus Lösungsmitteln bzw. Trägerstoffen.
- **Natürliche Aromastoffe:** Aromastoffe, die mittels physikalischer, enzymatischer oder mikrobiologischer Methoden aus Ausgangsstoffen pflanzlicher oder tierischer Herkunft gewonnen werden. Das Ausgangsmaterial muss nicht identisch mit der Namensbezeichnung des so gewonnenen Aromas sein.
- **Naturidentische Aromastoffe:** Aromastoffe, die den in der belebten Natur vorkommenden Aromastoffen chemisch gleich sind, jedoch mittels chemischer Synthese gewonnen werden.
- **Ökologische Aromaextrakte:** Ätherische Öle und Extrakte, die aus pflanzlichen Produkten ökologischer Landwirtschaft gewonnen werden. Für die Extraktion sind nur geeignete Lebensmittel (z.B. Öl, Ethanol), Wasser oder Kohlendioxid zulässig.

Regelung für die Verwendung von Extraktionslösemitteln:

Zur Extraktion sind folgende technische Hilfsstoffe allgemein zulässig.

Zusätzlich gelten die einzelnen Produktrichtlinien im Teil B:

- Trinkwasser, demineralisiertes/destilliertes Wasser
- Ethanol, wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung
- Alle Lösungsmittel aus ökologischer Erzeugung (Öle, ätherische Öle, Essig, Obstsaften)
- CO₂ (E 290), N₂ (E 941)

Hierbei gelten die Reinheitskriterien für Extraktionslösemittel laut Technischer Hilfsstoffverordnung vom 8. Nov. 1991 der Bundesrepublik Deutschland, BGBl. I S.

2100: Arsen, Blei jeweils max. 1 mg/kg

Extraktionslösemittel dürfen keine toxikologisch bedenklichen Mengen anderer Stoffe enthalten.

A 4 Verarbeitung, Lagerung, Abfüllung und Transport

Ziele der Verarbeitung von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau im Sinne dieser Rahmenrichtlinien sind der weitgehende Erhalt der ernährungsphysiologisch wertvollen Bestandteile und das Erreichen hoher sensorischer Qualität und gesundheitlicher Sicherheit. Es sind nur Geräte und Verfahren zu verwenden,

- die in den Lebensmitteln keine gesundheitsschädigenden Belastungen verursachen;
- die einen möglichst schonenden Umgang mit Umwelt und Ressourcen wie Wasser, Luft und Energieträgern gewährleisten;
- die die Gesundheit der Beschäftigten in der Produktion nicht beeinträchtigen.

Die Be- und Verarbeitungsschritte sind gemäß diesen Grundsätzen unter Berücksichtigung wissenschaftlichen Erkenntnissen zu optimieren.

Verboten ist die Verwendung von Mikrowellen, ionisierenden Strahlen sowie von gentechnisch veränderten Organismen (Tiere, Pflanzen oder andere), Teilen von gentechnisch veränderten Organismen oder Zellen (genetisches Material und andere) und Produkten aus gentechnisch veränderten Organismen oder Zellen.

Allgemein sind die folgenden Verarbeitungsverfahren zulässig:

- Mechanische und physikalische Verfahren
- Biologische Verfahren
- Räuchern
- Extrahierung (ausschließlich unter Verwendung von Wasser, Ethanol, pflanzlichen Ölen und tierischen Fetten, Essig, CO₂, Stickstoff und Karbonsäuren; die angegebenen Extrahierungsstoffe müssen Lebensmittelqualität erfüllen und für die Extrahierung geeignet sein)
- Fällung (Präzipitation)

- Filtration erfolgt nur mit asbestfreien Filtermaterialien, sofern die Produktqualität durch die Filtration nicht beeinträchtigt wird. Filtrationstechniken, die mit einer chemischen Reaktion verbunden sind und durch die die molekulare Struktur der Lebensmittel verändert wird, sind genehmigungspflichtig.

Weitere Regelungen zu Verarbeitungsverfahren finden sich in den jeweiligen produktgruppenspezifischen Verarbeitungsrichtlinien.

Neben der Lagerung bei Umgebungstemperatur sind die folgenden besonderen Bedingungen der Lagerung zulässig:

- kontrollierte Atmosphäre
- Temperaturkontrolle
- Trocknen des Lagergutes
- Feuchtigkeitsregulierung

Verboten sind:

- das Nachreifen mit chemischen Substanzen (Die Behandlung mit Äthylen-Gas ist ausschließlich zum Reifen von Bananen, Kiwis und Kakis gemäß EU-VO-834/2007 zulässig.)
- die Anwendung von Keimhemmungsmitteln
- radioaktive Bestrahlung

Ökologisch erzeugte Produkte sind so zu lagern, abzufüllen und zu transportieren, dass die hierdurch verursachte Qualitätsbeeinträchtigung oder auch Umweltbelastung so gering wie möglich bleibt. Deshalb sind die Transportwege möglichst kurz zu halten. Unverwechselbare Kennzeichnungen bei Lagerung und Transport sind insbesondere

bei Betrieben erforderlich, die neben den ökologischen auch konventionelle Erzeugnisse lagern, verarbeiten und transportieren. Die Produktidentität muss während des gesamten Verarbeitungsprozesses gewährleistet sein. Auf klare Transport-Etikettierungen ist zu achten.

Die Anwendung eines nicht zulässigen Hilfsstoffs oder eines nicht zulässigen Verarbeitungsverfahrens führt zur Aberkennung des betroffenen Produktes. Verarbeiter sind verpflichtet Maßnahmen gegen mögliche Kontaminationen vorzunehmen und Verunreinigungsquellen zu beheben. Das schließt die Umlagerung der Produkte und eine gründliche Dekontaminierung der Ausrüstung und Technik, sowie des Arbeitsplatzes ein. Die Reinigung der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen muss eine einwandfreie Hygiene bei einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit bewirken. Beim Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln ist dafür Sorge zu tragen, dass die Bioprodukte keine Beeinträchtigung durch diese erfahren.

In Teil B ist geregelt, welche Verarbeitungsverfahren für die jeweiligen Produktgruppen
zulässig bzw. nicht zulässig sind.

A 5 Packstoffe, Packmittel, Verpackungen

Bei der Verwendung von Verpackungen für Erzeugnisse aus ökologischem Landbau ist auf den sparsamen Umgang mit Rohstoffen und die Minimierung von Umweltbelastungen durch Herstellung, Benutzung und Entsorgung von Verpackungsmaterialien zu achten. Deshalb ist der Verpackungsaufwand auf die Gewährleistung von hygienischen Ansprüchen und die Erhaltung der gesundheitlichen und sensorischen Qualität der Produkte zu beschränken.

Nährstoffe und andere Ressourcen die für den Erzeugungs- und Herstellungsprozess entnommen werden sollen dem Kreislauf durch Recycling weitestgehend zurückgeführt werden.

Reststoff- und Abwasserbehandlung

Alle in der Verarbeitung anfallenden organischen Rückstände und Abwässer sind so aufzubereiten und zu behandeln, dass sie zu keiner Belastung der Umwelt führen. Organische Abfälle wie Trester, Hefe und Schönungstrub sind als organische Dünger in den Betriebskreislauf zurückzuführen.

Ökologische Erfordernisse sind bei Marketingentscheidungen vorrangig zu berücksichtigen (Müllvermeidung hat Vorrang vor Müllverwertung). Mehrwegverpackungen werden nur dann nicht verwendet, wenn dies nicht möglich oder nicht sinnvoll ist. Verpackungsmaterialien sollen im Sinne der Müllverwertung stofflich recycelbar sein (z.B. Einstoff- oder trennbare Zweistoffverpackungen).

In Teil B ist mit Positivlisten geregelt, welche Packstoffe, Packmittel und Verpackungen für die jeweiligen Produktgruppen zulässig sind.

Verpackungsmaterial darf prinzipiell keine Verunreinigung der Lebensmittel verursachen. Verpackungsmaterial, Aufbewahrungscontainer oder Behälter die mit synthetischen Fungiziden, Konservierungsstoffen oder Räuchermitteln behandelt wurden sind nicht zulässig.

A 6 Reinigung und Hygiene

Die Reinigung der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen muss eine einwandfreie Hygiene bei einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit bewirken. Mechanisch-physikalische Verfahren sind einer chemischen Desinfektion vorzuziehen. Beim Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln ist dafür Sorge zu tragen, dass die Bioprodukte unversehrt bleiben und keine Beeinträchtigung durch diese und die gereinigten Oberflächen erfahren. Der Verarbeiter muss einen Zwischenschritt zwischen Reinigung der Geräteoberflächen und Maschinen und dem Verarbeitungsprozess vornehmen (z.B. Spülen mit klarem Wasser), um das Bioprodukt nicht zu verunreinigen.

Bei der Erstkontrolle ist eine genaue Hygienerhebung vorzunehmen, die folgende Aspekte beinhalten sollte:

- die zu reinigenden Räume,
- Häufigkeit der durchgeführten Reinigungen,
- Reinigungsmittel und deren Zusammensetzung,
- das für die Reinigung verantwortliche Personal.

Liste zugelassener Wirkstoffe für Reinigung und Desinfektion:

- 1-/ u.2-Propanol	- Organische Säuren (beschränkt auf: Essigsäure, Zitronensäure, Ameisensäure, Milchsäure, Oxalsäure, Peressigsäure)
- Ätznatron (Natronlauge)	- Oxalsäure
- Alkohol (Ethylalkohol= Ethanol)	- Per Essigsäure, Salpetersäure 1-2%ig
- Ameisensäure	- Peroxiessigsäure
- Zitronensäure	- Pflanzenessenzen, natürliche (z.B. Orangenöl, Lavendelöl)
- Essigsäure	- Phosphorsäure: nur für Milchverarbeitung/Melkgeräte
Ethanol (Alkohol)	- Seifen, s. o.
Kalkmilch, Branntkalk, Kalk	- Wasser und Dampf
Kernseife, Schmierseife	- Wasserstoffperoxid
Natriumcarbonate (Natron)	- Zitronensäure s. Zitronensäure

Chlorhaltige Desinfektionsmittel sind ausschließlich zur Desinfektion von Kisten in Waschmaschinen (Umlaufreinigung) zugelassen. Es ist darauf zu achten, dass es zu keinem Kontakt mit den Lebensmitteln kommen kann.

Verboten zur Reinigung und Desinfektion sind folgende Methoden und Stoffe:

- Bestrahlung
- Anwendung von persistenten (nicht biologisch abbaubaren und/oder krebserregenden Pestiziden und Desinfektionsmitteln)
- QAV (Quartäre Ammoniumverbindungen) haltige Desinfektionsreiniger

A 7 Schädlingsbekämpfung

Vorbeugende Maßnahmen sind sorgfältig und umfassend anzuwenden, um das Auftreten von Schädlingen zu vermeiden. Wird dennoch ein Befall festgestellt, reichen häufig verstärkte Reinigungsmaßnahmen aus, wenn die Quelle des Befalls rechtzeitig ermittelt und beseitigt werden kann. Sind weitere Bekämpfungsmaßnahmen unvermeidbar, sind mechanisch-physikalische Methoden einer Bekämpfung mit chemischen Mitteln vorzuziehen.

Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung in Leerräumen und Produkten

Vorbeugende Maßnahmen

Gebäude

Die baulichen Bedingungen in den Betriebs- und Lagerräumen sind auf Schwachstellen hin zu untersuchen. Die Schwachstellen sind nach Möglichkeit zu beseitigen.

Einlagerung

Für neu einzulagernde Ware einen Raum zur ersten Beobachtung freihalten, um das Vorhandensein von Insekten/Schädlingen kontrollieren zu können.

Ware so lagern, dass sie von allen Seiten zugänglich ist. Möglichst auf Paletten lagern, dass sie auch von unten kontrolliert werden kann und Reinigungsmaßnahmen möglich sind.

Beobachtung des Schädlingsdrucks und erste Maßnahmen

Insektenfallen wie Klebretter, Getreidesonden, Licht- oder Pheromonfallen geben zusätzlich zur einfachen Beobachtung Auskunft über die Höhe und Art des Befalls und dienen auch zur ständigen Überwachung der Räumlichkeiten.

Bei vermutetem Käferbefall werden kleine Mengen von Erntegut umgeschaufelt und beobachtet. Etwas Erntegut (z.B. Getreide) im Wassereimer zeigt einen Kornkäferbefall. Die beschädigten Körner schwimmen oben.

