



neufarm[®] Lebensmittel-Standard

- Qualitätsrichtlinie -

Herausgeber: neufarm[®] Qualitätsinstitut der Reformhaus eG

Oberursel im Mai 2020

Inhaltsverzeichnis

Präambel für alle neufarm® Qualitäts-Standards

Vorwort zum neufarm® Lebensmittel-Standard

1	Grundsätze für das neufarm® Qualitätszeichen und das vegan neufarm® Qualitätszeichen.....	11
2	Grundlagen und Geltungsbereich	14
3	Lebensmittel.....	15
3.1	Vegane Selbstmedikationsmittel und das vegan neufarm® Qualitätszeichen	16
4	Rohstoffqualität	17
4.1	Gentechnik	17
4.2	Höchstgehalte für Rückstände und Kontaminanten	18
4.2.1	Pestizide	18
4.2.2	Kontaminanten	18
4.3	Radioaktivität	18
4.4	Herstellprozesse	19
4.4.1	Rohkost	19
5	Spezielle Rohstoffe und Zutaten	20
5.1	Tierische Rohstoffe.....	20
5.2	Alkohol.....	20
5.3	Supplementierung.....	20
5.4	Aromen.....	20
5.5	Farbstoffe	21
5.6	Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (technische Hilfsstoffe).....	22
5.7	Deklaration von Zutaten, Zusatzstoffen und Nährwerten	22
6	Manuka-Honig und Propolis-Produkte	22
7	Glutenfreie Produkte	23
8	Verpackung – Verpackungsmaterialien	23
9	Zulassung und Zertifizierung	24
9.1	Zulassungsprozedere.....	24
9.1.1	Rezepturänderungen zugelassener Produkte.....	24
9.1.2	Verstoß gegen die neufarm® Qualitätsrichtlinie	24
9.1.3	Die Kennzeichnung mit dem neufarm® Qualitätszeichen.....	25

9.1.4	Die Kennzeichnung mit dem EU-Bio-Logo	27
10	Schlussbestimmung.....	27
11	Regelungen für die einzelnen Warengruppen	28
11.1	Milch und Milcherzeugnisse	29
11.1.1	Milch	30
11.1.2	Rahmprodukte, Sauermilchprodukte und Milchpulver	31
11.1.3	Butter und Buttererzeugnisse.....	32
11.1.4	Käse	33
11.1.5	Quark.....	34
11.1.6	Molke	35
11.2	Eier.....	36
11.3	Getreide und Getreideerzeugnisse	37
11.3.1	Körner (Speisegetreide)	38
11.3.2	Flocken	38
11.3.3	Mahlerzeugnisse	39
11.3.4	Brote und Brötchen.....	40
11.3.5	Backwaren und Dauerbackwaren	41
11.3.6	Teigwaren	42
11.3.7	Müsli und Müsli-Spezialitäten.....	43
11.3.8	Knusper-Erzeugnisse, Knusper-Müslis, Getreideriegel	44
11.3.9	Pikante Mischungen.....	45
11.3.10	Extruder-Produkte	46
11.3.11	Getreidedrinks	47
11.4	Gemüse, Gemüseerzeugnisse und Pilze.....	48
11.4.1	Frisches und Tiefgekühltes.....	49
11.4.2	Getrocknetes, Eingelegtes, Konserven	50
11.4.3	Säfte, Most, Cocktails, milchsauer Vergorenes	51
11.4.4	Eintöpfe, Suppen und Fertiggerichte	51
11.4.5	Sauerkraut.....	52
11.4.6	Hülsenfrüchte.....	52
11.4.7	Sojaerzeugnisse.....	53

11.4.8	Kartoffelerzeugnisse	54
11.4.9	Keimsaaten, Sprossen	54
11.4.10	Pilze	55
11.5	Obst und Obsterzeugnisse	56
11.5.1	Frisches Obst (inkl. Ingwer) und Tiefkühl Obst.....	57
11.5.2	Obstkonserven	58
11.5.3	Trockenfrüchte.....	59
11.5.4	Gefriergetrocknete Früchte	60
11.5.5	Fruchtaufstriche, Konfitüren, Marmeladen und Gelees	61
11.5.6	Fruchtschnitten und -riegel.....	62
11.5.7	Fruchtsaft, Fruchtschorlen, Fruchtsaftgetränke	63
11.5.8	Fruchtnektar	64
11.5.9	Sirup, Dicksäfte, Konzentrate.....	65
11.5.10	Limonade	65
11.6	Öle, Fette, Margarine und vegetarische Brotaufstriche	66
11.6.1	Speiseöle	68
11.6.2	Fette.....	69
11.6.3	Margarine.....	70
11.6.4	Vegetarische Brotaufstriche	71
11.7	Schalenobst (Nüsse, Nussartige) und Ölsamen.....	72
11.7.1	Schalenobst (Nüsse, Nussartige).....	73
11.7.2	Nussprodukte.....	74
11.7.3	Ölsamen	76
11.7.4	Ölsamenprodukte	77
11.8	Kräuter, Gewürze, Würzmittel	78
11.8.1	Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen	79
11.8.2	Gewürzzubereitungen.....	80
11.8.3	Würzmittel (Flüssige Würzen, Brühen, Pasten, Soßen).....	81
11.8.4	Hefeprodukte	82
11.8.5	Essig.....	83
11.8.6	Salz.....	84

11.8.7	Würzmarinaden	84
11.8.8	Senf, Meerrettich	85
11.8.9	Kochsalz-Ersatzprodukte	85
11.9	Honig	86
11.9.1	Honig	87
11.9.2	Manukahonig und Propolis-Produkte	88
11.10	Süßungsmittel, süßende Zutaten und Süßes	89
11.10.1	Zugelassene (alternative) Süßungszutaten	91
11.10.2	Zugelassenes Süßungsmittel der Gruppe Zuckeralkohole	92
11.10.3	Nicht zugelassene Zucker	93
11.10.4	Nicht zugelassene Süßungsmittel (Süßstoffe, Zuckeralkohole)	94
11.10.5	Süßwaren	95
11.10.6	Puddinge und Desserts	96
11.10.7	Eis	97
11.10.8	Back- und Dessertzutaten	98
11.11	Kakao	99
11.11.1	Kakao, Kakaoerzeugnisse, Schokolade	99
11.12	Kaffee, Tee	100
11.12.1	Kaffee	100
11.12.2	Tee und teeähnliche Erzeugnisse	101
12	Anhänge	103
12.1	Anhang 1: Liste der zugelassenen/nicht zugelassenen Zusatzstoffe und technischen Hilfsstoffe für Lebensmittel	103
12.1.1	Weitere zugelassene Zusatzstoffe	103
12.1.2	Nicht zugelassene bzw. in der Verwendung eingeschränkte Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe	104
12.2	Anhang 2: Nachweis über Rückstände, Kontaminanten und weitere Qualitätsparameter ...	107
12.2.1	neufarm® Lebensmittel-Standard Pflichtanalysen	107
12.3	Anhang 3: ANHANG VIII der EU-Öko-DVO 889/2008	107

Präambel für alle neufarm® Qualitäts-Standards

Die Lebensreform strebte im 19. Jahrhundert eine grundsätzliche Erneuerung der gesamten Lebensweise an, wobei sich zwei lebensreformerische Ansätze herauskristallisierten, die bis heute ihre Bedeutung erhalten haben und Pate stehen für eine vitalstoffreiche Ernährung und eine natürliche, gesunderhaltende Körperpflege. Begriffe wie „Natürlichkeit“, „naturgemäße Lebensweise“, „Naturverbundenheit“ wurden in dieser Zeit geprägt und haben maßgeblich heutige Lebensstile mitbestimmt. Die Reformhäuser und ihre Genossenschaft Reformhaus eG (früher neufarm VDR eG) und auch viele Reformproduktehersteller sind aus der Lebensreformbewegung hervorgegangen. Die Reformhaus eG ist der Initiator und Betreiber des neufarm® Qualitätsinstituts, in dem die neufarm® Qualitäts-Standards und den diesen zugrunde liegenden Qualitätsrichtlinien entwickelt und fortgeschrieben, und die Produkte, die das neufarm® bzw. das vegan neufarm® Qualitätszeichen beantragen, zertifiziert werden. Das neufarm® Qualitätsinstitut steht zu seiner besonderen Verantwortung für ganzheitliche Produkte in bester Qualität, für den Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen, für den Umweltschutz und für den Tier- und Artenschutz. Aus diesen übergeordneten Zielen wurden fünf Leitwerte für die neufarm® Qualitätsrichtlinien abgeleitet:

Natürlichkeit, Ganzheitlichkeit, Lebensfreude, Mut und Verantwortung.

Dazu kommen übergeordnete Qualitätsrichtlinien hinsichtlich der Rohstoffe, Verarbeitung, Produktsicherheit und Verantwortung. Die für die Sortimentsbereiche Lebensmittel, Selbstmedikationsmittel, Freiverkäufliche Arzneimittel sowie Kosmetik entwickelten Qualitätsstandards spiegeln die oben genannten Leitwerte. Produkte, die eines der neufarm® Qualitätszeichen tragen, halten die für die Sortimentsbereiche definierten Qualitätsrichtlinien ein. In einem Vorwort werden in jeder der Qualitätsrichtlinien bzw. Sortimentsbereiche zusätzliche Aspekte erläutert, die über das hinausgehen, was an Grundsätzlichem für alle Sortimentsbereiche in der Präambel steht. Präambel plus Sortimentsbereich bilden eine inhaltliche Einheit.

Die übergeordneten Prinzipien für die verschiedenen Warengruppen lauten:

Natürlichkeit

Die Bevorzugung gering verarbeiteter Mittel zum Leben geht auf Hippokrates zurück und wurde seit dem letzten Jahrhundert besonders von Bircher-Benner, Bruker, Anemüller und Leitzmann vertreten. Die Erkenntnisse, dass in einem naturbelassenen Produkt (in vivo in toto) ein größeres Gesundheitspotenzial enthalten ist als in der Summe der extrahierten Teile (in vitro summa partes), macht deutlich, dass die Natur sinnvollere und gesundheitlich wertvollere Produkte schaffen kann als der Mensch. Die Bevorzugung der Natürlichkeit und die Gedanken zur Nachhaltigkeit (s.u.) bedingen im Hinblick auf zukünftige Generationen den Verzicht auf viele Zusatzstoffe und den Einsatz synthetischer Erzeugnisse sowie die Vermeidung bestimmter Technologien wie z. B. Gentechnik, Bestrahlung, Nanotechnologie oder Food Design. Sollte ein Zweifel bestehen beim Verwenden einer Zutat, gilt immer der Grundsatz „im Zweifel für die Natürlichkeit“ (in dubio pro natura). Ziel der Zusatzstofflisten ist es deshalb, die Anzahl der zugelassenen Zusatzstoffe zu begrenzen, anstatt sie zu erweitern. Wenn pflanzliche Rohstoffe nicht zur Verfügung stehen, sehen wir in der Verwendung tierischer (vom toten Tier) oder synthetischer Rohstoffe in der Sortimentsgruppe Lebensmittel keine Alternative.

Bei den übrigen Gruppen werden im Einzelfall naturidentische oder naturnahe Varianten zugelassen, wenn diese nicht aus natürlicher Quelle in geeigneter Qualität und Menge gewonnen werden können, bzw. dies der Verpflichtung zur Nachhaltigkeit entgegenstehen würde.

Rohstoffe vom toten Tier kommen aus ethischen Gründen nicht infrage.

Synthetische Rohstoffe werden wegen der Ubiquität von chemisch-synthetischen Stoffen wie Dioxin, Bisphenol A, PCBs, Pestiziden usw. sehr kritisch gesehen, da Kombinationswirkungen und deren Folgen erst am Anfang der Forschung stehen. Vereinzelt Ausnahmen werden für Selbstmedikationsmittel und die frei verkäuflichen Arzneimittel zugelassen, da es sich bei diesen Gruppen um Stoffe und Zubereitungen mit Eigenschaften handelt, die die Ernährung ergänzen oder Krankheiten und Leiden lindern sollen.

Eine Vermeidung synthetischer Stoffe wird auch aus dem Blickwinkel der Umweltverträglichkeit gesehen. Eine ökologische Arbeitsweise in der Landwirtschaft und Industrie bedeutet unter diesem Aspekt Nachhaltigkeit durch Ressourcenschonung und eine verminderte Umweltbelastung sowie die Verwendung umweltverträglicher Produkte und Technologien.





Schadstoffgeprüfte, gesundheitlich unbedenkliche Qualität

Die Belastung unserer Umwelt mit schädlichen Stoffen unterschiedlichster Art wirkt sich in erheblichem Maß auf die Gesundheit von Menschen, Tieren und Pflanzen aus. Hierbei kommt insbesondere der Verwendung von synthetischen Pestiziden in der konventionellen Landwirtschaft, der breiten Nutzung von Insektiziden und Antibiotika, sowie der Verunreinigung der Natur durch die Kontamination mit Schwermetallen eine hohe Bedeutung zu. Alle neufarm® Qualitäts-Standards fordern daher eine strenge Überprüfung vorhandener Rückstände und Kontaminanten in den zu zertifizierenden Produkten. Hierfür müssen Hersteller bei der Beantragung des neufarm® bzw. vegan neufarm® Qualitätszeichens Analysedaten zu verschiedenen Rückständen bzw. Kontaminanten vorlegen. Je nach Schadstoff müssen die Höchstgehalte zum Teil deutlich unter den gesetzlich vorgeschriebenen Höchstgehalten liegen.

Die jeweiligen Prüfparameter hängen ab von der Art des Produktes, seiner Zusammensetzung, seiner Anwendung und Verweildauer im bzw. am menschlichen Körper. Das neufarm® Qualitätsinstitut hat hierfür entsprechende Prüflisten erstellt, die zusammen mit den jeweiligen Qualitätsrichtlinien Gültigkeit besitzen. Darüber hinaus führt das neufarm® Qualitätsinstitut ein fortlaufendes Monitoring bereits zugelassener Produkte durch, indem es in regelmäßigen Abständen die Überprüfung von Waren aus den Reformhäusern durch unabhängige Testinstitute veranlasst. Hierfür werden in Zusammenarbeit mit externen Experten und wissenschaftlichen Instituten auch jeweils aktuell diskutierte bzw. neue Stoffe in das Monitoring mit aufgenommen, um diese zeitnah zu überprüfen und ggf. gesundheitliche Risiken frühzeitig abzuwägen. Bei Beanstandungen werden die Hersteller umgehend informiert und zur Behebung des Problems aufgefordert.

Die strengen neufarm® Qualitätsanforderungen*:

	<p>Natürlichkeit/Bio Alle Lebensmittel müssen Bio-Qualität besitzen. Darüber hinaus verbietet neufarm® einige Zutaten, wie bestimmte Nitrite und Nitrate. Für die übrigen Sortimentsbereiche wird ein Höchstmaß an natürlicher Qualität – nach Möglichkeit aus kontrolliert biologischem Anbau vorgeschrieben.</p>
	<p>Keine Bestrahlung Es dürfen keine ionisierenden Strahlen eingesetzt werden, um Produkte haltbar zu machen.</p>
	<p>Keine Tierversuche Es gilt für ausnahmslos alle Produkte mit den neufarm® Qualitätszeichen, dass Tierversuche (wie gesetzlich vorgeschrieben) weder für die Rohstoffe noch für die Produkte durchgeführt bzw. in Auftrag gegeben werden. Dies lassen wir uns von unseren Herstellern zusätzlich schriftlich garantieren.</p>
	<p>Keine Gentechnik Produkte, die das neufarm® Qualitätszeichen tragen, dürfen weder „aus“ noch „durch“ gentechnisch veränderte Organismen hergestellt werden, noch gentechnisch veränderte Rohstoffe enthalten. Gentechnische Verunreinigungen dürfen nur bis zu einer Höchstmenge von 0,1% im Produkt bzw. den eingesetzten Rohstoffen nachweisbar sein. Damit sind die neufarm® Anforderungen strenger, als es z.B. für Bio-Produkte vorgeschrieben ist.</p>
	<p>Vegetarisch oder vegan - keine Rohstoffe vom toten Tier Alle Produkte, die eines der neufarm® Qualitätszeichen tragen, sind ovo-lakto-vegetarischer oder veganer Natur. Dieses betrifft auch alle Zutaten, Zusätze, Hilfsstoffe und andere Additive, die den Präparaten zugesetzt werden. Rohstoffe vom toten Tier sind generell verboten.</p>

	<p>Transparenz der Inhaltsstoffe</p> <p>Für neufarm® zertifizierte Produkte gilt die Volldeklaration. Sämtliche Zutaten und auch alle Zusatzstoffe müssen bis ins Detail deklariert werden. Auf dieser Basis erfolgt die Prüfung der Inhaltsstoffe hinsichtlich aller Zulassungskriterien. Verbraucher wissen, was sie konsumieren.</p>
	<p>Schadstoffprüfungen</p> <p>Hersteller müssen bei der Zulassung ihrer Produkte umfangreiche Analysedaten zu Pestiziden und anderen Rückstände und Kontaminanten vorlegen. Die Höchstgrenzen für diese Schadstoffe sind häufig niedriger als per Gesetz vorgeschrieben*. Hersteller sichern zu, dass die in den von neufarm® vorgeschriebenen Höchstgehalte für alle Chargen ihrer Produkte eingehalten werden. Das neufarm® Qualitätsinstitut wird diese im Rahmen eines risikoorientierten Monitorings stichprobenartig überprüfen.</p>
	<p>Kein Mikroplastik</p> <p>Produkten, die das neufarm® Qualitätszeichen tragen, darf kein Mikroplastik zugesetzt werden. Dies gilt auch für flüssige Kunststoffe wie Acrylate, PEG oder Silikone. Hersteller garantieren, dass sie bei Bedarf (bestimmte Kosmetik-Produkte) nur natürliche Alternativen verwenden.</p>
	<p>Frei von:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mineralölen • Synthetischen Zutaten • Nanopartikeln • Parabenen • Silikonen • PEG

* Alle Details zu Höchstgehalten und anderen Qualitätsanforderungen finden Sie in den einzelnen [Qualitätsrichtlinien](#) bzw. in den Plänen für [Pflichtanalysen und Monitoring](#).



Fazit: Orientierungshilfe und Mehrwert für den Konsumenten

Ein klares Profil der Produkte, die nach den neuform® Qualitätsstandards zertifiziert sind, gibt den Konsumenten eine Orientierungshilfe für ihren gesamten Einkauf. Die neuform® Qualitätsrichtlinien sind dabei die Grundlage für eine vollwertige ovo-lakto-vegetabile oder vegane Ernährung und eine ganzheitliche natürliche Pflege und Gesundheitsunterstützung. Der Mehrwert für die Konsumenten liegt in der Qualität, die durch die Richtlinien festgelegt und durch die beiden Qualitätszeichen attestiert wird. Die Einschränkungen bei Zutaten und Zusatzstoffen, sowie die regelmäßigen Schadstoffüberprüfungen untermauern den gesundheitsfördernden Anspruch der Produkte und stärken das Vertrauen der Konsumenten in deren besondere Qualität.

Die neuform® Qualitätsrichtlinien sind ein lebendiges Werk und werden bei Bedarf den aktuellen wissenschaftlichen und produktionstechnischen Bedingungen angepasst.

Vorwort zum neufarm® Lebensmittel-Standard

Die hier vorliegende Qualitätsrichtlinie kennzeichnet den neufarm® Qualitätsstandard für Lebensmittel, der die Basis darstellt für die Vergabe des neufarm® Qualitätszeichens und des vegan neufarm® Qualitätszeichens.

Konsumenten/innen wird unter diesen Qualitätszeichen ein breites Sortiment an Lebensmitteln angeboten, die mit ganzheitlichem Ansatz zur Gesunderhaltung beitragen.

Die Präambel zu dieser Qualitätsrichtlinie spiegelt weitere Gründe dafür wider, dass ein eigener neufarm® Lebensmittel-Standard sinnvoll ist. Die Forderung nach besonders hoher Qualität ist in diesem Maße ein Alleinstellungsmerkmal der neufarm® Zertifizierung. Ein Beispiel hierfür sind die Vorgaben zu Schadstoffanalysen und damit verbunden die tatsächliche Prüfung der eingesetzten Rohstoffe oder des Gesamtproduktes, bevor es erstmals im Reformhaus® angeboten wird. So erhalten die Konsumenten/innen ein hohes Maß an Sicherheit hinsichtlich der Reinheit von neufarm® zertifizierten Lebensmitteln.

Die Ablehnung von Rohstoffen vom toten Tier aller Arten findet sich ebenso allein im neufarm® Qualitäts-Standard (Ausnahme: vegan Standards).

1 Grundsätze für das neufarm® Qualitätszeichen und das vegan neufarm® Qualitätszeichen

Generell wichtige Qualitätsaspekte für neufarm® zertifizierte Lebensmittel sind:

Die ökologische Qualität:

Alle neufarm® zertifizierten Lebensmittel besitzen **Bio-Qualität** und sind mit dem EU Bio-Logo zu kennzeichnen.

Ökologischer Anbau schont die Umwelt und das Klima und sorgt für schadstoffarme Erzeugnisse. Verpackungen sollten so ausgewählt werden, dass die natürlichen Ressourcen geschont und unnötiger Abfall vermieden werden.

Für die Produkte gelten die EU-Öko-Verordnung 834/2007 und die dazugehörige Durchführungsverordnung 889/2008, bzw. ihre jeweils aktuelle Fassung. Die Zutatenlisten sind hiermit hinsichtlich zusätzlicher Einschränkungen durch die neufarm® Qualitätsrichtlinie abzugleichen.

Einige der nach den beiden o.g. Verordnungen für Bio-Qualität erlaubten Zutaten sind beim neufarm® Qualitätsstandard dagegen nicht zulässig (s. Anhang 1). Auch in dieser Hinsicht obliegt dem Hersteller die Pflicht, diese Listen in aktueller Version abzugleichen.

Ovo-lakto-vegetarisch oder vegan:

Alle Lebensmittel, die eines der neufarm® Qualitätszeichen tragen, sind ovo-lakto-vegetarischer oder veganer Natur. Dieses betrifft auch alle Zutaten, Zusätze, Hilfsstoffe und andere Additive, die den Produkten zugesetzt bzw. bei der Herstellung verwendet werden. Fleisch, Wurst und Fisch sind nicht zertifizierbar.

Inhaltsstoffliche Qualitätsaspekte:

Hersteller tragen dafür Sorge, dass

- der Erhalt der wertgebenden Inhaltsstoffe sowie eine ausgewogene Zusammensetzung der Produkte erste Priorität besitzt.
- die Nahrung so ursprünglich und naturbelassen wie möglich und mit einem hohen Gesundheitswert angeboten wird.
- eine schonende Be- und Verarbeitung der Rohstoffe und Endprodukte gewährleistet ist. Traditionelle Verarbeitungsmethoden werden bevorzugt und es finden sich bei den unterschiedlichen Produktgruppen häufig Einschränkungen bezüglich der Herstellverfahren und Zutaten.

Sicherheit und Gesundheit:

- neufarm® zertifizierte Lebensmittel besitzen eine hervorragende, geschmacklich und ernährungsphysiologisch herausragende, geprüfte Qualität. Die Qualitätssicherung der Produkte durch den Hersteller wird u.a. unterstützt durch zusätzliche Produktkontrollen und Analysen auf Rückstände und Kontaminanten, die durch das neufarm® Qualitätsinstitut in Abhängigkeit von der Zusammensetzung der Produkte veranlasst werden.
- Die Produkte sind frei von gentechnisch veränderten Zutaten. Es gilt außerdem der Grundsatz, dass Zutaten weder „aus“ noch „durch“ gentechnisch veränderte Organismen (GVO) hergestellt wurden. Nicht beabsichtigte, unvermeidbare gentechnische Verunreinigungen dürfen den Höchstgehalt von **0,1%** pro Einzelsubstanz bzw. im Produkt nicht überschreiten.

- Die Produkte und Zutaten sind zur Haltbarmachung nicht mit ultravioletten oder ionisierenden Strahlen behandelt (s.a. Vorgaben der EU-Öko VO).
- Pestizide in Rohstoffen sind maximal bis zu einem Wert von 0,01 mg/kg nachweisbar (s. Genauerer unter 4.2.1).
- Nanopartikel werden gemäß EU-Öko VO ausgeschlossen.
- neufarm® zertifizierte Lebensmittel dürfen nicht mit Nährstoffen angereichert werden (sofern nicht rechtlich vorgeschrieben).
- Es werden nur natürliche FTNF Aromen und Aromaextrakte, bevorzugt aus ökologischem Anbau verwendet (s. 5.4)
- Es werden nur Zusatzstoffe gemäß EU-Öko Verordnung bzw. Anhang 1 dieser Richtlinien verwendet unter Berücksichtigung der durch neufarm® ausgeschlossenen Stoffe.
- Gehärtete Fette werden nicht verwendet.
- Geschmacksverstärker werden nicht zugelassen.
- Alle Zutaten werden durch eine Volldeklaration gekennzeichnet.
- Es werden keine isolierten Zucker als Süßungszutaten zugelassen.
- Auszugsmehle werden nicht zugelassen. Es sind nur Teilauszugsmehle ab der Mehltypen 1050 für Mehle und Bäckereierzeugnisse und Backwaren zugelassen.
- Jodiertes Salz als Zutat wird nicht zugelassen
- Alkoholische Getränke und Tabak sind nicht zertifizierbar.
- Aufputschende Präparate und Getränke (Ausnahme: Kaffee und Tee) sind nicht zertifizierbar.

