

Richtlinien für die Lebensmittelverarbeitung

1. Allgemeines und Definitionen

Dieser Abschnitt des Betriebsmittelkataloges wendet sich an alle, die biologisch produzierte landwirtschaftliche Erzeugnisse weiterverarbeiten und in Verkehr bringen möchten. Es werden die Bedingungen erläutert, die einzuhalten sind, um ein verarbeitetes Lebensmittel als „Bio“ bezeichnen zu dürfen.

Zunächst folgt eine Erklärung zu den folgenden Produkten bzw. Begriffen:

Wildsammlung

In der freien Natur gesammelte, **essbare Wildpflanzen** (Beeren, Pilze...) dürfen nur dann als „Bio“ bezeichnet und als Zutat für ein Bio-Produkt verwendet werden, wenn die Sammelgebiete in die Bio-Kontrolle einbezogen und die gesammelten Pflanzen zertifiziert wurden.

Hausgarten

Im **eigenen Garten geerntetes Obst und Gemüse** darf nur als „Bio“ vermarktet oder für die Erzeugung von Bio-Produkten verwendet werden, wenn der Garten als Bio-Fläche von der Bio-Kontrollstelle kontrolliert und die Erntegüter zertifiziert wurden.

Umstellungsprodukte

Umstellungsprodukte dürfen nur als solche bezeichnet werden, wenn das Produkt aus nur **einer** landwirtschaftlichen Zutat besteht, die aus Umstellung stammt. Diese Zutat muss pflanzlich sein. Umstellungsprodukte dürfen also keine tierischen Zutaten enthalten. In der Auslobung muss ein Hinweis auf die Umstellung gegeben werden.

2. Notwendige Aufzeichnungen für die Bio-Kontrolle

Um die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften im Rahmen der Bio-Kontrolle überprüfen und die „Geschichte“ des Bio-Produkts nachvollziehen zu können, muss ein bestimmtes Mindestmaß an Aufzeichnungen geführt und für die Kontrolle bereitgehalten werden.

Diese sind:

- Liste aller zugekauften landwirtschaftlichen Erzeugnisse sowie der verwendeten Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe zusammen mit dem Namen und der Anschrift der jeweiligen Lieferanten sowie dem Nachweis, dass es

Bio-Wein

Es gelten die Bestimmungen der EU Bio-Verordnung zur Herstellung und Deklaration von Bio-Wein und allen anderen Produkten des Weinsektors. Genauere Informationen zur Herstellung von Bio-Wein finden Sie auf der Homepage www.betriebsmittelbewertung.at unter Bio-Richtlinien. Zur richtigen Deklaration von Bio-Wein beachten Sie bitte den Punkt 3 Auslobung/ Etikettierung.

Für alle anderen Weine, wie z.B. Obstweine, Beerenweine oder Met, gelten die allgemeinen Bestimmungen zur Herstellung und Deklaration.

Gentechnikfreiheit

Grundsätzlich dürfen in der biologischen Produktion ausschließlich Zutaten eingesetzt werden, die gentechnikfrei erzeugt worden sind. Für manche der verwendeten Zutaten müssen Sie sich die gentechnikfreie Erzeugung durch eine Zusicherungserklärung bestätigen lassen. Dies gilt für alle Zutaten, die in der Liste der erlaubten Zutaten auf den folgenden Seiten mit einem * gekennzeichnet sind. Das notwendige Formular für diese Zusicherungserklärung finden Sie auf der Homepage www.betriebsmittelbewertung.at.

Die Gentechnikfreiheit wird bei allen Produkten, die im Betriebsmittelkatalog gelistet sind, überprüft. Sollten Sie Produkte beziehen, die nicht gelistet sind, müssen Sie eine Zusicherungserklärung zur Einhaltung des Gentechnikverbotes einholen.

sich bei den zugekauften Produkten um ein Bio-Produkt bzw. ein erlaubtes konventionelles Produkt handelt. Als Nachweis dienen das zum Zeitpunkt des Einkaufs gültige Bio-Zertifikat des Lieferanten, Produktetiketten und Warenbegleitpapiere.

- Lieferscheine bzw. Rechnungen
- Rezepturen und Spezifikationen der Produkte
- Zur Nachvollziehung der verarbeiteten Menge der einzelnen Rohstoffe dienen Produktions- und Verkaufsaufzeichnungen.

