1 Bier

1.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

- Bier
- Brauwasser
- Hopfen
- Malz

1.2 Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

- Braugerste, -weizen, -dinkel und -roggen und daraus hergestelltes Malz
- Naturdoldenhopfen
- Hopfenpellets

1.3 Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen	• Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.
Wasser	• Brauwasser aus einem vor Verunreinigungen geschützten Wasservorkommen, mindestens in Trinkwasserqualität und mit einem Nitratgehalt von unter 25 mg/l • Einweichwasser zur Malzbereitung in Brauwasserqualität
Kulturen von Mikroorganismen	• Lebende Frischhefe ohne Zusätze (nicht gentechnisch verändert), erzeugt in eigener Hefereinzucht auf Würze aus eigenen Rohstoffen oder Zukauf aus anderen Öko-Brauereien. • Milchsäurebakterien
Lebensmittelzusatzstoffe	• Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zulässig.
Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine	• Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.
Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe	• Filtermaterialien: Zellulosefilter, textile Filter, Membranen (ohne PVC, PVPP, Asbest und Bentonite) • Kieselgur als Filterhilfsmittel • Kalkmilch zur Wasserenthärtung • Kohlendioxid (CO_2) E 290, Stickstoff (N_2) E 941

1.4 Zulässige Verarbeitungsverfahren

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

1.5 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Das Schwefeln von Hopfen und Malz
- Wiederverwendung von Hopfentreber und Hefepressbieren sowie künstliche Beschleunigung der Würzeherstellung, z. B. durch Einsatz von Kieselsäurepräparaten
- Darren mit direkter Beheizung
- Wasseraufbereitung mit Aktivkohle oder Ionenaustauscher

- Entkeimung von Brauwasser mit UV-Strahlen, Ozon, Hypochlorid oder Chlordioxid
- Schnellgärverfahren wie Warmgärung (über 12° C), Druckgärung, Rührgärung und Nathanverfahren sowie Schnellreifeverfahren, namentlich die Warmlagerung
- Eiweißstabilisierung mit Bentonit, Kieselpräparaten, PVPP
- Entkeimung durch Pasteurisation und Heißabfüllung (außer bei alkoholfreiem und nichtfiltriertem Bier)
- Verfahren zur künstlichen Verminderung des Alkoholgehaltes und zur Geschmackskorrektur
- Schönung durch Farbebier
- Messen der Füllhöhe mit radioaktiven Strahlen

1.6 Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Mehrwegfässer aus Edelstahl und Holz
- Mehrwegflaschen aus Glas ohne Stanniolierung
- Verschlüsse mit PVC-freier Dichtungsmasse
- Bierkästen bei Neuzukauf aus umweltverträglichen Materialien (aus Niederdruckpolyethylen unter Verwendung von schwermetallfreien Zuschlagstoffen)