Eine verlässliche Methode zur Feststellung von Käferbefall im Anfangsstadium ist das Öffnen eines Getreidesacks und diesen an einem hellen Ort ca. eine Stunde stehen lassen. Sofern Käfer vorhanden sind, krabbeln sie an der Wand des Sackes hoch.

Angrenzende Räume wie Küchen, Kantinen, Umkleide- und Wohnräume können ebenfalls als Vermehrungsort für Insekten in Frage kommen und müssen ebenfalls beobachtet werden.

Bekämpfung im akuten Fall

Insekten

Mittel zur vorbeugenden Lagerhygiene und zur Bekämpfung im akuten Fall durch Schadinsekten ergeben sich aus der Liste der zugelassenen Mittel in den GÄA-Richtlinien respektive der EU-Verordnung Nr. 834/2007.

Diese sollten aber nur in Ausnahmefällen angewendet werden.

Gegen fliegende Insekten wird mittels elektrischen Kalt- und Heißverneblern nur der leere Raum mit einem natürlichen Pyrethrum Präparat ausgesprüht. Ist Käferbefall vorhanden oder in Aussicht, sollte auch in unteren Bereichen überlappend gespritzt werden. Nach ausreichender Einwirkzeit wird gut gelüftet. Anschließend Pressluftbehandlungen und Absaugmaßnahmen können die Wirkung unterstützen. In Hohlräumen wird Pyrethrum Puder eingeführt. Auch hier sind anschließend geeignete Pheromonfallen zur ständigen Überwachung anzubringen. Die Behandlung möglichst nach 10-14 Tagen wiederholen.

Falls baulich möglich, sollten die Räume für 2-3 Tage auf über 40 Grad erhitzt werden. Bei baulicher Eignung zur thermischen Behandlung ist diese vorzuziehen. Paletten können für 2-4 Tage in Kühlräumen eingefroren werden.

Tipps zur Mottenbekämpfung: der weißen Kalkfarbe für die Wände eine geringe Menge Indigo zusetzen.

Schädlingsbekämpfung über den Hormonhaushalt der Insekten: Einsatz von Wachstumsregulatoren.

Nagetiere

Nagetiere lassen sich mittels Tierölen und Ultraschallgeräten vertreiben. Lebendfallen und Schlagfallen für Ratten und Mäusen sind im Fachhandel erhältlich. Greifen diese Mittel nicht, sollte ein Blutgerinnungsmittel eingesetzt werden (nur in gesicherten, abschließbaren und stabilen Köderboxen; nur pastenförmige Köder, um Verschleppung auszuschließen). Im Sommer können Trinkköder an gesicherten Stellen installiert werden.

Die in Gää-Vertragsbetrieben zugelassenen Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind in der Gää-Broschüre „Schädlingsbekämpfung - Leitfaden für Bio-Produkte“ aufgeführt.

Hinweise betreffs Schädlingsbekämpfungsunternehmen

Fachbetriebe zur Schädlingsbekämpfung müssen auf diese Richtlinien hingewiesen werden. Bekämpfungsvorschläge bzw. behördlich vorgeschriebene Maßnahmen sind dem Verband zur Begutachtung zu übergeben. Es sind Betriebe vorzuziehen, die als „geprüfte Schädlingsbekämpfer“ ein IHK-Zertifikat vorweisen können. Es soll nicht nur auf die Richtlinien hingewiesen werden, sondern der Gää-Betrieb ist angehalten, mit dem Schädlingsbekämpfer eine schriftliche Vereinbarung zur Einhaltung der Richtlinien abzuschließen und ein Protokoll der durchgeführten Maßnahmen anfertigen zu lassen.

A 8 Qualitätssicherung und Schadstoffüberprüfung

Im ökologischen Landbau werden Verfahren oder Substanzen, die die Umwelt beeinträchtigen, weitestgehend vermieden. Aufgrund der allgemeinen Umweltbelastung können Schadstoffe jedoch auch in ökologisch erzeugte Produkte gelangen.

Die Gää empfiehlt den Betrieben im Rahmen der Produktsicherung in regelmäßigen Abständen Untersuchungen hinsichtlich GVO Kontamination, Schadstoffen und Rückständen vorzunehmen. Eine Liste mit geeigneten Labors ist in den Gää Geschäftsstellen erhältlich.

Der Betrieb hat zu gewährleisten, dass die nach den vorliegenden Richtlinien zu zertifizierenden Produkte zu keinem Zeitpunkt mit nicht von der Gää zugelassenen Mitteln der Verarbeitung, der Schädlingsbekämpfung sowie Schadstoffen und Umweltkontaminanten, direkt oder indirekt in Kontakt kommen oder gekommen sind. Im Verdachtsfall oder wenn Zweifel bestehen, muss der Betrieb aus eigene Kosten Analysen durchführen (lassen), um eine Unbedenklichkeit der Produkte nachzuweisen. Zweifel, Verdachtsfälle und deren Analyseergebnisse müssen der Gää e.V. umgehend schriftlich mitgeteilt werden.

Nichtverwendung von anthropogenen Nanomaterialien

Der Wissensstand rund um die Auswirkungen von anthropogenen Nanomaterialien auf Umwelt, Mensch und speziell die Lebensmittelherstellung ist noch zu gering, um eine abschließende Bewertung und Einschätzung für alle Anwendungsbereiche geben zu können. Deshalb sollten Gää-Produkte ohne Verwendung von anthropogenen* Nanomaterialien hergestellt werden. Anthropogene Nanomaterialien sind des Weiteren in Verpackungen und Oberflächen die mit zertifizierten Produkten in Berührung kommen auszuschließen.

Begriffsbestimmungen:

Nanotechnologie: Technologien, die die Manipulation, die Erforschung oder die Verwertung sehr kleiner Strukturen oder Systeme (1-300 Nanometer in einer Dimension) ermöglichen. Sie sind dadurch gekennzeichnet, dass sie aufgrund der geringen Größe und des geänderten Oberflächen-Volumen-Verhältnisses neuartige Eigenschaften hervorbringen. Aufgrund ihrer geringen Größe können sie jedoch auch leichter mit anderen Stoffen reagieren und in Organismen eindringen. Unterschieden werden muss zwischen natürlich vorkommenden und gezielt hergestellten anthropogenen Nanomaterialien. Anthropogene Nanomaterialien müssen abgegrenzt werden zu natürlich vorkommenden Nanomaterialien in der Umwelt (z. B. Vulkanstäube), zu natürlich vorkommenden Nanomaterialien in Lebensmitteln (z. B. Einfachzucker, Amino- oder Fettsäuren) oder zu zufällig gebildeten Nanopartikeln (z. B. bei traditionellen Verarbeitungsverfahren wie beim Mahlen von Mehl oder bei der Homogenisierung von Milch).

** Substanzen, die bewusst durch menschliches Zutun entworfen, technisch hergestellt oder erzeugt werden mit dem Ziel sehr spezifische Eigenschaften (z.B. Form, Oberflächeneigenschaften oder chemische Eigenschaften) im Nanobereich (ca. 1-300nm in mindestens einer Dimension) zu erhalten, die es ausschließlich im Nanobereich gibt.*

A 9 Kennzeichnung

Die Kennzeichnung und die Deklaration der Zutaten haben wahrheitsgemäß, klar und vergleichbar zu erfolgen. Alle Zutaten und Zusatzstoffe, insbesondere solche mit bekannter Unverträglichkeit für bestimmte Personengruppen, sind vollständig, auch bei zusammengesetzten Zutaten, zu deklarieren.

Es ist nicht gestattet, den Verbandsnamen auf einem Produkt zu verwenden, das nicht richtliniengemäß erzeugt worden ist.

Grundsätzlich dürfen Erzeugnisse nur als aus Ökologischem Landbau stammend gekennzeichnet werden, wenn alle landwirtschaftlichen Zutaten aus anerkannt ökologischem Landbau stammen. Konventionelle Zutaten dürfen nur dann bis zu 5 Gewichtsprozent eingesetzt werden, wenn sie nachweislich quantitativ und/oder qualitativ nicht in ausreichender Menge aus ökologischer Erzeugung verfügbar sind (vgl. A 4.1).

Für die möglichen 5% Zusatz konventioneller Zutaten gilt der Anhang VI, Liste C EU-Verordnung Nr. 834/2007 in der jeweils gültigen Fassung (beim Verband oder der EU-Kontrollstelle zu erhalten).

Der prozentuale Anteil an Erzeugnissen aus ökologischer Erzeugung wird folgendermaßen berechnet:

Der Anteil landwirtschaftlicher Zutaten wird gleich 100 Gewichts-% gesetzt.

Alle in Punkt A 3.2 genannten Substanzen sind keine landwirtschaftlichen Zutaten.

Wird der landwirtschaftlichen Zutat entzogenes Wasser wieder zugesetzt, zählt dieses als Bestandteil der landwirtschaftlichen Zutat dazu (z.B. Wasser zur Rückverdünnung von Milch, Wasser zum Aufquellen von Trockenfrüchten etc.)

Auf dieser Basis wird der Anteil der ökologisch erzeugten Zutaten an der Gesamtheit der landwirtschaftlichen Zutaten errechnet.

Trinkwasser und Salz dürfen grundsätzlich nicht eingerechnet werden.

Beispielsberechnungen können bei den Landesverbänden nachgefragt werden.

Gemäß diesen Richtlinien ist vorgeschrieben, dass auf der Zutatenliste auf dem Waretikett die Rohwaren aus anerkannt ökologischem Landbau gekennzeichnet sind.

Die Bestandteile zusammengesetzter Zutaten sind vollständig aufzulisten. Kräuter und Gewürze können mit Sammelbezeichnungen aufgelistet werden, wenn ihr Gewichtsanteil am Produkt weniger als 2 % beträgt.

Wenn Zusatzstoffe verwendet werden, sind diese in der Zutatenliste immer mit der Produktbezeichnung anzugeben. Eine reine Klassifizierung von Zusatzstoffen (z.B.

„Trennmittel“) ist nicht ausreichend, sondern erfolgt so: "Trennmittel Karnaubawachs". Deutlich zu kennzeichnen ist die Verwendung von jodiertem Speisesalz.

Aussagen zur Nichtverwendung von Gentechnik, die im Zusammenhang mit den Gää Richtlinien gemacht werden (z.B. auf Verpackungen), sind beschränkt auf die Aussage „ohne Verwendung von GVO“.

Eine durch den Betrieb ungewollte und nicht verursachte Kontamination von Ökoprodukten durch genetisch veränderte Organismen kann die Aberkennung dieser Produkte durch die Gää zur Folge haben.

Der Erzeuger/Verarbeiter von Gää-zertifizierten Produkten muss auf dem Produktetikett identifizierbar sein (Adresse).

Weiterhin gelten die Vorgaben zur Kennzeichnung der EU Bio VO (ein neues EU Logo ist verpflichtend ab 1.07.2010).

Zutaten mit geringfügigem Umfang, die weniger als 10% am Gesamtgewichts des Gää Endprodukts ausmachen können ohne Rezertifizierung anerkannt werden, vorausgesetzt die entsprechende Zutat wurde von einer Kontroll- bzw. Zertifizierungsstelle zertifiziert, die durch ihre nationale Behörde bzw. durch eine nationale Akkreditierungsstelle für den Bereich Bio Zertifizierung anerkannt ist. In Deutschland sind das unter anderem alle EU-Bio Kontrollstellen. Die Summe aller nach dieser Regelung zugelassenen Zutaten darf 20% am Gesamtgewicht des Gää Endprodukts nicht überschreiten.

→ Zutaten in anderer Verbandsqualität müssen, wenn der Anteil einer Zutat mehr als 10% beträgt, bzw. die Summe der Anteile am Gää-Endprodukt 20% übersteigt, entsprechend rezertifiziert werden, wenn keine IFOAM Akkreditierung des Verbandes bzw. ein separater Anerkennungsvertrag mit dem Verband vorliegt.

Rechenbeispiel für ein Gää zertifiziertes Verarbeitungsprodukt (alkoholisches Kräutergetränk):

Zutat	Zertifizierung	Prozentualer Anteil	Re-zertifizierung
Wein	EU Bio/nicht IFOAM akkred.	77,00%	ja (>10%)
Früchte	Gää bzw. IFOAM MLA	13,50%	-
Zucker	EU Bio/ nicht IFOAM akkred.	4,00%	nein (<10%)
Honig	EU Bio/ nicht IFOAM akkred.	3,00%	nein (<10%)
Zimtrinde	EU Bio/ nicht IFOAM akkred.	0,50%	nein (<10%)
Frischkräuter	Gää bzw. IFOAM MLA	2,00%	-

Der Biowein muss re-zertifiziert werden, da die 10% Grenze überschritten wird. Honig, Zucker, Zimtrinde müssen nicht re-zertifiziert werden, ihre prozentualen Anteile am Endprodukt liegen jeweils unter 10% und der Gesamtanteil am Endprodukt ist mit 7,5% geringer als 20%.