3. Auslobung/Etikettierung von Lebensmitteln

Sobald der Begriff Bio oder Öko auf einem Etikett verwendet wird, müssen jedenfalls die Bio-Bestimmungen eingehalten werden.

Empfehlenswert ist die Deklaration „Bio“ in Verbindung mit dem Namen des Produktes wie z. B. Bio-Brot, Bio-Apfelsaft. Es kann aber auch der Satz „aus biologischer Landwirtschaft“ verwendet werden.

Im Folgenden finden Sie die Deklarationselemente, die auf Etiketten verwendet werden müssen.

EU-Bio-Logo

Auf vorverpackten Lebensmittel (die an den Endverbraucher und/oder an gemeinschaftliche Einrichtungen abgegeben werden sollen) mit mehr als 95 % Bio-Anteil muss das EU-Bio-Logo verwendet werden (Mindestgröße 9x13,5 mm, im Verhältnis 1:1,5).



AT-BIO-XXX
Ursprungsangabe

Die Ursprungsangabe und der Kontrollstellencode müssen sich im selben Sichtfeld wie das EU-Bio-Logo befinden.

Genauere Vorgaben zur Verwendung des EU-Bio-Logos erfragen Sie bitte bei Ihrer Bio-Kontrollstelle.

Ursprungsangabe

Als Ursprungsangabe ist der Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe anzugeben, aus denen sich das Erzeugnis zusammensetzt, und zwar je nach Fall in einer der folgenden Formen:

- Wenn alle landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe **aus Österreich** stammen, kann eine der folgenden Varianten gewählt werden: „AT-Landwirtschaft“, „Österreichische Landwirtschaft“, „Österreich Landwirtschaft“ oder „Österreich-Landwirtschaft“.
- Wenn alle landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe **in der EU** erzeugt wurden: „EU-Landwirtschaft“.
- Wenn alle landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe **außerhalb der EU** erzeugt wurden: „Nicht-EU-Landwirtschaft“.
- Wenn die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe **teilweise innerhalb und teilweise außerhalb der EU** erzeugt wurden: „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“.

Zutaten, die in Summe weniger als fünf Gewichtsprozent der Gesamtmenge der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe nicht übersteigen, können bei der Herkunftsangabe unberücksichtigt bleiben.

Die Ursprungsangabe muss im selben Sichtfeld wie das EU-Bio-Logo angebracht werden und darf nicht in einer auffälligeren Farbe, Größe oder Schrifttyp als die Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses erscheinen.

Kontrollstellencode AT-BIO-XXX

Auf allen Bio-Produkten muss auf den Etiketten und Warenbegleitpapieren die Codenummer der Bio-Kontrollstelle angeführt sein, die für die Kontrolle des Unternehmers zuständig ist, der den letzten Erzeugung- oder Aufbereitungsvorgang vorgenommen hat. Diese Codes wurden europaweit vereinheitlicht. Für Österreich gilt folgender Aufbau: AT-BIO-XXX, wobei XXX die dreistellige Kennziffer der Bio-Kontrollstelle ist.

Produkte ohne EU-Bio-Logo

Für folgende Produkte darf das EU-Bio-Logo **nicht** verwendet werden: Umstellungsprodukte, Produkte mit Zutaten aus Jagd oder Fischerei und Produkte mit weniger als 95 % Bio-Bestandteilen. Der Kontrollstellencode muss am Etikett und den Warenbegleitpapieren angeführt werden.

Produkte aus kontrolliertem Gatterwild und kontrollierter Kaninchenproduktion dürfen mit dem EU-Bio-Logo ausgelobt werden.

Zutatenliste

In der Zutatenliste müssen die Bio-Zutaten als solche gekennzeichnet werden. Dies kann bei jeder Zutat erfolgen (Bio-Marillen, Bio-Zucker, ...) oder mittels * und einem darunter stehenden Hinweis, z. B.: *bio oder *aus biologischer Landwirtschaft.

Umstellungsprodukte

Diese Produkte dürfen nur aus **einer** pflanzlichen Zutat bestehen. Es muss ein Hinweis gegeben werden, dass das Produkt aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft stammt. Bio darf in der Produktbezeichnung nicht verwendet werden, ebensowenig das EU-Bio-Logo. Der Kontrollstellencode muss angeführt werden.

