



Naturland

NATURLAND RICHTLINIEN

VERARBEITUNG

Ergänzung für Brauerzeugnisse

Stand 05/2023

VII. Verarbeitungsrichtlinien für Brauerzeugnisse

Die Verarbeitungsrichtlinie für Erzeugnisse Brauerzeugnisse ist eine Ergänzung zu den Naturland Richtlinien „Verarbeitung - Allgemeiner Teil“ inklusive der Anhänge.

Letztere sind für alle produktgruppenspezifischen Verarbeitungsrichtlinien in gleicher Weise bindend und sind deshalb auch bei der Verarbeitung von Brauerzeugnissen zu beachten.

1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehört ausschließlich Bier. Vorausgesetzt wird die Einhaltung des Deutschen Reinheitsgebotes. Davon abweichend kann die Verwendung anderer Getreide und Verarbeitungsverfahren, z.B. zur Herstellung von glutenfreien Bieren, bei Naturland beantragt werden.

2. Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den Zertifizierungsansprüchen der Naturland Prioritätenliste (siehe Teil C. VI. 4.1) entsprechen.

Darüber hinaus gelten folgende Regelungen:

2.1 Hopfen

Zulässig ist Hopfen gemäß Prioritätenliste als Doldenhopfen sowie Pellethopfen (Typ 45 oder Typ 90).

Unzulässig sind Hopfenextrakte und andere Hopfenprodukte.

2.2 Malz

Zulässig sind Malz und Röstmalz gemäß Prioritätenliste.

2.3 Wasser

2.3.1 Brau- und Mälzwasser

- Die nach den Naturland Richtlinien arbeitenden Brauereien, sollten über ein eigenes Wasservorkommen (Brunnenwasser) verfügen.
- Das Wasser muss der Trinkwasserverordnung genügen, sowie - ggf. nach zulässiger Behandlung - nitratarm sein (Höchstwert 25 mg/l) und den Orientierungswerten für Belastungsstoffe in natürlichen Mineralwässern (Anlage 1a der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Anerkennung und Nutzungsge-
nehmigung von natürlichem Mineralwasser) genügen.
- Bei der Öko-Kontrolle ist eine aktuelle Wasseranalyse (max. 12 Monate alt), die die Konformität der Anforderungen bescheinigt, vorzulegen. Bei einwandfreien Werten kann die Vorlage der Folgeanalytik auf Antrag von Naturland auf größere Zeiträume ausgedehnt werden.
- Zulässige Aufbereitungsverfahren: Filtrationsverfahren ohne chemische Umsetzung, UV-Bestrahlung, Aktivkohlefiltration, Umkehrosmose, Sandfilter zur Entfernung von Eisen und Mangan, sowie der Einsatz von Kalkmilch, ggf. in Kombination mit Gips.
- Unzulässige Verfahren zur Brau- und Mälzwasseraufbereitung: Ozon, Chlor, Chlordioxid, Wasserstoffperoxid, Vollentsalzung (Anionenaustausch).

2.3.2 Brauch- und Reinigungswasser

- Zulässige Verfahren sind die unter 2.3.1 genannten. Darüber hinaus kann in begründeten Ausnahmefällen ein Antrag auf weitere Aufbereitungsverfahren gestellt werden.

2.4 Kulturen von Mikroorganismen

- Bierhefe ohne Zusätze sowie Milchsäurebakterien müssen aus eigener Reinzucht auf Biowürze aus eigenen Bio-Rohstoffen stammen. Die eigene Reinzucht ist dem Zukauf aus anderen Öko-Brauereien vorzuziehen.
- Der Einsatz von garantiert gentechnikfreien Bierhefen und Milchsäurebakterien aus konventionellen Brauereien ist nur in Ausnahmefällen genehmigungsfähig. Im Bedarfsfall muss bei Naturland ein begründeter Antrag gestellt werden.

2.5 Zusatzstoffe

Entsprechend den Bestimmungen des Reinheitsgebots ist der Einsatz von Aromen, Enzymen, Lebensmittelzusatzstoffen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen nicht zulässig.

2.6 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- asbestfreie Filter wie Kieselgurfilter (Prüfung der Gur auf Schwermetalle ist Pflicht), Baumwollfilter (Prüfung auf Pestizidrückstände ist Pflicht), Cellulose und Perlit sowie PVC-freie Membranen zur Filtration
- Eigene Gärungskohlensäure
- Quellsäure
- Biogene Kohlensäure
- Stickstoff (N₂) (E 941)

2.7 Unzulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Technische Kohlensäure
- Polyvinylpyrrolidon (PVPP)

3. Zulässige Verarbeitungsverfahren

- Die Trocknung von Doldenhopfen darf nur indirekt erfolgen.
- Kurzzeiterhitzung von Bieren mit anschließender schneller Rückkühlung.
- Vollpasteurisation nur für alkoholfreie Biere, leichte Biere, Biermischgetränke, Malztrunke sowie malzbasierte Erfrischungsgetränke.

4. Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Schwefeln von Hopfen und Malz
- Darren mit direkter Beheizung
- Wiederverwendung von Hopfentreber, Hefepressbieren und Rückbieren sowie die künstliche Beschleunigung der Würzeherstellung
- Die Gärung hat traditionell zu erfolgen, d.h. kalte Gärung und Lagerung bei untergärigen Bieren, hefebedingte Warmgärung bei obergärigen Bieren. Unzulässig sind Schnellgärverfahren wie Warmgärung (über 12°C), Druckgärung, Rührgärung und Nathanverfahren sowie Schnellreifeverfahren, namentlich die Warmlagerung.
- Verfahren zur künstlichen Verminderung des Alkoholgehaltes und zur Geschmackskorrektur
- Schöning durch Farbebier oder Röstmalzextrakt
- Messen der Füllhöhe mit radioaktiven Strahlen¹
- Klärhilfsmittel (z.B. Holzspäne, Alufolie)
- Sterilisation

5. Qualitätssicherung

Malz-Partien sind stichprobenartig auf Mykotoxine zu überprüfen (ggf. durch den Lieferanten).

Hopfen ist stichprobenartig hinsichtlich einer möglichen Kupfer- und Pestizidkontamination zu untersuchen (ggf. durch den Lieferanten).

¹ Bei Bügelverschlussflaschen ist eine Füllhöhenmessung mit Röntgenstrahlung auf Antrag möglich.

Naturland

Verband für ökologischen Landbau e.V.
Kleinhaderner Weg 1
82166 Gräfelfing

Tel. +49 (0)89-898082 - 0
Fax +49 (0)89-898082 - 90

naturland@naturland.de
www.naturland.de



Naturland