IFOAM MLA: IFOAM akkreditierte Zertifizierer, die das *Multi Lateral Agreement* unterzeichnet haben. Weitere Informationen zum Akkreditierungsstatus von Zertifizierungsorganisationen/Verbänden erhalten Sie über die Gää Geschäftsstelle und auf der Gää Internetseite:

<http://www.gaea.de/index.php?seite=qualitaetssicherung.html>

A 10 Kontrolle

Die Kontrolle der Betriebe gewährleistet die Einhaltung dieser Verbandsrichtlinien. Sie erfolgt gemäß den vorliegenden Richtlinien. Ergänzende Auflagen können durch die Einzelverbände erteilt werden.

Die Gää e.V. hat dafür Sorge zu tragen, dass die Vertrag nehmenden Betriebe mindestens einmal jährlich auf die Einhaltung der Richtlinien und Vereinbarungen überprüft werden. Die Kontrolle erfolgt durch eine Person mit Fachkenntnissen hinsichtlich der Verarbeitung von Erzeugnissen aus Ökologischem Landbau.

Die Gää e.V. ist verpflichtet, dafür zu sorgen, dass die Verarbeiter die für die Kontrolle notwendigen Unterlagen führen und den mit der Kontrolle Beauftragten zugänglich machen. Der erforderliche vertrauliche Umgang mit sensiblen Informationen zum Vertragsunternehmen ist seitens der Kontrollstelle sicherzustellen.

Die Vorgehensweise bei Richtlinienverstößen ist im Sanktionskatalog der Gää festgelegt.

Die nachfolgende Checkliste zum Prüfungsumfang im verarbeitenden Betrieb soll als Orientierung zur Vorbereitung der Kontrolle dienen. Die erforderlichen Angaben werden üblicherweise von EU-Öko-Kontrollstellen, die von der Gää beauftragt werden, erfasst.

- Dokumentation des aktuellen Angebots sowie der Werbemittel und Geschäftspapiere
- Dokumentation der in Verkehr gebrachten Produkte mit Zuordnung und Rezepturen sowie Etiketten
- Nachweis, Handelszertifikat oder Spezifikation aller Rohstoffe
- Lieferantenliste, Kundenliste
- Rezepturen
- Dokumentation der verwendeten Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe
- Übersicht über Verarbeitungsverfahren
- Transportmittel und Lager
- Liste der verwendeten Verpackungsmaterialien
- Liste der verwendeten Reinigungsmittel
- Liste der verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel
- Hygieneerhebung

Teil B

B 1 Bier

Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören: Bier, Brauwasser, Hopfen und Malz.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

- Ökogetreide, (Braugerste, -weizen, -dinkel und -roggen, Hafer, Einkorn etc.) und daraus hergestelltes Malz
- Naturdoldenhopfen
- Hopfenpellets

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

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

Kulturen von Mikroorganismen

- Lebende Frischhefe ohne Zusätze (nicht gentechnisch verändert), erzeugt in eigener Hefereinzucht auf Würze aus eigenen Rohstoffen oder Zukauf aus anderen Öko-Brauereien. Der Einsatz von Reinzuchtheften aus konventionellen Brauereien ist nur in Ausnahmefällen - im Falle von großen Entfernungen zu weiteren Öko-Brauereien - zulässig.
- bei obergärigen Bieren ist auf Grund der technolog. Wirkung die Verwendung von GVO freien Trockenhefen zulässig
- Milchsäurebakterien (zur biolog. Säuerung beim Würzkochen)

Lebensmittelzusatzstoffe

Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zulässig.

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Filtermaterialien: Zellulosefilter, textile Filter*, Membranen (ohne PVC, PVPP, Asbest und Bentonite)
- Kieselgur als Filterhilfsmittel
- Kalkmilch zur Wasserenthärtung
- Kohlendioxid (CO₂), Stickstoff (N₂), Sauerstoff (O₂)

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren mit Ausnahme der unten aufgeführten unzulässigen Verfahren. Besonderheiten zu einzelnen Verfahren sind extra aufgeführt.

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.

* textile Filter (Baumwolle) sind auf mögliche Pestizidrückstände zu überprüfen

Brauvorgang**Kochen der Würze**

Bierspezialitäten dürfen mit Mikroorganismen die überwiegend rechtsdrehende Milchsäure bilden verbessert werden.

Gärung und Reifung

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

Klärung

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

Filtration und Haltbarmachung

Die Haltbarkeit wird durch die Filtrierung ausgereifter Biere erreicht. Zulässige Filterhilfsmittel sind unter Verarbeitungshilfsstoffen gelistet.
Für unfiltrierte Biere ist eine Kurzzeiterhitzung mit anschließender schneller Rückkühlung zulässig.

Bierspezialitäten

Die Verwendung von Röstmalzbieren aus ökologischer Erzeugung zur Herstellung dunkler Spezialbiere ist zulässig. Leichtbierspezialitäten werden mit Hefestämmen vergoren, die von Natur aus wenig Alkohol bilden.

Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Das Schwefeln von Hopfen und Malz
- Wiederverwendung von Hopfentreber und Hefepressbieren sowie die künstliche Beschleunigung der Würzeherstellung, z.B. durch Einsatz von Kieselsäurepräparaten
- Darren mit direkter Beheizung, Ausnahme: Darren mit unbehandeltem Holz zur Herstellung von traditionellem Rauchmalz
- Wasseraufbereitung mit Aktivkohle oder Ionenaustauscher
- Entkeimung von Brauwasser mit UV-Strahlen, Ozon, Hypochlorid oder Chlordioxid
- Schnellgärverfahren, wie Wärmegärung (über 12° C)* , Druckgärung, Rührgärung und Nathanverfahren sowie Schnellreifverfahren, namentlich die Warmlagerung
- Mittel zur künstlichen Verlängerung der Haltbarkeit sind unzulässig: Eiweißstabilisierung mit Bentonit, Kieselpräparaten, PVPP
- Entkeimung durch Pasteurisation und Heißabfüllung (außer bei alkoholfreiem und nicht-filtriertem Bier)
- Verfahren zur künstlichen Verminderung des Alkoholgehaltes
- Korrektur farblicher und geschmacklicher Mängel: Schönung durch Farbebier, Geschmackskorrektur: Entfernung von Geschmacksstoffen durch Kohlensäurewäsche und Aktivkohlefilter
- Das Messen der Füllhöhe mit radioaktiven Strahlen

Reinigung und Hygiene

Zur Reinigung und Desinfektion sind folgende unter A6 aufgelisteten Wirkstoffe zugelassen: Per Essigsäure, Wasserstoffperoxid, Schmierseife, schweflige Säure, Natronlauge (nur mit phosphatfreien Additiven), Alkohol.

Zusätzlich darf in Brauereien zur Reinigung der Anlage verdünnte Salpetersäure (1-2 %) eingesetzt werden.

Schweflige Säure darf nicht als SO₂ zum Schwefeln der Flaschen vor der Abfüllung verwendet werden.

* Bei obergärigen Bieren ist eine hefebedingte Wärme-Hauptgärung erlaubt.

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- 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)
- Ausnahme: Zukauf von Gebrauchtleergut (gebrauchte Bierkästen und (Bügel-) Flaschen)

B 2 Brot und Backwaren

Geltungsbereich

Zu Brot und Backwaren gehören im Sinne dieser Richtlinie „Brot und Kleingebäck“ sowie „Feine Backwaren“.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Brot und Backwaren genügen.

Um einen hohen ernährungsphysiologischen Qualitätsstandard zu gewährleisten, wird empfohlen, Brot und Backwaren aus Mehlen mit hohem Ausmahlungsgrad (hohe Typenzahl) herzustellen.

Übergangsregelung

Hefe: Die Verwendung von Biohefe, ist bis 31.12.2013 verbindlich umzusetzen.

Ab dem 31. Dezember 2013 muss Hefe wie eine landwirtschaftliche Zutat gewertet werden und höhere Zugaben von konventionellen Hefen als max. 5% bei als Bio deklarierten Produkten sind nicht mehr zulässig.

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Siehe A 3.2 – Regelung von Aromen

Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat E 170 und Magnesiumcarbonat E 504 zulässig)

Kulturen von Mikroorganismen

- Sauerteig aus ökologisch erzeugten Zutaten
- Backferment auf der Basis von Getreide, Leguminosen Mehl und Honig

Enzyme

Der Einsatz von Enzymen (z.B.in Backtriebmittel) ist nicht zulässig.

Lebensmittelzusatzstoffe

- Weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von:
 - Natriumbikarbonat, Natriumhydrogencarbonat (E 500)
 - Natriumtartrat (E 335) und Kaliumtartrat (Weinstein) (E 336)
- Pottasche (Kaliumcarbonat, E 501)
- Hirschhornsalz (Mischungen aus Ammoniumhydrogencarbonat, Ammoniumcarbonat (beide E 503) und Ammoniumcarbaminat)
- Agar-Agar (E 406)
- Pektin (E 440), nicht amidiert
- Johannisbrotkernmehl (E 410) und Guarkernmehl (E 412); beide nur für glutenfreie Backwaren. Wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung
- Natives Lecithin (E 322) aus ökologischer Erzeugung
- Natriumhydroxid (E 524) (zur Oberflächenbehandlung von Laugengebäck)
- Hefe - siehe Übergangsregelung

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Trennmittel/Trennwachse, soweit verfügbar aus ökologischen Rohstoffen, mit folgenden Bestandteilen:
 - pflanzliche Öle und pflanzliche Fette
 - Trennwachse (Bienenwachs, Karnaubawachs)
 - Lecithin nur aus ökologischer Erzeugung
- Getreidemehle aus ökologischer Erzeugung
- Butter, Margarine aus ökologischer Erzeugung

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der zulässigen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung und Verarbeitung von Brot und Backwaren

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Papier, Pergamin
- Polyethylen (PE) und Polypropylen (PP) (einzeln oder im Verbund)
- Weißblech (z.B. für Pumpernickel)
- Mit Aluminium beschichtete Folie (nur für Produkte, die gasdicht verpackt sein müssen)
- Textile Verpackungen
- Sonstiges (Clipverschlüsse)

Kennzeichnung

Die Bezeichnung der Mehltypen ist deutlich zu kennzeichnen.

Die Bezeichnung „Vollkorn“ darf nur für Produkte verwendet werden, die 100 % Vollkornanteil enthalten.

B 3 Eiprodukte

Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören 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;
- denen andere Lebensmittel oder Zutaten beigegeben werden, soweit der Anteil dieser Zusätze nicht überwiegt.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Eiprodukten genügen.

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

Der Einsatz von Kulturen von Mikroorganismen und von Enzymen ist nicht zulässig.

Lebensmittelzusatzstoffe

- Natriumcitrat (E 331) für gekochte und geschälte Eier
- Für das Färben von Eierschalen: Färbende Lebensmittel (sofern von den Lebensmittelüberwachungsämtern der einzelnen Bundesländer zugelassen¹))
- Natürliche Farbstoffe
- befristet bis Ende 2013: Naturidentische Farbstoffe auch auf Basis von Eisenoxiden und -hydroxiden (die Entwicklung natürlicher Farbstoffe für das Färben von Eierschalen als praxismgerechte Lösung muss bis dahin gewährleistet sein)

Die genannten Farbstoffe verstehen sich inkl. der üblicherweise verwendeten Träger- und Füllstoffe sowie Rieselhilfen, Überzugsmittel und Lösungsmittel.

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

Der Einsatz von Verarbeitungshilfsstoffen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der zulässigen Zutaten üblichen Verfahren zur Herstellung von Eiprodukten.

• ¹⁾ Die Zulässigkeit färbender Lebensmittel für das Färben von Eierschalen bzw. für Stempelaufdrucke auf den Schalen von Eiern ist lebensmittelrechtlich nicht eindeutig geklärt. Sie sind nicht ausdrücklich zugelassen, aber auch nicht klar verboten. Für Herstellung von Bio-Erzeugnissen dürfen Farbstoffe zum Stempeln von Fleisch und Eierschalen eingesetzt werden.

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

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

Kennzeichnung

Es gelten die gesetzlichen Regelungen.