Bio-Wein

Entsprechend den Bestimmungen der EU Bio-Verordnung kann Wein aus Bio-Trauben, sofern alle Produktionsvorschriften eingehalten werden, als Bio-Wein deklariert werden. Die Richtlinien zur Herstellung von Bio-Wein finden Sie auf der Homepage www.betriebsmittelbewertung.at. Das EU-Bio-Logo sowie die dazugehörigen Angaben zu Herkunft und Kontrollstelle müssen am Etikett angegeben werden (siehe Musteretikett).

Produkte aus Jagd oder Fischerei

Für Produkte, deren Hauptzutat aus Jagd oder Fischerei stammt, gelten gesonderte Kennzeichnungsvorschriften. Erfragen Sie diese bitte bei Ihrer Bio-Kontrollstelle.

Produkte mit weniger als 95 % Bio-Bestandteilen

Enthält ein Produkt weniger als 95 % Bio-Zutaten, so ist im Verzeichnis der Zutaten anzugeben, welche Zutaten biologisch sind. Bitte beachten Sie, dass bei diesen

Produkten der Bio-Hinweis nur in der Zutatenliste aufscheinen darf, nicht in der Produktbezeichnung. Zudem muss im Verzeichnis der Zutaten der Gesamtanteil der biologischen Zutaten an den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs angegeben werden.

Der Kontrollstellencode muss am Etikett und den Warenbegleitpapieren angeführt werden. Genauere Informationen dazu erfragen Sie bitte bei Ihrer Kontrollstelle.

Bei allen Produkten müssen selbstverständlich die allgemeinen gesetzlich vorgeschriebenen Deklarationsvorschriften eingehalten werden.

Musteretiketten

Bio-Imkerei HONIGBÄR

BIO-HONIG

mit Bio-Haselnüssen



300 g

Zutaten:
90% Bio-Honig
10% Bio-Haselnüsse

Bei trockener, vor Wärme geschützter Lagerung mindestens haltbar bis: Tag/Monat/Jahr

Bio-Imkerei Honigbär
Am Bienenstock 1
1234 Musterdorf



AT-BIO-XXX
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Heidi Muster
Obstweg 1, 1234 Garten

Bio-Brombeer-Apfel-Fruchtaufstrich

250 g

Zutaten: Brombeeren* (30 %), Apfel* (20 %), Zucker*, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure

* aus biologischer Landwirtschaft

Mindestens haltbar bis Ende 03/2024
L-01 1006

Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen.



AT-BIO-XXX
Österreich Landwirtschaft

Grüner Veltliner

Bio-Wein aus Österreich




AT-BIO-XXX
AT-Landwirtschaft

Erzeugerabfüllung
Josef Winzer
Winzerstraße 1
A-1234 Winz
Enthält Sulfite

Qualitätswein 2021
L/N xxxxxx/21 trocken

11,5% vol Niederösterreich 0,75 l



Was ist ein BIO AUSTRIA-Produkt?

Ein mit dem BIO AUSTRIA-Markenzeichen gekennzeichnetes Produkt hat folgende Anforderungen zu erfüllen:

- Alle Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs stammen grundsätzlich zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft. Die konventionellen landwirtschaftlichen Zutaten Pektin, Därrne und Fructose (bis 31.12.2023) dürfen bis zu einem maximalen Anteil von 5 % eingesetzt werden. Die für BIO AUSTRIA zulässigen Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe sind in der Tabelle in Punkt 5 angeführt.
- Monoprodukte, welche nur eine einzige Zutat beinhalten, bestehen zu 100 % aus BIO AUSTRIA-Rohstoffen.
- Die in zusammengesetzten Lebensmitteln befindlichen Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind grundsätzlich BIO AUSTRIA-Rohstoffe. Bei Nichtverfügbar-

keit kann maximal ein Drittel aus EU-Bio-zertifizierten Rohstoffen bestehen.