Einzelheiten zu diesen Kriterien sind unter 4. Rohstoffqualität nachzulesen!

Sorgfalt und Seriosität:

Lebensmittel, die den neufarm® Qualitätsrichtlinien entsprechen, dienen einer gesunden Lebensführung und sollen dabei helfen, diese zu erhalten. Die Auswahl der Produkte erfolgt unter Berücksichtigung dieser Aspekte und der nötigen Sorgfalt.

Ein Kreis externer und brancheninterner Experten/innen befindet über die Grundsätze und die zugelassenen Inhaltsstoffe für den neufarm® Lebensmittel-Standard. Hierzu gehören Vertreter/innen der Reformhaus eG, des neufarm® Qualitätsinstituts, der Stiftung Reformhaus-Fachakademie, sowie Reformhaus® Inhaber/innen und Vertreter/innen der herstellenden Unternehmen (Vertragspartner der Reformhaus eG). Regelmäßig werden auch externe Fachleute zur Beratung hinzugezogen.

Dieser Kreis findet sich ein- bis mehrmals jährlich zu einem Meinungsaustausch zusammen. Einladender ist das neufarm® Qualitätsinstitut. Einzelfälle können auch zeitnah über online-Austausch bzw. Web-Konferenzen geklärt werden.

Bei den genannten Gesetzen, Verordnungen, Richtlinien und Leitsätzen gilt immer deren aktuelle Fassung.

Das vom neufarm® Qualitätsinstitut vergebene neufarm® Qualitätszeichen ist ein Gütesiegel, mit dem zugleich eine Sortimentsempfehlung für Lebensmittel im Reformhaus® ausgesprochen wird.

2 Grundlagen und Geltungsbereich

Basis dieser überarbeiteten Richtlinie ist die Satzung der Reformhaus eG und das Regelwerk aus dem Jahr 2007. Die Überarbeitung erfolgte unter Mitwirkung der Reformhaus eG Vertragspartner und eines eingesetzten Arbeitskreises (s.o.). Grundlage sind außerdem alle gesetzlichen Vorschriften zur Herstellung und Inverkehrbringung von Bio-Lebensmitteln.

Der Hersteller sichert zu, dass alle von ihm gelieferten Produkte die rechtlichen Vorgaben der Europäischen Union und Deutschlands in der jeweils aktuell gültigen Fassung erfüllen, sowohl hinsichtlich der Zusammensetzung als auch in Bezug auf die Kennzeichnung. Die Ware ist dahingehend verkehrsfähig.

3 Lebensmittel

Der in dieser Richtlinie verwendete Begriff Lebensmittel umfasst folgende Produktgruppen:

- Milch und Milcherzeugnisse
- Eier
- Getreide und Getreideerzeugnisse
- Gemüse, Gemüseerzeugnisse und Pilze
- Obst und Obsterzeugnisse
- Öle, Fette, Margarine und vegetarische Brotaufstriche
- Schalenobst (Nüsse, Nussartige), Ölsamen und deren Produkte
- Kräuter, Gewürze und Würzmittel
- Honig
- Süßungsmittel, süßende Zutaten und Süßes
- Kakao
- Kaffee und Tee

Nicht zertifizierbar sind:

- Produkte, die hinsichtlich ihrer Aussagen der Seriosität und Philosophie der Reformhaus eG und einer gesunden Lebensführung widersprechen.
- Produkte, die künstliche Nahrungsersatzstoffe enthalten, aus nicht natürlichen Rohstoffquellen bzw. Umwandlungsprozessen stammen, eine neue oder gezielt modifizierte primäre Molekularstruktur besitzen, wie z. B. Fettersatzstoffe und/oder geeignet sind, die Konsumenten/innen hinsichtlich des Ernährungswertes zu täuschen oder irreführen.
- Gentechnisch hergestellte Produkte bzw. Produkte mit gentechnisch hergestellten Zutaten.

- Produkte, die zur Haltbarmachung radioaktiv bestrahlt sind oder radioaktiv bestrahlte Zutaten enthalten.
- Fleisch, Wurst und Fisch, sowie Tabak und alkoholische Getränke, Aufputzmittel, Appetitzügler, Lebensmittelimitate und -isolate aus minderwertigen Originalzutaten u. ä.

Anderweitig geregelt sind:

Glutenfreie Lebensmittel, Produkte für andere spezielle Gruppen, Kochsalzersatz-Produkte, Manuka-Honig und Propolis Produkte.

Aufgrund der Relevanz für Menschen mit Unverträglichkeit gegen Gluten bzw. wegen der Verwendung als Selbstmedikationsmittel werden diese Produkte im neufarm® Selbstmedikationsmittel-Standard geregelt. Da viele Aspekte des Lebensmittel-Standards jedoch auch hier gelten, sind je nach Kriterium die Vorgaben beider Standards zu beachten.

Gleiches gilt für die in der EU-Verordnung 609/2013 über „Lebensmittel für spezielle Gruppen“ zusammengefassten Produkte. Zu dieser Gruppe gehören Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (diätetische Lebensmittel für kranke Menschen) und Tagesrationen für eine gewichtskontrollierte Ernährung.

Manuka-Honig und Propolis-Produkte werden aufgrund ihrer speziellen Inhaltsstoffe und Anwendung ebenfalls in der neufarm® Qualitätsrichtlinie für Selbstmedikationsmittel geregelt.

3.1 Vegane Selbstmedikationsmittel und das vegan neufarm® Qualitätszeichen

Wer sich vegan ernährt, verzichtet nicht nur auf Fleisch und Fisch, sondern auch auf alle tierischen Produkte. Von daher dürfen alle veganen Produkte weder aus noch mithilfe von Tieren oder tierischen Erzeugnissen, einschließlich aller Erzeugnisse von lebenden Tieren, hergestellt werden. Es werden ebenfalls alle technologischen Prozesse ausgeschlossen, bei denen tierische Erzeugnisse eingesetzt werden (etwa Gelatine zur Klärung von Säften).

Deshalb wird in einer Zusicherungserklärung für das vegan neufarm® Qualitätszeichen verlangt, dass neben den pflanzlichen Zutaten auch alle Zusätze, Hilfsstoffe und andere Additive, die Lebensmitteln zugesetzt werden können, frei von Tierprodukten sein müssen. Der Hersteller sichert ebenfalls zu, dass er keine Tierversuche in Auftrag gegeben hat - weder für die Rohstoffe noch für die Produkte, die das vegan neufarm® Qualitätszeichen tragen. (s. hierzu auch in der Präambel: Generelles Verbot von Tierversuchen für alle Produkte mit neufarm® Qualitätssiegel).

4 Rohstoffqualität

4.1 Gentechnik

Produkte, die das neuform® Qualitätszeichen tragen, dürfen weder „aus“ noch „durch“ gentechnisch veränderte Organismen (GVO) im Sinne der Verwendung dieser Begriffe im Artikel 2 der Richtlinie 2001/18/EG (in nationales Recht umgesetzt in § 3 GentechnikG) hergestellt werden, noch gentechnisch veränderte Rohstoffe enthalten. Dieses schließt Zutaten und Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Vitamine, Aminosäuren, Aromen und Enzyme sowie Zusatzstoffe der zweiten Generation ein, die mithilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden. Ebenso sind Substrate für die Herstellung von Vitaminen, Zusatzstoffe und ähnlichen Zutaten eingeschlossen.

Bei der Produktion tierischer Lebensmittel wie Milch dürfen keine Futtermittel eingesetzt werden, die nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 oder 1830/2003 kennzeichnungspflichtig hinsichtlich GVO sind oder es beim Inverkehrbringen wären.

Das Verbot schließt ausdrücklich auch den Einsatz von Verfahren der „Neuen Gentechnik“ (Genome Editing wie das CRISPR/Cas-Verfahren) ein.

Jeder Hersteller garantiert die Einhaltung dieser Vorgabe mit der Anmeldung seines Produktes beim neuform® Qualitätsinstitut. Außerdem verpflichtet sich der Hersteller, das neuform® Qualitätsinstitut und die für ihn zuständigen Kontrollbehörden unverzüglich davon in Kenntnis zu setzen, wenn diese Bestätigung von einem Lieferanten widerrufen oder geändert wurde, oder wenn Informationen bekannt werden, die die Richtigkeit der Bestätigung in Frage stellen.

Nicht beabsichtigte, technisch unvermeidbare gentechnische Verunreinigungen dürfen nur bis zu einer **Höchstmenge von 0,1%** im Produkt bzw. den eingesetzten Rohstoffen nachweisbar sein.

Für die Beurteilung von Analyseergebnissen wird die erweiterte Messunsicherheit des Verfahrens vom Messwert abgezogen.

Der Vertragspartner muss dafür sorgen, dass das Einfließen gentechnisch veränderter Bestandteile und deren Derivate entlang der Herstellungskette ausgeschlossen ist.

4.2 Höchstgehalte für Rückstände und Kontaminanten

Die Auswahl der zu prüfenden Schadstoffe hängt ab von der Art des Produktes, seiner Zusammensetzung und Aufnahmemenge. Das neufarm® Qualitätsinstitut hat hierfür eine entsprechende Prüfliste erstellt, die zusammen mit dieser Qualitätsrichtlinie Gültigkeit besitzt (s. 12.2 Anhang 2 und die separate Tabelle 12.2.1, die ein Bestandteil dieser Richtlinie ist).

Der Hersteller sichert zu, dass die in den Übersichten zu Pflichtanalysen und den Richtlinien vorgeschriebenen Höchstgehalte für alle Chargen seines Produktes eingehalten werden.

Das neufarm® Qualitätsinstitut wird diese im Rahmen eines risikoorientierten Monitorings stichprobenartig überprüfen.

4.2.1 Pestizide

Die EG-Öko-VO 834/2007 wie auch die Nachfolgeregelung 2018/848 sehen die ökologische Produktion als ein Gesamtsystem der landwirtschaftlichen Betriebsführung und der Lebensmittelproduktion. Da chemisch-synthetische Pestizide nicht in dieses System passen, sind diese auch nicht zugelassen. Es dürfen bei festgestellten Bedrohungen der Kulturen lediglich die Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden, die für die biologische Produktion gemäß EU Öko-Durchführungsverordnung 889/2008 bzw. deren Nachfolgeregelungen zugelassen wurden. Da Pflanzenschutzmittel aber ubiquitär über Jahrzehnte in der konventionellen Landwirtschaft eingesetzt werden, kann es immer wieder zu Restfunden kommen.

Für Bio-Lebensmittel existieren keine gesonderten Grenzwerte. Es gelten formal die Höchstgehalte nach EU-Pestizid-Höchstgehalte-VO 396/2005

Für neufarm® zertifizierte Lebensmittel (alle zwingend in **kbA Qualität**) gelten für zugelassene Pestizide die BNN Orientierungswerte. Für alle nicht in kbA zugelassenen Pestizide gilt als Höchstgehalt 0,01 mg/kg, außer die VO 396/2005 ist strenger. Die Anforderungen gelten für Rohwaren. Ggf. muss im Einzelfall eine Berücksichtigung der Verarbeitungsfaktoren erfolgen.

4.2.2 Kontaminanten

Für die Kontaminanten wie z.B. toxikologisch relevante Schwermetalle gilt die EU-Kontaminanten-Höchstgehalte-VO 1881/2006. Weitere Kontaminanten und Schadstoffe werden bei Relevanz ebenfalls geprüft (siehe oben Pflichtanalysen je nach Produktgruppe). Im Bedarfsfall wird eine Einzelfallprüfung unter Berücksichtigung von Verarbeitungsfaktoren durchgeführt.

4.3 Radioaktivität

Der Wert von 20 Becquerel/kg darf bei keinem Lebensmittel überschritten werden.

4.4 Herstellprozesse

Für die Herstellung von neufarm® zertifizierten Lebensmitteln werden sowohl physikalische als auch enzymatische, mikrobiologische und chemische Prozesse zugelassen, sofern sie auch in der Natur vorkommen. Es muss gemäß Stand der Technik gewährleistet sein, dass beim Herstellungsprozess, durch die Verpackung und im Verlauf der Lagerung unerwünschte Stoffe nur im technisch unvermeidbaren Umfang in das Produkt gelangen. Dies gilt insbesondere für Verunreinigungen durch schädliche Mineralölbestandteile (MOSH/MOAH) und Mikroplastik. Der Hersteller trägt dafür Sorge, dass bei den gewählten Herstellverfahren keine petrochemischen Stoffe verwendet werden.

Eine Entkeimung oder Haltbarmachung der pflanzlichen und tierischen Rohstoffe sowie des Endproduktes mit ionisierender Strahlung oder UV-Strahlung ist untersagt.

Das Bleichen von Naturstoffen ist zugelassen. Ausgeschlossen ist die Verwendung von chlorhaltigen Bleichmitteln.

Zu beachten: Einzelheiten zu Herstellprozessen sind auch bei der jeweiligen Produktgruppe geregelt.

4.4.1 Rohkost

Die Rohkost-Ernährung unterteilt sich in eine Vielzahl an unterschiedlichen Ernährungsformen. Allen gemeinsam ist die Verzehrform, nicht erhitzte pflanzliche Lebensmittel zu sich zu nehmen. Es werden auch Lebensmittel mit einbezogen, die aufgrund ihres Herstellverfahrens eine begrenzte Wärmezufuhr erfahren müssen wie z. B. Trockenfrüchte, nicht wärmebehandelter Honig oder kalt gepresstes Öl oder Schalenfrüchte (Nüsse).

Bei der Trocknung von Saaten, Nüssen, Früchten darf die technische Trocknungstemperatur 45 °C nicht überschreiten.

Bei Frischobst und Gemüse darf die Lagerungstemperatur nicht weniger als 0 °C betragen.

Produkte, die durch Fermentation (Milchsäuregärung) entstehen, wie z. B. Sauerkraut, roh eingelegtes Obst und Gemüse, dürfen nicht über 37 °C erhitzt werden. Zusatzstoffe sind untersagt. Rohkost gehört zu den leicht verderblichen Lebensmitteln. Es eignet sich nicht für eine lange Aufbewahrung und sollte deshalb kühl gelagert und rasch verzehrt werden.

Alle Produkte stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau. Die zur Verarbeitung bestimmte Rohkost ist gesund und frisch. Auf Rückstände und Kontaminanten wie z. B. Nitrat wird besonders geachtet. Die Mikrobiologie (Verderbniserreger und insbesondere pathogene Keime) ist ohne Beanstandung. Ansonsten gelten für die Produkte die risikoorientierten Pflichtanalysen (s. 12.2.1).

5 Spezielle Rohstoffe und Zutaten

Dieses Kapitel regelt die grundsätzliche Verwendung spezieller Rohstoffe und Zutaten. Produktgruppen-spezifische Details sind in den jeweiligen Kapiteln nachzulesen.

5.1 Tierische Rohstoffe

Rohstoffe vom lebenden Tier wie Milch, Eier und Honig sind für alle Produktgruppen (mit Ausnahme von veganen Produkten) ohne Einschränkung erlaubt.

Vegane Produkte sollten entsprechend gekennzeichnet werden, um den Einkauf von Produkten ohne tierische Zutaten zu erleichtern.

Stoffe vom toten Tier sind grundsätzlich nicht erlaubt.

5.2 Alkohol

Alkohol in Lebensmitteln oder als Getränk ist nicht zugelassen. Weinsäure, die aus dem in Wein gebildeten Weinstein gewonnen werden kann, bildet eine Ausnahme, sofern sie also pflanzlichen Ursprungs ist und zur Aufbereitung von Rohstoffen genutzt wird (ohne Verbleib im Endprodukt).

5.3 Supplementierung

Supplementierung im Sinne dieser Richtlinie bedeutet eine zusätzliche Anreicherung von Lebensmitteln über eventuelle gesetzliche Vorgaben hinaus mit Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen, Ballaststoffen und anderen pflanzlichen und/oder mikrobiellen sekundären Inhaltsstoffen sowie Mischungen derselben. Dabei ist es unerheblich, ob die aufgeführten Nähr- und Wertstoffe bereits im Lebensmittel vorkommen oder im Sinne eines anscheinend verzehrwertsteigernden Zusatzes neu hinzugefügt werden.

neufarm® zertifizierte Lebensmittel sind grundsätzlich nicht supplementiert, sofern nicht rechtlich vorgeschrieben.

5.4 Aromen

Grundsätzlich sollte der Einsatz von Aromen auf ein Minimum reduziert werden.

Die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung 834/2007 und der Durchführungs-VO 889/2008 bzw. deren Nachfolgeregelungen werden eingehalten.

Gemäß der neuen EU-Ökoverordnung 2018/848 dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte aus Lebensmitteln wie in Art. 3 der EU-Aromenverordnung (EG) Nr. 1334/2008 definiert in Herstellungsprozessen von Bio-Lebensmitteln verwendet werden.

Natürliche Aromastoffe sind Stoffe, die natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen wurden. Es werden bevorzugt biologisch hergestellte Aromen und Aromastoffe verwendet. Zur Gewinnung von Aromen und Aromastoffen wird Material pflanzlichen, tierischen (vom lebenden Tier) oder mikrobiologischen Ursprungs verwendet. Das Verfahren zur Aroma- bzw. Aromastoffgewinnung ist physikalischer, enzymatischer oder mikrobiologischer Art.

„Natürliche Aromaextrakte“ im Sinne des Art. 3 Abs. 2 Buchstabe d Nr. i EU-Aromenverordnung 1334/2008 werden aus aromatischen Kräutern, Gewürzpflanzen, Gemüsen und Früchten, bevorzugt aus biologischem Anbau, mit geeigneten Lösungsmitteln wie Wasser oder Ethanol extrahiert. Extrakte werden nicht durch Zusatz anderer Aromen standardisiert oder abgerundet. Zu diesen Aromaextrakten gehören auch Ätherische Öle im Sinne des ISO-Standards 9235.

Raucharomen: Die Verwendung von Raucharomen ist in biologisch erzeugten Lebensmitteln nicht zulässig.

Verbot: Keine tierischen Ausgangsstoffe vom toten Tier

Die Bezeichnung im Zutatenverzeichnis lautet wie folgt:

„natürliches ‚Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e)‘-Aroma“: Auf Produkten wird das Aroma mit einer genauen Bezeichnung, z. B. „natürliches Himbeeraroma“, versehen. Wird wie in diesem Beispiel eine Frucht vor dem Wort Aroma genannt, so müssen die aromatisierenden Bestandteile zu mindestens 95% aus der namengebenden Frucht stammen (Art. 16 Abs. 4 VO 1334/2008), die übrigen zugesetzten natürlichen Aromen dienen der Standardisierung, Geschmacksabrundung usw.

Diese Aromen werden auch als „FTNF“ (From The Named Fruit) bezeichnet.

„Natürlicher ‚Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e)‘-extrakt“: Die Bezeichnung erfolgt anhand des Ausgangsmaterials, beispielsweise „natürlicher Vanille-Extrakt“. Ätherische Öle werden nach dem Ausgangsstoff bezeichnet, beispielsweise „(natürliches) Orangenöl“

Sofern es sich um biologisch erzeugte Aromen handelt, werden diese im Zutatenverzeichnis entsprechend der EU-Ökoverordnung gekennzeichnet.

5.5 Farbstoffe

Auf Farbstoffe sollte möglichst verzichtet werden. Die Verwendung von Azofarbstoffen ist entsprechend der EU-Ökoverordnung untersagt. Es kommen nur Farbstoffe zum Einsatz, die nach den Vorgaben der EU-Öko-Verordnung 834/2007 und der Durchführungs-VO 889/2008 bzw. deren Nachfolgeregelungen zugelassen sind.

5.6 Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (technische Hilfsstoffe)

Der Einsatz von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen in Lebensmitteln sollte weitestgehend vermieden werden. Welche Zusatzstoffe in Produkten, die der neufarm® Qualitätsrichtlinie für Lebensmittel entsprechen, eingesetzt werden dürfen, regeln grundsätzlich die EU-Öko-Verordnung 834/2007 und Durchführungs-VO 889/2008 bzw. deren Nachfolgeregelungen.

Im Anhang 1 (12.1.2) werden Stoffe genannt, die darüber hinaus bei neufarm® verboten sind, wie z.B. Natriumnitrit, Gelatine, Ammoniumhydroxid u.a.

Der Hersteller ist verpflichtet einen Abgleich zwischen EU-Öko-VO und den bei neufarm® ausgeschlossenen Stoffen durchzuführen!

Der Anhang 1 kann bei Bedarf nach Diskussion im Arbeitskreis vom neufarm® Qualitätsinstitut verändert werden. Die Zulassung eines Zusatzstoffes für Produkte, die der neufarm® Qualitätsrichtlinie entsprechen, wird widerrufen, wenn gegen einen Stoff der begründete Verdacht von Nebenwirkungen (z. B. Toxizität) besteht. Der Anhang 1 dieser Richtlinie wird daraufhin ständig überprüft.

5.7 Deklaration von Zutaten, Zusatzstoffen und Nährwerten

Die Deklaration erfolgt nach aktueller Rechtslage und Rechtsprechung. Für die Zulassung durch das neufarm® Qualitätsinstitut muss jedoch eine Volldeklaration vorgelegt werden, die ggf. um die Angabe der genauen Stoffbezeichnung und des Ursprungs ergänzt werden muss.

Dies gilt auch für zusammengesetzte Zutaten und für Zutaten, deren Gewicht nicht mehr als 2% des Lebensmittels ausmacht (z. B. Kräuter und Gewürze). Sollte der Platz auf dem Etikett für eine Volldeklaration nicht ausreichen, so müssen die Zutaten im produktbegleitenden Material aufgeführt werden und/oder der Reformhaus eG in schriftlicher Form zur Verfügung gestellt bzw. auf der Webseite des Herstellers veröffentlicht werden.

6 Manuka-Honig und Propolis-Produkte

Aufgrund seiner besonderen Zusammensetzung und Verwendung wird aktiver Manuka-Honig mit nachgewiesenem Gehalt an wirksamem Methyl-Glyoxal im Rahmen der neufarm® Zertifizierung zu der Gruppe der Selbstmedikationsmittel gezählt und in der entsprechenden Qualitätsrichtlinie geregelt. Gleiches gilt für Produkte mit Propolis als Inhaltsstoff.

Bei Manuka-Honig ist entsprechend der Honigverordnung die Anreicherung bzw. Vermischung mit den in den Anhängen aufgeführten Stoffen nicht zulässig!

Hinsichtlich der Rückstände und Kontaminanten gelten besondere Vorgaben (s. Pflichtanalysen für Selbstmedikationsmittel Anhang 10.3 und Tabelle 10.3.1)

7 Glutenfreie Produkte

Glutenfreie Produkte werden aufgrund des medizinisch relevanten Hintergrundes im neufarm® Qualitätsstandard für Selbstmedikationsmittel geregelt.

Die Regelung gilt für folgende Produktuntergruppen:

Backwaren, Backzutaten, Teigwaren, Müsli, salzige Snacks und weitere Produkte, die von Natur aus nicht glutenfrei sind.

Für Rohstoffe, Zutaten und Zusatzstoffe gilt grundsätzlich die neufarm® Qualitätsrichtlinie für Lebensmittel, es wurden jedoch einige Aspekte abweichend geregelt.

Die Pflichtanalysen richten sich ebenfalls nach dem neufarm® Lebensmittel-Standard.

8 Verpackung – Verpackungsmaterialien

Bei der Auswahl des Verpackungsmaterials für Produkte gelten folgende Grundsätze:

- Gleichwertige Kriterien für die Verpackung sind die Produktsicherheit (Hygiene, also Schutz nach außen und vor Kontamination, also Schutz der Ware gegen Inhaltsstoffe der Verpackung z.B. MOSH/MOAH) und Ökobilanz. Dabei soll so viel wie nötig und so wenig wie möglich Verpackungsmaterial verwendet werden.
- Zwischen qualitativ gleichwertigen Verpackungsmaterialien entscheiden die Produktsicherheit (Hygiene) und die bessere Ökobilanz.
- Müllvermeidung geht vor Stoffrückgewinnung.

Grundsätzlich gilt die Faustregel: **vermeiden > vermindern > verwerten**

Zumutbar sind Umverpackungen dort, wo der Produktschutz Vorrang hat oder der Verzicht auf eine Verpackung auf mangelnde Verbraucherakzeptanz stoßen bzw. als Handelshemmnis wirken würde.

