

8.9. Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade

8.9.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren, Kennzeichnung und Verpackung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.9.2. Allgemeine Grundlagen Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

- Produkte aus *Zuckerrohr bzw. Zuckerrüben*: Rohrohrzucker, Rohrübenzucker, Vollzucker (Zuckersaft wird getrocknet und vermahlen) Zuckerrüben-, bzw. Zuckerrohrsirup.
- Produkte aus *Getreide*: Getreidestärke-Verzuckerungsprodukte, Malzextrakte, Amazake (süßschmeckende Zubereitung aus fermentiertem Vollreis).
- Produkte aus *anderen Pflanzen*: Frucht- und Gemüsedicksäfte (z.B. Apfeldicksaft, Birnendicksaft), Ahornsirup, sonstige Süßungsmittel aus anderen Pflanzen.
- *Süßwaren*: Eiscreme, Sorbets und gefrorener Joghurt, Schokolade und Pralinen/Konfekt.
- Die Verarbeitung/Gewinnung von *Honig* ist in der »Richtlinie für Demeter-Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse« geregelt.

8.9.3. Zutaten und Zusatzstoffe

Zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe für Zucker sind:

- Kalkmilch (zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe)
- Kohlensäure (zur Ausfällung überschüssigen Kalkes als Calciumcarbonatschlamm)
- Öle zur Schaumverhütung
- Gerbsäure natürlichen Ursprungs
- Bio-Saccharose-Ester
- Zitronensäure (für die Stärkehydrolyse)
- Natriumcarbonat, Calciumhydroxid, Natronlauge
- Schwefelsäure (zur pH-Kontrolle)

Zugelassene Hilfsstoffe für Süßungsmittel sind:

- Textile Filtermaterialien, Papier- und Cellulosefilter, Kieselgur, Perlite, Bentonit
- Gerbsäure natürlichen Ursprungs
- Bio-Saccharose-Ester
- Öle zur Schaumverhütung
- Aktivkohle
- Kalkmilch
- Kohlensäure

Zugelassene Starterkulturen und Enzyme:

- *Koji* (Starterkulturen, aus mit *Aspergillus oryzae* beimpften und bebrütetem Reis hergestellt)
- Zur *Dicksaftherstellung*: Alpha-Amylase, Glucoamylase, Alpha-Arabino-Furonisodase, Katalase, Cellulase, endo-1.4(4)-beta-D-Glucanase, Glucoseoxidase, Inulinase, Protease, Tannase, Endo-1.3-beat-D-Xylanase
- Für die *Getreide-/Stärkeverzuckerung*: Alpha-Amylase, Cellulase, Glucoamylase
- Für die Invertierung bei der *Getreide-/Stärkeverzuckerung*: Xyllos (Glucose) Isomerase

Weitere zugelassene Zustaten und Zusatzstoffe:

Alle Demeter-Produkte, einschließlich Aroma-Extrakte, können bei der Herstellung von *Eiscreme, Sorbets und gefrorenem Joghurt* verwendet werden.

- Zugelassene *Verdickungsmittel* sind Johannisbrotkernmehl, Pektin, Guarkernmehl und Agar-Agar.
- *Stärkeverzuckerungsprodukte* und natürliche Stärken/Quellstärken sind als Zutaten zugelassen. Inulin und andere *Oligosaccharide* organischen Ursprungs sind erlaubt.
- Bei der Herstellung von Schokolade können *Lecithin* in biologischer Qualität und *Gummi Arabicum* eingesetzt werden.

Die Herstellung von *Dicksäften* ist in der Richtlinie für Obst und Gemüse geregelt.