- Bei Bio-Lebensmitteln, deren wertbestimmende Rohstoffe nicht oder in nicht ausreichender Menge in Österreich wachsen – wie zum Beispiel Bio-Oliven, Bio-Bananen usw. – beträgt der BIO AUSTRIA-Anteil zumindest 50 %.
- Zutaten wie Bio-Kaffee, Bio-Kakao, Bio-Bananen usw. sollen bei der Herstellung von BIO AUSTRIA-Produkten aus Fairem Handel stammen.
- Palmöl wird in BIO AUSTRIA-Produkten nicht verwendet, außer es handelt sich um biologisch angebautes Palmöl aus kontrolliert nachhaltiger Produktion ohne Regenwaldrodung und mit sozialen Mindestkriterien.
- Zutaten aus Wildsammlung sind am Etikett entsprechend ausgelobt.

Nähere Informationen finden Sie auf der BIO AUSTRIA-Homepage.

4. Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

Bei Bio-Produkten müssen die landwirtschaftlichen Zutaten aus biologischer Landwirtschaft, also von bio-zertifizierten Betrieben stammen.

Nur die in der folgenden Tabelle angeführten Zutaten dürfen bis zu insgesamt 5% bezogen auf das Gesamtgewicht aller landwirtschaftlichen Zutaten aus konventioneller

Landwirtschaft stammen, wobei die selbe Zutat aber nicht bio **und** konventionell eingesetzt werden darf (z. B. zur Hälfte konventionelles und biologisches Maiskeimöl). Achten Sie bitte beim Kauf auf die korrekte Bio-Kennzeichnung am Produkt, sowie auf der Rechnung, dem Lieferschein bzw. dem Zertifikat.

Erlaubte konventionelle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

Bezeichnung	BIO AUSTRIA
Essbare Früchte, Nüsse, Samen, Kräuter und Gewürze	
Kolanüsse (<i>Cola acuminata</i>)	nur in biologischer Qualität
Eicheln (<i>Quercus</i> spp.)	
Stachelbeeren (<i>Ribes uva-crispa</i>)	
Getrocknete Himbeeren (<i>Rubus idaeus</i>)	
Getrocknete rote Johannisbeeren (<i>Ribes rubrum</i>)	
Maracuja (Passionsfrucht, <i>Passiflora edulis</i>)	
Rosa Pfeffer (peruanischer Pfeffer, <i>Schinus molle</i>)	
Meerrettichsamensamen (<i>Armoracia rusticana</i>)	
Kleiner Galgant (<i>Alpinia officinarum</i>)	
Saflorblüten (<i>Carthamus tinctorius</i>)	
Brunnenkresse (<i>Nasturtium officinale</i>)	
Verschiedenes	
Algen, einschließlich Seetang, die für die Herstellung konventioneller Lebensmittel verwendet werden dürfen.	nur in biologischer Qualität
Pflanzliche Erzeugnisse	
Pflanzliche Fette und Öle, auch raffiniert, jedoch nicht chemisch verändert. Kakao-, Kokosnuss-, Oliven-, Sonnenblumen-, Palmen-, Raps-, Saflor-, Sesam-, und Sojaöl bzw. -fett dürfen nur in biologischer Qualität eingesetzt werden!	nur in biologischer Qualität
Fruchtzucker (Fruktose)	erlaubt
Reispapier	nur in biologischer Qualität
Oblaten	
Reis- und Wachsmaisstärke (nicht chemisch verändert)	
Erbsenprotein (<i>Pisum ssp.</i>)	
Rum aus Rohrzuckersaft	
Kirsch, hergestellt auf Basis von Früchten und Geschmacksstoffen (nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte)	
Tierische Erzeugnisse	
Gelatine	nur in biologischer Qualität
Därme	erlaubt
Molkenpulver „Herasuola“	nur in biologischer Qualität
Wasserorganismen, nicht aus der Aquakultur, die für die Herstellung konventioneller Lebensmittel verwendet werden dürfen	nur in biologischer Qualität

5. Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen

Kann bei der Erzeugung von Bio-Produkten auf Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe nicht verzichtet werden, dürfen lediglich die in der folgenden Tabelle angeführten Zutaten eingesetzt werden. Beachten Sie bitte die Anwendungseinschränkungen!

Erklärungen zur folgenden Tabelle

Es handelt sich um ein Lebensmittel tierischen Ursprungs, wenn mehr als 50 % der enthaltenen landwirtschaftlichen Zutaten tierischer Herkunft sind.

Umgekehrt müssen Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs zu mehr als 50 % aus pflanzlichen Zutaten bestehen. Diese

Unterscheidung ist wichtig, da nicht alle angeführten Zutaten für tierische und pflanzliche Produkte zugelassen sind.