9 Zulassung und Zertifizierung

Die neufarm® Qualitätszeichen werden ausschließlich an Partner der Reformhaus eG vergeben. Die Nutzung ist abhängig vom jeweiligen Partnerschaftsvertrag. Die Zertifizierung gilt nur für das einzelne zur Prüfung im neufarm® Qualitätsinstitut angemeldete Produkt. Bei einer Neuanschuldung (neuer Partner) müssen jedoch mindestens 65% aller Produkte einer Marke die Kriterien der Qualitätsrichtlinien erfüllen. Dieser Prozentsatz erhöht sich nach 2 Jahren auf mindestens 75% und weiteren 2 Jahren auf mindestens 90% aller Produkte einer Marke. Weitere Details werden in den Partnerschaftsverträgen festgelegt. Diese Bestimmungen gelten auch für Konformitätsaussagen ohne Nutzung der neufarm® Qualitätszeichen.

9.1 Zulassungsprozedere

Für die Beantragung einer Konformitätsprüfung oder eines der neufarm® Qualitätszeichen müssen Hersteller mit einem Partnerschaftsvertrag einen aktuellen neufarm® Zulassungsantrag ausfüllen. Alle geforderten Daten, Garantieerklärungen, sowie Produktmuster sind zusammen mit dem Antrag beim neufarm® Qualitätsinstitut einzureichen. Dieses prüft alle Details und gibt dem Antragsteller eine Rückmeldung zur Konformität seines Produktes bzw. vergibt eines der beiden neufarm® Qualitätszeichen, sofern die unter Punkt 4. aufgeführten Bedingungen erfüllt sind.

Für neue Hersteller (ohne Partnerschaftsvertrag) besteht ein definiertes Prozedere, das mit einer groben Erstprüfung aller Produkte seiner beantragten Marke beginnt. Nähere Informationen hierzu gibt das neufarm® Qualitätsinstitut bzw. sind auf der Homepage <https://www.reformhaus.de/ueber-uns/unsere-qualitaet/> nachzulesen.

9.1.1 Rezepturänderungen zugelassener Produkte

Die Vertragspartner haben die Pflicht, bei geplanter Rezepturänderung das neufarm® Qualitätsinstitut vorab rechtzeitig in Kenntnis zu setzen, damit die Einhaltung der neufarm® Qualitätsrichtlinie überprüft werden kann. Hierfür ist ein neuer Zulassungsantrag einzureichen. Sollte die neufarm® Qualitätsrichtlinie durch die Änderung des Produktes nicht mehr eingehalten werden können, so verliert das Produkt seinen Status und darf nicht mehr mit den neufarm® Qualitätszeichen gekennzeichnet werden.

9.1.2 Verstoß gegen die neufarm® Qualitätsrichtlinie

Entspricht ein zugelassenes Produkt (ggf. nach Ablauf einer gewährten Übergangsfrist) nicht mehr der hier vorliegenden Qualitätsrichtlinie, so erfolgt eine Aberkennung des neufarm® Qualitätszeichens. Über die Einräumung von Übergangsfristen entscheidet der Vorstand der Reformhaus eG.



9.1.3 Die Kennzeichnung mit dem neuform® Qualitätszeichen

Die vom neuform® Qualitätsinstitut freigegebenen Produkte müssen bzw. dürfen (je nach Vertragsform) mit dem Zeichen neuform® Qualität oder vegan neuform® Qualität auf dem zugelassenen Produkt und/oder im Informationsmaterial des Vertragspartners gekennzeichnet werden.

Die im Folgenden aufgeführten Markenzeichen der Reformhaus eG dürfen nur in der nachfolgend angegebenen Form und Farbe verwendet werden:



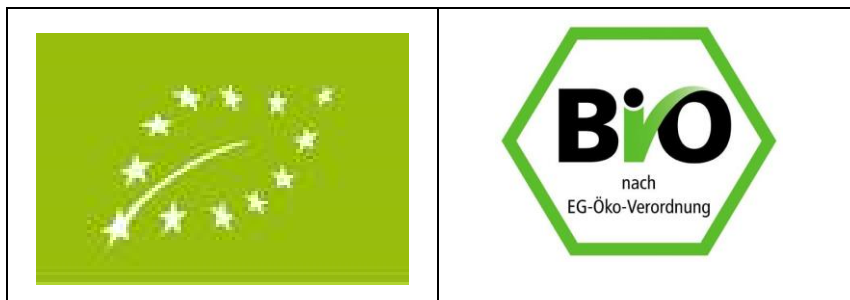
<p><u>Rot:</u></p> <p>CMYK 0/100/100/0</p> <p>Pantone 485 C</p> <p>RAL 3020 Verkehrsrot</p> <p>RGB 223/0/43</p>	<p><u>Rot:</u></p> <p>CMYK 0/100/100/0</p> <p>Pantone 185 C</p> <p>RAL 3020 Verkehrsrot</p> <p>RGB 195/35/40</p> <p><u>Dunkelgrün:</u></p> <p>CMYK 86/7/100/36</p> <p>Pantone 362 C / U</p> <p>Scotchcal 80 - 1583</p> <p>RAL 6010 Grasgrün</p> <p>RGB 4/176/8</p> <p><u>Hellgrün:</u></p> <p>CMYK 40/0/100/0</p> <p>Pantone 382 C / U</p> <p>Scotchcal 80-449</p> <p>RAL 6018</p> <p>RGB 185/212/15</p>
--	---

9.1.4 Die Kennzeichnung mit dem EU-Bio-Logo

Ab dem 1. Juli 2012 muss das EU-Bio-Logo verbindlich auf allen Bio-Produkten aufgedruckt sein. Diese Regelung gilt für sämtliche vorverpackte Bio-Lebensmittel, die in einem EU-Mitgliedsstaat hergestellt worden sind. Zusätzlich zum verpflichtenden EU-Bio-Logo können Hersteller ihre Biowaren auch mit dem bekannten deutschen Bio-Siegel kennzeichnen.

EU-Bio-Logo

Deutsches Bio-Siegel



10 Schlussbestimmung

Die Gültigkeit dieser Qualitätsrichtlinie für den neufarm® Lebensmittel-Standard unterliegt einer fortlaufenden Kontrolle durch den Lizenzgeber Reformhaus eG. Sollten sich einzelne Punkte dieser Richtlinie als unwirksam oder undurchführbar erweisen, so wird die Wirksamkeit der übrigen Punkte davon nicht berührt.

11 Regelungen für die einzelnen Warengruppen

Die nachfolgenden Richtlinien für einzelne Warengruppen des Reformhaus® Sortiments bauen auf den vorangestellten Grundlagen auf. Wichtig ist dabei, dass bei allen Warengruppen die definierte neufarm® Qualität, die in den ersten zehn Kapiteln zum Ausdruck kommt, berücksichtigt wird.

Generelle Struktur

Die einzelnen Aspekte zur Regelung der Warengruppen im Bereich Lebensmittel werden aus Gründen der Übersichtlichkeit in folgende Kriterien aufgeteilt:

- Produktbeschreibung
- Herkunft / Anbau
- Zusammensetzung
- Beschaffenheit / Rückstände
- Verarbeitung
- Zutaten und Zusatzstoffe
- Lagerung und Transport
- Kennzeichnung und Deklaration

Kein Eintrag bzw. Fehlen der Kriterien bedeuten, dass es keine Besonderheiten gibt bzw. die gesetzlichen Regelungen gelten.

Die nachfolgenden Kapitel enthalten detaillierte Verarbeitungsrichtlinien für verschiedene Warengruppen.

Mischprodukte

Für die unterschiedlichen Komponenten von Mischprodukten gelten die jeweiligen Richtlinien der einzelnen Warengruppen (siehe folgendes Beispiel):

Beispiel: Halbfertigprodukt „Nudeln mit Soßenzubereitung und Gewürzmischung“

Teilprodukt	Produktgruppe	Kapitel
Nudeln	Teigwaren	11.3.6
Tomatensoße	Gemüsekonserven, Trockengemüse	11.4.2
Käse	Käse	11.1.4
Öl	Speiseöle	11.6.1
Gewürze	Gewürze	11.8.1
Salz	Salz	11.8.6

11.1 Milch und Milcherzeugnisse

Die Produktgruppe Milch und Milcherzeugnisse besteht aus folgenden Produktuntergruppen:

11.1.1 Milch

11.1.2 **Rahmprodukte, Sauermilchprodukte und Milchpulver:** Joghurt, flüssige Sauermilchprodukte, Sahne, Creme double, Sauerrahm, Schmand, Creme Fraiche, Milch- und Joghurteis, Trockenmilch, Milchmixgetränke, usw. (Quark s. 11.1.5)

11.1.3 **Butter und Buttererzeugnisse:** gesalzene, ungesalzene Butter, Kräuterbutter

11.1.4 **Käse:** in allen Formen und Variationen

11.1.5 **Quark:** Quark, Quarkzubereitungen, Schichtkäse, Topfen

11.1.6 **Molke:** Molke, Molkepulver, Molkeprodukte

11.1 Milch und Milcherzeugnisse

11.1.1 Milch

Produktbeschreibung	Der Gesetzgeber versteht unter dem Begriff „Milch“ nur Kuhmilch. Milch von anderen Tierarten wie z. B. Schaf, Ziege, Pferd muss eigens als solche gekennzeichnet werden sowie die daraus hergestellten Lebensmittel.
Herkunft	Milch stammt ausschließlich aus ökologischer, artgerechter Tierhaltung und ökologischer Tierfütterung (gemäß der EG-Öko-Verordnung 834/2007 bzw. entsprechender Nachfolgeregelungen). Milch stammt daher ausschließlich von nicht genmanipulierten Tieren. Futtermittel tierischer Herkunft dürfen nicht verwendet werden. Auch die Futtermittel dürfen keine gentechnisch veränderten Bestandteile enthalten (s. GVO-Regelung).
Zusammensetzung	Milch wird nach dem Fettgehalt unterschieden (s. EU-Verordnung 1308/2013 über die gemeinsame Marktorganisation): <ul style="list-style-type: none"> • nicht standardisierte Milch (Vollmilch) mit natürlichem Fettgehalt => 3,5% Fett • standardisierte Milch mit 3,5% Fett (Vollmilch) • teilentrahmte Milch (fettarm) mit 1,5 bis 1,8% Fett • entrahmte Milch (Magermilch) mit weniger als 0,5% Fett
Beschaffenheit, Rückstände	Konsummilch gibt es in den Darreichungsformen als: <ul style="list-style-type: none"> • Vorzugsmilch – ist unveränderte Milch, die maximal bis 40°C erwärmt wurde • Frischmilch – ist pasteurisierte Milch, sie ist kurzzeiterhitzt (traditionell hergestellt) oder hochehitzt oder mikrofiltriert (ESL-Milch) • H-Milch (haltbare Milch) – sie ist ultrahochehitzt Rückstände von Tierarzneimitteln dürfen nicht nachweisbar sein. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Milch wird: <ul style="list-style-type: none"> • wärmebehandelt (zur Entkeimung) • zentrifugiert (zur Entrahmung) • homogenisiert (zur Fettverteilung) • mit Lactase behandelt (zur Minimierung der Lactoseunverträglichkeit) • standardisiert (zur Einstellung des Fettgehaltes)
Zutaten, Zusatzstoffe	Die Eiweißanreicherung von teilentrahmter Milch ist gestattet
Kennzeichnung	Es gilt das Milch- und Margarinesgesetz in der aktuellen Fassung. Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.1 Milch und Milcherzeugnisse

11.1.2 Rahmprodukte, Sauermilchprodukte und Milchpulver

Produktbeschreibung	In diese Kategorie fällt eine Vielzahl von Produkten, wie Joghurt, flüssige Sauermilchprodukte, Sahne, Creme double, Sauerrahm, Schmand, Crème fraiche, Milchmixgetränke und Trockenmilch (zu Quark siehe 11.1.5)
Herkunft, Anbau	<ul style="list-style-type: none"> • Rahmprodukte, Sauermilchprodukte und Milchpulver werden ausschließlich aus Milch hergestellt, die aus ökologischer, artgerechter Tierhaltung und ökologischer Tierfütterung (gemäß der EG-Öko-Verordnung 834/2007 bzw. entsprechender Nachfolgeregelungen) stammt. • Milch kommt daher ausschließlich von nicht genmanipulierten Tieren. • Futtermittel tierischer Herkunft dürfen nicht verwendet werden, auch sie dürfen keine gentechnisch veränderten Bestandteile enthalten (s. GVO-Regelung).
Beschaffenheit, Rückstände	Rückstände von Tierarzneimitteln dürfen nicht nachweisbar sein. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	<ul style="list-style-type: none"> • Zulässig ist die Pasteurisierung von Milcherzeugnissen. • Eine Ultrafiltration der Milch ist nicht erlaubt. • Für die Herstellung von Trockenmilchpulver/Magermilchpulver muss das Sprühtrocknungsverfahren eingesetzt werden.
Zutaten, Zusatzstoffe	Die Eiweißanreicherung von teilentrahmter Milch ist gestattet. Zugesetzte Fruchtzubereitungen dürfen nur Zusatzstoffe enthalten, die im Anhang 1 dieser Richtlinien aufgeführt sind bzw. in der EU Bio-VO erlaubt sind. Auf Farb- und Aromastoffe bei Fruchtzubereitungen wird verzichtet. Im Gesamtprodukt dürfen nur natürliche Aromen (s. 5.4 Aromen) eingesetzt werden.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.1 Milch und Milcherzeugnisse

11.1.3 Butter und Buttererzeugnisse

Produktbeschreibung	Butter wird aus Milch oder daraus gewonnener Sahne (Rahm) oder Molkensahne hergestellt.
Herkunft, Anbau	Butter und Buttererzeugnisse werden ausschließlich aus Milch hergestellt, die aus ökologischer, artgerechter Tierhaltung und ökologischer Tierfütterung (gemäß der EG-Öko-Verordnung 834/2007 bzw. entsprechender Nachfolgeregelungen) stammt. Milch kommt daher ausschließlich von nicht genmanipulierten Tieren. Futtermittel tierischer Herkunft dürfen nicht verwendet werden, auch sie dürfen keine gentechnisch veränderten Bestandteile enthalten (s. GVO-Regelung).
Zusammensetzung	Butter wird als Handelsklassenbutter (Deutsche Markenbutter, Deutsche Molkereibutter) vermarktet. Zugelassen sind die beiden Markenbuttersorten: <ul style="list-style-type: none"> • Süßrahmbutter • Sauerrahmbutter <u>Nicht</u> zugelassen ist das Mischen von unterschiedlichen Butterherkünften oder Butterchargen (z. B. Sommer- und Winterbutter) sowie mildgesäuerte Butter. Zulässig ist Butterschmalz (Butterreinfett), sofern die verwendete Milch, Sahne und Butter aus ökologischer Landwirtschaft stammt (s.o.).
Beschaffenheit, Rückstände	Rückstände von Tierarzneimitteln dürfen nicht nachweisbar sein. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Sauerrahmbutter muss durch direkte Natursäuerung über Milchsäurebildner hergestellt werden. Eine indirekte Säuerung (wie bei mildgesäuerter Butter) ist nicht zulässig. Es gilt die deutsche Butterverordnung in der aktuellen Fassung.
Zutaten, Zusatzstoffe	Die Verwendung von Farbstoffen oder färbenden Zusätzen zur Färbung von Butter und Butterreinfett ist nicht zulässig (s. EU Bio-VO). Ein Zusatz von Kräutern (für Kräuterbutter) ist gestattet, sofern die Kräuter aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.1 Milch und Milcherzeugnisse

11.1.4 Käse

Produktbeschreibung	Käse sind frische oder in verschiedenen Graden der Reife befindliche Erzeugnisse aus dick gelegter Käsereimilch (siehe Käse-Verordnung).
Herkunft, Anbau	<p>Käse und Käseerzeugnisse werden ausschließlich aus Milch hergestellt, die aus ökologischer, artgerechter Tierhaltung und ökologischer Tierfütterung (gemäß der EG-Öko-Verordnung 834/2007 bzw. entsprechender Nachfolgeregelungen) stammt.</p> <p>Milch kommt daher ausschließlich von nicht genmanipulierten Tieren.</p> <p>Futtermittel tierischer Herkunft dürfen nicht verwendet werden, auch sie dürfen keine gentechnisch veränderten Bestandteile enthalten (s. GVO-Regelung).</p>
Zusammensetzung	<p>Bei der Herstellung von Käse dürfen (außer der Milch) nur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Labaustauschstoffe pflanzlicher Herkunft • Labaustauschstoffe natürlicher mikrobieller Herkunft • Milchsäurebakterien zur Dicklegung der Milch eingesetzt werden. <p>Außerdem können Trockenmilcherzeugnisse, Salz und Gewürze (aus kontrolliert biologischem Anbau) hinzugefügt werden.</p> <p>Die Anreicherung von Käse mit fraktionierten Eiweißen (Albumine, Globuline) ist nicht zulässig.</p> <p>Schafs- und Ziegenkäse müssen zu 100% aus Originalmilch bestehen.</p>
Beschaffenheit, Rückstände	<p>Rückstände von Tierarzneimitteln dürfen nicht nachweisbar sein.</p> <p>Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1</p>
Verarbeitung	Eine Ultrafiltration der Milch ist nicht erlaubt.
Zutaten, Zusatzstoffe	<p>Folgende Zusatzstoffe sind für die Käseherstellung erlaubt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calciumchlorid • Natriumcarbonate (E 500) zur Herstellung von Sauermilchkäse • Natriumcitrat und Citronensäure zur Herstellung von Schmelzkäse • Bienenwachs zur Rindenbindung bei Hart-, Schnitt- und halbfestem Käse <p>Andere Zusatzstoffe, als die genannten dürfen nicht verwendet werden. Zur Herstellung von Schmelzkäse dürfen keine Phosphatzusätze verwendet werden.</p> <p>Die Vorgaben der EU-Zusatzstoffverordnung 1333/2008 und der EU-Öko-Durchführungsverordnung 889/2008 bzw. deren Nachfolgeregelungen sind zu beachten.</p>
Kennzeichnung	<p>Die verwendete Milchart sowie die Labherkunft müssen bei allen Erzeugnissen klar deklariert werden.</p> <p>Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.</p>

11.1 Milch und Milcherzeugnisse

11.1.5 Quark

Produktbeschreibung	Quark ist ein Frischkäse, der aus dickgelegter Milch hergestellt wird (s. Käseverordnung).
Herkunft, Anbau	Quark, Quarkerzeugnisse und Quarkzubereitungen werden ausschließlich aus Milch hergestellt, die aus ökologischer, artgerechter Tierhaltung und ökologischer Tierfütterung (gemäß der EG-Öko-Verordnung 834/2007 bzw. entsprechender Nachfolgeregelungen) stammt. Milch kommt daher ausschließlich von nicht genmanipulierten Tieren. Futtermittel tierischer Herkunft dürfen nicht verwendet werden, auch sie dürfen keine gentechnisch veränderten Bestandteile enthalten (s. GVO-Regelung).
Zusammensetzung	Schafs- und Ziegenquark müssen zu 100 % aus Originalmilch bestehen. Die Anreicherung von Käse mit fraktionierten Eiweißen (Albumine, Globuline) ist nicht zulässig.
Beschaffenheit, Rückstände	Rückstände von Tierarzneimitteln dürfen nicht nachweisbar sein. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Eine Ultrafiltration der Milch ist nicht erlaubt.
Zutaten, Zusatzstoffe	Quarkzubereitungen können Kräuter, Gemüse und/oder Früchte enthalten.
Kennzeichnung	Die verwendete Milchart muss bei allen Erzeugnissen klar deklariert werden. Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.1 Milch und Milcherzeugnisse

11.1.6 Molke

Produktbeschreibung	Molke ist die wässrige grünlich-gelbe Restflüssigkeit, die bei der Käseherstellung entsteht. Sie ist der flüssige Teil, der nach der Gerinnung der Milch zu Käse oder Quark abgedondert werden kann. Es gibt zwei Sorten von Molke: die Süßmolke (auch Labmolke), die entsteht, wenn man Milch mit Lab zur Käseherstellung dicklegt, und die Sauermolke, die entsteht, wenn Milch durch Milchsäurebakterien dickgelegt wird. Molkepulver kann u.a. zur Herstellung von Molkebutter, Molkekäse und Molkedrinks verwendet werden.
Herkunft, Anbau	Molke und Molkeerzeugnisse werden ausschließlich aus Milch hergestellt, die aus ökologischer, artgerechter Tierhaltung und ökologischer Tierfütterung (gemäß der EG-Öko-Verordnung 834/2007 bzw. entsprechender Nachfolgeregelungen) stammt. Milch kommt daher ausschließlich von nicht genmanipulierten Tieren. Futtermittel tierischer Herkunft dürfen nicht verwendet werden, auch sie dürfen keine gentechnisch veränderten Bestandteile enthalten (s. GVO-Regelung).
Beschaffenheit, Rückstände	Rückstände von Tierarzneimitteln dürfen nicht nachweisbar sein. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Eine Ultrafiltration der Milch ist nicht erlaubt.
Zutaten, Zusatzstoffe	Für die Dicklegung der Milch sind zugelassen: <ul style="list-style-type: none"> • Labaustauschstoffe pflanzlicher Herkunft • Labaustauschstoffe natürlicher mikrobieller Herkunft • Milchsäurebakterien Fruchtmolke darf natürliche Aromen enthalten (s. 5.4 Aromen).
Kennzeichnung	Die verwendete Milchart muss bei allen Erzeugnissen klar deklariert werden. Die Labherkunft muss deklariert werden. Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.2 Eier

Produktbeschreibung	Hühnereier werden an den Verbraucher in erster Linie als rohe, (frische) ungekochte Eier abgegeben.
Herkunft, Anbau	Eier stammen ausschließlich aus ökologischer, artgerechter Tierhaltung und ökologischer Tierfütterung (gemäß der EG-Öko-Verordnung 834/2007 bzw. entsprechender Nachfolgeregelungen). Futtermittel tierischer Herkunft dürfen nicht verwendet werden. Auch die Futtermittel dürfen keine gentechnisch veränderten Bestandteile enthalten (s. GVO-Regelung).
Beschaffenheit, Rückstände	Rückstände von Tierarzneimitteln dürfen nicht nachweisbar sein. Es gilt die Verordnung (EG) Nr. 589/2008 (Eier-VO). Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.3 Getreide und Getreideerzeugnisse

Die Produktgruppe Getreide und Getreideerzeugnisse besteht aus folgenden Produktuntergruppen:

11.3.1 Körner

11.3.2 Flocken

11.3.3 Mahlerzeugnisse

11.3.4 Brote und Brötchen

11.3.5 Backwaren und Dauerbackwaren

11.3.6 Teigwaren

11.3.7 Müsli und Müsli-Spezialitäten

11.3.8 Knuspererzeugnisse, Knusper-Müslis, Getreideriegel

11.3.9 Pikante Mischungen

11.3.10 Extruder-Produkte

11.3.11 Getreidedrinks (Getreidemilchprodukte)

Glutenfreie Produkte werden aufgrund des medizinisch relevanten Hintergrundes im Rahmen des neufarm® Selbstmedikationsmittel-Standards geregelt. Da hierin häufig auf den Lebensmittel-Standard verwiesen wird, ist es erforderlich, beide Richtlinien für die Entwicklung dieser Produktgruppe zu beachten.