B 4 Fette und Öle

Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Speiseöle und Speisefette gemäß den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches. Ausgenommen sind diätetische Produkte und Margarine.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung

- Pflanzliche Öle und Fette, die mit den zulässigen Verfahren hergestellt wurden
- Samen und Früchte
- Gemüse
- Obst
- Kräuter und Gewürze

Zutaten aus tierischer Erzeugung

Tierische Öle und Fette, die mit den zulässigen Verfahren hergestellt wurden.

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Bei der Herstellung von Fetten und Ölen erfolgt kein Einsatz von nicht landwirtschaftlichen Zutaten.

Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

Wasser und Salz

Der Einsatz von Wasser und Salz ist nicht zulässig.

Kulturen von Mikroorganismen

Der Einsatz von Mikroorganismenkulturen ist nicht zulässig.

Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

Lebensmittelzusatzstoffe

Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zulässig.

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stoff-Filter, nicht aktiviertes Kieselgur
- nicht-aktiviertes Kieselgur und Perlite als Filterhilfsmittel sowie Filterhilfsmittel auf Zellulosebasis
- Aktivkohle (gilt nur für desodoriertes Palm- und Kokosfett)
- Zitronensäure (gilt nur für desodoriertes Palm- und Kokosfett)
- Stickstoff (N₂), Kohlendioxid (CO₂), Sauerstoff (O₂)
- Ethanol (gilt nur für die Entölung von Rohstoffen mit geringen Ölgehalten (5-10 %))

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Pflanzliche Fette und Öle

- Alle üblichen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, wobei das Konditionieren/Vorwärmen nur bis zur max. Auslauftemperatur erfolgt
- Mechanisches Pressen mit einer Auslauftemperatur von max. 60° C; Empfehlungen zur maximalen Auslauftemperatur für die einzelnen Öle:
 - Olivenöl: 40° C
 - Distel- und Kürbiskernöl: 50° C

- Sonnenblumen-, Mais-, Soja-, Sesam-, Haselnussöl: 60° C
- Filtrieren, Dekantieren, Zentrifugieren
- Wasserdampfbehandlung bis zu einer Temperatur von max. 160° C (nur in Ausnahmefällen nach vorheriger Genehmigung durch Gää zulässig)
- Desodorieren (gilt nur für Fette und Öle, die einer Weiterverarbeitung zugeführt werden)
- Entschleimung mit Zitronensäure (gilt nur für desodoriertes Palm- und Kokosfett)

Tierische Fette

- Ausschmelzen

Unzulässige Verfahren

- Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln
- Entschleimen mit mineralischen oder organischen Säuren
- Entsäuern
- Entfärben/Bleichen
- Desodorieren (über 160° C), gilt nicht für Fette und Öle, die einer Weiterverarbeitung zugeführt werden
- Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Flaschen, Gläser
- Papier, Karton
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyethylenterephthalat (PET)
- Blech, Weißblech; wenn mehr als ein Packstoff, müssen diese trennbar sein; Verschluss: PE

Kennzeichnung

Mit "nativ" oder „kaltgepresst“ dürfen nur Speiseöle bezeichnet werden, die keinem Raffinationsschritt - auch keiner Wasserdampfbehandlung unterzogen wurden. Öle, die mit Hilfe von Ethanol gewonnen wurden (mit dem sog. Friolex-Verfahren) dürfen nicht als „nativ“ bezeichnet werden.

Speiseöle und Speisefette, die mit Wasserdampf behandelt wurden, sind mit einem entsprechenden Hinweis auf der Verpackung zu versehen.

B 6 Fleisch und Fleischerzeugnisse

Geltungsbereich

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

Transport und Schlachtung

Allgemeines

Grundsätzlich sind vom Verladen der Schlachttiere bis zur Schlachtung alle Maßnahmen zu ergreifen, die Stress, Schmerz und Leid 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 Eignung, die notwendigen Fähigkeiten und beruflichen Kenntnisse verfügt.

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

Transport der Schlachttiere

Chemisch-synthetische Beruhigungsmittel und Stimulanzen sind vor und während des Tiertransportes verboten.

Für jeden Schritt vom Transport bis zur Schlachtung muss eine Person bestimmt werden, die für das Wohlergehen der Tiere verantwortlich ist.

Dies muss anhand eines Begleitpapiers bestätigt werden.

Elektrische Treibhilfen sind generell verboten.

Jedes Tier muss während des Transportes und der Schlachtung identifizierbar sein (Ohrmarke, Kennzeichnung)

Während des Transportes bleibt das Tier im Verantwortungsbereich des Besitzers, bis das Transportziel erreicht ist.

Rinder

- angemessene Fütterung vor dem Verladen
- milchgebende Tiere vor dem Verladen abmelken
- schonendes Ein- und Ausladen (z.B. keine Elektrotreiber)
- Trennen der Tiere nach Geschlecht

Schweine

- keine Fütterung wenige Stunden vor der Beförderung
- schonendes Ein- und Ausladen (z.B. Treibschilde und -gatter zum Leiten, keine Schlaginstrumente und Elektrotreiber)
- nach Möglichkeit Treiben vom Dunklen ins Helle
- Trennung nach Mastgruppen und Herkünften; bei gemeinsamen Transport ggf. Trennwände
- Empfehlung für max. Ladedichten

Geflügel

- Behälter dunkel und gut belüftet

Schafe und Ziegen

- angemessene Fütterung vor dem Verladen

Anlieferung und Übergang zur Schlachtstätte

Die Tiere sind nach ihrer Ankunft im Schlachthof möglichst sofort zu entladen. Um zu gewährleisten, dass Tiere von ökologischen Betrieben zuerst geschlachtet werden, ist darauf hinzuwirken, dass sie zuerst entladen werden.

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. Treibhilfen dürfen nur zum Leiten der Tiere und nur kurz verwendet werden. Auf den Einsatz von elektrischen Treibhilfen ist nach Möglichkeit ganz zu verzichten. Es ist verboten, die Tiere auf empfindliche Stellen zu schlagen, ihren Schwanz zu quetschen, oder ihnen Hiebe oder Fußtritte zu versetzen.

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, wobei notwendige Ruhezeiten zu berücksichtigen sind. Rinder sind möglichst sofort der Schlachtung zuzuführen. Bei Schweinen, die durch Transport und Entladung gestresst sind, sollten die Ruhezeiten mindestens 1-2 Stunden betragen. Zur Beruhigung und bei hohen Umgebungstemperaturen zur Abkühlung sollten Schweine berieselt werden.

Werden die Tiere nicht sofort nach ihrer Ankunft geschlachtet, sind sie angemessen unterzubringen. Dazu gehören genügend und ausreichend große Buchten (Möglichkeit zum Ablegen und bequemen Liegen) mit ausreichendem Wetterschutz, trittsicheren Böden mit Einstreu und angemessener Belüftung. Außerdem sind die Tiere ausreichend zu tränken und angemessen zu füttern. Tiere, bei denen aufgrund ihrer Art, ihres Geschlechts, ihres Alters oder ihrer Herkunft die Gefahr gegenseitiger Verletzung besteht, müssen getrennt untergebracht werden.

Betäubung und Entblutung

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

Bei Schweinen ist die Elektrobetäubung (mind. 1,5 Ampere binnen 1 Sekunde für mind. 8 Sekunden) der Betäubung mit Bolzenschuss oder mit CO₂ vorzuziehen. Bei Geflügel sollte die Betäubung durch elektrische Ganzkörperdurchströmung erfolgen.

Nach der Betäubung müssen die Tiere schnell vollständig entbluten. Dies sollte möglichst im Liegen erfolgen, um Qualitätsminderungen vorzubeugen.

Rupfen von Wassergeflügel

Für die Entfernung von Federn und Daunenresten ist die Anwendung von Rupfwachs zulässig.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung bzw. Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen genügen.

Zutaten aus tierischer Erzeugung

- Fleisch im Sinne der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches
- Hüllen für Fleischerzeugnisse
- Milch, Milcherzeugnisse und Käse
- Eier

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.

Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung

- Getreideerzeugnisse
- Obst und Gemüse sowie Erzeugnisse daraus
- Kräuter und Gewürze
- Essig
- Rotwein, Spirituosen
- Speisehonig, Zucker, Stärkeverzuckerungsprodukte, Saccharose, Laktose, Maltose, Fructose, Bio Acerolafruchtpulver*

Alle Zutaten, außer Hüllen für Fleischerzeugnisse, müssen aus ökologischer Erzeugung stammen. Für Spirituosen können auf Antrag beim Verband im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben Ausnahmen genehmigt werden.

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher ErzeugungAromen

Der Einsatz von Aromastoffen oder Aromaextrakten ist nicht zulässig.

Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat E 170 und Magnesiumcarbonat E 504 zulässig)

Kulturen von Mikroorganismen

- Starterkulturen (alle für die Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen üblichen Kulturen von Mikroorganismen)

Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

Lebensmittelzusatzstoffe

- Natriumlactat (E 325) (zur Behandlung von Naturdärmen)
- Natriumcitrat/Salz der Zitronensäure (E 331) als Kutterhilfsmittel für die Verarbeitung von nicht schlachtwarmem Fleisch und zur Verhinderung der Blutgerinnung
- Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen
- Stickstoff (E 941), Kohlendioxid (E290), Sauerstoff (E948)
- Nitritpökelsalz (NPS): Natriumnitrit (E 250)
Die Verwendung von Nitritpökelsalz (mit 0,4% Natriumnitrit (E 250) wird in begrenzter Menge für erhitzte und nicht erhitzte Fleischerzeugnisse zugelassen. Die Zugabemenge an (auch jodiertem) Nitritpökelsalz ist auf 2 % bei Rohwurst und 1 % bei erhitzter Wurst (bezogen auf die Gesamtmenge des Fleischbräts) zu begrenzen.

Zur Herstellung von Rohwürsten, die länger als 4 Wochen bei Temperaturen von unter 18° C reifen, ist auch die Verwendung von Kaliumnitrat (E 252) in einer Zugabemenge von max. 80 mg /kg ausgedrückt in NaNO₃ zulässig. (siehe EG Öko VO Anhang VIII). Die Verwendung von Ascorbinsäure (E 300) bzw. Natriumascorbat zur Verminderung des Rest-Nitritgehalts und zur Stabilisierung der Fleischfarbe wird empfohlen.

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid (CO₂)
- Stickstoff (N₂)

* Bio Acerolafruchtpulver ist verfügbar und eine natürl. Alternative zum Einsatz von Ascorbinsäure

Bei der Umrötung mit ökologischen Gemüsepräparaten/- extrakten ist die ist die **aktuell gültige** Zusatzstoffzulassungs-Verordnung (ZZuV) zu beachten. – Gää gibt für die Verwendung von Gemüsepräparaten folgende zu verwendenden Kennzeichnungsvarianten vor: „die Wurst wurde mit natürlichem Nitrat aus Bio-Gemüse umgerötet“ oder „die Wurst bekommt ihre Farbe durch natürliches Nitrat aus Bio-Gemüse“

Wurstwaren die mit NPS hergestellt wurden, müssen entsprechend gekennzeichnet werden.

Die Kennzeichnung kann in der Zutatenliste oder als zusätzlicher Hinweis auf der Verpackung oder dem Etikett erfolgen.

Eine Kennzeichnung mit dem Gää Logo und Bezug auf IFOAM Akkreditierung ist bei der Verwendung von NPS nicht möglich, da die IFOAM Basis Richtlinien Stand 2005 die Verwendung von NPS ausschließen.

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle für die Fleischbehandlung und für das Herstellen und Haltbarmachen von Fleisch und Fleischerzeugnissen üblichen Verfahren, mit Ausnahme der unten aufgeführten Verfahren.

Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Herstellen von Formfleisch
- SchwarZRäuchern
- Behandlung mit ionisierenden Strahlen
- Druck- bzw. Hochdruckbehandlung von Fleisch und Fleischerzeugnissen mit Sauerstoff

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Wursthüllen
- Konserven (Glas, Blech, Weißblech)
- Folien bzw. Beutel aus weichmacherfreien Kunststoffen (Polyethylen PE, Polyamid PA und Polypropylen PP); einzeln oder als Verbundfolie
- Pergamentpapier
- Verpackungsschalen aus Holzschliff
- Sonstige Packstoffe (Twist off Deckel, Deckel aus Polyethylen, Etiketten, Clipverschlüsse)

Kennzeichnung

Die Verwendung von Rotwein ist deutlich zu kennzeichnen.