Bei mit einem * gekennzeichneten Produkten müssen Sie eine Zusicherungserklärung zur Einhaltung des Gentechnikverbotes für das betreffende Produkt vom Hersteller einholen. Das notwendige Formular finden Sie auf www.betriebsmittelbewertung.at.

Zutaten, die mit zwei ** gekennzeichnet sind, werden als landwirtschaftliche Komponenten gesehen und müssen in die Prozentberechnung der biologischen Anteile mit einbezogen werden.

Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Bezeichnung	erlaubt bei Lebensmitteln		Bemerkungen/Anwendungseinschränkungen
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
Lebensmittelzusatzstoffe, einschließlich Träger			
E 153 Pflanzenkohle		ja	nur für geaschten Ziegenkäse und Morbier-Käse BIO AUSTRIA: nicht erlaubt
E 160b(i) Annatto Bixin** E 160b(ii) Annatto Norbixin**		ja	nur für Roten Leicester-Käse, Double-Gloucester-Käse, Cheddar, Mimolette-Käse BIO AUSTRIA: nicht erlaubt
E 170 Calciumcarbonat	ja	ja	darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden
E 220 Schwefeldioxid oder E 224 Kaliummetabisulfit (Kaliumdisulfit, Kaliumpyrosulfit)	nur für Obstwein	nur für Met	In Obstweinen sowie Met mit und ohne Zusatz von Zucker: 100 mg/l. Als Obstwein gilt in diesem Zusammenhang Wein aus anderem Obst als Weintrauben. Die Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt in mg/l SO ₂ .
E 223 Natriummetabisulfit		nur für Krebstiere	
E 250 Natriumnitrit		nur für Fleischerzeugnisse Nicht in Verbindung mit E 252.	Darf nur verwendet werden, wenn der zuständigen Behörde glaubhaft nachgewiesen wurde, dass keine technologische Alternative zur Verfügung steht, die dieselben Garantien bietet und/oder die es gestattet, die besonderen Merkmale des Erzeugnisses beizubehalten. Richtwert für die Zugabemenge: 80mg/kg, Rückstandshöchstmenge: 50 mg/kg (ausgedrückt in NaNO ₂).
E 252 Kaliumnitrat		nur für Fleischerzeugnisse Nicht in Verbindung mit E 250.	
E 270 Milchsäure*	ja	ja	
E 290 Kohlendioxid	ja	ja	
E 296 Apfelsäure*	ja		BIO AUSTRIA: nicht erlaubt
E 300 Ascorbinsäure*	ja	nur für Fleischerzeugnisse	
E 301 Natriumascorbat*		ja	in Verbindung mit Nitrit oder Nitrat bei Fleischerzeugnissen
E 306 stark tocopherolhaltige Extrakte**	ja	ja	Antioxidans

Bezeichnung	erlaubt bei Lebensmitteln		Bemerkungen/Anwendungseinschränkungen
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
E 322 Lecithin**	ja	nur für Milcherzeugnisse	nur aus biologischer Produktion
E 325 Natriumlactat*	ja	nur für Milch- und Fleischerzeugnisse	
E 330 Zitronensäure*	ja	ja	
E 331 Natriumcitrat*	ja	ja	
E 333 Calciumcitrat*	ja		
E 334 Weinsäure (L(+)-)*	ja	nur für Met	
E 335 Natriumtartrat	ja		
E 336 Kaliumtartrat	ja		
E 341 (i) Monocalcium-phosphat	ja		Triebmittel als Mehlzusatz BIO AUSTRIA: nicht erlaubt
E 392 Extrakt aus Rosmarin**	ja	ja	nur aus biologischer Produktion
E 400 Alginsäure	ja	nur für Milcherzeugnisse	
E 401 Natriumalginat	ja	nur für Milcherzeugnisse	
E 402 Kaliumalginat	ja	nur für Milcherzeugnisse	
E 406 Agar-Agar	ja	nur für Milch- und Fleischerzeugnisse	
E 407 Carrageen	ja	nur für Milcherzeugnisse	
E 410 Johannesbrotkernmehl**	ja	ja	nur aus biologischer Produktion
E 412 Guarkernmehl**	ja	ja	nur aus biologischer Produktion
E 414 Gummi arabicum **	ja	ja	nur aus biologischer Produktion
E 415 Xanthan*	ja	ja	
E 417 Tarakernmehl	ja	ja	Verdickungsmittel. Nur aus biologischer Produktion.
E 418 Gellan	ja	ja	nur in der stark acyl-haltigen Form, nur aus biologischer Produktion BIO AUSTRIA: nicht erlaubt
E 422 Glycerin	ja	ja	Nur pflanzlichen Ursprungs. Nur aus biologischer Produktion. Lösungsmittel und Träger in Pflanzenextrakten und Aromen, als Feuchthaltemittel in Gelatine-kapseln und zur Beschichtung von Filmtabletten. BIO AUSTRIA: nicht erlaubt
E 440 (i) Pektin**	ja	nur für Milcherzeugnisse	
E 464 Hydroxypropyl-methylcellulose	ja	ja	nur zur Herstellung von Kapselhüllen
E 500 Natriumcarbonate (z. B. Speisesoda)	ja	ja	
E 501 Kaliumcarbonate	ja		
E 503 Ammoniumcarbonate	ja		
E 504 Magnesiumcarbonate	ja		
E 509 Calciumchlorid		ja	zur Milchgerinnung
E 516 Calciumsulfat	ja		Träger
E 524 Natriumhydroxid	ja		Oberflächenbehandlung von Laugengebäck und Säureregulierung bei biologischen Aromen