Die vorliegende Richtlinie Getreide gilt für:

- Alle Weizenarten (Triticum) wie z. B. Einkorn, Emmer, Hartweizen, Kamut, Dinkel, Weichweizen
- Roggen (Secale cereale)
- Gerste (Hordeum vulgare)
- Hafer (Avena sativa)
- Hirsearten (Panicum, Setaria, Pennisetum, Sorghum, etc.) wie z. B. Rispenhirse, Borstenhirse, Perlhirse, Teff Braunhirse, etc.
- Maisarten (Zea mays) wie z. B. Hartmais, Weichmais, Wachsmas, etc.
- Reisarten (Oryza sativa) wie z. B. Japonica-Typ, Indica-Typ, etc.
- Buchweizen (Fagopyrum esculentum)
- weitere Pseudo-Getreidearten wie Amaranthus und Quinoa

11.3 Getreide und Getreideerzeugnisse

11.3.1 Körner (Speisegetreide)

Produktbeschreibung	Alle o.g. Getreidearten können auch als ganze Körner (Vollkorn) angeboten werden. Sie werden vom Verbraucher je nach Bedarf erst direkt vor dem Verzehr eingeweicht, geschrotet oder gemahlen.
Herkunft, Anbau	Getreidekörner dieser Produktgruppe stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	Als Körner dürfen die unter 10.3 aufgeführten Getreide nur als ganze Körner (also Vollkorn) in den Handel kommen. Eine Ausnahme bildet Parboiled Reis. Da beim Dampfvorgang der überwiegende Teil an Vitaminen und Mineralien erhalten bleibt, ist dieser auch zulässig. Eine Ausnahme bilden Körner, die speziell zur Herstellung von Baby- und Kleinkind-Nahrung eingesetzt werden. Diese dürfen als geschälte Körner angeboten werden (vorausgesetzt, die Verwendung für die o.g. Zielgruppe ist auf der Verpackung eindeutig zu erkennen).
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Die Körner fast aller Getreidearten sind von harten Spelzen umgeben, die das Korn schützen. Da bei den Spelzgetreidearten Gerste, Dinkel, Hafer, Reis und Hirse Spelzen mit der Fruchtschale fest verbunden sind, muss durch einen besonderen Schälvorgang der Spelz abgetrennt oder abgeschliffen werden. Es ist deshalb bei den genannten Sorten auf eine spelzfreie Ware zu achten.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.3.2 Flocken

Produktbeschreibung	Flocken sind gepresste und gedämpfte Getreidekörner, die aus allen Getreidearten hergestellt werden können. Sie besitzen einen hohen Anteil an Ballaststoffen.
Herkunft, Anbau	Getreideflocken als Monoprodukt stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	Flocken sind nur als Vollkornprodukte mit Keim zugelassen. Eine Ausnahme bilden Flocken, die speziell zur Herstellung von Baby- und Kleinkind-Nahrung eingesetzt werden. Diese dürfen als Nicht-Vollkorn-Flocken angeboten werden (vorausgesetzt, die Verwendung für die o.g. Zielgruppe ist auf der Verpackung eindeutig zu erkennen).
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Zulässiges Verfahren zur Flockenherstellung ist ausschließlich das Walzverfahren.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.3 Getreide und Getreideerzeugnisse

11.3.3 Mahlerzeugnisse

Produktbeschreibung	Getreide kann unterschiedlich fein gemahlen werden. Je nach Produktführung fallen außer dem Mehl unterschiedliche Mengen an Schrot, Grieß, Dunst und Kleie an (Kuppelproduktion). Mehle und Schrote können auch <i>durchgemahlen</i> werden, d. h., es wird kein Mehl vorher herausgezogen. Dann entstehen Vollkornmehle und -schrote. Auch der Nährstoffgehalt des Mehls hängt vom Mahlgrad ab.
Herkunft, Anbau	Mahlerzeugnisse als Monoprodukt stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	Mehle sind als Keimlingsmehl oder Vollkornprodukt mit Keim bzw. als Teilauszugsmehle in Bio-Qualität zugelassen.
Beschaffenheit, Rückstände	Auszugsmehle werden nicht zugelassen. Es werden nur Teilauszugsmehle ab der Type 1050 für Weizen und Dinkelmehle zugelassen, für Roggen gilt als Untergrenze die Type 1150. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Zutaten, Zusatzstoffe	Lebensmittelrechtlich zulässige Zusätze wie z. B. Ascorbinsäure, Cystin oder Lecithin sind gemäß EU-Zusatzstoff-VO <u>nicht</u> erlaubt.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.3 Getreide und Getreideerzeugnisse

11.3.4 Brote und Brötchen

Produktbeschreibung	Brot und Brötchen dieser Kategorie sind Produkte, die aus Mahlerzeugnissen (s. 11.3.3) durch Kneten, Formen, Lockern und Backen eines Teiges hergestellt werden. Als weitere Zutaten kommen z.B. Körner, Salz, Fett und Süßungszutaten in Frage. Die Leitsätze für Brot und Kleingebäck in der aktuellen Fassung sind zu beachten.
Herkunft, Anbau	Brote und Brötchen entsprechen immer der EG-Öko-Verordnung 834/2007 bzw. den entsprechenden Nachfolgeregelungen.
Zusammensetzung	Die als Vollkornprodukte deklarierten Erzeugnisse bestehen im Getreideanteil zu mindestens 90% aus Vollkorn.
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Leitsätze für Brot und Kleingebäck in der aktuellen Fassung. Mehle und andere Zutaten unterliegen den jeweiligen Pflichtanalysen im Anhang (11.2 bzw. 11.2.1) Die „Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln“ von LAV und BLL werden eingehalten.
Verarbeitung	Sauerteig muss aus Getreide, Wasser und Anstellsauer (Natursauerteig) hergestellt werden. Die Verwendung von Tiefkühlsauerteig oder Kunstsauer ist verboten. Die Teigführung muss den Aufschluss von Ballaststoffen und den Abbau von Phytinsäure fördern.
Zutaten, Zusatzstoffe	Mit Ausnahme der Verwendung des Brühstücks (bei Produkten mit hohem Anteil ganzer Getreidekörner) sind nur Quellstück und/oder Sauerteig zugelassen. Das Quellstück muss ausschließlich aus Getreide und Wasser bestehen; die pH-Wertregulierung durch Zusatz von Säuren und/oder Salzen ist nicht erlaubt. Erlaubte Backtriebmittel sind Hefe, natürlicher Sauerteig, natürliches Backferment und phosphatfreie Backtriebmittel. Zugelassen sind bestimmte technologisch unvermeidbare Backmittel zur Toastbrotherstellung im Rahmen der EU Zusatzstoffverordnung 1333/2008 und der EU Öko DVO 889/2008. Trockenfrüchte als Zutat müssen in Bio-Qualität und daher ungeschwefelt sein. Nicht zugelassen sind fertige Backmischungen, der Einsatz von Backmitteln, Enzymen, Konservierungsstoffen, Teigfärbemitteln und Supplementen. Backschrot (also Schrot ohne Keim) darf nicht verwendet werden.
Kennzeichnung	Bei der Verwendung von Teilauszugsmehlen (s. 11.3.3) muss die Mehltypen angegeben werden. Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.3 Getreide und Getreideerzeugnisse

11.3.5 Backwaren und Dauerbackwaren

Produktbeschreibung	<p>Feine Backwaren enthalten mehr als zehn Teile Fett und/oder Zucker auf 90 Teile Getreide bzw. Getreideerzeugnisse und/oder Stärke.</p> <p>Zu den Feinen Backwaren gehören Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen wie Sahne- und Obsttorten, sowie Marmor- und Sandkuchen, Blätterteige, Stollen, Früchtebrote.</p> <p>Dauerbackwaren zeichnen sich durch eine längere Haltbarkeit aus. Zu ihnen zählen Kekse, Kräcker, Lebkuchen, Zwieback usw. Die Leitsätze für feine Backwaren in der aktuellen Fassung sind zu beachten.</p>
Herkunft, Anbau	<p>Backwaren und Dauerbackwaren entsprechen immer der EG-Öko-Verordnung 834/2007 bzw. den entsprechenden Nachfolgeregelungen.</p>
Zusammensetzung	<p>Als Vollkornprodukte deklarierte Erzeugnisse bestehen im Getreideanteil zu mindestens 90 % aus Vollkorn.</p> <p>Für frische Gebäcke sowie Dauergebäcke (Stückchen/Teilchen und Dauerkekse) muss der Vollkornanteil mindestens 90 % des Getreideanteils betragen. Es gelten die Vorgaben zur Süßung, s. 11.10</p>
Beschaffenheit, Rückstände	<p>Die „Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln“ von LAV und BLL werden eingehalten.</p> <p>Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1</p>
Verarbeitung	<p>Es gelten die Leitsätze für Feine Backwaren in der aktuellen Fassung.</p>
Zutaten, Zusatzstoffe	<p>Erlaubte Backtriebmittel sind Hefe, natürlicher Sauerteig, natürliches Backferment und phosphatfreie Backtriebmittel.</p> <p>Eier müssen Bio-Qualität gemäß der EG-Öko-VO besitzen.</p> <p>Trockenfrüchte als Zutat müssen in Bio-Qualität und daher ungeschwefelt sein.</p> <p>Frische Gebäcke, Dauergebäcke und Feingebäcke dürfen unter Verwendung natürlicher Aromen (s. 5.4 Aromen) hergestellt werden.</p> <p>Für Belag und Füllung dürfen nur die Zusatzstoffe verwendet werden, die im Anhang 1 dieser Richtlinien aufgeführt werden bzw. der EG-Öko-VO entsprechen.</p> <p>Nicht zugelassen sind fertige Backmischungen, der Einsatz von Backmitteln, Backmittelmischungen, Enzymen, Konservierungsstoffen, Teigfärbemitteln und Supplementen.</p> <p>Backschrot (also Schrot ohne Keim) darf nicht verwendet werden.</p>
Kennzeichnung	<p>Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.</p>

11.3 Getreide und Getreideerzeugnisse

11.3.6 Teigwaren

Produktbeschreibung	Teigwaren sind beliebig geformte Erzeugnisse, die aus Getreidemahlerzeugnissen und/oder anderen Zutaten durch Einteigen, Formen und Trocknen ohne Anwendung eines Gärungs- oder Backverfahrens hergestellt werden. Die Leitsätze für Teigwaren in der aktuellen Fassung sind zu beachten.
Herkunft, Anbau	Teigwaren dieser Produktgruppe stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	Als Vollkornprodukte deklarierte Erzeugnisse bestehen im Getreideanteil zu 90% aus Vollkorn. Als Basis für Weizennudeln, die aus Mehl hergestellt werden, darf als Untergrenze nur Teilauszugsmehl (1050) verwendet werden. Nur bei Mehrkornnudeln ist neben Hartweizen auch die Verwendung von Weichweizen erlaubt. Zulässig sind Spezialnudeln aus einer oder mehreren Getreidearten (s. a. 11.3.3)
Beschaffenheit, Rückstände	Die „Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln“ von LAV und BLL werden eingehalten. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Zur Herstellung planer/eckiger Nudeln muss das Walzverfahren benutzt werden. Ausschließlich für runde, gedrehte und/oder Hohnudeln ist das „Druck-Formverfahren“ zulässig. Eine Nudelherstellung durch Extruder-/Expanderverfahren ist nicht zulässig. Frische Teigwaren dürfen zur Haltbarmachung pasteurisiert werden.
Zutaten, Zusatzstoffe	Der Zusatz von Eiern zur Herstellung von Teigwaren ist nicht erlaubt. Lediglich in Füllungen dürfen Eier in Bio-Qualität verwendet werden. Gefüllte Nudeln dürfen kein Fleisch enthalten. Die vegetabilen Zutaten für die Füllungen müssen aus ökologischem Anbau stammen. Werden Eier für Füllungen verwendet, so müssen sie frisch aufgeschlagen sein. Die Verwendung von Grieß und Kleie, getrennt gemahlen, ist zulässig, sofern die getrennten Partien identisch und anteilsgleich bei der Teigherstellung zugefügt werden. Trockenfrüchte als Zutat müssen Bio-Qualität besitzen und daher ungeschwefelt sein. Zur Herstellung von Füllungen dürfen nur die Zusatzstoffe verwendet werden, die im Anhang 1 dieser Richtlinien aufgeführt sind, bzw. laut EG-Öko-VO zugelassen sind.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.3 Getreide und Getreideerzeugnisse

11.3.7 Müsli und Müsli-Spezialitäten

Produktbeschreibung	Müslis sind Trockenmischungen aus Getreide, Früchten, Nüssen und Saaten sowie anderen geschmacksgebenden Stoffen wie Schokolade, Honig usw. Müslis und Cornflakes (11.3.8) gehören zu den Cerealien.
Herkunft, Anbau	Müsli und Müsli-Spezialitäten bestehen immer aus Zutaten, die aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.
Zusammensetzung	Die aufbereiteten Getreide müssen Vollkorngetreide sein. Extrudierte und expandierte Getreiderohstoffe sowie Cornflakes dürfen zu insgesamt maximal 8% als Zutat eine Verwendung finden.
Beschaffenheit, Rückstände	Die „Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln“ von LAV und BLL werden eingehalten. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Zutaten, Zusatzstoffe	Klassische Müslis dürfen nicht gesüßt werden. Ausschließlich Müsli- <u>Spezialitäten</u> dürfen zusätzlich mit Ahornsirup, Birnen- und Apfeldicksaft, Honig, Malzextrakt, Vollrohr- und Vollrübenzucker, Rohrohr- und Rohrübenzucker, Ahornzucker und anderen, alternativen Süßungszutaten gesüßt werden (s. hierzu auch 11.10.1). Eingesetzte Trockenfrüchte müssen Bio-Qualität besitzen und dürfen daher nicht geschwefelt sein. Nüsse, Kokosflocken u. ä. stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Eine Verwendung von Aromen oder Zusatzstoffen ist nicht erlaubt.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.3 Getreide und Getreideerzeugnisse

11.3.8 Knusper-Erzeugnisse, Knusper-Müslis, Getreideriegel

Produktbeschreibung	Knuspererzeugnisse enthalten geröstete, gebackene Zutaten.
Herkunft, Anbau	Produkte dieser Gruppe bestehen immer aus Zutaten, die aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.
Zusammensetzung	Als Vollkornprodukte deklarierte Erzeugnisse bestehen im Getreideanteil zu 90% aus Vollkorn. Extrudierte und expandierte Zutaten dürfen bei Getreideriegeln bis zu einem Anteil von 15% der Gesamtmischung verwendet werden.
Beschaffenheit, Rückstände	Die „Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln“ von LAV und BLL werden eingehalten. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Zutaten, Zusatzstoffe	Knuspererzeugnisse dürfen nur mit den in den Kapiteln 11.10.1 u. 11.10.2 genannten alternativen Süßungszutaten bzw. -mitteln gesüßt werden. Die Schokolierung bzw. der Zusatz von Schokolade sind zulässig. Auch hierfür gelten die Vorschriften für Süßungsmittel/-zutaten (s. 11.10) und Kakao (s. 11.11). Eingesetzte Trockenfrüchte und Trockengemüse stammen aus kontrolliert biologischem Anbau und dürfen daher nicht geschwefelt sein. Eine Verwendung natürlicher Aromen (s. 5.4 Aromen) ist zulässig. Die Verwendung von Trockenmilchpulver in Bio-Qualität ist erlaubt. Die Verwendung von Zusatzstoffen ist nicht erlaubt.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.3 Getreide und Getreideerzeugnisse

11.3.9 Pikante Mischungen

Produktbeschreibung	Mischungen von Getreide mit anderen vegetarischen Zutaten mit pikanter Geschmacksrichtung.
Herkunft, Anbau	Produkte dieser Gruppe bestehen immer aus Zutaten, die aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.
Zusammensetzung	Als Vollkornprodukte deklarierte Erzeugnisse bestehen im Getreideanteil zu 90% aus Vollkorn. Extrudierte und expandierte Zutaten dürfen bis zu einem Anteil von 15% der Gesamtmischung verwendet werden. Pikante Mischungen können neben Getreide, Nüssen, Saaten und Trockenfrüchten auch Trockengemüse, Hefeflocken, Kräuter und Gewürze enthalten.
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Zutaten, Zusatzstoffe	Die Verwendung von Käse, Trockenmilch, getrockneten Milchprodukten, getrockneten Sojaerzeugnissen und von Hefeextrakt ist zulässig. Eine Extrusions- oder Expanderbehandlung dieser Zutaten ist nicht erlaubt. Eingesetzte Trockenfrüchte und Trockengemüse müssen Bio-Qualität besitzen und dürfen daher nicht geschwefelt sein. Eine Verwendung natürlicher Aromen (siehe 5.4 Aromen) ist zulässig. Nicht zulässig ist die Verwendung von Flüssigrauch und Rauchsatz sowie Raucharomen. Die Verwendung von Zusatzstoffen ist nicht erlaubt.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.3 Getreide und Getreideerzeugnisse

11.3.10 Extruder-Produkte

Produktbeschreibung	Beim Extruder-/ Expanderverfahren werden Produkte durch hohen Druck und hohe Temperatur hergestellt. Dieses führt dazu, dass Hauptnährstoffe wie komplexe Kohlenhydrate aufgeschlossen werden und damit schneller verfügbar, aber auch bekömmlicher und leichter verdaulich sind.
Herkunft, Anbau	Produkte dieser Gruppe bestehen immer aus Zutaten, die aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.
Zusammensetzung	Mindestens 20% der Stärke des verwendeten Rohstoffes muss im Endprodukt als native Stärke (nicht verkleistert) vorliegen. Müsli und Müslispezialitäten dürfen max. 8 % extrudierte/expandierete Zutaten, bezogen auf die Gesamtmasse, enthalten. Die Basismehltype muss mindestens ein 1050er Mehl sein. Gemahlene Extrudate dürfen nicht verwendet werden.
Beschaffenheit, Rückstände	Die „Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln“ von LAV und BLL werden eingehalten. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Zutaten, Zusatzstoffe	Salz wird nur als würzende Zutat eingesetzt. Die Verwendung weiterer Zutaten wie alternative Süßungszutaten (Honig, Ahornsirup, Malzextrakt, Vollrohr- und Vollrübenzucker u. a.) und Schokolade ist möglich, sofern sie den Vorgaben dieser Richtlinien entsprechen (s. 11.10 und 11.11). Cerealien dürfen keine Zusatzstoffe, Farbstoffe oder technische Hilfsstoffe enthalten.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.3 Getreide und Getreideerzeugnisse

11.3.11 Getreidedrinks

Produktbeschreibung	Getreidedrinks sind ein Milchersatz für eine vegane, laktosefreie Ernährung. Sie werden aus fermentiertem Getreide oder aus Mehl hergestellt. Getreidemilch wird z.B. aus Reis, Mais, Hafer, Dinkel, Roggen und Einkorn gewonnen. Zur Geschmacksverbesserung können geschmacksgebende, pflanzliche Stoffe beigefügt werden.
Herkunft, Anbau	Getreidedrinks und ihre Inhaltsstoffe stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau
Zusammensetzung	Getreidedrinks darf zur Emulsion pflanzliches Fett zugesetzt werden, sowie gentechnikfreie Enzyme (Amylase) zum Abbau der Stärke (Umwandlung in Zucker). Gewürze und Fruchtzubereitungen dürfen nicht durch Aromen ersetzt werden.
Beschaffenheit, Rückstände	Getreidedrinks ähneln Kuhmilch im Aussehen. Der Nährwert ist abhängig von der verwendeten Getreideart. Wegen des Fehlens hochwertiger Proteine, Calcium und Vitamine sollte die übrige Ernährung einen Ausgleich dazu schaffen. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Zutaten, Zusatzstoffe	Es dürfen keine isolierten Zusätze verwendet werden.
Kennzeichnung	Wegen einer Verwechslungsgefahr mit Tiermilch dürfen lt. europäischer Gesetzgebung ist die Verwendung des Wortes „Milch“ nicht mehr zulässig. Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.4 Gemüse, Gemüseerzeugnisse und Pilze

Die Produktgruppe Gemüse, Gemüseerzeugnisse und Pilze besteht aus folgenden Produktuntergruppen:

Gemäß Verarbeitung:

- 11.4.1 **Frisches und Tiefgekühltes**
- 11.4.2 **Getrocknetes, Eingelegtes, Konserven**
- 11.4.3 **Säfte, Most, Cocktails, milchsauer Vergorenes**
- 11.4.4 **Eintöpfe, Suppen und Fertiggerichte**

Spezielle Sorten:

- 11.4.5 **Sauerkraut**
- 11.4.6 **Hülsenfrüchte** (inkl. Sojabohnen)
- 11.4.7 **Sojaerzeugnisse:** Sojamehle, Tofu und Tofu-Produkte, flüssige und cremige Sojazubereitungen, Sojaweiß-Isolate
- 11.4.8 **Kartoffelerzeugnisse:** Kartoffel-Trockenprodukte, Kartoffelchips
- 11.4.9 **Keimsaaten und Sprossen**
- 11.4.10 **Pilze**

11.4 Gemüse, Gemüseerzeugnisse und Pilze

Einteilung gemäß Verarbeitung (betrifft alle unter 11.4 genannten Gruppen); spezielle Sorten zusätzlich ab 11.4.5 geregelt

11.4.1 Frisches und Tiefgekühltes

<p>Produktbeschreibung</p>	<p>Frishgemüse ist ein Sammelbegriff für essbare Pflanzenteile. Eingeteilt werden die Gemüsepflanzen in</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blattgemüse und Blattsalate • Fruchtgemüse (Tomaten, Gurken usw.) • Kohlgemüse • Wurzel- und Knollengemüse (Karotten, Kartoffeln etc.) • Zwiebelgemüse • Stängelgemüse (Spargel) <p>Speisepilze sind eine eigene Ordnung, werden aber wegen der ähnlichen Verwendung hier mit geregelt (s. 11.4.10). Ingwer wird unter Obst- und Obsterzeugnisse geregelt (s. 11.5).</p>
<p>Herkunft, Anbau</p>	<p>Frishes Gemüse und Pilze, sowie TK-Gemüse und -Pilze stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau.</p>
<p>Zusammensetzung</p>	<p>Gemüse und Pilze werden wegen ihres Gehalts an Vitaminen, Mineralsalzen, Ballaststoffen sowie ihres Aromas meistens als Beilage verzehrt. Sie wirken geschmacksbildend und appetitanregend. Der Wassergehalt liegt teilweise sehr hoch (über 90% bei Gurken und Tomaten), sodass der energetische Nährwert entsprechend niedrig ist. Ein hoher Anteil an sekundären Pflanzen-, sowie Ballaststoffen wirkt sich gesundheitsfördernd aus.</p>
<p>Beschaffenheit, Rückstände</p>	<p>Das zur Verarbeitung bestimmte Gemüse ist gesund und frisch. Auf Rückstände und Kontaminanten wie z. B. Nitrat wird besonders geachtet. Die Mikrobiologie (insbesondere pathogene Keime) ist ohne Beanstandung. Ansonsten gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen (s. 12.2 und 12.2.1)</p>
<p>Lagerung, Transport</p>	<p>Frishgemüse gehört zu den leicht verderblichen Lebensmitteln. Es eignet sich nicht für eine lange Aufbewahrung und sollte deshalb kühl gelagert und rasch verzehrt werden.</p>
<p>Kennzeichnung</p>	<p>Die Waren sind an geeigneter Stelle als Bio-Qualität auszuweisen. Die Händler tragen eigenverantwortlich dafür Sorge, dass für Frishgemüse die o.g. Qualitätskriterien eingehalten werden. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.</p>
<p>Besonderheit</p>	<p>Ein Verzehr von kontrolliert biologischen, einheimischen Gemüsen und Pilzen aus der jeweiligen Region ist sinnvoll und empfehlenswert. <u>Zu Rohkost s. 4.4.1</u></p>

11.4 Gemüse, Gemüseerzeugnisse und Pilze

11.4.2 Getrocknetes, Eingelegtes, Konserven

Produktbeschreibung	<p>Gemüse- oder Pilzerzeugnisse wie z. B. Trockengemüse und -pilze, in Essig und/oder Öl eingelegtes Gemüse oder Gemüsekonserven werden durch unterschiedliche Verfahren haltbar gemacht.</p> <p>Trockengemüse/-pilze sind eine Dauerware, die nach dem Säubern, Schneiden, Blanchieren oder Dämpfen durch Luft- oder Gefrierdrying auf 12 % Wasser getrocknet wird.</p> <p>Konserven werden durch Wärmebehandlung (über 100 °C) sterilisiert.</p> <p>Eingelegte Gemüse/Pilze in Essig und/oder Öl werden durch Wärmebehandlung (unter 100 °C) pasteurisiert.</p>
Herkunft, Anbau	Alle Zutaten dieser Produktgruppe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.
Beschaffenheit, Rückstände	<p>Gemüseerzeugnisse müssen praktisch frei sein von mineralischen Bestandteilen wie Erde, Sand oder sonstigen Verunreinigungen.</p> <p>Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1</p>
Verarbeitung	Es gelten die Leitsätze für Gemüseerzeugnisse in der aktuellen Fassung.
Zutaten, Zusatzstoffe	<p>Laut EU-Öko-Verordnung ist die Schwefelung von Gemüsen untersagt. Ebenso dürfen Gemüsekonserven nicht mit Konservierungsstoffen haltbar gemacht werden, Farb- und Süßstoffe sind nicht erlaubt.</p> <p>Zur Herstellung von Gemüse- und Pilzerzeugnissen können je nach Produktgruppe weitere Zutaten wie Wasser, Salz, Rohrzucker, Süßen, Gewürze oder andere Gemüse hinzugefügt werden (s. deren Qualität bei den jeweiligen Produktgruppen).</p>
Kennzeichnung	<p>Wird eine Zutat über eine Geschmacksabrundung hinaus verwendet, so wird dies durch Angaben wie „gewürzt“, „süßsauer“, „gesalzen“, „gezuckert“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung kenntlich gemacht.</p> <p>Die Bio-Qualität wird durch das EU-Ökosiegel ausgewiesen. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.</p>
Besonderheit	Werden getrocknete Algen als Gemüsebeilage angeboten, so sollten die Hersteller genaue Angaben zur verwendeten Algenmenge machen und auf den erhöhten Jodgehalt hinweisen. Es sind Algen aus Aquakultur oder Wildsammlung erlaubt, insofern sie den Vorgaben der EU-Öko-VO entsprechen.