Qualitätssicherung und Schadstoffüberprüfung

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 (Kontrolle durch Temperaturprotokolle)
- Trennung von "reiner" und "unreiner" Seite des Schlachtkörpers
- sachgemäße Reinigung und Desinfektion (Erstellen eines Reinigungs- und Desinfektionsplans)
- Dokumentation der Hygienemaßnahmen und -kontrollen

Anforderungen an die Ausstattung von Tiertransportmitteln

Allgemeine Anforderungen

- Die Tiere müssen vor ungünstigen Witterungseinflüssen geschützt sein, u.a. durch ein regensicheres Dach.
- Die Lüftung und der Luftraum ist den Transportverhältnissen und der jeweiligen Tierart anzupassen; es darf zu keiner Beeinträchtigung der Luftzufuhr kommen.
- Futter- und Wasserautomaten müssen artgerecht und funktionsfähig sein.
- Die Aufbauten müssen so beschaffen sein, dass Tiere nicht abspringen und Körperteile nicht herausragen können.
- Die Federung darf keine zu starke Neigung in Kurven zulassen.
- Die Laderäume sollten möglichst hell und ohne scharfe Kanten, Vorsprünge, Ecken, vorstehende Haken oder ähnliches sein.
- Radkästen sollten sich nicht im Bereich der Liege- und Standflächen befinden.
- Ausgewachsene Rinder müssen mindestens 30 cm, Schafe und Schweine mindestens 10 cm Freiraum über ihren Köpfen haben.
- Der Boden muss durch Einstreu rutschfest gehalten werden.
- Trennwände müssen eine gute Stabilität aufweisen.
- Die Ladefläche sollte möglichst tief liegen.
- Die Vorrichtungen für das Ausladen wie Brücken, Rampen oder Stege sollten so beschaffen sein, dass ein Ausgleiten verhindert wird. Dazu gehören Einstreu, ein Seitenschutz, feste, ebene oder verstellbare Rampen (mindestens 1,20 m breit) bzw. Verladeklappen mit geringer Neigung oder hydraulischer Hebebühne.
- Die Neigung der Ladeklappen sollte nicht mehr als 15 %, der Aufstieg vom Boden auf die Klappe und von der Klappe auf den Wagen nicht mehr als 12 cm und der Spalt zwischen geöffneter Klappe und Ladefläche nicht mehr als 10 mm (sonst abdecken) betragen.

Spezielle Anforderungen an Fahrzeuge für Großtiere

- Zum Ein- und Ausladen muss eine automatische Hebebühne vorhanden sein; in Übergangszeiten sind auch Ladeklappen möglich.
- In der Vorderwand oder im vordersten Bereich der Seitenwand muss eine Fluchtklappe vorhanden sein.

Empfehlungen für maximale Ladedichten und Gruppengrößen für den Transport von Schlachttieren (in Anlehnung an die Angaben des Deutschen Tierschutzbundes)

Tierart	Lebendgewicht	max. Tierzahl / m ² Ladefläche	Tierart	Lebendgewicht	max. Tierzahl / m ² Ladefläche
Schweine	bis 30 kg	3 Tiere	Schafe und Ziegen	bis 30 kg	3 Tiere
	30 - 70 kg	2 Tiere		30 - 70 kg	1,5 Tiere
	über 70 kg	1 Tier		über 70 kg	1 Tier
Rinder	bis 200 kg	0,9 Tiere	Geflügel	bis 1,5 kg	10 Tiere
	200 - 500 kg	0,7 Tiere		1,5 - 5 kg	7 Tiere
	über 500 kg	0,4 Tiere		5,0 - 10,0 kg	4 Tiere
Pferde	bis 200 kg	0,7 Tiere		über 10,0 kg	2 Tiere
	über 200 kg	0,4 Tiere			

Über Angaben zur Ladedichte hinaus sind folgende maximale Gruppengrößen einzuhalten:

- Rinder bis 100 kg 15 Tiere
- Rinder über 100 kg 8 Tiere
- Schweine über 60 kg 15 Tiere
(Eber und Altsauen gesondert transportieren)
- Pferde 5 Tiere
- Schafe 30 Tiere

B 7 Gemüse und Obst

Geltungsbereich

Gemüse und Gemüseerzeugnisse, z.B.

Frischgemüse und Salate, Sprossen und Keimlinge, Tiefkühlgemüse, Tiefkühlgemüsezubereitungen, Trockengemüse, sterilisiertes Gemüse, milchsauer vergorenes Gemüse, Essiggemüse, unvergorene und milchsauer vergorene Gemüsesäfte und -trünke, Gemüsemark, Gemüsesaftkonzentrat, Würzsoßen und -brühen auf Gemüsebasis, Gemüseintöpfe und -suppen, Ketchup, Chutney, Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse, färbende Lebensmittel.

Obst und Obsterzeugnisse

Frischobst, Tiefkühlobst, Trockenobst, Obstmark, Obstpulpe, Obstmus, Obst- und Rübenkraut, Fruchtsoßen, Marmelade, Konfitüre, Fruchtaufstriche, Obstgelees, Fruchtzubereitungen, Kompott, Dunstobst, kandierte Früchte, Dickzuckerfrüchte, Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtsirup, Fruchtsaftpulver, Fruchtnektar, milchsauer vergorener Fruchtsaft, Obstessig, Würzsoßen (z.B. Früchtechutney), Würzmittel auf Obstsaftbasis, milchsauer vergorenes Obst, färbende Lebensmittel.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Verarbeitung von Gemüse und Obst genügen.

Als Süßungsmittel sind zulässig:

- Speisehonig
- Fruchtdicksäfte
- Ahornsirup
- Zuckerrübensirup
- Getreidesirup
- Topinambursirup
- Agavendicksaft
- Vollrohrzucker, Vollrübenzucker
- Rohrohrzucker (ausschließlich für Fruchtzubereitungen, Fruchtnektare, Fruchtaufstriche, Marmeladen, Konfitüren und Gelees)
- Weißzucker
- Fruktose

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Siehe A 3.2 – Regelung von Aromen

Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

Kulturen von Mikroorganismen

- Starterkulturen (alle für die Verarbeitung von Gemüse und Obst üblichen Kulturen von Mikroorganismen)
- Hefeextrakt (ökologisch zertifizierter Hefeextrakt;
- Enzyme

Amylolytische, pektolytische, proteolytische Enzyme (nur anzuwenden bei schwierigen Pressungen z.B. Beerenfrüchte, rote Trauben sowie zur Herstellung von Dicksäften,

Gemüsemark und Selleriesaft; die Enzyme sind anschließend durch Erhitzen zu inaktivieren).

Lebensmittelzusatzstoffe

- Pektin (E 440), nicht amidiert
- Agar Agar (E 406)
- Johannisbrotkernmehl (E 410); wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung
- Ascorbinsäure (E 300) (ausschließlich für Kartoffelprodukte, weißen Traubensaft, Meerrettichzubereitungen)
- Zitronensäure und dessen Calcium-Salz (E 330+333) (ausschließlich für Kartoffelprodukte, weißen Traubensaft, Meerrettichzubereitungen, Fruchtaufstriche und Fruchtzubereitungen)
- Milchsäure (E 270) zur Verarbeitung von Oliven

Eine weitere Aufnahme von Produkten, für die eine Behandlung mit Ascorbinsäure oder Zitronensäure notwendig ist, ist nur mit vorheriger ausdrücklicher Ausnahmegenehmigung des Verbandes möglich.

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stoff-Filter, nicht-aktiviertes Kieselgur
- Schweinegelatine, wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung und Öko-Rindergelatine zur Gelatineschönung (nur in Absprache mit der Gää zulässig)
- Bentonite für die Eiweißeliminierung (nur in Absprache mit der Gää zulässig)
- Kohlendioxid (CO₂), Stickstoff (N₂)
- Pflanzliche Öle und Fette (ungehärtet und nicht umgeestert)

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der zulässigen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Verarbeitung von Gemüse und Obst.

Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Fruchtsaferstellung aus Fruchtsaftkonzentrat

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Steingut
- Holzkisten und -wolle
- Glasflaschen, Gläser
- Papier und Karton, Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyethylenterephthalat (PET), Polyamid (PA) (einzeln und ihm Verbund)
- Weißblech
- kaschierte Aluminiumfolie (für Produkte, die gasdicht verpackt sein müssen)
- Sonstiges (Verschlüsse, Etiketten)

Kennzeichnung

Alle Zutaten und Zusatzstoffe, insbesondere solche mit bekannter Unverträglichkeit für bestimmte Personengruppen, sind vollständig, auch bei zusammengesetzten Zutaten (z.B. Aromen und Zucker in Fruchtzubereitungen), zu deklarieren.

B 8 Getreide, Getreideerzeugnisse und Teigwaren**Geltungsbereich**

- Getreide, Getreidemahlerzeugnisse, Getreideflockenerzeugnisse sowie daraus hergestellte Produkte (z.B. Frühstückscerealien, Native Stärke, Quellstärke, Vitalkleber, Malz)
- Teigwaren

Brot und Backwaren sowie Mischprodukte wie Müsli gehören nicht zum Geltungsbereich dieser Richtlinie.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Verarbeitung von Getreide, Getreideerzeugnissen und Teigwaren genügen.

Als Süßungsmittel sind zulässig:

- Speisehonig
- Frucht- und Gemüsedicksäfte
- Ahornsirup
- Vollrohrzucker, Vollrübenzucker
- Rohrohrzucker
- Weißzucker
- Fruktose

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher ErzeugungAromen

Siehe A 3.2 – Regelung von Aromen

Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

Kulturen von Mikroorganismen

- Kulturen von Mikroorganismen, sofern verfügbar, auf ökologischen Substraten vermehrt

Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

Lebensmittelzusatzstoffe

Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zulässig.

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid (CO₂)
- Stickstoff (N₂)

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren zum Reinigen und Vermahlen von Getreide, zur Weiterverarbeitung von Getreidemahlerzeugnissen sowie zur Herstellung und Getreideerzeugnissen und Teigwaren, mit Ausnahme der unten aufgeführten Verfahren.

Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Herstellung von chemisch und enzymatisch modifizierter Stärke

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Papier, gewachstes Papier, mit PE beschichtetes Papier
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyacryl, Polyamid (PA) (einzeln, im Verbund oder als Beschichtung), PP auch lackiert mit Acryl sowie mit PVOH (solange bis ein geeigneter Ersatzstoff gefunden ist)
- Textile Verpackungen
- Sonstiges (Clipverschlüsse)

Kennzeichnung

Als „eifrei“ bzw. „ohne Ei“ dürfen nur solche Teigwaren deklariert werden, die vollständig ohne Eier bzw. deren Trockenprodukten hergestellt wurden. Bei Eier-Teigwaren soll gekennzeichnet werden, ob Vollei, Eigelb oder Eiweiß verwendet wurde.

Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung

Siehe A 7

B 9 Hefe und Hefeerzeugnisse

Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Hefe und Hefeerzeugnisse (z.B. Nährhefe, Hefeextrakt). Die Herstellung von Bierhefe ist in der Bierrichtlinie geregelt.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Für die Herstellung von Hefe und Hefeerzeugnissen sind als Rohstoffquellen ausschließlich physikalisch oder biologisch aufbereitete Kohlenstoffquellen aus ökologischer Erzeugung sowie ausschließlich organische Stickstoffquellen aus ökologischer Erzeugung zulässig.

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Kulturen von Mikroorganismen und Autolysate, die nicht gentechnisch verändert und, sofern verfügbar, auf ökologischen Substraten vermehrt wurden. Der Anteil konventioneller Hefe am Endprodukt darf maximal 5 % betragen. Es ist darauf hinzuwirken, dass keine konventionelle Hefe im Endprodukt enthalten ist.
- Enzyme (zum Aufschluss der organischen Kohlenstoff- und Stickstoffquellen)

Lebensmittelzusatzstoffe

- Zitronensäure (E 330) zur Regulierung des pH-Wertes.
- Calciumcarbonat (E 170) zur Regulierung des pH-Wertes.

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Filterhilfsmittel aus ökologischer Erzeugung (z.B. Kartoffelstärke)
- Stationäre Textilfilter
- Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)
- Entschäumungsmittel aus ökologischer Erzeugung (z.B. Pflanzenöle)

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren.

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Papier, gewachstes Papier, mit PE oder PP beschichtetes Papier
- Kartonverpackungen
- PE- oder PP-Behälter
- PE- oder Zellglasfolie
- Gläser
- Aluminiumfolie für Trockenhefe
- Aluminiumkaschierte Verpackungen für Würfelhefe

B 10 Kaffee

Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören: Rohkaffee, Röstkaffee, Kaffee-Extrakt, Zichorie, Zichorienextrakt, Kaffee-Ersatz, Kaffee-Ersatzextrakt, Kaffeezusätze und Kaffeezusatzextrakte.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Rohkaffee, Röstkaffee, Kaffee-Extrakt, Zichorie, Zichorienextrakt, Kaffee-Ersatz, Kaffee-Ersatzextrakt, Kaffeezusätze und Kaffeezusatzextrakten genügen.