Bezeichnung	erlaubt bei Lebensmitteln		Bemerkungen/Anwendungseinschränkungen
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
E 551 Siliziumdioxid	ja	ja	für Kräuter und Gewürze in getrockneter Pulverform, Aromen und Propolis BIO AUSTRIA: nicht erlaubt
E 553 b Talkum	ja	Oberflächenbehandlung von Würsten	
E 901 Bienenwachs	ja		Nur als Überzugmittel für Zuckerwaren. Bienenwachs aus biologischer Bienenhaltung
E 903 Carnaubawachs	ja		Als Überzugmittel für Zuckerwaren. Zur konservierenden Beschichtung von Früchten, die im Zuge einer Quarantänemaßnahme zum Schutz von Schadorganismen einer Extremkältebehandlung unterzogen werden. Nur aus biologischer Produktion.
E 938 Argon	ja	ja	
E 939 Helium	ja	ja	
E 941 Stickstoff	ja	ja	
E 948 Sauerstoff	ja	ja	
E 968 Erythrit	ja	ja	Nur wenn aus biologischer Produktion ohne Einsatz von Ionenaustauschtechnologie gewonnen BIO AUSTRIA: nicht erlaubt

Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse

Wasser	ja	ja	Trinkwasser (lt. Richtlinie 98/83/EG)
Calciumchlorid	ja	Wurstwaren	Koagulationsmittel
Calciumcarbonat (Entsäuerungskalk)	ja		
Calciumhydroxid	ja		
Calciumsulfat	ja		Koagulationsmittel
Magnesiumchlorid (oder Nigari)	ja		Koagulationsmittel
Kaliumcarbonat	ja		nur zum Trocknen von Weintrauben
Natriumcarbonat	ja	ja	
Milchsäure*		ja	zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbadetes bei der Käseherstellung
L(+)-Milchsäure aus Gärsubstraten*	für die Herstellung von Pflanzenproteinextrakten		
Zitronensäure*	ja	ja	
Natriumhydroxid	ja		für die Zuckerproduktion; für die Gewinnung von Öl ausgenommen Olivenöl; für die Herstellung von Pflanzenproteinextrakten
Schwefelsäure	nur in der Zuckerherstellung	nur zur Gelatineherstellung	
Hopfenextrakt, Pinienharzextrakt	nur für antimikrobielle Zwecke bei der Zuckerherstellung		Wenn verfügbar aus biologischer Produktion.
Salzsäure		ja	nur zur Gelatineherstellung und zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbadetes bei der Herstellung von Gouda-, Edamer und Maasdamer Käse, Boerenkaas, Friese und Leidse Nagelkaas