11.4 Gemüse, Gemüseerzeugnisse und Pilze

11.4.3 Säfte, Most, Cocktails, milchsauer Vergorenes

Produktbeschreibung	Gemüsesäfte, Gemüsemoste und Gemüsecocktails sind unverdünnte, gärfähige und unvergorene oder milchsauer vergorene, flüssige Erzeugnisse aus Gemüse, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind. Gemüsemoste sind L+-milchsauer vergorene, flüssige Erzeugnisse aus Gemüse.
Herkunft, Anbau	Die Rohstoffe für diese Produktgruppe stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	Gemüsesäfte, -moste und -cocktails sind Direktsäfte; sie dürfen nicht aus Konzentraten hergestellt werden. Milchsauer vergorenes Gemüse wird durch Zugabe von L+ Milchsäurebakterien hergestellt.
Beschaffenheit, Rückstände	Gemüsesaft, Gemüsemost und Gemüsecocktails werden aus frischen Gemüsen oder Gemüseteilen hergestellt. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Es gelten die Leitsätze für Gemüsesaft und Gemüsenektar in der aktuellen Fassung. Zur Haltbarmachung sind Kühlung, Einlagerung sowie Kurzzeiterhitzung erlaubt. Als Herstellungsverfahren sind Pressen und Passieren, das Mischen von Säften bei Saft-Kompositionen sowie das Dekantieren (Dekanter) zulässig. Ein Enzymeinsatz zur Saftgewinnung ist verboten. Die Schälung der Gemüse darf nur durch Dampf erfolgen. Laugenschälung ist untersagt.
Zutaten, Zusatzstoffe	Zur Gemüsemost-Herstellung ist die Zugabe von natürlichen Milchsäure-Bakterienstämmen, die überwiegend L(+)-Milchsäure (> 90 %) erzeugen, erforderlich (Ausnahme Sauerkrautsaft). Zulässig ist das Würzen mit Salz, Gewürzen und Kräutern.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.4.4 Eintöpfe, Suppen und Fertiggerichte

Produktbeschreibung	Gemüseeintöpfe werden je nach Geschmack, Region oder Jahreszeit aus geschnittenen Gemüsen zusammengestellt.
Herkunft, Anbau	Zutaten für Gemüseeintöpfe und Suppen sowie Gemüsefertiggerichte müssen immer aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Zutaten, Zusatzstoffe	Die Verwendung von Hefeextrakt ist erlaubt. Siehe hierzu 11.8.4 Zulässig ist das Würzen mit Salz, Gewürzen und Kräutern.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.4 Gemüse, Gemüseerzeugnisse und Pilze

Spezielle Sorten

11.4.5 Sauerkraut

Produktbeschreibung	Sauerkraut oder Sauerkohl wird durch Milchsäuregärung hergestellt, wobei Weißkohl oder Spitzkohl als Ausgangsprodukt dient.
Herkunft, Anbau	Sauerkraut wird aus Kohl hergestellt, welcher immer aus kontrolliert biologischem Anbau stammt.
Verarbeitung	Sauerkraut wird entweder frisch (roh) angeboten oder in gekochter Form als Dauerkonserve. Frisches Sauerkraut wird durch Spontangärung hergestellt oder durch Beimpfung mit L+ Milchsäurebakterien. Bei diesem Produkt ist ein L+ Milchsäureanteil von $\geq 80\%$ zu erreichen.
Zutaten, Zusatzstoffe	Ein Zusatz von pflanzlichen Zutaten (Gewürze, Früchte usw.) ist gestattet.
Kennzeichnung	Die Kennzeichnung des Produktes als Bio-Ware an geeigneter Stelle ist verpflichtend. Die Händler tragen eigenverantwortlich dafür Sorge, dass für frisches Sauerkraut die neufarm® Qualitätskriterien eingehalten werden. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.4.6 Hülsenfrüchte

Produktbeschreibung	Die Pflanzen der Hülsenfrüchte (Leguminosen) gehören botanisch zu den Schmetterlingsblütlern. Als Hülsenfrüchte werden die an der Luft getrockneten Samen u.a. von Bohnen, Erbsen und Linsen bezeichnet. Zu den Leguminosen zählen auch die Schoten des Johanniskrautbaumes sowie Erdnüsse (geregelt unter Schalenobst 11.7.1), die Kichererbsen und Sojabohnen.
Herkunft, Anbau	Die Rohstoffe für alle Leguminosen stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	Hülsenfrüchte können auch als Konserve und/oder als Hülsenfruchtteigware angeboten werden. Sie dürfen mit einem feinen Film ungehärteter Fette in Bio-Qualität überzogen werden.
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.4 Gemüse, Gemüseerzeugnisse und Pilze

11.4.7 Sojaerzeugnisse

Produktbeschreibung	Die Sojabohne zählt zu den weltweit wichtigsten Pflanzen, da sie die Hauptquelle für pflanzliches Eiweiß und Speiseöl darstellt. Die aus den Sojabohnen hergestellten Lebensmittel gibt es in den unterschiedlichsten Darreichungsformen wie Sojamehl, -getränk, -soße, Tofu usw.
Herkunft, Anbau	Sojabohnen als Rohstoff für Sojamehle, Vollsoja-Produkte, flüssige Sojaprodukte, Sojadrinks und Tofu-Erzeugnisse müssen immer aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.
Zusammensetzung	Sojaerzeugnisse können auch als Konserve oder fermentierte Sojaprodukte angeboten werden.
Beschaffenheit, Rückstände	Die Gentechnikfreiheit muss auch bei Soja den Bestimmungen der neufarm® Qualitätsrichtlinie entsprechen (Höchstgrenze 0,1%). Für Soja besteht ein erhöhtes Risiko für eine Kontamination mit Glyphosat. Es gelten außerdem die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	TVP-Produkte (texturated vegetable protein) in Bio-Qualität dürfen nur durch mechanisches Auspressen und Extrusion hergestellt werden.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.4 Gemüse, Gemüseerzeugnisse und Pilze

11.4.8 Kartoffelerzeugnisse

Kartoffel-Trockenprodukte, Kartoffelchips

Produktbeschreibung	Die Kartoffelpflanze ist ein einjähriges Nachtschattengewächs, deren Samenfrüchte ungenießbar und giftig sind. Nur die Knollen, die die Pflanze unterirdisch austreibt, sind essbar. Sie können als Trockenprodukte (Kloßmehl, Püree-Pulver etc.) oder als Snack in Form von Kartoffelchips angeboten werden. Generelles zu frischen Kartoffeln und Tiefkühlprodukten s. 11.4.1
Herkunft, Anbau	Rohstoffe für Kartoffelerzeugnisse stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	Kartoffelpüree, Mehle für Kartoffelknödel und -klöße sowie Kartoffelchips können Zumischungen von Stärke, Getreidemehlen, Speisesalz, Meersalz, Gewürzen, Kräutern, Milcherzeugnissen und Ei enthalten.
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Der Frittiervorgang bei Kartoffelchips und anderen Kartoffel-Knabbererzeugnissen muss so gewählt werden, dass für Acrylamid die Richtwerte der EU-VO 2017/2158 (in der aktuellen Fassung) nicht überschritten werden. Für den Frittiervorgang darf ausschließlich ungehärtetes Pflanzenöl mit geringem Linolensäure-Gehalt verwendet werden.
Zutaten, Zusatzstoffe	Es dürfen nur die Zusatzstoffe verwendet werden, die in Anhang 1 dieser Richtlinie aufgeführt sind bzw. der EU-Öko-VO entsprechen.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.4.9 Keimsaaten, Sprossen

Produktbeschreibung	Keimlinge der Leguminosen sind besonders vitaminreich und stellen eine sinnvolle Salat-Zutat dar. Sprossen können auch als Konserve angeboten werden.
Herkunft, Anbau	Hülsenfrüchte zum Keimen und Rohstoffe für fertige Sprossen müssen immer aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.
Beschaffenheit, Rückstände	Keimsaaten müssen eine Keimfähigkeit von über 85 % besitzen. Sprossen sind mikrobiologisch sehr empfindlich, insbesondere auf pathogene Keime muss geachtet werden. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.4 Gemüse, Gemüseerzeugnisse und Pilze

11.4.10 Pilze

Produktbeschreibung	Unter Pilzen als Lebensmittel werden die Fruchtkörper von verschiedenen essbaren Wild- und Zuchtpilzarten verstanden.
Herkunft, Anbau	Pilze stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau (kBA) oder aus zertifizierter Wildsammlung.
Beschaffenheit, Rückstände	Bei Pilzen muss insbesondere auf eventuelle radioaktive Belastung geachtet werden. Pilze neigen zudem zur Anreicherung von Schadstoffen, insbesondere von Schwermetallen. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Sie können frisch, getrocknet, eingelegt oder konserviert angeboten werden s.a. 11.4.1 und 11.4.2
Kennzeichnung	Die Kennzeichnung des Produktes als Bio-Ware an geeigneter Stelle ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.5 Obst und Obsterzeugnisse

Die Produktgruppe Obst und Obsterzeugnisse besteht aus folgenden Produktuntergruppen:

- 11.5.1 **Frisches Obst (inkl. Ingwer) und Tiefkühlobst**
- 11.5.2 **Obstkonserven**
- 11.5.3 **Trockenfrüchte**
- 11.5.4 **Gefriergetrocknete Früchte**
- 11.5.5 **Fruchtaufstriche (Fruchtaufstriche, Konfitüren, Marmelade, Gelees)**
- 11.5.6 **Fruchtschnitten und -riegel**
- 11.5.7 **Fruchtsaft, -schorlen, Fruchtsaftgetränke (-punsche), Vollfrucht und -zubereitungen, Fruchtdicksäfte/-konzentrate**
- 11.5.8 **Fruchtnektare**
- 11.5.9 **Sirup**
- 11.5.10 **Limonaden**

11.5 Obst und Obsterzeugnisse

11.5.1 Frisches Obst (inkl. Ingwer) und Tiefkühlobst

Produktbeschreibung	<p>Grob eingeteilt werden die Obstgruppen in:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kernobst (Äpfel, Birnen usw.) • Beerenobst • Steinobst (Kirschen, Pflaumen usw.) • Trauben • Zitrusfrüchte • Exotische Früchte • Wie Obst verwendetes Gemüse: Melone, Rhabarber, Kürbis • Schalenobst wird unter Nussprodukte abgehandelt • Ingwer (wird hier mit geregelt, da seine Nutzung häufig der von Obst ähnelt; z.B. kandierter Ingwer)
Herkunft, Anbau	<p>Frisches Obst und TK-Obst stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau oder zertifizierter Wildsammlung (Sofern eine Rohware nicht in biologischer Qualität verfügbar ist, kann auf nichtbiologische Rohware zurückgegriffen werden, wenn diese im Anhang IX der EU-Öko-Durchführungsverordnung 889/2008 bzw. in der Nachfolgeregelung aufgeführt ist. Es dürfen max. 5 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs nichtökologisch sein. Die Vorgaben der EU-Ökoverordnung 834/2007 und der DVO 889/2008 bzw. der Nachfolgeregelungen sind zu beachten.).</p>
Zusammensetzung	<p>Frisches Obst liefert viele Nährstoffe, Mineralstoffe und Vitamine sowie eine Fülle an sekundären Pflanzenstoffen.</p>
Beschaffenheit, Rückstände	<p>Die Rohwaren sind gesund und frisch, nicht angegoren oder faulig und in einem für die Verwendung geeigneten Reifestadium. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1</p>
Lagerung, Transport	<p>Frischobst gehört zu den leicht verderblichen Lebensmitteln. Es eignet sich nicht für eine lange Aufbewahrung und sollte deshalb kühl gelagert und rasch verzehrt werden.</p>
Besonderheit	<p>Der Verzehr von ökologischem, einheimischem Obst aus der jeweiligen Region ist sinnvoll und empfehlenswert. <u>Zu Rohkost s. 4.4.1</u></p>
Kennzeichnung	<p>Die Kennzeichnung des Produktes als Bio-Ware an geeigneter Stelle ist verpflichtend. Die Händler tragen eigenverantwortlich dafür Sorge, dass für frisches Obst die o.g. Qualitätskriterien eingehalten werden. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.</p>

11.5 Obst und Obsterzeugnisse

11.5.2 Obstkonserven

Produktbeschreibung	Obstkonserven werden in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemacht (sterilisiert).
Herkunft, Anbau	Rohstoffe für Obstkonserven stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau oder aus zertifizierter Wildsammlung (Sofern eine Rohware nicht in biologischer Qualität verfügbar ist, kann auf nichtbiologische Rohware zurückgegriffen werden, wenn diese im Anhang IX der EU-Öko-Durchführungsverordnung 889/2008 bzw. in der Nachfolgeregelung aufgeführt ist. Es dürfen max. 5 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs nichtökologisch sein. Die Vorgaben der EU-Ökoverordnung 834/2007 und der DVO 889/2008 bzw. den Nachfolgeregelungen sind zu beachten.).
Zusammensetzung	Es gibt Obstkonserven <ul style="list-style-type: none"> • aus einer Fruchtart mit oder ohne Aufguss • aus mehreren Fruchtarten mit oder ohne Aufguss Je nach Zuckerkonzentrationsstufe ergibt sich eine Deklaration von ungezuckert bis stark gezuckert. Es gelten die Vorgaben zur Süßung 11.10.
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Es gelten die Leitsätze für Obsterzeugnisse in der aktuellen Fassung. Die Verarbeitungsformen sind: ganze Früchte, halbe Früchte, Viertel, Schnitten, ganze Segmente, Scheiben, Würfel, Bällchen, Chunks, Tidbits.
Zutaten, Zusatzstoffe	Obstkonserven darf Zitronensaft zugesetzt werden. ebenso darf Citronensäure als Antioxidationsmittel bei hellen Früchten verwendet werden. Die Vorgaben der EU-Zusatzstoffverordnung 1333/2008 und der EU-Öko-DVO 889/2008 bzw. der Nachfolgeregelung sind zu beachten.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.5 Obst und Obsterzeugnisse

11.5.3 Trockenfrüchte

Produktbeschreibung	<p>Beim Trocknen von Obst wird dem Obst Feuchtigkeit entzogen, sodass durch den Feuchtigkeitsentzug (Wasseranteil im Durchschnitt nur noch ca. 25%) eine Konservierung entsteht.</p> <p>Eine Variante der Trockenfrüchte sind die so genannten „Soft-Früchte“ (Bsp.: Soft-Aprikosen). Sie werden aus der gleichen Rohware hergestellt wie normales Trockenobst. Die schon verpackten Früchte werden aber nachträglich mit Wasserdampf pasteurisiert. Dadurch werden sie geschmeidiger und bleiben länger saftig. Soft-Früchte brauchen vor dem Verzehr nicht mehr eingeweicht zu werden und sind schneller zu verarbeiten.</p>
Herkunft, Anbau	<p>Rohstoffe für Trockenfrüchte stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau oder aus zertifizierter Wildsammlung (Sofern eine Rohware nicht in biologischer Qualität verfügbar ist, kann auf nichtbiologische Rohware zurückgegriffen werden, wenn diese im Anhang IX der EU-Öko-Durchführungsverordnung 889/2008 bzw. in der Nachfolgeregelung aufgeführt ist. Es dürfen max. 5 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs nichtökologisch sein. Die Vorgaben der EU-Ökoverordnung 834/2007 und der DVO 889/2008 bzw. den Nachfolgeregelungen sind zu beachten.).</p>
Zusammensetzung	<p>Trockenfrüchte werden prinzipiell naturbelassen angeboten und enthalten keine Zusatzstoffe.</p>
Beschaffenheit, Rückstände	<p>Trockenfrüchte können nur aus einwandfreier, frischer Rohware hergestellt werden.</p> <p>Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1 Die Leitsätze für Obsterzeugnisse sind zu beachten. Für getrocknete Weinbeeren (Rosinen, Sultaninen usw.) ist zudem die EU-Verordnung 1666/1999 zu beachten.</p>
Verarbeitung	<p>Rohwaren dürfen mit CO₂ druckentwest werden.</p>
Zutaten, Zusatzstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Gemäß EU-Öko-VO ist die Schwefelung von Trockenfrüchten sowie der Einsatz weiterer chemischer Konservierungsstoffe nicht gestattet. • In Ausnahmefällen dürfen Trockenfrüchte unter Verwendung alternativer Süßungszutaten (s. 12.10) gesüßt bzw. kandiert werden und zwar dann, wenn dies aufgrund der Sorte geschmacklich notwendig ist (z.B. Ingwer, Cranberrys, Sanddorn). • Die Verwendung von raffiniertem Zucker zur Herstellung von kandierten Früchten ist nicht gestattet (s. hierzu Süßwaren 11.10). • Das Schokolieren von Trockenfrüchten ist gestattet. Die Schokolade muss den neufarm® Qualitätsrichtlinien entsprechen, s. hierzu Kakaoerzeugnisse 11.11.1). • Sonstige Zusatzstoffe sind nicht erlaubt. • Beim Schneiden von Trockenfrüchten kann glutenfreies Mehl verwendet werden, um Verklumpungen zu vermeiden.

	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Einsatz von ungehärteten, pflanzlichen Fetten und/oder Ölen ist erlaubt. • Bei Mango ist als Ausnahme der Zusatz von Citronensäure erlaubt ($\leq 1,5\%$).
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.5.4 Gefriergetrocknete Früchte

Produktbeschreibung	Gefriergetrocknete Früchte zeichnen sich durch eine sehr geringe Restfeuchte aus ($\leq 3,5\%$).
Herkunft, Anbau	Gefriergetrocknete Früchte stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau oder aus zertifizierter Wildsammlung (Sofern eine Rohware nicht in biologischer Qualität verfügbar ist, kann auf nichtbiologische Rohware zurückgegriffen werden, wenn diese im Anhang IX der EU-Öko-Durchführungsverordnung 889/2008 bzw. in der Nachfolgeregelung aufgeführt ist. Es dürfen max. 5 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs nichtökologisch sein. Die Vorgaben der EU-Ökoverordnung 834/2007 und der DVO 889/2008 bzw. den Nachfolgeregelungen sind zu beachten.).
Zusammensetzung	Es sind nur 100% gefriergetrocknete Früchte zugelassen.
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Mikrowelleneinsatz zur Trocknung ist nicht zugelassen.
Zutaten, Zusatzstoffe	Zusätze und Zusatzstoffe sind untersagt.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.5 Obst und Obsterzeugnisse

11.5.5 Fruchtaufstriche, Konfitüren, Marmeladen und Gelees

Produktbeschreibung	Fruchtaufstriche, Konfitüren, Marmeladen und Gelees sind zugelassen, wenn sie mit alternativen Süßungszutaten (siehe 11.10.1) hergestellt wurden.
Herkunft, Anbau	Die Rohstoffe für Fruchtaufstriche stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau oder aus zertifizierter Wildsammlung (Sofern eine Rohware nicht in biologischer Qualität verfügbar ist, kann auf nichtbiologische Rohware zurückgegriffen werden, wenn diese im Anhang IX der EU-Öko-Durchführungsverordnung 889/2008 bzw. in der Nachfolgeregelung aufgeführt ist. Es dürfen max. 5 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs nichtökologisch sein. Die Vorgaben der EU-Ökoverordnung 834/2007 und der DVO 889/2008 bzw. den Nachfolgeregelungen sind zu beachten.).
Zusammensetzung	Fruchtige Brotaufstriche zeichnen sich durch hochwertige, geschmacksintensive Zutaten und einen hohen Fruchtanteil aus.
Beschaffenheit, Rückstände	Die Rohware ist gesund und frisch, nicht angegoren und in einem für die Verarbeitung geeigneten Reifestadium. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Zur Verarbeitung sind frische oder tiefgekühlte Früchte zugelassen sowie Püree, Vollfrucht- und Direktsäfte.
Zutaten, Zusatzstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Als Zutat darf getrockneter bzw. kandierter Ingwer (mit Rohrohrzucker) in Bio-Qualität verwendet werden. • Zur Säuerung sind Zitronensaft, Zitronensaftkonzentrat oder andere natürliche Zutaten erlaubt. Der Einsatz von Citronensäure ist aus technologischen Gründen erlaubt. • Zutaten, die im Anhang 1 aufgeführt sind, können eingesetzt werden, sofern sie auch mit den Vorgaben der EU-Bio-VO kompatibel sind. • Ballaststoffe und pflanzliche Zutaten können den Fruchtaufstrichen hinzugefügt werden. • Fruchtaufstriche dürfen nicht aromatisiert werden mit Ausnahme eines natürlichen Bittermandelöls. • Gewürze wie z. B. Zimt, Ingwer, Nelken usw. sind zugelassen.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

10.5 Obst und Obsterzeugnisse

11.5.6 Fruchtschnitten und -riegel

Produktbeschreibung	Fruchtschnitten und -riegel zeichnen sich durch hochwertige, geschmacksintensive Zutaten und einen hohen Fruchtanteil aus. Sie werden in Riegelform angeboten, die aus einer oder mehreren Sorten Obst und meist zwei Oblaten besteht. Je nach Sorte werden überwiegend Rosinen, Äpfel, diverse Beeren, Datteln, Orangen, Mangos usw. verwendet. Es gibt auch Variationen, denen Getreide, Schokolade, Kaffee, Nüsse, Hanf, Gewürze, Grüntee oder Marzipan beigemischt wird.
Herkunft, Anbau	Die Rohstoffe für Fruchtschnitten und -riegel stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau oder aus zertifizierter Wildsammlung (Sofern eine Rohware nicht in biologischer Qualität verfügbar ist, kann auf nichtbiologische Rohware zurückgegriffen werden, wenn diese im Anhang IX der EU-Öko-Durchführungsverordnung 889/2008 bzw. in der Nachfolgeregelung aufgeführt ist. Es dürfen max. 5 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs nichtökologisch sein. Die Vorgaben der EU-Ökoverordnung 834/2007 und der DVO 889/2008 bzw. den Nachfolgeregelungen sind zu beachten.).
Zusammensetzung	Alternative Süßungszutaten werden als einzige Süßung zugelassen (siehe hierzu 11.10.1).
Beschaffenheit, Rückstände	Die Rohware ist gesund und frisch, nicht angegoren und in einem für die Verarbeitung geeignetem Reifestadium. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Zutaten, Zusatzstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Die Verwendung von Saftkonzentraten ist erlaubt. • Es dürfen nur die Zusatzstoffe verwendet werden, die im Anhang 1 dieser Richtlinien aufgeführt sind, insofern sie mit den Vorgaben der EU-Bio-VO kompatibel sind. • Es dürfen grundsätzlich nur natürliche Aromen (siehe Regelung zu Aromen 5.4) verwendet werden.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.5 Obst und Obsterzeugnisse

11.5.7 Fruchtsaft, Fruchtschorlen, Fruchtsaftgetränke

Produktbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Gemäß Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrSaftErfrischGetrV) zeichnen sich die verschiedenen Fruchtsaft-Erzeugnisse durch unterschiedliche Fruchtgehalte aus. • Fruchtsäfte besitzen einen Fruchtgehalt von 100%. • Die eingesetzten Säfte entsprechen den Anforderungen des AIJN Code of Practise • Fruchtsaftschorlen dürfen lt. den Leitsätzen für Erfrischungsgetränke zwischen 25 und 50% Frucht haben. CO2 darf zugesetzt werden. • Bei Fruchtsaftgetränken, Erfrischungsgetränken und Fruchtponschen muss der Fruchtgehalt mindestens 6-30% betragen. CO2 wird nicht zugesetzt. Fruchtmark darf verwendet werden.
Herkunft, Anbau	<p>Rohstoffe für Fruchtsäfte, Fruchtschorlen usw. stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau oder aus zertifizierter Wildsammlung (Sofern eine Rohware nicht in biologischer Qualität verfügbar ist, kann auf nichtbiologische Rohware zurückgegriffen werden, wenn diese im Anhang IX der EU-Öko-Durchführungsverordnung 889/2008 aufgeführt ist. Es dürfen max. 5 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs nichtökologisch sein. Die Vorgaben der EU-Ökoverordnung 834/2007 sind der DVO 889/2008 sind zu beachten.).</p>
Zusammensetzung	<ul style="list-style-type: none"> • Die Verwendung von Konzentraten zur Safterstellung, einschließlich Saftweiterverarbeitungsprodukten, ist generell nicht erlaubt. • Säften und Schorlen dürfen kein Zucker und keine alternativen Süßungszutaten (im Sinne von 11.10.1 und 11.10.2) zugesetzt werden. • Fruchtsaftgetränke (Erfrischungsgetränke, Punsch) dürfen nicht mehr als 10% Süße enthalten (nur alternative Süßungszutaten s. 11.10.1). Bei Punsch sind ausschließlich alkoholfreie Varianten erlaubt. Sie enthalten Saft, Wasser oder Tee und Gewürze. • Aromen und Vitaminzusätze sind nicht erlaubt
Beschaffenheit, Rückstände	<p>Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1</p>
Verarbeitung	<ul style="list-style-type: none"> • Es gilt die deutsche FrSaftErfrischGetrV (als nationale Umsetzung) über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse. • Fruchtsaft wird wo möglich als Direktsaft aus frischer Rohware hergestellt. Diese ist der Kühllager-Rohware vorzuziehen. • Hilfsweise kann Halbware (Muttersaft, Püree etc.) verwendet werden. • Zur Haltbarmachung sind derzeit zugelassen: Tiefkühlung, Einlagerung unter Stickstoff oder Kohlendioxid sowie Luft, Kurzzeiterhitzung. • Als Herstellungsverfahren sind Pressen, Passieren sowie Dekantieren und das Mischen von Säften bei Saft-Kombinationen zulässig.