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Siehe A 3.2 – Regelung von Aromen

Wasser und Salz

- Trinkwasser

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

Der Einsatz von Kulturen von Mikroorganismen sowie von Enzymen ist nicht zulässig.

Lebensmittelzusatzstoffe

- Kohlendioxid (CO₂) E 290 als Schutzgas in der Verpackung
- Stickstoff (N₂) E 941 als Schutzgas in der Verpackung

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid (CO₂) zur Entkoffeinierung
- Trinkwasser zur Extrakterstellung

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Aufbereitungsverfahren, mit Ausnahme der unten aufgeführten unzulässigen Verfahren.

Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Extraktion mit Extraktionslösungsmitteln außer Wasser und CO₂
- Verwendung von Trägerstoffen für löslichen Kaffee-Extrakt
- Wasserbehandlung der Bohnen nach dem Rösten zum Zwecke der Erhöhung des Wassergehaltes über einen Gesamtwassergehalt von 5 %

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Papier, gewachstes Papier, mit PE beschichtetes Papier
- Glas
- Textile Verpackungen
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), als Monomaterial und im Verbund (PE/PP), mit PET Außenbeschichtung und im Verbund mit Aluminiumfolien.
- Weißblech
- Jutesäcke (nicht mit Mineralöl imprägniert)
- Sonstiges (Clipverschlüsse, Alumembranen, PE Deckel)

Kennzeichnung

Bei Kaffee wird empfohlen das Herkunftsland und die Kaffeessorte auf dem Etikett anzugeben. Es wird empfohlen die Art der Aufarbeitung und Trocknung der rohen Kaffeebohnen (Nass- oder Trockenverfahren) anzugeben.

B 11 Kakao und Kakaoerzeugnisse

Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören: Kakaobohnen, Kakaokerne, Kakaogrüs, Kakaomasse, Kakaopresskuchen, fettarme oder magerer Kakaopresskuchen, Expeller, Kakaopresskuchen, Kakaopulver, fettarmes und mageres Kakaopulver, gezuckertes Kakaopulver, gezuckertes Haushaltskakaopulver, fettarmes oder mageres gezuckertes Kakaopulver, fettarmes oder mageres gezuckertes Haushaltskakaopulver, Kakaobutter, Kakaofett, Schokolade, Haushaltsschokolade, Schokoladenstreusel, Gianduja (Haselnuss-Schokolade), Schokoladenüberzugsmasse, Milkschokolade, Haushaltsmilkschokolade, Milkschokoladenstreusel, Gianduja (Haselnuss-Milkschokolade), Milkschokoladenüberzugsmasse, weiße Schokolade, gefüllte Schokolade, Pralinen, Sahneschokolade, Sahneschokoladeüberzugsmasse, Magermilkschokolade.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Kakao und Kakaoerzeugnissen genügen. Ausgeschlossen ist der Einsatz von Fremdfetten (z.B. Illipe, Palmöl, Sal, Shea, Kokum und Mangokern) zur Substituierung der Kakaobutter.

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

Der Einsatz von Kulturen von Mikroorganismen sowie von Enzymen ist nicht zulässig.

Lebensmittelzusatzstoffe

- Natriumcarbonate E 500, Kaliumcarbonate E 501
- natives Lecithin E 322 aus ökologischer Erzeugung

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Filtermaterialien aus Zellulose und Textilien für Kakaobutter
- Siliziumdioxid als Filterhilfsstoff für Kakaobutter

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Aufbereitungsverfahren einschließlich der Desodorierung der Kakaobutter.

Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Extraktion der Kakaobutter mit Lösungsmitteln
- Physikalische und chemische Nachbehandlung von Kakaobutter außer mit den zulässigen Verarbeitungsverfahren

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Papier, Pergamin, gewachstes Papier, PE-beschichtetes Papier
- mit PE beschichtetes Papier

- Polypropylen (PP), Polyethylen (PE), als Monomaterial und im Verbund (PE/PP)
- Aluminiumfolie
- Jutesäcke (nicht mit Mineralöl imprägniert)

B 13 Milch und Milcherzeugnisse

Geltungsbereich

Zu Milch und Milcherzeugnissen im Sinne dieser Richtlinie gehören Milch und Milcherzeugnisse, Butter und Käse.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen genügen

Als Süßungsmittel sind zulässig (nur für Fruchtzubereitungen und Speiseeis):

- Speisehonig
- Fruchtdicksäfte
- Ahornsirup
- Zuckerrübensirup
- Getreidesirup, Topinambursirup
- Vollrohrzucker, Vollrübenzucker
- Weißzucker
- Fruktose

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Siehe A 3.2 – Regelung von Aromen

Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

Kulturen von Mikroorganismen

- Alle für die Herstellung von Milcherzeugnissen, Butter und Käse üblichen Säuerungs- und Reifungskulturen, wobei die Anzucht und Weiterführung von Starterkulturen in betriebseigener Milch erfolgt.

Enzyme

- Lab und Labaustauschstoffe (soweit verfügbar, Lab ohne Konservierungsstoffe)

Lebensmittelzusatzstoffe

Für Käse:

- Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen
- Natriumhydrogencarbonat (E 500) oder Calciumcarbonat (E 170) (nur für Sauermilchkäse)
- Calciumchlorid (E 509) zur Herstellung von Hartkäse, Schnittkäse, halbfestem Schnittkäse und Weichkäse nur mit Ausnahmegenehmigung durch Gää
- Trinatriumcitrat (zur Herstellung von Kochkäse und Schmelzkäse) E 331

Für Milcherzeugnisse:

- Pektin (E 440), nicht amidiert
- Johannisbrotkernmehl (E 410); wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung
- Agar-Agar (E 406)
- Lecithin (E 322), nur für Speiseeis und nur Lecithin aus ökologischer Erzeugung

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

Überzugsmassen:

- Bienenwachs
- Natürliche Hartparaffine und mikrokristalline Wachse (nicht gefärbt und ohne weitere Zusätze)
- Kunststoffdispersionen (ohne Schimmelschutzmittel und ohne Farbzusätze) zur Oberflächenbehandlung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse (nur in Ausnahmefällen und in Absprache mit der Gää zulässig)
- Pflanzenasche für die Käseherstellung

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle für die Verarbeitung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse üblichen Verfahren, mit Ausnahme der unten aufgeführten Verfahren.

Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Ultrahocherhitzen
- Sterilisieren
- Indirekte Säuerung (z.B. Zugabe von Milchsäure beim Nizo-Verfahren bei Butter/Sauerrahmbutter)

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Flaschen, Gläser
- Presspappe
- Pergamentpapier (auch gewachst)
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- Pappbecher und Papier, einseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- Polystyrol
- Einzel- und Verbundfolie aus Polyethylen (PE) und/oder Polypropylen (PP)
- Schlauchverpackungen
- Reifungsfolie (solange als Verbundfolie mit PVDC zulässig, bis ein geeigneter Ersatz verfügbar ist)
- Aluminium(folie)
- Blechdosen (für Molkenpulver)
- Holz, Blätter
- Überzugsmassen (vgl. Verarbeitungshilfsstoffe)
- Sonstige Packmittel (Twist-Off-Deckel, Deckel aus Polyethylen, Etiketten, Clipverschlüsse)

Kennzeichnung

Alle Zutaten, auch die in Fruchtzubereitungen (z.B. Zucker und Aromen), sind vollständig zu deklarieren. Schafskäse und Ziegenkäse müssen zu 100 Prozent aus Schafs- bzw. Ziegenmilch hergestellt worden sein.

B 14 Ölsaaten und -samen

Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören Ölsaaten und -samen sowie daraus hergestellte Produkte (z.B. Massen und Süßwaren). Die Herstellung von Speiseölen und -fetten aus Ölsaaten und -samen ist in der Richtlinie B 4 - Fette und Öle geregelt.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Verarbeitung von Ölsaaten und -samen genügen.

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

Kulturen von Mikroorganismen

Der Einsatz von Kulturen von Mikroorganismen ist nicht zulässig.

Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

Lebensmittelzusatzstoffe

- Lecithin E 322, aus ökologischer Erzeugung
- Stickstoff (N₂) E 941 als Schutzgas

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid (CO₂)

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Entkeimungs- und Aufbereitungsverfahren.

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Papier, gewachstes Papier, mit PE beschichtetes Papier
- Gläser
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP) (einzeln oder im Verbund)
- Textile Verpackungen
- Aluminium (z.B. für Senftuben)
- Sonstiges (Clipverschlüsse)

B 15 Sojaerzeugnisse und Erzeugnisse aus anderen pflanzlichen Eiweißträgern

Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Sojaerzeugnisse wie z.B. Sojamilch, Tofu, Sojasoße, Miso und Tempeh sowie Erzeugnisse aus anderen pflanzlichen Eiweißträgern

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Sojaerzeugnissen und Erzeugnissen aus anderen pflanzlichen Eiweißträgern genügen.

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Siehe A 3.2 – Regelung von Aromen

Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz. Als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig.

Kulturen von Mikroorganismen

(sofern möglich auf ökologischen Substraten vermehrt)

- Schimmelpilzkulturen
 - Rhizopus oligosporus zur Beimpfung bei der Herstellung von Tempeh
 - Koji (Aspergillus oryzae und Aspergillus soyae) zur Herstellung von Sojasoße
 - Aspergillus oryzae zur Herstellung von Miso
- Sonstige Kulturen von Mikroorganismen, z.B. Lactobacillen zur Herstellung von Sojasoße.

Lebensmittelzusatzstoffe

- Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen
- Kohlendioxid (CO₂) (E 290), Stickstoff (N₂) (E 941)
- Verdickungsmittel:
 - Agar-Agar (E 406)
 - Pektin (E 440), nicht amidiert
 - Johannisbrotkernmehl (E 410); wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung
 - Guarkernmehl (E 412); wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid (CO₂), Stickstoff (N₂)
- Calciumsulfat als Gerinnungsmittel
- und Magnesiumchlorid (Nigari) als Gerinnungsmittel
- Calciumcarbonat

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren.

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Papier, gewachstes Papier, mit PE beschichtetes Papier
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA), einzeln oder im Verbund
- Textile Verpackungen
- Gläser
- Aluminiumkaschierte Verpackungen (für UHT-Produkte)
- Sonstiges (Clipverschlüsse)

B 16 Herstellung von Bio- Mischfutter

Geltungsbereich

Mischfutter

Mischfuttermittel im Sinne dieser Richtlinie und alle damit hergestellten Produkte sind nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt, sind aber vom Herstellungsprozess dem ökologischer Lebensmittel/Futtermittel in Verarbeitung, Haltbarmachung, und Kennzeichnung gleichzustellen. Als Futtermittel-Ausgangserzeugnisse dürfen alle pflanzlichen ökologischen Futtermittel verwendet werden, die für die entsprechende Tierart geeignet sind.

1. Mitgeltende Unterlagen:

Es gelten zusätzlich die Gää- Verarbeiterrichtlinien in ihrer jeweils aktuellen Fassung sofern im Folgenden nichts Anderes definiert wird.

2. Allgemeine Anforderungen

Die Herstellung von Gää Mischfutter ist nur in Verarbeitungsstätten möglich, in denen ausschließlich ökologisches Mischfutter hergestellt wird. Eine technische und räumliche Trennung von konventionellen Verarbeitungsstätten muss von der Annahme über die Rohstofflagerung und die Verarbeitung bis hin zur Produktlagerung und der Verladung gegeben sein.

3. Erfassung, Meldung und Dokumentation des Rohstoffeinkaufs

Alle eingesetzten landwirtschaftlichen Rohstoffe sind Gää konform und entsprechen auf jedem Fall dem Standard der IFAOM akkreditierten anerkannten Anbauverbände Gää, Ecoland, Naturland, oder Biopark. Bei Importen von Ausgangserzeugnissen für ein Gää Mischfutter, ist der Verband im Vorfeld zu kontaktieren. Überseeimporte sind ausgeschlossen. Alle weiteren Verbandsrohstoffe dürfen zu einem Anteil von max. 20% in einem Gää Mischfutter verarbeitet werden.

Jeder Zukauf, ist nach Verband/Herkunft und Menge zu dokumentieren.