Bezeichnung	erlaubt bei Lebensmitteln		Bemerkungen/Anwendungseinschränkungen
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
Ammoniumhydroxid		nur zur Gelatineherstellung	
Wasserstoffperoxid		nur zur Gelatineherstellung	
Kohlendioxid	ja	ja	
Stickstoff	ja	ja	
Ethanol*	ja	ja	nur als Lösemittel BIO AUSTRIA: nur als Lösemittel für pflanzliche Produkte erlaubt
Gerbsäure	ja		Filterhilfe
Eiweißalbumin	ja		
Kasein	ja		
Gelatine	ja		
Hausenblase	ja		
Pflanzliche Öle	ja	ja	nur als Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter und nur aus biologischer Produktion
Siliziumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung (z. B. Kieselsol)	ja		
Aktivkohle (CAS-7440-44-0)	ja	ja	
Talkum	ja		in Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 553b
Bentonit	ja	Verdickungsmittel für Met	
Cellulose	ja	nur zur Gelatineherstellung	
Kieselgur	ja	nur zur Gelatineherstellung	
Perlit	ja	nur zur Gelatineherstellung	
Haselnussschalen	ja		
Reismehl	ja		
Bienenwachs	ja		Trennmittel, aus biologischer Bienenhaltung
Carnaubawachs	ja		Trennmittel Nur aus biologischer Produktion
Essigsäure/Essig	ja	ja	Nur für die Fischverarbeitung. Nur aus biologischer Produktion, durch natürliche Fermentation, nicht mit oder aus GVO hergestellt.
Thiaminhydrochlorid	ja	ja	Nur zur Verwendung für die Verarbeitung von Obstweinen, einschließlich Apfel- und Birnenwein und Met
Diammoniumphosphat (DAP)	ja	ja	Nur zur Verwendung für die Verarbeitung von Obstweinen, einschließlich Apfel- und Birnenwein und Met
Holzfasern	ja	ja	Die Herkunft des Holzes sollte auf zertifiziertes, nachhaltig geschlagenes Holz begrenzt sein. Das verwendete Holz darf keine toxischen Bestandteile enthalten (Behandlung nach dem Einschlag, natürlich vorkommende Toxine oder Toxine aus Mikroorganismen)

Aromen

nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte*

BIO AUSTRIA: Rauch nur von naturbelassenen Hölzern und Zweigen

Wasser und Salz

Trinkwasser und Salze (hauptsächlich aus Natrium- oder Kaliumchlorid), die im Allgemeinen bei der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden.

Mineralstoffe (einschließlich Spurenelemente), Vitamine*, Aminosäuren* und Mikronährstoffe

Nur zugelassen, wenn die Verwendung für das betreffende Lebensmittel gesetzlich vorgeschrieben ist.

Farben zum Stempeln von Fleisch

In diesem Bereich gibt es für Bio keine Einschränkungen zu den Farben, die im konventionellen Bereich erlaubt sind.

Farben zum Färben von Eiern

Natürliche Farben und natürliche Überzugstoffe für das traditionelle dekorative Färben der Schale gekochter Eier mit dem Ziel, diese zu einer bestimmten Zeit des Jahres in Verkehr zu bringen.

Zubereitungen aus Mikroorganismen

Alle normalerweise in der Lebensmittelherstellung verwendete Zubereitungen aus Mikroorganismen: Bakterien*, Schimmelpilze*, Enzyme*, Naturlab*, Labaustauschstoffe*, Hefen*^{und**}

* Bei mit einem * gekennzeichneten Produkten müssen Sie eine Zusicherungserklärung zur Einhaltung des Gentechnikverbotes für das betreffende Produkt vom Hersteller einholen. Das notwendige Formular finden Sie auf www.betriebsmittelbewertung.at.

** Zutaten werden als landwirtschaftliche Komponenten gesehen und müssen in die Prozentberechnung der biologischen Anteile mit einbezogen werden.



Betriebsmittelbewertung

- 🔍 Kompetente Bewertung von Betriebsmitteln für die biologische Landwirtschaft in Österreich
- 🔍 Online Produktsuche www.betriebsmittelbewertung.at
- 🔍 Logo „geprüftes Betriebsmittel für Bio“
- 🔍 Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden, Bio-Kontrollstellen, der Bio-Beratung und den Bio-Verbänden
- 🔍 Core Partner der European Input List



EASY-CERT services GmbH Betriebsmittelbewertung
Königsbrunner Straße 8, 2202 Enzersfeld, Tel: 02262/672214-49
www.betriebsmittelbewertung.at