	<ul style="list-style-type: none"> • Eine Saftfiltration ist in technisch bedingten Ausnahmefällen gestattet. Überwiegend werden unfiltrierte, naturtrübe Säfte angeboten.
Zutaten, Zusatzstoffe	Die Kellerbehandlung muss so schonend und werterhaltend wie möglich geschehen. Als Kellerbehandlungsmittel sind Zitronensaftkonzentrat, Acerolasaftkonzentrat, Ascorbinsäure bzw. Citronensäure als Verarbeitungshilfsstoffe zulässig. Andere Zusatzstoffe dürfen nicht verwendet werden.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.5.8 Fruchtnektar

Produktbeschreibung	Fruchtnektar besteht aus einer Mischung aus Fruchtsäften, Wasser und Süßungszutaten (im Sinne von 11.10.1 und 11.10.2). Fruchtnektar darf lt. Fruchtsaft-VO zwischen 25 und 50% Frucht enthalten.
Herkunft, Anbau	Rohstoffe für Fruchtsäfte, Fruchtschorlen usw. stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau oder aus zertifizierter Wildsammlung (Sofern eine Rohware nicht in biologischer Qualität verfügbar ist, kann auf nichtbiologische Rohware zurückgegriffen werden, wenn diese im Anhang IX der EU-Öko-Durchführungsverordnung 889/2008 aufgeführt ist. Es dürfen max. 5 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs nichtökologisch sein. Die Vorgaben der EU-Ökoverordnung 834/2007 sind der DVO 889/2008 sind zu beachten.).
Zusammensetzung	Die Verwendung von Konzentraten zur Herstellung von Fruchtnektar ist generell nicht erlaubt. Nektare dürfen keinen isolierten Zucker enthalten. Es darf <u>maximal 10% alternative Süße (s. 11.10.1)</u> unter Beachtung der Vorgaben der FrSaftErfrischGetrV hinzugefügt werden.
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.5.9 Sirup, Dicksäfte, Konzentrate

Produktbeschreibung	Dicksäften und Konzentraten wird schonend auf physikalische Weise ein Teil des Wassers entzogen. Sie können vom Verbraucher zur individuellen Safterstellung verwendet werden (oder als Süßungsmittel s. 11.10.5). Fruchtsirupe bestehen aus Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentraten und einer „Zucker“-Wasser-Lösung.
Herkunft, Anbau	Rohstoffe für Sirup, Dicksäfte und Konzentrate stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau oder aus zertifizierter Wildsammlung (Sofern eine Rohware nicht in biologischer Qualität verfügbar ist, kann auf nichtbiologische Rohware zurückgegriffen werden, wenn diese im Anhang IX der EU-Öko-Durchführungsverordnung 889/2008 aufgeführt ist. Es dürfen max. 5 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs nichtökologisch sein. Die Vorgaben der EU-Ökoverordnung 834/2007 sind der DVO 889/2008 sind zu beachten.).
Zusammensetzung	Dicksäften und Konzentraten darf keine weitere Süße zugesetzt werden (siehe auch FrSaftErfrischGetrV). Sirupe dürfen keinen isolierten Zucker enthalten. Es dürfen ausschließlich alternative Süßungsmittel (s. 11.10.1) hinzugefügt werden.
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.5.10 Limonade

Produktbeschreibung	Limonaden bestehen aus einer Mischung aus Fruchtsäften, Wasser, Kohlensäure und ggf. Süßungsmittel.
Herkunft, Anbau	Rohstoffe für Limonaden stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau oder aus zertifizierter Wildsammlung (wenn nicht in biologischer Qualität erhältlich s. EU-Bio-VO, Anhang IX).
Zusammensetzung	Limonaden dürfen keinen isolierten Zucker enthalten. Es darf maximal 10% alternative Süße (alternative Süßungszutaten im Sinne von 11.10.1) hinzugefügt werden.
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden ja nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.6 Öle, Fette, Margarine und vegetarische Brotaufstriche

Die Produktgruppe Öle, Fette, Margarine und vegetarische Brotaufstriche besteht aus folgenden Produktuntergruppen:

- 11.6.1 **Speiseöle**, kalt gepresst und nicht raffiniert
- 11.6.2 **Fette**, Fettzubereitungen (z.B. „pflanzliches Schmalz“), Mischfette
- 11.6.3 **Margarine**
- 11.6.4 **Vegetarische Brotaufstriche** auf der Basis pflanzlicher Öle und Fette

Begriffsbestimmungen:

Kaltpressung: Als Kaltpressung wird der Pressvorgang bezeichnet, der traditionell mit hydraulischen Pressen oder Schneckenpressen durchgeführt wird. Eine Erhitzung (Konditionierung) der Saat vor dem Pressvorgang wird generell nicht durchgeführt. Das ablaufende Öl sollte maximal eine Temperatur von 40 - 50°C aufweisen (Ölablauftemperatur).

Kaltpressung aus gerösteten Saaten: Bei diesem Prozess werden die Ausgangsstoffe vor dem Pressen geröstet. Das Pressen erfolgt nicht auf höchstmögliche Ausbeute. Die Lösung von Bitter- und Schleimstoffen wird vermieden.

Dampfwäsche: Eine Dampfwäsche bis maximal 180 °C wird zur Haltbarmachung und Geschmacksverbesserung eingesetzt.

Raffination: Als Raffination wird eine Bearbeitung von Ölen und Fetten bezeichnet, die aus den Schritten Entschleimung + Entsäuerung (einschl. Waschen) + Trocknung + Bleichung + Desodorierung und Winterisierung besteht.

Verordnungen:

Es gelten die Leitsätze für Speisefette und Speiseöle sowie die Verordnungen für Olivenöl (VO 1308/2013 über die gemeinsame Marktorganisation; VO 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung, DVO 29/2012 mit Vermarktungsvorschriften für Olivenöl, VO 1151/2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel), jeweils in der aktuellen Fassung.

...Weiterführung auf der folgenden Seite

Grundsätze:

Es dürfen ausschließlich pflanzliche Rohstoffe verwendet werden. Ausgenommen sind Mischfette, die Milchfett und Milchbestandteile als Zutat zu pflanzlichen Rohstoffen enthalten.

Speiseöle werden ausschließlich durch Kaltpressung aus naturbelassenen oder gerösteten Ausgangsstoffen in kbA Qualität gewonnen.

Eine Behandlung durch Dampfwäsche bis maximal 180 °C ist erlaubt, wenn diese zur Geschmacksverbesserung unumgänglich ist.

Eine weitere Raffination von Speiseölen ist nicht erlaubt.

Die Härtung von Speiseölen und -fetten sowie deren Einsatz in Lebensmitteln ist gemäß EU-Öko-VO nicht erlaubt, ebenso nicht die Umesterung der Fettphase sowie umgeesterte Emulgatoren.

11.6. Speiseöle, Fette, Margarine und vegetarische Brotaufstriche

11.6.1 Speiseöle

Produktbeschreibung	Speiseöle werden ausschließlich aus den Samen, Keimen oder Früchten von Pflanzen gewonnen.
Herkunft, Anbau	Die Rohstoffe für die Ölgewinnung stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	Für die Herstellung von hochohitbaren Speiseölen ist die Verwendung spezieller Züchtungen (high oleic) zulässig.
Beschaffenheit, Rückstände	<ul style="list-style-type: none"> • Der Erucasäureanteil muss generell unter 1% liegen, bezogen auf den Gesamtanteil an Fettsäuren. • Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1 • Die „Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln“ von LAV und BLL werden eingehalten.
Verarbeitung	<p>Es gelten die Grundsätze und Begriffsbestimmungen dieser Richtlinie zu Ölen und Fetten, s.o.</p> <p>Erlaubt ist die Röstung von Saaten vor der Kaltpressung. Dieses muss auf der Verpackung durch den Zusatz „Kaltpressung aus gerösteter Saat“ kenntlich gemacht werden.</p> <p>Das Mischen verschiedener Speiseöle für Spezialprodukte ist erlaubt.</p>
Zutaten, Zusatzstoffe	Generell ist die Verwendung weiterer Zutaten bei nativen Speiseölen erlaubt. Kräuter und Gewürze sowie natürliche Aromen (s. 5.4 Aromen) und Extrakte dürfen verwendet werden.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.6. Speiseöle, Fette, Margarine und vegetarische Brotaufstriche

11.6.2 Fette

Fette, Fettzubereitungen, Mischfette

Produktbeschreibung	Fette mit natürlicher Festigkeit werden durch Pressen oder Extrahieren aus den ölhaltigen Früchten und Kernen von Kokos- und Ölpalmen gewonnen. Unter Fettzubereitungen versteht man z.B. pflanzliches Schmalz. Durch weitere Zutaten und Gewürze zum Pflanzenfett erhält pflanzliches Schmalz einen an Griebenschmalz erinnernden Geschmack und wird wie dieses verwendet. Die Grundlage bilden von Natur aus feste Pflanzenfette mit einem hohen Anteil von gesättigten Fettsäuren. Um eine weichere, „schmalzige“ Konsistenz zu erreichen, wird das heiße Fett mit einem Anteil Pflanzenöl vermischt.
Herkunft, Anbau	Die Rohstoffe für die Ölgewinnung stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau.
Beschaffenheit, Rückstände	Die „Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln“ von LAV und BLL werden eingehalten. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Eine Desodorierung der Fette und Öle mit Wasserdampf (s.o. 11.6) ist erlaubt. Die Verwendung gehärteter und/oder umgeesterter Öle und Fette ist nach EU-Öko-VO nicht gestattet. Eine Raffination ist nur bei Bio-Kokosfett erlaubt (bei Palmfett verstärkte Bildung von Schadstoffen, insbesondere 3-MCPD und Glycidylfettsäureester).
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.6. Öle, Fette, Margarine und vegetarische Brotaufstriche

11.6.3 Margarine

Produktbeschreibung	Pflanzliche Margarinen können aus einer oder mehreren Pflanzenarten hergestellt werden. Stammt ihr Fettanteil zu mindestens 98 % aus dem Öl einer Pflanzenart, so kann sie entsprechend bezeichnet werden.
Herkunft, Anbau	Die Rohstoffe für die Herstellung von Margarine stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	Margarinen müssen mindestens 15 % Kaltpressöle enthalten.
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Eine Desodorierung mit Wasserdampf (s.o. 11.6) darf nur bei Palm- und Kokosfett sowie bei Sonnenblumenöl durchgeführt werden. Eine Raffination der Fette und Öle ist nicht erlaubt.
Zutaten, Zusatzstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Der Gehalt an Natrium darf 40 mg pro 100 g Margarine nicht überschreiten. • Als Emulgator ist lt. EU-Öko-VO ausschließlich Lecithin pflanzlicher Herkunft erlaubt. • Zur Färbung dürfen nur natürliche Lebensmittel und/oder deren Auszüge eingesetzt werden. • Aromazusätze sind untersagt.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.6. Öle, Fette, Margarine und vegetarische Brotaufstriche

11.6.4 Vegetarische Brotaufstriche

Produktbeschreibung	Vegetarische Brotaufstriche werden auf Basis von Ölen und/oder Fetten sowie Hefe, Gemüse und ggf. Milchprodukten hergestellt.
Herkunft, Anbau	Die Rohstoffe für die Herstellung von vegetarischen Brotaufstrichen stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau oder zertifizierter Wildsammlung (Sofern eine Rohware nicht in biologischer Qualität verfügbar ist, kann auf nichtbiologische Rohware zurückgegriffen werden, wenn diese im Anhang IX der EU-Öko-Durchführungsverordnung 889/2008 aufgeführt ist. Es dürfen max. 5 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs nicht ökologisch sein. Die Vorgaben der EU-Ökoverordnung 834/2007 sind der DVO 889/2008 sind zu beachten.).
Zusammensetzung	Neben o.g. Zutaten sind Kräuter, Gewürze usw. erlaubt.
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Zutaten, Zusatzstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Die Verwendung von tierischen Fetten ist nicht erlaubt. • Milch, Milchprodukte, Ei und Eiprodukte sind zulässig. • Die Verwendung gehärteter und/oder umgeesterter Öle und Fette ist gemäß EU-Öko-VO nicht gestattet. • Es dürfen nur die Zusatzstoffe verwendet werden, die im Anhang 1 dieser Richtlinien aufgeführt sind, insofern sie mit der EU-Bio-VO kompatibel sind. • Aromen (natürliche) sollen nur dort eingesetzt werden, wo dies unbedingt notwendig ist (ggf. Begründung im Zulassungsantrag erforderlich, siehe 5.4 Aromen). Raucharomen (Flüssigrauch und Rauchsatz) sind nach EU-Öko-VO nicht zugelassen.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.7 Schalenobst (Nüsse, Nussartige) und Ölsamen

Die Produktgruppe Schalenobst und Ölsamen besteht aus folgenden Produktuntergruppen:

11.7.1 Schalenobst (Nüsse, Nussartige)

11.7.2 **Nussprodukte:** zerkleinert und abgepackt, Nussmuse, Nougat, Marzipan-Rohmasse und Produkte aus Marzipan, Nuss-Nougat-Cremes, Kokosmilch, Kokoswasser, gesalzene bzw. gewürzte Nüsse.

11.7.3 Ölsamen

11.7.4 Ölsamenprodukte

11.7 Schalenobst (Nüsse, Nussartige), Ölsamen

11.7.1 Schalenobst (Nüsse, Nussartige)

Produktbeschreibung	Als Nüsse/Nussartige im Sinne dieser Richtlinie gelten: <ul style="list-style-type: none"> • Echte Nüsse wie z. B. Haselnuss, Walnuss usw. • Steinfrüchte wie z. B. Süß- und Bittermandeln, Aprikosenkerne, Cashewkerne, Pistazien, Kokosnuss • Kapsel Früchte wie z. B. Paranuss • Erdnuss
Herkunft, Anbau	Alle o.g. Nüsse/Nussartige stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	Nüsse könne ganz, mit und ohne Schale, geröstet oder gesalzen angeboten werden. (Zu „schokolierte Nüsse“ siehe 11.7.2 Nussprodukte)
Beschaffenheit, Rückstände	<ul style="list-style-type: none"> • Die Rohstoffe müssen hochwertig sein. Sie zeichnen sich durch arteigenen, frischen Geruch und geringste Anteile an Kümmerkernen und Bruchbesatz aus. • Rückstände von Aflatoxinen müssen 50% unter den in der EU-Kontaminanten-Höchstgehalteverordnung 1881/2006 aufgeführten Höchstgehalten liegen. • Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Zutaten, Zusatzstoffe	Zusatzstoffe dürfen nicht verwendet werden.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.7 Schalenobst (Nüsse, Nussartige), Ölsamen

11.7.2 Nussprodukte

Produktbeschreibung	Nussprodukte sind weiterverarbeitete Nüsse oder Nussteile der o.g. Nüsse/Nussartigen sowie durch Mischung mit anderen Zutaten hergestellte Nussprodukte.
Herkunft, Anbau	Die Rohstoffe für die Herstellung von Nussprodukten stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	<p>Nussmuse sind durch Feinzerkleinerung von Nüssen und Samen im Sinne dieser Richtlinie hergestellte pastenartige Massen.</p> <p>Die Nüsse und Samen können dafür blanchiert und/oder enthäutet werden. Röstung ist ebenfalls erlaubt.</p> <p>Kokoswasser ist der flüssige Inhalt von Kokosnüssen (s. hierzu auch FrSaftErfrGetrVO).</p> <p>Kokosmilch ist die durch Pressen des frischen Kokosfleisches gewonnene Flüssigkeit.</p> <p>Nüsse und Nussartige können durch Zugabe von Salz bzw. Gewürzen als Snack angeboten werden.</p>
Beschaffenheit, Rückstände	<ul style="list-style-type: none"> Die Rohstoffe müssen hochwertig sein. Sie zeichnen sich durch arteigenen, frischen Geruch und geringste Anteile an Kümmerkernen und Bruchbesatz aus. Rückstände von Aflatoxinen müssen 50% unter den in der EU-Kontaminanten-Höchstgehalteverordnung 1881/2006 aufgeführten Höchstgehalten liegen. Bei Kokoswasser ist besonderes Augenmerk auf den mikrobiologischen Status (Verderb) zu legen, daher ist eine mikrobiologische Untersuchung, eine Prüfung auf Verderbnisparameter (Ethanol, Milchsäure, Essigsäure) und eine sensorische Prüfung vorzunehmen. Weiterhin ist die Authentizität kritisch, sodass auch auf Fremdwasser- und Zuckerzusatz geprüft werden sollte. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	<p>Flüssige Erzeugnisse dürfen zur Haltbarmachung pasteurisiert werden.</p> <p>Die Verarbeitungsprodukte müssen insbesondere gegen oxidativen Verderb geschützt werden.</p>
Zutaten, Zusatzstoffe	<ul style="list-style-type: none"> Erlaubt ist die Verwendung von Alkohol als Verarbeitungshilfsstoff bei Marzipan. Nicht zulässig ist lt. EU-Öko-VO der Zusatz von Mono- oder Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 471) zu Nussmuse. Für reine Nuss-Knabberprodukte (ohne Zutaten aus anderen Warengruppen) ist die Zugabe von Salz, Bio-Gewürzen und Bio-Kräutern zulässig. <p style="text-align: right;">Fortsetzung folgende Seite</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Nussmischungen z.B. mit Trockenfrüchten und Kernen (Studentenfutter) müssen den Vorgaben der einzelnen Warengruppen entsprechen. • Pikante Nussmischungen mit Getreide unterliegen den Vorgaben von 11.3.9. • Für die Herstellung von Kokosmilch und Kokoswasser dürfen keine Zusatzstoffe verwendet werden. • Konservierungsstoffe dürfengemäß EU-Öko-VO nicht verwendet werden. • Die Verwendung von gehärteten Fetten ist ebenfalls nicht erlaubt. • Unter Berücksichtigung der genannten Einschränkungen dürfen nur die Zusatzstoffe verwendet werden, die im Anhang 1 dieser Richtlinien aufgeführt sind, insofern sie mit der EU-Bio-VO kompatibel sind. • Wird Schokolade oder Fruchtzubereitung verwendet, so müssen diese den entsprechenden Richtlinien für die Warengruppen (11.11. bzw. 11.5) entsprechen.
Kennzeichnung	Der Verarbeitungstoff Alkohol in Marzipan muss deklariert werden.

11.7 Schalenobst (Nüsse, Nussartige), Ölsamen

11.7.3 Ölsamen

Produktbeschreibung	<p>Ölsamen sind fettreiche Samenkerne mit natürlichem Ölgehalt. Hierzu gehören z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leinsamen • Kreuzkümmel • Senfsamen • Sesamsamen • Sonnenblumenkerne • Kürbiskerne • Pinienkerne • Mohnsamen • Chiasamen • Hanfsamen usw.
Herkunft, Anbau	<p>Alle o.g. Ölsamen stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau.</p>
Beschaffenheit, Rückstände	<ul style="list-style-type: none"> • Die Rohstoffe müssen hochwertig sein. Sie zeichnen sich durch arteigenen, frischen Geruch und geringste Anteile an Kümmerkernen und Bruchbesatz aus. • Rückstände von Aflatoxinen müssen 50% unter den in der EU-Kontaminanten-Höchstgehalteverordnung 1881/2006 aufgeführten Höchstgehalten liegen. • Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	<p>Die Produkte müssen insbesondere gegen oxidativen Verderb geschützt werden. Ölsamen sollten bevorzugt ungeschält angeboten werden. In begründeten Ausnahmefällen (z.B. besondere Zielgruppe wie Produkte für Babys und Kleinkinder) ist das schonende Schälen der Ölsamen zulässig.</p>
Kennzeichnung	<p>Die Aufbringung des EU-Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.</p>

11.7 Schalenobst (Nüsse, Nussartige), Ölsamen

11.7.4 Ölsamenprodukte

Produktbeschreibung	Zu den Ölsamenprodukten gehören Leinsamenmehl, Mandelkernmehl, teilentöltes Hanfmehl, geschälte Sesamsamen für Babynahrung u.a. Der natürliche Ölgehalt ist bei diesen Produkten i.d.R. reduziert.
Herkunft, Anbau	Alle als Grundlage verwendete Ölsamen stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau.
Beschaffenheit, Rückstände	<ul style="list-style-type: none"> • Die Rohstoffe müssen hochwertig sein. Sie zeichnen sich durch arteigenen, frischen Geruch und geringste Anteile an Kümmerkernen und Bruchbesatz aus. • Rückstände von Aflatoxinen müssen 50% unter den in der EU-Kontaminanten-Höchstgehalteverordnung 1881/2006 aufgeführten Höchstgehalten. Ggf. sind Verarbeitungsfaktoren zu berücksichtigen. • Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Die Samen werden bei der Weiterverarbeitung ggf. geschält, dann gepresst. Der Presskuchen ist im Ölgehalt reduziert und kann zum entsprechenden Mehl weiterverarbeitet werden. Die Verarbeitungsprodukte müssen insbesondere gegen oxidativen Verderb geschützt werden.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.8 Kräuter, Gewürze, Würzmittel

Die Produktgruppe Kräuter, Gewürze und Würzmittel besteht aus folgenden Produktuntergruppen:

11.8.1 **Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen**

11.8.2 **Gewürzzubereitungen**

11.8.3 **Würzmittel:** flüssige Würzen, Brühen, Pasten, Soßen

11.8.4 **Hefeprodukte**

11.8.5 **Essig**

11.8.6 **Salz:** Gewürzsalz, Kräutersalz, Meersalz, Steinsalz

11.8.7 **Marinaden**

11.8.8 **Senf, Meerrettich**

11.8.9 **Kochsalz-Ersatzprodukte werden in der Richtlinie für Selbstmedikationsmittel behandelt**

11.8 Kräuter, Gewürze, Würzmittel

11.8.1 Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen

Produktbeschreibung	<p><u>Gewürze und Kräuter</u> sind Pflanzenteile, die wegen ihres Gehaltes an natürlichen Inhaltsstoffen als geschmacks- und/oder geruchsgebende Zutaten zu Lebensmitteln verwendet werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Gewürze</u> sind Blüten, Früchte, Knospen, Samen, Rinden, Wurzeln, Wurzelstöcke, Zwiebeln oder Teile davon, meist in getrockneter Form. • <u>Kräuter</u> sind frische oder getrocknete Blätter, Blüten, Sprossen oder Teile davon. • <u>Gewürzmischungen</u> sind Mischungen, die ausschließlich aus Gewürzen bestehen. <p>Es gelten die Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten in der aktuellen Fassung.</p>
Herkunft, Anbau	Rohstoffe für Kräuter, Gewürze und Gewürzmischungen stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau und/oder aus zertifizierter Wildsammlung.
Zusammensetzung	s. Produktbeschreibung.
Beschaffenheit, Rückstände	<ul style="list-style-type: none"> • Die Rohstoffe müssen regelmäßig auf Verunreinigungen (z. B. Pestizide und unerlaubte Beimengungen/Pyrrrolizidinalkaloide) und auf Aflatoxine bzw. teilweise auch auf Ochratoxin A (z.B. Paprika) untersucht werden. • Geruch und Geschmack werden sensorisch geprüft und sind für jedes Erzeugnis charakteristisch. • Das Aussehen ist für jedes Erzeugnis charakteristisch. Es enthält keine von Insekten angefressenen Anteile, Insektenteile, fremde Pflanzenteile oder andere sichtbare Verunreinigungen, die über das technisch unvermeidbare Ausmaß hinausgehen. • Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Die Rohwaren dürfen, bis auf CO ₂ und N ₂ , nicht begast werden.
Zutaten, Zusatzstoffe	Es dürfen nur ausschließlich pflanzliche Rohstoffe verwendet werden.
Kennzeichnung	Bei Kräutern und Gewürzen gilt die Volldeklaration. Die Kennzeichnung des Produktes mit dem Bio-Siegel ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.8 Kräuter, Gewürze, Würzmittel

11.8.2 Gewürzzubereitungen

Produktbeschreibung	<p>Gewürzzubereitungen sind Mischungen von einem Gewürz oder mehreren Gewürzen mit anderen geschmacksgebenden Zutaten. Sie enthalten mindestens 60 Prozent Gewürze.</p> <p>Es gelten die Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten in der aktuellen Fassung.</p>
Herkunft, Anbau	Rohstoffe für Gewürzzubereitungen stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA) und/oder aus zertifizierter Wildsammlung.
Zusammensetzung	Kräuter/Gewürze, Salz, Hefe u.a.
Beschaffenheit, Rückstände	<ul style="list-style-type: none"> Die Rohstoffe müssen regelmäßig auf Verunreinigungen (z. B. Pestizide und unerlaubte Beimengungen/Pyrrrolizidinalkaloide), auf Aflatoxine und ggf. auch auf Ochratoxin A untersucht werden. Geruch und Geschmack werden sensorisch geprüft und sind für jedes Erzeugnis charakteristisch. Das Aussehen ist für jedes Erzeugnis charakteristisch. Es enthält keine von Insekten angefressenen Anteile, Insektenteile, fremde Pflanzenteile oder andere sichtbare Verunreinigungen, die über das technisch unvermeidbare Ausmaß hinausgehen. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Die Rohwaren dürfen, bis auf CO ₂ und N ₂ , nicht begast werden.
Zutaten, Zusatzstoffe	<ul style="list-style-type: none"> Gewürzzubereitungen dürfen keine Zusätze wie Hülsenfruchtmehl, Stärke oder Dextrose enthalten, die „streckend“ und nicht geschmacksgebend sind. Salz darf zu maximal 5% enthalten sein. Für Gewürzmischungen dürfen nur die Zutaten verwendet werden, die in Anhang 1 dieser Richtlinien aufgeführt sind, insofern sie mit der EU-Bio-VO kompatibel sind. Grundsätzlich dürfen nur natürliche Aromen (s. 5.4 Aromen) verwendet werden. Die Verwendung von Flüssigrauch, Rauchsatz und Raucharoma ist nicht zulässig.
Kennzeichnung	<p>Zu Hefe/Hefeextrakte s. Regelung unter 11.8.4</p> <p>Die Kennzeichnung des Produktes mit dem Bio-Siegel ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.</p>