In jedem Fall ist ein Getreideäquivalent in dem Umfang einzukaufen, in dem Mischfutter an Gää Vertragsbetriebe verkauft wurde. Der Einkauf von Gää Rohstoffen erfolgt nur über eine Gää zertifizierte Vermarktungsgesellschaft oder von Gää Betrieben direkt. Die aktuellen Gää Zertifikate sind vor dem Einkauf anzufordern. Bei Fragen zu unklaren Herkünften, ist der Verband zu kontaktieren.

Bei Nichtverfügbarkeit kann in Absprache mit der Gää e.V. Rohware von Betrieben zugekauft werden, die anderen als unter Punkt 3 aufgelisteten Anbauverbänden angehören. Prinzipiell ist eine gesonderte Lagerung und Verarbeitung der Gää-Ware von anderer Verbandsware nicht erforderlich, vorausgesetzt die 20% Regelung wird bei der Herstellung von Mischfutter für Gää Betriebe eingehalten.

Die Herkunft der Ware muss lückenlos dokumentiert werden. Es dürfen nur Rohstoffe verwendet werden, die bei der Warenannahme bzw. vor der Verarbeitung einer Rückstandsanalytik unterzogen wurden.

4. Lagerung der Einzelkomponenten und des Mischfutters

Für eine sachgerechte sind folgende Maßnahmen notwendig:

- 1) Vor der Einlagerung ist der Wassergehalt zu bestimmen.
- 2) Es ist eine sensorische Prüfung und Kontrolle des Fremdbesatzes durchzuführen.
- 3) Die Ware ist vorzureinigen.
- 4) Bei Mischchargen sind in jedem Fall vor der Einlagerung für jede Einzelcharge

- eine verblombbare Rückstellprobe zu entnehmen.
- 5) Eine sachgerechte Belüftung der Ware ist vorgeschrieben.
 - 6) Ein Lagerbuch ist zu führen, bei dem Einlagerungstermin, Herkunft und Menge dokumentiert werden.
 - 7) Die Rückverfolgbarkeit jeder Mischfutterkomponente, ist zu gewährleisten.

5. Beprobung der Rohware

5.1. Probeentnahme, Aufbewahrung der Rückstellmuster

- o Eine Beprobung hat statt zu finden, diese kann beim Erzeuger, dem GAA zertifizierten Händler oder beim Mischfutterwerk stattfinden.
- o Für jede gelieferte Charge ist jeweils eine Rückstellprobe für den Lieferanten und den Empfänger zu entnehmen.
- o Die Proben sind ein Jahr bzw. entsprechend der Mindesthaltbarkeitszeit aufzubewahren.

5.2. Analytik

Im Rahmen der Qualitätssicherung ist eine Analytik auf Rückstände ein wesentlicher Faktor und Voraussetzung für die Kraftfutterherstellung für Getreide und Leguminosen:

Rückstandsuntersuchung auf Pflanzen- und Lagerschutzmittel

- o Untersuchung nach Chlormequat und Mepiquat

Rückstandsuntersuchung auf Pflanzen- und Lagerschutzmittel

- o GMO-Rückstandsanalyse

6. Folgende speziellen Vorschriften für Futtermittel sind zu beachten:

Für die Herstellung verarbeiteter Futtermittel und -ausgangserzeugnisse gelten die allgemeinen Vorschriften für die Herstellung verarbeiteter Futtermittel nach Artikel 18 der VO (EG) 834/2007 sowie nach Artikel 26 der VO (EG) 889/2008. Hierzu zählen insbesondere:

- Jeder Unternehmer, der Erzeugnisse im Sinne des vorliegenden Standards erzeugt, aufbereitet, lagert, aus einem Drittland einführt oder in Verkehr bringt, ist verpflichtet, sich dem Kontrollverfahren gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 zu unterstellen.
- Für die Abholung, Verpackung, Beförderung und Lagerung von Futtererzeugnissen bzw. Ausgangserzeugnissen ist Titel II, Kapitel 4 der VO (EG) Nr. 889/2008 anzuwenden.
- Werden Bezeichnungen nach Artikel 23 Absatz 1 der VO (EG) Nr. 834/2007 verwendet, so muss gemäß Artikel 24 Absatz 1 a) die Codenummer der Kontrollstelle angegeben sein, die für die Kontrolle des Unternehmens zuständig ist, das die letzte Erzeugungs- oder Aufbereitungshandlung vorgenommen hat.
- Für das Verbot der Verwendung von GVO ist Artikel 9 der VO (EG) Nr. 834/2007 anzuwenden. Mischfutter im Sinne dieser Verordnung muss nachweislich auf jeder Stufe ohne die Verwendung von Gentechnik hergestellt werden.

Neben den Mindestkontrollanforderungen gemäß Titel IV, Kapitel 2 der VO (EG) 889/2008 sind die Kontrollvorschriften für Futtermittel aufbereitenden Einheiten gemäß Kapitel 7 der Verordnung einzuhalten.

Es gelten die Produktionsvorschriften des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches und der Futtermittelverordnung.

Allgemeine futtermittelrechtliche Anforderungen der VOen (EG) Nr. 1774/2002 und Nr. 999/2001 sind gültig, auch wenn sie in der vorliegenden Richtlinie nicht explizit erwähnt werden.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Als Ausgangserzeugnisse sind Produkte aus der landwirtschaftlichen Erzeugung zulässig, die der VO 834/2007 in Verbindung mit VO 889/2008 zum ökologischen Landbau sowie den GÄA Richtlinien entsprechen. Außerdem müssen sie den jeweiligen produktgruppen-spezifischen Richtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen des Futtermittel-rechts genügen.

Nichtökologische landwirtschaftliche Futtermittel-Ausgangserzeugnisse

pflanzlichen Ursprungs dürfen für die Herstellung nur verwendet werden, wenn sie in den Anhängen V und IX der EG-Öko-VO 889/2008 gelistet sind und die Höchstmenge von 5% nicht überschritten wird.

Futtermittel-Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe dürfen nur eingesetzt werden, wenn sie in den Anhängen V, VI bzw. VIII der EG Öko VO gelistet sind.

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Die Verwendung von Aromen ist ausgeschlossen.

Lebensmittel/Futtermittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe gemäß Anhang VIII der VO (EG) Nr. 889/2008 dürfen in Futtermitteln verwendet werden, sofern ihr Einsatz für den jeweiligen Verwendungszweck futtermittelrechtlich zulässig ist.

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen und Spurenelementen ist zulässig sofern sie unter der Maßgabe von Anhang V, EG-Öko-VO 889/2008 Verwendung finden und die in diesem Anhang festgelegten Beschränkungen eingehalten werden. Abweichend von Anhang VI der VO (EG) Nr. 889/2008 sind naturidentische synthetische Vitamine für alle Tierarten zulässig, sofern ihr Einsatz für den jeweiligen Verwendungszweck futtermittelrechtlich zulässig ist.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe gemäß Anhang VIII der VO (EG) Nr. 889/2008 dürfen in Futtermitteln für Heimtiere verwendet werden, sofern ihr Einsatz für den jeweiligen Verwendungszweck futtermittelrechtlich zulässig ist.

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der zulässigen Einzelfuttermittel und Futtermittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung und Verarbeitung.

7. Kennzeichnung von Gää Mischfutter

Alle Zutaten und Zusatzstoffe, sind vollständig zu deklarieren. Eine Verwendung des Gää Warenzeichens ist nur dann erlaubt, wenn mindestens 95 Gewichtsprozent der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischen Futtermittel-Ausgangserzeugnissen bestehen und ein entsprechender Zertifizierungsvertrag mit der Gää e.V. vorliegt.

Die Kennzeichnung und die Deklaration der Zutaten erfolgt wahrheitsgemäß. Alle Zutaten und Zusatzstoffe sind so zu deklarieren, dass eine klare Mengen- oder Anteilsangabe erfolgt. Außerdem ist bei allen Einzelkomponenten das Herkunftsland anzugeben.

Die Gää Ware ist mit dem Warenzeichen zu kennzeichnen, ein Hinweis auf Gää Qualität erfolgt auf der Rechnung/Lieferschein für den Landwirt.

B 17 Speiseeis

Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Speiseeis und Speiseeiserzeugnisse.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Speiseeis genügen.

färbende Lebensmittel (nur für Fruchtzubereitungen und Speiseeis)

Süßungsmittel (nur für Fruchtzubereitungen und Speiseeis);

- Speisehonig
- Frucht- und Gemüsedicksäfte
- Ahornsirup
- Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte
- Produkte aus Zuckerrohr (Vollrohrzucker, Rohrohrzucker, Weißzucker)
- Produkte aus Zuckerrüben (Zuckerrübensirup, Rohrübenzucker, Weißzucker (Affinade))
- sonstige Süßungsmittel aus anderen Pflanzen

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz, Meersalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

Der Einsatz von Mikroorganismen und Enzymen ist nicht zulässig.

Lebensmittelzusatzstoffe

- Färbende Lebensmittel
- Kohlendioxid (CO₂) (E 290), Stickstoff (N₂) (E 941)
- Agar Agar (E 406)
- Johannisbrotkernmehl (E 410) und Guarkernmehl (E 412); wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung
- Native Stärke

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe: Keine.

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der zulässigen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung von Speiseeis.

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Flaschen, Gläser
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- Pappbecher und Papier, einseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- Polystyrol
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA) (einzeln und im Verbund)
- Sonstige Packmittel (Twist-Off-Deckel, Deckel aus Polyethylen)

Kennzeichnung Alle Zutaten und Zusatzstoffe sind vollständig, auch bei zusammengesetzten Zutaten zu deklarieren.

B 18 Süßungsmittel

Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

Pflanzendicksäfte, und -extrakte, Pflanzenteile

- Frucht- und Gemüsedicksäfte (z.B. Apfelmilchsaft, Birnendicksaft)
- Ahornsirup

Produkte aus Zuckerrohr

- Vollrohrzucker (Zuckersaft wird getrocknet und vermahlen)
- Rohrohrzucker (Zuckersaft wird kristallisiert und anschließend getrocknet)
- Weißzucker (Zuckersaft wird gereinigt, anschließend kristallisiert und getrocknet)

Produkte aus Zuckerrüben

- Zuckerrübensirup
- Rohrübenzucker (Zuckerrübensaft wird kristallisiert und anschließend getrocknet)
- Weißzucker (Affinade) (Zuckerrübensaft wird gereinigt und kristallisiert. Anschließend werden die Kristalle gewaschen, d.h. der Muttersirup von den Saccharosekristallen getrennt; Definition und Qualität von Weißzucker sind in der Zuckerarten-Verordnung geregelt.)

Produkte aus Getreide und anderen stärke liefernden Pflanzen

- Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte
- Malzextrakte
- Zucker aus Zuckerpalmen, Zuckerahorn, Zuckerhirse
- Amazake (süß schmeckende Zubereitung aus fermentiertem Vollkornreis)
- Fructose
- Sonstige Süßungsmittel aus anderen Pflanzen

Die Verarbeitung von **Honig** ist in den Erzeugungsrichtlinien geregelt.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien (siehe Teil B) und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Süßungsmitteln genügen.

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Süßungsmitteln werden keine Aromen zugesetzt.

Wasser und Salz

- Trinkwasser

Der Einsatz von Salz ist nicht zulässig.

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Koji (Starterkultur, aus mit *Aspergillus oryzae* beimpften und bebrüteten Reis hergestellt)
- Zur Dicksaftherstellung: alpha-Amylase, Glucoamylase, alpha-Arabinofuranosidase, Katalase, Cellulase, endo-1.3(4)-beta-D-Glucanase, Glucoseoxidase, Inulinase, Protease, Tannase, endo-1.3-beta-D-Xylanase
- Getreide-/Stärkeverzuckerung, Verzuckerung: alpha-Amylase, Cellulase, Glucoamylase
- Getreide-/Stärkeverzuckerung, Invertierung: Xylose-(Glucose)-Isomerase

Lebensmittelzusatzstoffe

Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zulässig.

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Kalkmilch (zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe)
- Kohlensäure (CO₂) (zur Ausfällung überschüssigen Kalkes als Calciumcarbonatschlamm)
- Öle zur Schaumverhütung
- Zitronensäure, Ascorbinsäure, Soda (NaCO₃) (zur pH-Regulierung)
- Textile Filtermaterialien, Papier- und Cellulosefilter, Kieselgur, Bentonite, Zubereitungen aus Rindenbestandteilen (als Filtrationshilfsmittel)

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren zur Herstellung und Verarbeitung von Süßungsmitteln.