11.8 Kräuter, Gewürze, Würzmittel

11.8.3 Würzmittel (Flüssige Würzen, Brühen, Pasten, Soßen)

Produktbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Würzmittel sind alle zum Würzen bestimmten Erzeugnisse wie flüssige Brühen, Würzen, Pasten, Würzsoßen. • Würzen sind flüssige, pastenförmige oder trockene Erzeugnisse, die den Geschmack und/oder Geruch von Suppen, Brühen, Salaten und anderen Lebensmitteln beeinflussen. Dazu gehören z. B. Suppenwürze, Speisewürze, Salatsoßen und Soja-, Tabasco-, Worcestersoße. • Zu den Würzsoßen zählen Ketchups, emulgierte Soßen, Relishes, Chutneys. • Es gelten die Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten in der aktuellen Fassung. <p>Für Ketchup ist zudem der Code of Practise Ketchup zu beachten.</p>
Herkunft, Anbau	<p>Alle Rohstoffe stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau.</p>
Zusammensetzung	<p>Kräuter/Gewürze, Salz, Hefeextrakt, Gemüse- und Obstmark usw.</p>
Beschaffenheit, Rückstände	<p>Geruch und Geschmack werden sensorisch geprüft und sind für jedes Würzmittel charakteristisch.</p> <p>Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1</p>
Verarbeitung	<p>Die Rohwaren dürfen, bis auf CO₂ und N₂, nicht begast werden.</p>
Zutaten, Zusatzstoffe	<p>Es dürfen nur die Zusatzstoffe verwendet werden, die im Anhang 1 dieser Richtlinien aufgeführt sind, insofern sie mit der EU-Bio-VO kompatibel sind.</p> <p>Es dürfen nur natürliche Aromen und Aromaextrakte (s. 5.4 Aromen) eingesetzt werden.</p>
Kennzeichnung	<p>Zu Hefe/Hefeextrakte s. Regelung unter 10.8.4</p> <p>Die Kennzeichnung des Produktes mit dem Bio-Siegel ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.</p>

11.8.4 Hefeprodukte

Produktbeschreibung	Hefeprodukte sind Hefe und Hefeerzeugnisse, z. B. Nährhefe, Backhefe, Bierhefe, Hefeextrakte, die auf pflanzlichen Substraten vermehrt wurden.
Herkunft, Anbau	Rohstoffe und Herstellung richten sich immer nach der EU-Öko-VO.
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Zur Vermehrung von Hefezellen sind ausschließlich pflanzliche Substrate erlaubt.
Zutaten, Zusatzstoffe	Es dürfen nur die Zusatzstoffe verwendet werden, die im Anhang 1 dieser Richtlinien aufgeführt sind, insofern sie mit der EU-Bio-VO kompatibel sind.
Kennzeichnung	Produkte, die Hefeextrakt enthalten, dürfen <u>nicht</u> mit „ohne Geschmacksverstärker“, „ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe“ oder ähnlich deklariert werden. Die Kennzeichnung des Produktes mit dem Bio-Siegel ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.8 Kräuter, Gewürze, Würzmittel

11.8.5 Essig

Produktbeschreibung	<p>Essig entsteht durch das Vergären alkoholhaltiger Flüssigkeiten mittels Essigsäurebakterien. Auf eine erste Filtration erfolgt die Lagerung des Essigs, um eine Reifung herbeizuführen. Nach der Lagerung wird der Essig auf 5–6 % Säure verschnitten und mit Kräuterauszügen, Aromen und pflanzlichen Zutaten verfeinert und typisiert.</p> <p>Die „Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz“ und der „Code of Practise Essig“ in ihrer jeweils aktuellen Fassung sind zu beachten.</p> <p>Bei Aceto Balsamico di Modena handelt es sich um eine „Geschützte geographische Angabe (g.g.A.)“, bei Aceto Balsamico Tradizionale di Modena“ und „Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia“ handelt es sich um „geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.g.U.)“. Die entsprechenden Vorgaben sind zu beachten.</p> <p>Für Weinessig ist die EU-Verordnung 1308/2013 über die gemeinsame Marktorganisation zu beachten.</p>
Herkunft, Anbau	<p>Rohstoffe für Essige stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA), oder aus zertifizierter Wildsammlung.</p>
Zusammensetzung	<p>Essig aus Essigsäure bzw. Essigessenz oder ein Vermischen von Gärungsessig mit Essigessenz ist nicht zugelassen.</p> <p>Zu den gängigen Essigsorten gehören:</p> <ul style="list-style-type: none"> • reiner oder echter Weinessig (aus 100% Wein) • Aceto Balsamico (Most der Trebbiano-Traube) (s.o.) • Obstessig (aus reinem Apfelwein) • Malzessig (vergorene Malzmaische) • Reisessig • Branntweinessig (mit Kräutern, Zitrone oder Himbeeren)
Beschaffenheit, Rückstände	<p>Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1</p>
Zutaten, Zusatzstoffe	<p>Fruchtsaftkonzentrate dürfen generell zur Herstellung nicht verwendet werden. Erlaubt ist die Verwendung von Traubensaftkonzentrat für Balsamico-Essige. Zur Herstellung von Essigspezialitäten sind natürliche Zusätze pflanzlichen Ursprungs erlaubt.</p>
Kennzeichnung	<p>Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.</p>

11.8 Kräuter, Gewürze, Würzmittel

11.8.6 Salz

Gewürz-, Kräutersalze, Meersalz, Steinsalz

Produktbeschreibung	<p>Salz gibt es als Monoprodukt oder als Salz mit pflanzlichen Zutaten.</p> <p>Für Salz ist der Codex Standard for Food Grade Salt in der aktuellen Fassung zu berücksichtigen. Nach Veröffentlichung sind die Regelungen für Salz nach der neuen Öko-VO 2018/848 bindend.</p> <p>Für Gewürz- und Kräutersalze sowie ähnliche Erzeugnisse gelten die Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten in der aktuellen Fassung.</p>
Herkunft, Anbau	Kräuter, Gewürze oder andere pflanzliche Zutaten für Kräuter- und Gewürzsalz stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	Salz plus ggf. pflanzliche Zutaten wie Kräuter und Gewürze.
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Zutaten, Zusatzstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Als Rohstoffe dürfen Meersalz und Steinsalz verwendet werden. • Der Kräuteranteil bei Kräutersalz muss mindestens 15% betragen. • Der Zusatz von Aromen ist nicht erlaubt.
Kennzeichnung	Die Kennzeichnung der Zutaten in Qualität aus kontrolliert biologischem Anbau ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.8.7 Würzmarinaden

Produktbeschreibung	<p>Marinaden sind <u>fertige</u> Zubereitungen auf säuerlicher Basis wie Essig, Wein, saurer Sahne, Buttermilch oder Zitronensaft. Je nach Rezept und Verwendungszweck werden Kräuter und Gewürze, Pflanzenöle, Obst- und/oder Gemüsezutaten sowie süße Zutaten mit den säuerlichen Zutaten für die Marinaden vermischt.</p> <p>Durch das Einlegen dringen Gewürze und Säure tief in die Speise ein machen sie aromatischer und zarter.</p>
Herkunft, Anbau	Die Zutaten für Marinaden stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau.
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Zutaten, Zusatzstoffe	Es gelten je nach Zusammensetzung die Bestimmungen der einzelnen Warengruppen.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.8 Kräuter, Gewürze, Würzmittel

11.8.8 Senf, Meerrettich

Produktbeschreibung	<p>Senf (Speisesenf, Tafelsenf, Mostrich, Mostert) ist eine verzehrfähige Zubereitung aus den scharfen, braunen und/oder den milden gelben Senfkörnern mit Wasser, Essig und/oder Genusssäuren, Salz und/oder Zucker und Gewürzen. Die Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten sowie die „Richtlinie zur Beurteilung von Senf“ in der jeweils aktuellen Fassung sind zu beachten.</p> <p>Meerrettich enthält ätherische Senföle und wird in geriebener Form in Tuben oder Gläsern angeboten. Daneben gibt es tafelfertigen Meerrettich, der neben Meerrettich Essig, Salz, Zucker, Rahm, Citronensäure oder Mayonnaise enthalten kann.</p> <p>Die „Qualitätsanforderungen an Meerrettichdauerwaren“ in der aktuellen Fassung sind zu beachten.</p> <p>Wasabi ist japanischer Meerrettich der Wasabi-Pflanze</p>
Herkunft, Anbau	<p>Die Zutaten für Senf und Meerrettich stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau.</p>
Zusammensetzung	<p>Als klassische Senfsorten gelten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • milder Senf (Gelbe Senfsaat) • mittelscharfer Senf (gelbe und braune Senfsaat) • scharfer Senf (braune Senfsaat) • süßer Senf (gelbe und braune Senfsaat, grob vermahlen, geröstet und mit Roh-Zucker gesüßt)
Beschaffenheit, Rückstände	<p>Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1</p>
Zutaten, Zusatzstoffe	<p>Es gelten je nach Zusammensetzung die Bestimmungen der einzelnen Warengruppen.</p> <p>Bei Wasabi-Zubereitungen besteht ein erhöhtes Verfälschungsrisiko.</p>
Kennzeichnung	<p>Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.</p>

11.8.9 Kochsalz-Ersatzprodukte

Diese Produkte lassen sich mit den Vorgaben der Bio-VO und dem Anspruch des neufarm® Lebensmittel-Standards nach möglichst naturbelassenen Produkten nicht vereinbaren und werden daher hier nicht zertifiziert. Da sie für Menschen mit besonderen Ernährungserfordernissen wichtig sind (früher Diät-VO jetzt Lebensmittel für spezielle Gruppen), werden sie im neufarm® Selbstmedikationsmittel-Standard geregelt.

11.9 Honig

Die Produktgruppe Honig besteht aus folgenden Produktuntergruppen:

11.9.1 **Honig gemäß der Honigverordnung und den deutschen Leitsätzen für Honig**

11.9.2 **Manuka-Honig und Propolis-Produkte:** Diese sind aufgrund ihrer besonderen Inhaltsstoffe in der neufarm® Qualitäts-Richtlinie für Selbstmedikationsmittel geregelt.

11.9 Honig

11.9.1 Honig

Produktbeschreibung	<p>Honig ist der natursüße Stoff, der von Honigbienen erzeugt wird, indem die Bienen Nektar von Pflanzen oder Sekrete lebender Pflanzenteile oder auf den lebenden Pflanzenteilen befindenden Exkrete von an Pflanzen saugenden Insekten aufnehmen, diese durch Kombination mit eigenen spezifischen Stoffen umwandeln, einlagern, dehydratisieren und in Waben des Bienenstocks speichern und reifen lassen.</p>
Herkunft, Anbau	<p>Honig besitzt immer kontrolliert biologische Qualität.</p>
Zusammensetzung	<p>Für Honige gelten die deutsche Honigverordnung und die Leitsätze für Honig in der jeweils aktuellen Fassung.</p>
Beschaffenheit, Rückstände	<ul style="list-style-type: none"> • Die Rohstoffe müssen bezüglich Geschmack, Geruch, Farbe und Konsistenz sorgfältig ausgewählt werden. • Sortenhonige zeichnen sich durch hohe Sortenreinheit und typische sensorische und chemische Eigenschaften sowie ein entsprechendes mikroskopisches Bild (Pollenanalyse) aus. • Die in der Honigverordnung und in den Leitsätzen vorgeschriebenen Werte für Diastasezahl, Invertaseaktivität und HMF-Wert werden bei Abfüllung gemessen. • Der HMF-Wert, gemessen bei Abfüllung, entspricht den Leitsätzen für die einzelnen Honigsorten. • Der Wassergehalt entsprechend den Leitsätzen darf nicht überschritten werden. • Honige sollten, wenn immer möglich, die qualitätserhöhenden Parameter der Leitsätze erreichen. Dieses gilt nicht für z. B. fermentschwache Honige wie Akazie, Orangenblüte u. a. • Bienenstock-Entwesungsmittelrückstände, Antibiotikarückstände und Tierarzneimittel-Rückstände dürfen nicht nachweisbar sein (< 0,01 mg/kg, sofern nicht rechtlich strenger festgelegt). <p>Der Phenolgehalt darf 0,2 mg/kg nicht überschreiten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	<p>Ein niedriger HMF-Wert (Hydroxymethylfurfural) ist ein Indikator für die Güte (geringe Wärmebelastung und Lagerdauer) des Honigs.</p> <p>Eine hohe Diastase-Zahl und Invertaseaktivität ist ein Indikator für die Qualität (insbesondere Wärmebelastung) des Honigs.</p> <p>Die Honige dürfen bei Gewinnung, Abfüllung und Lagerung keiner vermeidbaren Wärmeschädigung ausgesetzt werden.</p> <p>Die Abfülltemperaturen bei der Honigabfüllung dürfen 40°C nicht überschreiten.</p> <p>Die Behandlung von Honig mit Ultraschall und/oder Druckfiltration des Honigs sind nicht erlaubt.</p> <p style="text-align: right;">Fortsetzung folgende Seite</p>

<p>Kennzeichnung</p>	<p>Die Deklarationen und Etikettierungen entsprechen der Honigverordnung und den Leitsätzen für Honig. Honige sollten, wenn sie die Qualitätsparameter der Leitsätze erreichen, eine besondere Qualitätsauslobung tragen, die sie von den Normalqualitäten abhebt. Bei Backhonig muss der Verwendungszweck „zum Backen“ deutlich auf der Vorderseite des Etikettes deklariert werden. Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.</p>
<p>Besonderheit</p>	<p>Manuka-Honig siehe neufarm® Qualitäts-Richtlinie für Selbstmedikationsmittel.</p>

11.9.2 Manukahonig und Propolis-Produkte

Diese Produkte sind aufgrund ihrer besonderen Inhaltsstoffe und Verwendung in der neufarm® Qualitäts-Richtlinie für Selbstmedikationsmittel geregelt.

11.10 Süßungsmittel, süßende Zutaten und Süßes

Zu beachten: Nicht in allen Lebensmittel-Produktgruppen ist der Zusatz von Süßungsmitteln bzw. -zutaten erlaubt. Bitte in der jeweiligen Gruppe im Richtlinien text überprüfen!

Süßungsmittel bezeichnen Zusatzstoffe im Sinne der EU-Zusatzstoffverordnung 1333/2008 mit süßenden Eigenschaften. Hierzu zählen Süßstoffe (wie Saccharin und Steviaglycoside) und Zuckeraustauschstoffe (wie Xylit, Sorbit oder Erythrit).

Weitere süßende Zutaten sind wenig verarbeitete Zucker aller Art und alternative Süßungszutaten (wie Ahornsirup).

Da die neufarm® Qualitätsrichtlinien nicht alle Süßungsmittel zulassen, werden sie unterteilt in:

Zugelassene und nicht zugelassene Süßungsmittel/-zutaten

Daraus ergeben sich folgenden Produktuntergruppen:

11.10.1 **Zugelassene (alternative) Süßungszutaten:** Als weitere bzw. alternative Süßungszutaten gehören hierzu z. B. Rohrohrzucker, Rohrübenzucker, Zuckerrohr-Melasse und Alternativen wie Ahornsirup, Fruchtsaftkonzentrate und Fruchtsaftdicksäfte, Feigensirup usw.

11.10.2 **Zugelassenes Süßungsmittel (nach der EU-Zusatzstoffverordnung 1333/2008) der Gruppe Zuckeralkohole.** Dabei sind die Vorgaben der genannten Verordnung zu berücksichtigen. In biologisch erzeugten Lebensmitteln ist nur die Verwendung von Erythrit zulässig (EU-Öko-DVO 889/2008).

11.10.3 **Nicht zugelassene Zucker:** alle raffinierten, isolierten Zuckerarten wie z. B. Rohrzucker, Kandiszucker, Rüben-Weißzucker, Gelierzucker auf Weißzuckerbasis, Puderzucker

11.10.4 **Nicht zugelassene Süßungsmittel (nach der EU-Zusatzstoffverordnung 1333/2008) der Gruppe Süßstoffe** (Acesulfam, Aspartam, Cyclamat, Saccharin, Sucralose, Thaumatin, Glycyrrhizin, Neohesperidin DC, Aspartam-Acesulfam-Salz, Steviaglycoside (Stevioside) **und Zuckeralkohole.**

Süßes

11.10.5 **Süßwaren:** Zuckerwaren, Fruchtgummizubereitungen, Fruchtgelees

11.10.6 **Puddinge und Desserts**

11.10.7 **Eis**

11.10.8 **Back- und Dessertzutaten**



Schokolade bzw. schokoladenhaltige Produkte siehe 11.11. Kakao

Für Zuckerwaren ist die BLL-Richtlinie für Zuckerwaren zu beachten, für Eis die Leitsätze für Speiseeis, für Pudding und Desserts die Leitsätze für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse, jeweils in der aktuellen Fassung.

11.10 Süßungsmittel, süßende Zutaten und Süßes

11.10.1 Zugelassene (alternative) Süßungszutaten

Produktbeschreibung	<p>Unter alternativen Süßungszutaten werden natürliche, süß schmeckende Lebensmittel verstanden, die ohne nennenswerte industrielle Verarbeitung (so naturbelassen wie möglich) erzeugt werden. Sie gelten als <u>Alternative zu dem hoch gereinigten Kristallzucker</u>.</p> <p>Alle alternativen Süßungszutaten zeichnen sich durch einen charakteristischen Eigengeschmack aus.</p>
Herkunft, Anbau	Alternative Süßungszutaten stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	<p>Süßungszutaten werden aus Zuckerrohr bzw. Zuckerrübe, aus Getreide, Früchten und aus anderen Pflanzen gewonnen.</p> <p>Dazu zählen unter anderem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rohzucker aus Zuckerrohr und Zuckerrübe • getrockneter Zuckerrohrsaft und Zuckerrübensaft • Vollrohrzucker, Vollrübenzucker • Melasse aus Zuckerrohr • Sirupe wie Ahorn-, Agaven-, Dattel-, Topinambursirup usw. • Obstdicksäfte bzw. Fruchtsaftkonzentrate aus Äpfeln, Birnen usw. • Reissirup flüssig und kristallin • kristalline Süßen wie z. B. Traubensüße, Agavensüße, Kokosblütenzucker (Gula Java) • Gelierzucker - wenn er aus Rohrüben- oder Rohrohrzucker besteht -der mit Pektin und Citronen- oder Weinsäure angereichert wurde • Honig • Steviablätter und Steviasirup (erlaubt im Gegensatz zu Steviaglycosiden – siehe 11.10.4 Süßstoffe)
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Zubereitung/Verwendung	<p>Die alternativen Süßungszutaten (mit Ausnahme der enzymatisch hergestellten Süßen) können als süßer Brotaufstrich oder zum neutralen Süßen von Backwaren und Cerealien eingesetzt werden.</p> <p>Süßungszutaten, die durch enzymatische Umsetzung aus kohlenhydratreichen Lebensmitteln gewonnen werden, sind ausschließlich als Zutat zu Fertigprodukten zulässig.</p>
Verarbeitung	<ul style="list-style-type: none"> • Obstdicksäfte bzw. Fruchtsaftkonzentrate müssen durch schonende Eindampfung gewonnen werden (Vakuum, niedrige Temperaturen). • Eine ggf. notwendige Verringerung des Fruchtsäuregehaltes ist zulässig. • Getrockneter Zuckerrohrsaft und Zuckerrübensaft darf weder raffiniert noch gebleicht werden.

Fortsetzung folgende Seite

Zutaten, Zusatzstoffe	Die Verwendung von Zusatzstoffen und Aromen ist nicht erlaubt. Gelierzucker ist nur dann zugelassen, wenn er aus Rohrohrzucker besteht, der mit Obstpektinen und Citronen- oder Weinsäure angereichert wurde.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden ja nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.10.2 Zugelassenes Süßungsmittel der Gruppe Zuckeralkohole

Produktbeschreibung	Die Zuckeralkohole nach der EU-Zusatzstoffverordnung 1333/2008 sind Zuckerersatzstoffe kalorisch minderer Wertigkeit. Sie werden wie Zucker in der Nährwerttabelle zu den Kohlenhydraten gerechnet und sind in der Regel etwas weniger süß als Zucker. Erythrit verfügt über keinen physiologischen Brennwert.
Herkunft, Anbau	Die Ausgangsstoffe müssen aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.
Zusammensetzung	Zugelassen ist für Bio-Produkte ausschließlich der Alkoholzucker <ul style="list-style-type: none"> Erythrit E 968 (Handelsnamen: Sukrin, Erythritol, Sucolin, Next Zucker Extra leicht)
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Zutaten, Zusatzstoffe	Es gilt die EU-Zusatzstoffverordnung 1333/2008 sowie die EU-Zusatzstoff-Reinheitskriterienverordnung 231/2012. Die Vorgaben der EU-Ökoverordnung sind zu beachten.
Kennzeichnung	Die gesetzlich vorgeschriebenen Warnhinweise bzgl. des abführenden Potenzials bei manchen Zuckeralkoholen sind zu beachten.
Besonderheit	Zum Verkauf angebotene Monoprodukte dieser Gruppe fallen unter den neufarm® Selbstmedikationsmittel-Standard.

11.10 Süßungsmittel, süßende Zutaten und Süßes

11.10.3 Nicht zugelassene Zucker

<p>Produktbeschreibung</p>	<p>Saccharose besteht zu je einem Zuckerbestandteil aus Glukose und Fructose, die miteinander verbunden sind. Saccharose kommt natürlich in Früchten, Pflanzensäften und Honig vor. Man gewinnt sie aber industriell aus Zuckerrüben und Zuckerrohr und im geringen Umfang auch aus einigen anderen Pflanzen wie dem Zuckerahorn oder der Zuckerpalme.</p> <p>Da die Verwendung von weißem Kristallzucker überwiegend in der Industrie und im Haushalt erfolgt, lautet die Bezeichnung „Kristall- oder Weißzucker“, „Raffinade“ und „Haushaltszucker“.</p> <p>Zucker enthält kaum noch Vitamine, Mineralstoffe oder Spurenelemente. Da es sich um nicht mehr naturnahe, sondern isolierte, raffinierte Zucker handelt, werden sie zum Süßen <u>nicht</u> zugelassen.</p>
<p>Zusammensetzung</p>	<p>Zu den <u>nicht</u> zugelassenen isolierten Zuckern zählen u. a.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rübenzucker • Rohrzucker • Fruchtzucker, Fructose oder Fructosesirup • Würfelzucker aus Weißzucker • Puderzucker aus Weißzucker • Zuckerhut aus Weißzucker • Kandiszucker • Karamell • Gelierzucker mit Rübenzucker und/oder Fruchtsüße (z. B. Apfelsüße) • Glucose und Glucosesirup
<p>Verarbeitung</p>	<p>Werden isolierte Zucker als Träger- und/oder bei der Verarbeitung eingesetzt und haben sie keine süßende Wirkung im verzehrfähigen Endprodukt, dann werden sie in Bio-Qualität als Ausnahme zugelassen.</p>

11.10 Süßungsmittel, süßende Zutaten und Süßes

11.10.4 Nicht zugelassene Süßungsmittel (Süßstoffe, Zuckeralkohole)

<p>Produktbeschreibung</p>	<p>Süßstoffe sind künstliche oder natürliche Ersatzstoffe für Zucker. Sie sind kalorisch nullwertige, extrem süß schmeckende Substanzen. Süßstoffe gehören zu den Lebensmittelzusatzstoffen und dürfen nur für vom Gesetzgeber vorgeschriebene Lebensmittel eingesetzt werden.</p> <p>Die Zuckeralkohole nach der Zusatzstoffzulassungs-VO sind Zuckerersatzstoffe kalorisch minderer Wertigkeit. Sie werden wie Zucker in der Nährwerttabelle zu den Kohlenhydraten gerechnet und sind in der Regel etwas weniger süß als Zucker.</p>
<p>Zusammensetzung</p>	<p>Für Lebensmittel dieser Qualitätsrichtlinien ist die Verwendung von Süßstoffen ausgeschlossen, die von Zuckeralkoholen ist eingeschränkt (s.o. 10.10.2). Es ist gemäß EU-Öko-VO untersagt, u.a. folgende Süßstoffe und Zuckeralkohole mit süßenden Eigenschaften einzusetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sorbit, Sorbitsirup (E 420) • Mannit (E 421) • Acesulfam K (E 950) • Aspartam (E 951) • Cyclamat (E 952) • Isomalt (E 953) • Saccharin (E 954) • Sucralose (E 955) • Thaumatin (E 957) • Glycyrrhizin (E 958) • Neohesperidin DC (E 959) • Steviaglycoside (E 960, s. Verarbeitung) • Aspartam-Acesulfam-Salz (E 962) • Maltit (E 965) und Maltitsirup • Lactit (E 966) • Xylit (E 967) <p>Falls ein Süßstoff oder Zuckeralkohol hier (noch) nicht gelistet ist, bitte ggf. nachlesen unter 11.10.2 (erlaubte Zuckeralkohole), bzw. beim neufarm® Qualitätsinstitut nachfragen.</p>
<p>Beschaffenheit, Rückstände</p>	<p>Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1</p>
<p>Verarbeitung</p>	<p>Da Steviaglycoside durch ein mehrstufiges chemisches Verfahren unter Einsatz von u. a. Lösungsmitteln und Ionenaustauschern gewonnen werden, sind sie zu weit von der Natürlichkeit und dem pflanzlichen Ursprung entfernt, sodass sie auch gemäß EU-Öko-DVO 889/2008 nicht zugelassen werden.</p>

11.10 Süßungsmittel, süßende Zutaten und Süßes

11.10.5 Süßwaren

Produktbeschreibung	<p>Süß- oder Zuckerwaren sind Bonbons, Karamellen, Toffees, Dragees, Komprimat, Gelee-Süßwaren, kandierte Früchte, Fondant, Nougat, Krokant, Marzipan, Persipan, Gummi-Süßwaren, Lakritz.</p> <p>Für Zuckerwaren ist die BLL-Richtlinie für Zuckerwaren, für Marzipan und Nougat die Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren zu beachten, jeweils in der aktuellen Fassung.</p> <p>Für Schokolade bzw. Kakao-haltige Produkte s. 11.11 Kakao.</p>
Herkunft, Anbau	<p>Die Zutaten für Süßes stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau.</p>
Beschaffenheit, Rückstände	<p>Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1</p>
Zutaten, Zusatzstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Produkte, die isolierten, raffinierten Zucker als Zutat enthalten, sind nicht zertifizierungsfähig. Erlaubt sind Alternative Süßungszutaten s. 11.10.1 • Für Fruchtgummizubereitungen ist die Verwendung von Gelatine als Zutat <u>nicht</u> erlaubt. Es ist auf pflanzliche Geliemittel auszuweichen. • Es dürfen nur die Zusatzstoffe verwendet werden, die im Anhang 1 dieser Richtlinie aufgeführt sind, insofern sie mit der EU-Bio-VO kompatibel sind. • Es dürfen nur natürliche Aromen (s.o. 5.4 Aromen) eingesetzt werden.
Kennzeichnung	<p>Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.</p>

11.10 Süßungsmittel, süßende Zutaten und Süßes

11.10.6 Puddinge und Desserts

Produktbeschreibung	Puddinge und andere süße Desserts enthalten konsistenzgebende (stabilisierende, verdickende, gelierende und/oder emulgierende) Zutaten sowie geschmacksgebende Bestandteile. Puddinge und Desserts sind entweder verzehrfertig oder werden aus konzentrierten Zubereitungen oder Trockenmischungen durch Zusatz von Flüssigkeit und weiteren Zutaten küchenmäßig hergestellt.
Herkunft, Anbau	Die Zutaten für Puddinge und Desserts stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	Es wird unterschieden zwischen <ul style="list-style-type: none"> • Pudding, Flammeri • Puddingcreme • Geleedessert, Götterspeise, Flan • Mousse • Soufflé, Panna cotta • Süße Suppe, Kaltschale, süße Soße, Grütze • Tortenguss, Geleguss
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Es gelten die „Leitsätze für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse“ in der aktuellen Fassung.
Zutaten, Zusatzstoffe	Es dürfen nur natürliche Aromen (s. 5.4 Aromen) eingesetzt werden. Der Zusatz von isoliertem Zucker ist nicht erlaubt. Zugelassen sind alle alternativen Süßungszutaten und Zuckeralkohole (lt. 11.10.1 und 11.10.2). Es dürfen neben Lebensmitteln nur die Zusatzstoffe zum Einsatz kommen, die im Anhang 1 dieser Richtlinie aufgeführt werden, insofern sie mit der EU-Bio-VO kompatibel sind.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.10 Süßungsmittel, süßende Zutaten und Süßes

11.10.7 Eis

Produktbeschreibung	Speiseeis ist ein Lebensmittel, das in gefrorenem Zustand verzehrt wird. Es enthält außer Wasser und Süßungsmittel vielfach Milchbestandteile, Früchte und andere geschmacksgebende Zutaten, Aromastoffe sowie Zusatzstoffe wie z. B. Verdickungsmittel, Stabilisatoren oder Farbstoffe.
Herkunft, Anbau	Alle Zutaten für Eis stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	Speiseeis wird in verschiedenen Sorten angeboten, z.B.: <ul style="list-style-type: none"> • Cremeeis • Rahmeis • Milcheis • Eiscreme • Fruchteis • Fruchteiscreme • Frucht sorbet • Wassereis
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Es gelten die Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse in der aktuellen Fassung.
Zutaten, Zusatzstoffe	Es dürfen nur natürliche Aromen eingesetzt werden (s. hierzu 5.4 Aromen). Es dürfen neben Lebensmitteln nur die Zusatzstoffe zum Einsatz kommen, die im Anhang 1 dieser Richtlinie aufgeführt werden, insofern sie mit der EU-Bio-VO kompatibel sind. Der Zusatz von isoliertem Zucker ist nicht erlaubt. Zugelassen sind alle alternativen Süßungszutaten und Zuckeralkohole gemäß 11.10.1 und 11.10.2.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.10 Süßungsmittel, süßende Zutaten und Süßes

11.10.8 Back- und Dessertzutaten

Produktbeschreibung	Back- und Dessertzutaten sind Zutaten und Zusatzstoffe, die zur Herstellung von Backwaren und Desserts verschiedener Art benötigt werden.
Herkunft, Anbau	Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	Zu den Back- und Dessertzutaten gehören: <ul style="list-style-type: none"> • Backtriebmittel wie z. B. Weinsteinbackpulver • Backaromen oder Backöle • Backmischungen • Tortenhilfen • Tortencremepulver • Sahnehaltemittel
Beschaffenheit, Rückstände	Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Es gelten die Grundsätze dieser Lebensmittel-Richtlinie.
Zutaten, Zusatzstoffe	Es dürfen nur natürliche Aromen eingesetzt werden (s. hierzu 5.4 Aromen). Es dürfen neben Lebensmitteln nur die Zusatzstoffe zum Einsatz kommen, die im Anhang 1 dieser Richtlinie aufgeführt werden, insofern sie mit der EU-Bio-VO kompatibel sind. Der Zusatz von isoliertem Zucker ist nicht erlaubt. Zugelassen sind alle alternativen Süßungszutaten und Zuckeralkohole gemäß 11.10.1 und 11.10.2.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.11 Kakao

11.11.1 Kakao, Kakaoverzeugnisse, Schokolade

Produktbeschreibung	Als Kakao wird der Samen des Kakaobaumes sowie das daraus gewonnene Pulver bezeichnet. Aus Kakaopulver wird unter Zugabe von Milch ein Getränk zubereitet. Kakao bildet den Grundstoff bei der Herstellung von Schokolade und Kakaomischprodukten.
Herkunft, Anbau	Kakao sowie die weiterverarbeiteten Produkte wie Schokolade usw. stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	Die Warengruppe Kakao umfasst folgende Produkte: <ul style="list-style-type: none"> • Kakaobohnen und Kakaopulver • Gesüßte Kakaopulver • Schokolade mit einem hohen Kakaogehalt • Milkschokolade sowie Erzeugnisse aus Milkschokolade (Flocken, Raspeln, Creme) • Weiße Schokolade • Gefüllte Schokolade • Schokolade mit Zusätzen von pflanzlichen Zutaten • Kuvertüre und Überzugsmassen • Pralinen, Konfekt
Beschaffenheit, Rückstände	Die Höchstgehalte der EU-Kontaminanten-Höchstgehalte VO 1881/2006 und die nationale Kakaoverordnung werden eingehalten. Für Cadmium in Schokolade gelten Höchstgehalte zwischen 0,1 und 0,8 mg/kg, je nach Sorte. Aromatische Mineralöle (MOAH) dürfen bei einer Bestimmungsgrenze von 0,2 mg/kg nicht bestimmbar sein. Die „Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln“ von LAV und BLL werden eingehalten. Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1
Verarbeitung	Die Extraktion der Kakaobutter mit chemisch-synthetischen Lösungsmitteln ist nach EU-Ökoverordnung nicht gestattet. Kakaobutter darf desodoriert werden. Andere chemische Aufbereitungsverfahren sind nach EU-Ökoverordnung ebenfalls nicht zulässig.
Zutaten, Zusatzstoffe	Isolierte Zucker in Kakaoverzeugnissen sind nicht erlaubt. Es gelten die Richtlinien für Süßungsmittel bzw. süßende Zutaten 11.10. Schokolade und Schokoladenerzeugnisse dürfen als Fett nur Kakaobutter und Milchfett enthalten. Die Verwendung anderer Fette ist verboten. Es dürfen nur die Zusatzstoffe verwendet werden, die im Anhang 1 dieser Richtlinie aufgeführt werden, insofern sie mit der EU-Bio-VO kompatibel sind. Für Kakao und Kakaoverzeugnisse ist die Verwendung von natürlichen ätherischen Ölen oder Aromaextrakten zur Aromatisierung erlaubt.
Lagerung, Transport	Die Lagerung und der Transport erfolgen ohne Qualitätsbeeinträchtigung, insbesondere auch im Hinblick auf eine eventuelle Anreicherung von MOSH/MOAH.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm®

	Qualitätszeichen werden ja nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.
Sonstiges	Schokoladenpulver sind kakaohaltigen Getränkpulvern vorzuziehen.

11.12 Kaffee, Tee

11.12.1 Kaffee

Produktbeschreibung	<p>Kaffee ist ein koffeinhaltiges Heißgetränk, das aus gerösteten und gemahlene Kaffeebohnen zubereitet wird.</p> <p>Kaffeebohnen werden aus Steinfrüchten der Pflanzenfamilie Rubiaceae gewonnen.</p> <p>Kaffee ist erhältlich in den Abpackungen ganze Bohnen, gemahlener Kaffee, entkoffeinierter Kaffee und Kaffeezubereitungen.</p> <p>Die Verordnung über Kaffee, Kaffee- und Zichorien-Extrakte in der aktuellen Fassung ist zu beachten.</p>
Herkunft, Anbau	Die Rohstoffe für Kaffee stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	<p>Kaffeezubereitungen entsprechen den neufarm® Qualitätsrichtlinien inkl. der Anhänge, da es sich um zusammengesetzte Produkte handelt.</p> <p>Isolierte Zucker sind nicht erlaubt.</p>
Beschaffenheit, Rückstände	<p>Die Höchstgehalte der EU-Kontaminanten-Höchstgehalte VO 1881/2006 werden eingehalten.</p> <p>Der Acrylamidwert für gerösteten Kaffee nach den Europäischen Richtwerten (EU-Empfehlung 2013/647/EU in der aktuellen Fassung) wird eingehalten.</p> <p>Der Geschmack der Röstkaffees ist arteigen, ohne modrig-muffigen Beigeschmack.</p> <p>Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1</p>
Verarbeitung	<p>Eine schonende Langzeitröstung wird vorausgesetzt.</p> <p>Das Entkoffeinieren für koffeinfreien Kaffee erfolgt durch Wasser oder CO₂.</p>
Zutaten, Zusatzstoffe	Die Verwendung von Aromen und Zusatzstoffen ist nicht erlaubt.
Lagerung, Transport	Die Lagerung und der Transport erfolgen ohne Qualitätsbeeinträchtigung.
Kennzeichnung	Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden ja nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.

11.12 Kaffee, Tee

11.12.2 Tee und teeähnliche Erzeugnisse

Produktbeschreibung	Tee wird im engeren Sinne als heißes Aufgussgetränk der Teepflanze (<i>Camellia sinensis</i>) verstanden und enthält Koffein (bei Tee häufig als Teein bezeichnet). Im weiteren Sinne wird Tee als ein heißes Aufgussgetränk gesehen, das aus unterschiedlichen Pflanzenteilen wie Blättern, Knospen, Blüten, Früchten, Stängeln, Rinden oder Wurzeln zubereitet wird und aus unterschiedlichen Pflanzen, Gewürzen und Aromen gemischt werden kann. Diese Getränke werden als „teeähnliche Erzeugnisse“ bezeichnet. Auch Mischungen aus teeähnlichen Erzeugnissen und Tee sind üblich.
Herkunft, Anbau	Die Rohstoffe für alle Tees, teeähnliche Erzeugnisse und Teemischungen stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau.
Zusammensetzung	<p>Tees der Teepflanze werden durch unterschiedliche Oxidationsgrade gewonnen und in Teearten klassifiziert (grüner-, weißer-, Oolong-, oder schwarzer Tee). Die Teearten werden dann in Teesorten unterteilt.</p> <p>Aromatisierte Tees gibt es in zwei Ausprägungen. Grün- und Schwarztees werden durch die Zugabe von frischen Blüten aromatisiert (Jasmintee, Rosentee) oder mit Fruchtaromen und Gewürzen aromatisiert (Zitrone, Bergamotte, Vanille, Zimt usw.).</p> <p>Tee und teeähnliche Erzeugnisse entsprechen in ihrer Zusammensetzung und Bezeichnung den Vorgaben der Leitsätze für Tee und teeähnliche Erzeugnisse. Die Bezeichnung von teeähnlichen Erzeugnissen ist von der Zusammensetzung abhängig. Stammt das Erzeugnis von einer einzigen Pflanzenart, z.B. Pfefferminze oder Kamille, so wird das Erzeugnis entsprechend als Pfefferminztee bzw. Kamillentee bezeichnet. Mischungen ohne Zutaten, die mehr als 50 % ausmachen, werden je nach Art als Kräutertee bzw. Früchtetee bezeichnet. Ausnahmen und Sonderfälle sind in den Leitsätzen beschrieben.</p>
Beschaffenheit, Rückstände	<p>Es gelten die Vorgaben für Pflichtanalysen gemäß Anhang 12.2.1.</p> <p>Bei Tees und teeähnlichen Produkten wird auf besonders auf Pestizide sowie auf Kontaminanten aus dem Trocknungsprozess (Anthrachinon, Biphenyl, PAKs) sowie auf Nikotin geprüft.</p> <p>Bei Tees und insbesondere Kräutertees wird zudem bei der Sammlung und Verarbeitung besonders auf den Ausschluss von Pflanzen und Pflanzenteilen mit toxischen Pflanzenalkaloiden (v.a. Tropan- und Pyrrolizidinalkaloide) geachtet. Gesetzliche sowie geplante Höchstgehalte werden eingehalten.</p>
Verarbeitung	Die Trocknung der Pflanzenteile erfolgt schonend. Hitze- und Kältebehandlung sind erlaubt.
Zutaten, Zusatzstoffe	Eine Aromatisierung von Tees und teeähnlichen Getränken darf nur mit natürlichen Bestandteilen aus Fruchtexttrakten, Kräutern, Gewürzen, Blüten in



	Bio-Qualität und mit natürlichen Bio-Aromen erfolgen (s. Aroma 5.4). Der Einsatz von Zusatzstoffen ist untersagt.
Lagerung, Transport	Die Lagerung und der Transport erfolgen ohne Qualitätsbeeinträchtigung.
Kennzeichnung	Qualitätsbezeichnungen bei schwarzem und grünem Tee entsprechen dem marktüblichen System. Die Aufbringung des Bio-Siegels auf dem Produkt ist verpflichtend. Die neufarm® Qualitätszeichen werden je nach Art der Vertragspartnerschaft verwendet.
Besonderheit	Tees aus dem asiatischen Raum sind auf Radioaktivität zu überprüfen. Es gelten die gesetzlichen Grenzwerte.

12 Anhänge

12.1 Anhang 1: Liste der zugelassenen/nicht zugelassenen Zusatzstoffe und technischen Hilfsstoffe für Lebensmittel

Wichtig: Es gelten immer die bei den einzelnen Produktgruppen erwähnten Einschränkungen, sowie die grundsätzlichen Vorgaben für Inhaltsstoffe. Bitte dort genau nachlesen!

12.1.1 Weitere zugelassene Zusatzstoffe

Die nachfolgend aufgeführten Zusatzstoffe sind zum Zeitpunkt der letzten Änderung dieser Richtlinie noch nicht im Anhang VIII Bio-Verordnung 834/2007 veröffentlicht. Sie können zur Herstellung/Verarbeitung von Lebensmitteln verwendet werden, sofern keine weiteren Einschränkungen z.B. durch die Bio-Verordnung, die EU-Zusatzstoffverordnung 1333/2008 oder die Regelung der jeweiligen Produktgruppe dieser Richtlinie vorliegen. Die Überprüfung im Einzelfall obliegt dem Hersteller.

E-Nummer	Stoffname <small>(nicht immer identisch mit rechtl. vorgeschriebener Bezeichnung)</small>	Erläuterung
E 418	Gellan (Gelrite, Kelcogel)	Gelierzusatzmittel. GVO Nachweis erforderlich
E 901	Bienenwachs	Als Überzugsmittel für Zuckerwaren; Bienenwachs aus ökologischer/ biologischer Bienenhaltung
E 903	Carnaubawachs	Als Überzugsmittel für Zuckerwaren Nur, wenn aus ökologischen/biologischen Rohstoffen gewonnen
E 968	Erythrit (Handelname: Sukrin, Erythritol, Sucolin, Next Zucker Extra leicht)	Süßungsmittel. Nur aus ökologischer Produktion ohne Einsatz von Ionenaustausch-Technologie gewonnen

12.1.2 Nicht zugelassene bzw. in der Verwendung eingeschränkte Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Folgende Stoffe werden bei neufORM® zertifizierten Lebensmitteln ausgeschlossen, obwohl sie in der Bio-Verordnung 834/2007 in Verbindung mit der EU-Öko-DVO 889/2008 zugelassen sind (s. jeweilige Erläuterung). Die DVO 889/2008 unterscheidet zwischen Zusatzstoffen (Anhang VIII Abschnitt A) und Verarbeitungshilfsstoffen (Anhang VIII Abschnitt B).

Generell zu beachten: Viele der erlaubten Stoffe werden lt. Bio-VO sowohl zur Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen als auch tierischen Ursprungs erlaubt.

Hier gilt für die neufORM® Zertifizierung: Keine Lebensmittel, Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe vom toten Tier!

E-Nummer	Stoffname	Erläuterung
E 220	Schwefeldioxid	Nicht erlaubt. Lt. Bio-VO für Obstweine. Alkohol ist bei neufORM® nicht zertifizierbar.
E 223	Natriummetabisulfit	Nicht erlaubt. Lt. Bio-VO für Produkte vom toten Tier. neufORM® zertifiziert diese nicht.
E 224	Kaliummetabisulfit	Nicht erlaubt. Für Obstweine. Alkohol ist bei neufORM® nicht zertifizierbar.
E 250	Natriumnitrit	Nicht erlaubt. Lt. Bio-VO für Produkte vom toten Tier. neufORM® zertifiziert diese nicht.
E 252	Kaliumnitrat	Nicht erlaubt. Lt. Bio-VO für Produkte vom toten Tier. neufORM® zertifiziert diese nicht.
E 301	Natriumascorbat	Nicht erlaubt. neufORM® zertifiziert nichts vom toten Tier.
E 325	Natriumlactat	Eingeschränkt. Nur für Milchprodukte, nicht für Fleischprodukte, da diese nicht zertifizierbar sind.
E 330	Citronensäure	Eingeschränkt. Nur für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs, da Krebs- und Weichtiere nicht zertifizierbar sind.
E 331	Natriumcitrat	Eingeschränkt. Nur für Milchprodukte, nicht für Fleischprodukte, da diese nicht zertifizierbar sind.

E-Nummer	Stoffname	Erläuterung
E 341	Monocalciumphosphat	Eingeschränkt. Ausschließlich in Mehl als Triebmittel..
E 392	Extrakte aus Rosmarin (kBA)	Eingeschränkt. Lt. Bio-VO auch für Produkte vom toten Tier. neufarm® zertifiziert diese nicht.
E 406	Agar-Agar	Eingeschränkt. Lt. Bio-VO auch für Produkte vom toten Tier. neufarm® zertifiziert diese nicht.
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	Nicht erlaubt. Produkte in Kapselhüllen fallen bei der neufarm® Bewertung in den Bereich Selbstmedikationsmittel.
E 551	Siliciumdioxid	Nicht erlaubt. neufarm® erlaubt keine Rieselhilfsstoffe für Kräuter und Gewürze.
E 553b	Talkum	Eingeschränkt. Lt. Bio-VO auch für Produkte vom toten Tier. neufarm® zertifiziert diese nicht.
E 938	Argon	Eingeschränkt. Lt. Bio-VO auch für Produkte vom toten Tier. neufarm® zertifiziert diese nicht.
E 939	Helium	Eingeschränkt. Lt. Bio-VO auch für Produkte vom toten Tier. neufarm® zertifiziert diese nicht.
E 941	Stickstoff	Eingeschränkt. Lt. Bio-VO auch für Produkte vom toten Tier. neufarm® zertifiziert diese nicht.
E 948	Sauerstoff	Eingeschränkt. Lt. Bio-VO auch für Produkte vom toten Tier. neufarm® zertifiziert diese nicht.

Verarbeitungs-Hilfsstoffe	Stoffname	Erläuterung
	Schwefelsäure	Nicht erlaubt. Herstellung von Gelatine nicht erlaubt. Keine Herstellung von Zucker mittels Schwefelsäure.
	Salzsäure	Nicht erlaubt. Herstellung von Gelatine nicht erlaubt.
	Ammoniumhydroxid	Nicht erlaubt. Herstellung von Gelatine nicht erlaubt.
	Wasserstoffperoxid	Nicht erlaubt. Herstellung von Gelatine nicht erlaubt.
	Gelatine	Nicht erlaubt, da vom toten Tier.
	Hausenblase (Fischblase)	Nicht erlaubt, da vom toten Tier.
	Bentonit	Eingeschränkt. Nicht für alkoholische Getränke, da diese nicht zertifizierbar sind.
	Cellulose	Eingeschränkt. Nicht für Gelatineherstellung, da diese nicht erlaubt ist.
	Kieselgur	Eingeschränkt. Nicht für Gelatineherstellung, da diese nicht erlaubt ist.
	Perlit	Eingeschränkt. Nicht für Gelatineherstellung, da diese nicht erlaubt ist.

12.2 Anhang 2: Nachweis über Rückstände, Kontaminanten und weitere Qualitätsparameter

Allgemeine Anmerkungen zur Risikoeinschätzung bei Lebensmitteln:

Das Risiko für Rückstände und Kontaminanten hängt stark von den jeweiligen Zutaten und Zusatzstoffen ab: So können beispielsweise Lebensmittel mit bestimmten Zutaten je nach Rohstoff ein erhöhtes Risiko für Rückstände (wie Pestizide) oder Kontaminanten (wie Mykotoxine, Pyrrolizidinalkaloide, MOSH/MOAH) aufweisen. Auch eine Kontamination mit GVO muss in Betracht gezogen werden.

Entsprechend erfolgt die Risikoeinstufung anhand der Zutaten bzw. der Bestandteile des jeweiligen Produkts.

12.2.1 neufarm® Lebensmittel-Standard Pflichtanalysen

Auf der Basis o.g. Einschätzung gibt der neufarm® Lebensmittel-Standard für die unterschiedlichen Produktkategorien entsprechende Pflichtanalysen vor. Abweichungen davon können je nach Produkt sinnvoll sein und müssen mit dem neufarm® Qualitätsinstitut abgestimmt werden. In der Tabelle wird auch das regelmäßige Monitoring der im Markt befindlichen Produkte durch das neufarm® Qualitätsinstitut definiert.

Siehe hierzu Anhang „**12.2.1 neufarm® Lebensmittel-Standard Pflichtanalysen**“, separater Anhang, integraler Bestandteil dieser Qualitätsrichtlinie.

Der Hersteller sichert zu, dass die in den Übersichten zu Pflichtanalysen und den Richtlinien vorgeschriebenen Höchstgehalte für alle Chargen seines Produktes eingehalten werden.

Das neufarm® Qualitätsinstitut wird diese im Rahmen eines risikoorientierten Monitorings stichprobenartig überprüfen.

12.3 Anhang 3: ANHANG VIII der EU-Öko-DVO 889/2008

Dieser Anhang beinhaltet die zum aktuellen Zeitpunkt der Veröffentlichung dieses neufarm® Lebensmittel-Standards gültige Auflistung der nach EU-Öko-Durchführungsverordnung VO 889/2008 zulässigen Zusatzstoffe und Hilfsstoffe. Es ist zu beachten, dass davon abweichend einige weitere Stoffe noch nicht als Neufassung der VO veröffentlicht wurden (s. 12.1.1) bzw. Einschränkungen und Verbote für den vorliegenden neufarm® Qualitäts-Standard gelten (s. 12.1.2).

Ab dem 01.01.2021 gilt die neue EU-Ökoverordnung 2018/848 mit den dazugehörigen Delegierten und Durchführungsrechtsakten.