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Papier, gewachstes Papier, mit PE oder PP beschichtetes Papier (möglichst trennbar)
- PE- und PP-Folie, PE- und PP-Kanister
- Gläser bzw. Glasflaschen
- Weißblechkanister
- Sonstiges (Clipverschlüsse)

Kennzeichnung

Weißzucker wird als „Weißzucker aus ökologischer Erzeugung“ gekennzeichnet. Die Bezeichnungen „Vollrohrzucker“ und „Rohrohrzucker“ sind entsprechend den im Geltungsbereich aufgeführten Definitionen zu verwenden.

B 19 Süßwaren

Geltungsbereich

Zuckerwaren, Dauerbackwaren.

Kakao und Kakaoerzeugnisse werden in der noch zu erstellenden Richtlinie B 11 geregelt. Speiseeis wird in der noch zu erstellenden Richtlinie B 17 geregelt.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Süßwaren genügen.

Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Siehe A 3.2 – Regelung von Aromen

Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

In Absprache mit dem Verband ist eine Zulassung von technologisch notwendigen Mikroorganismen und Enzymen möglich. Eine Inaktivierung der Enzyme muss gewährleistet sein.

Lebensmittelzusatzstoffe

- Färbende Lebensmittel und Extrakte aus färbenden Lebensmitteln
- Kohlendioxid (CO₂) (E 290), Stickstoff (N₂) (E 941)
- Stark tocopherolhaltige Extrakte (E 306) als Antioxidantien, in Absprache mit dem Verband, wenn ein Einsatz von tocopherolhaltigen Ölen aus ökologischer Erzeugung aus technologischen Gründen nicht möglich ist.
- natives Lecithin (E 322), aus ökologischer Erzeugung.
- Citronensäure und dessen Calcium-Salz (E 330+333), wenn aufgrund lebensmittelrechtlicher Vorschriften der Zusatz von Zitronensaft nicht zugelassen ist
- Agar Agar (E 406)
- Johannisbrotkernmehl (E 410); wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung
- Guarkernmehl (E 412); wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung
- Pektin (E 440), nicht amidiert
- Calcium- (E 170), Natrium- (E 500), Kalium- (E 501), Ammonium- (E 503) und Magnesiumcarbonate (E 504)

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Diese Stoffe sind nur insoweit zulässig, als ihre Verwendung in den sie enthaltenden Lebensmitteln vorgeschrieben ist.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Calciumcarbonat
- Kohlendioxid, Stickstoff
- Bienenwachs als Trennmittel, eine Prüfung auf Schadstoffe und Rückstände wird empfohlen
- Carnaubawachs als Trennmittel
- Pflanzliche Öle und Fette (nicht umgeestert und ungehärtet) in Absprache mit dem Verband, wenn die Verfügbarkeit aus ökologischer Erzeugung nicht gegeben ist.

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der zulässigen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung von Süßwaren mit Ausnahme der unter aufgeführten unzulässigen Verfahren.

Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Herstellung von Invertzuckercreme

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Holzkisten und -wolle
- Glasflaschen, Gläser
- Papier und Karton
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen beschichtet
- Zellglas
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA) (einzeln und im Verbund), nicht silikonisiert (Weichkaramellen)
- Weißblech
- kaschierte Aluminiumfolie (ausschließlich für Produkte, die gasdicht verpackt sein müssen)
- Sonstiges (Verschlüsse, Etiketten)

Kennzeichnung

Alle Zutaten und Zusatzstoffe, insbesondere solche mit bekannter Unverträglichkeit für bestimmte Personengruppen, sind vollständig, auch bei zusammengesetzten Zutaten (z.B. Aromen und Zucker in zugekauften Halbfertigwaren), zu deklarieren

B 22 Herstellung von Pflanzenextrakten

Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehört die Herstellung von Pflanzenextrakten als Lebensmittel.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Rahmenrichtlinien der Verarbeitung und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Pflanzenextrakten genügen.

Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

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

Wasser und Salz

- Wasser im Sinne der Trinkwasserverordnung
- Speisesalz
- Als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig.

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Lebende Frischhefe ohne Zusätze (nicht gentechnisch verändert), erzeugt in eigener Hefereinzucht in einem Medium aus ökologisch erzeugten Rohstoffen.

Lebensmittelzusatzstoffe

- Stickstoff (N₂) E 941 und Kohlendioxid E 290 (CO₂) als Schutzgas

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Für die Herstellung von Pflanzenextrakten im Sinne dieser Richtlinien ist der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Öle aus ökologischer Erzeugung als Schmiermittel, Entschäumer
- Filtermaterialien: Zellulosefilter, textile Filter, Membranen (ohne PVC, PVPP, Asbest und Bentonite)
- Kieselgur als Filterhilfsmittel
- Stickstoff und Kohlendioxid als Schutzgas

Zulässige Verfahren

Alle unter Verwendung der aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren mit Ausnahme der unten aufgeführten unzulässigen Verfahren.

Unzulässige Verfahren

- Pasteurisieren der Extrakte
- Sterilisieren der Extrakte
- UV-Bestrahlung

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Mehrwegfässer aus Edelstahl, Kunststoff (PE, PP) und Holz
- Mehrwegflaschen aus Glas, Einwegflaschen nur nach Genehmigung durch den Verband
- Verschlüsse, möglichst aus einem Material
- Korkstop

B 23 Herstellung von Fruchtweinen und Met

Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehört die Herstellung von Wein aus Obst und Früchten sowie aus Honig (Met).

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen genügen.

Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Für die Herstellung von Obstweine und Met ist die Verwendung von Aromen nicht zulässig.

Wasser und Salz

- Wasser im Sinne der Trinkwasserverordnung

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Hefe, Trockenhefe, Reinzuchthefer
- Unverdünnte, frische Hefe aus ökologischer Erzeugung
- Milchsäurebakterien
- Pektolytische Enzyme, depepsidasefrei (nur zur Klärung und Geschmacksschönung)
- Beta-Glucanase (nur zur Klärung und Geschmacksschönung)

Lebensmittelzusatzstoffe

Der Einsatz von schwefliger Säure (E 220) ist ohne Zustimmung des Verbandes und der zuständigen Kontrollstelle nicht möglich.

Der Einsatz ist möglichst zu minimieren. Bei Fruchtweinen und Met ist der Endgehalt auf 100 mg/SO₂/l beschränkt.

- E 220 Schwefeldioxid

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlensäure
- Stickstoff
- Calciumcarbonat (kohlenaurer Kalk) (zur Entsäuerung)
- Schweinegelatine, wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung und Öko-Rindergelatine zur Gelatineschönung (Klärung und Geschmacksschönung)
- Kasein (Klärung und Geschmacksschönung)
- Eiweißalbumin (Klärung und Geschmacksschönung)
- Eisenarme Bentonite (Klärung und Geschmacksschönung)
- Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselöl) (Klärung und Geschmacksschönung)
- Kieselgur (Klärung und Geschmacksschönung)
- Aktivkohle (Klärung und Geschmacksschönung)
- Zellulose als Filterhilfe (Klärung und Geschmacksschönung)

Zulässige Verfahren

Alle üblichen Verfahren wie:

- Zentrifugieren und Filtrieren
- Thermische Behandlung
- Kältebehandlung
- Belüftung

Unzulässige Verfahren

- Anreichern der Süßreserve
- Haltbarmachung mit Sorbinsäure
- Stummschwefeln der Süßreserve

Grundsätzlich wird die Vermeidung von rohstoff- und energieintensiven Verfahren angestrebt.

- Extraktion mit Extraktionslösungsmitteln außer Wasser und CO₂

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Mehrwegflaschen aus Glas, Rücknahme von Leergut zur Einführung eines Mehrwegsystems
- Kapseln sollen zur Abfallvermeidung nicht verwendet werden
- Mehrwegfässer aus Edelstahl, Kunststoff (PE, PP) und Holz
- Neukauf von geschäumten Polystyrolverpackungen (Styropor) ist untersagt
- Vermeidung von PCV-Klebebändern
- Die Verwendung von Naturkorken wird empfohlen. Sie dürfen nicht mit Chlor behandelt werden.
- Verzicht auf schwermetallhaltige Papiere und Farben beim Etikettendruck

B 24 Herstellung von Wein

Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehört die Herstellung von Wein aus Weintrauben, Schaumwein, Perlwein, Tresterweine, Weintrub und Trester.

Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien (siehe Teil B) und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Wein und Obstwein genügen.

Trauben, Most, Wein, Früchte und alle weitere Zutaten und Behandlungsmittel landwirtschaftlichen Ursprungs müssen aus Gää Erzeugung verwendet werden, wenn hier nicht verfügbar aus seitens Gää anerkannter ökologischer Erzeugung*.

Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Für die Herstellung von Wein und Obstwein ist die Verwendung von Aromen nicht zulässig.

Wasser und Salz

- Wasser im Sinne der Trinkwasserverordnung für Fruchtweine

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Hefe, Trockenhefe, Reinzuchthefer
- Unverdünnte, frische Hefe aus ökologischer Erzeugung
- Milchsäurebakterien (Entsäuerung)
- Pektolytische Enzyme, depepsidasefrei (nur zur Klärung und Geschmacksschönung)
- Beta-Glucanase (nur zur Klärung und Geschmacksschönung)

Lebensmittelzusatzstoffe

Der Einsatz von schwefliger Säure ist zu minimieren. Für Fruchtweine gilt der Höchstwert gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008.

- E 220 Schwefeldioxid

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlensäure
- Stickstoff
- Calciumcarbonat (kohlenaurer Kalk) (zur Entsäuerung)
- Weinsäure (Malitexverfahren) (zur Entsäuerung)
- Kaliumbitartrat (zur Entsäuerung)
- Schweinegelatine, wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung und Öko-Rindergelatine zur Gelatineschönung (Klärung und Geschmacksschönung)
- Hausenblase (Klärung und Geschmacksschönung)
- Kasein und Kaliumkaseinate (Klärung und Geschmacksschönung)
- Hühnereier-Eiweiß und Eiklar (Klärung und Geschmacksschönung)
- Eisenarme Bentonite (Klärung und Geschmacksschönung)
- Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselöl) (Klärung und Geschmacksschönung)
- Kieselgur (Klärung und Geschmacksschönung)
- Tannin (Klärung und Geschmacksschönung)
- Aktivkohle (Klärung und Geschmacksschönung)
- Zellulose als Filterhilfe (Klärung und Geschmacksschönung)

- Zitronensäure (Stabilisierung von Eisen)
** Prioritätenliste ist beim Gäa e. V. nachzufragen, in der Regel werden IFOAM akkred. Zertifizierungsorganisationen als gleichwertig anerkannt*

Zulässige Verfahren

Alle üblichen Verfahren wie:

- Zentrifugieren und Filtrieren
- Thermische Behandlung
- Kältebehandlung
- Belüftung

Unzulässige Verfahren

- Anreichern der Süßreserve
- Haltbarmachung mit Sorbinsäure
- Stummschwefeln der Süßreserve

Grundsätzlich wird die Vermeidung von rohstoff- und energieintensiven Verfahren angestrebt.

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Mehrwegflaschen aus Glas, Rücknahme von Leergut zur Einführung eines Mehrwegsystems
- Kapseln sollen zur Abfallvermeidung nicht verwendet werden
- Mehrwegfässer aus Edelstahl, Kunststoff (PE, PP) und Holz
- Neukauf von geschäumten Polystyrolverpackungen (Styropor) ist untersagt
- Vermeidung von PCV-Klebebändern
- Die Verwendung von Naturkorken wird empfohlen. Sie dürfen nicht mit Chlor behandelt werden.
- Verzicht auf schwermetallhaltige Papiere und Farben beim Etikettendruck

Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Bei der Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln ist deren Umweltverträglichkeit zu beachten. Vor dem Einsatz dieser Mittel soll auf Wasser-, Dampf- und mechanische Reinigung zurückgegriffen werden. Alle chlorhaltigen Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind verboten.

Folgende Mittel sind erlaubt:

- Peressigsäure
- Zitronensäure
- Weinsäure
- Wasserstoffperoxid (H₂O₂)
- Ozon
- Natronlauge
- Schmierseife
- Alkohol

Reststoff- und Abwasserbehandlung

Alle in der Verarbeitung anfallenden organischen Rückstände und Abwässer sind so aufzubereiten und zu behandeln, dass sie zu keiner Belastung der Umwelt führen. Trester, Hefe und Schönungstrub sind als organische Dünger in den Betriebskreislauf zurückzuführen.