

# 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.

Ganz allgemein gilt, dass die Aufbereitung von Bio-Lebensmitteln räumlich oder zeitlich getrennt von konventionellen Lebensmitteln erfolgen muss. Bei allen Produkten müssen selbstverständlich die allgemeinen gesetzlich vorgeschriebenen Deklarationsvorschriften eingehalten werden.

### Bio-Produkte

In der Verarbeitung dürfen neben landwirtschaftlichen Bio-Zutaten grundsätzlich nur Trinkwasser, Speisesalz sowie biotaugliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Aromastoffe, Mikroorganismen und Enzyme zugesetzt werden. Aminosäuren, Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine und andere Mikronährstoffe können nur ausnahmsweise für besondere Anforderungen wie beispielsweise in der Säuglingsnahrung eingesetzt werden. Konventionelle landwirtschaftliche Zutaten dürfen nur verwendet werden, wenn sie zugelassen worden sind und bis zu einem maximalen Gewichtsanteil von 5% bezogen auf die landwirtschaftlichen Zutaten.

### 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.

## 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

### 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** und als Umstellungsprodukt zertifiziert sein. In der Auslobung muss ein Hinweis auf die Umstellung gegeben werden. Ein Umstellungshinweis für tierische Produkte ist nicht zulässig.

### 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](http://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 Lebensmitteln (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. Die Ursprungsangabe muss unmittelbar unter der Kontrollstellenummer angebracht werden und darf nicht in einer auffälligeren Farbe, Größe oder Schrifttyp als die Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses erscheinen (siehe Musteretiketten).

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 mindestens 95 Gewichtsprozent der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe **aus Österreich** stammen, kann eine der folgenden Varianten gewählt werden: „AT-Landwirtschaft“, „Österreichische Landwirtschaft“, „Österreich Landwirtschaft“ oder „Österreich-Landwirtschaft“.
- Wenn mindestens 95 Gewichtsprozent der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe **in der EU** erzeugt wurden: „EU-Landwirtschaft“.
- Wenn mindestens 95 Gewichtsprozent der 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“.

Erklärung: Zutaten, die in Summe weniger als fünf Gewichtsprozent der Gesamtmenge der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe ausmachen, können bei der Herkunftsangabe unberücksichtigt bleiben.

#### Kontrollstellencode AT-BIO-XXX

In der Produktkennzeichnung (z. B. auf Etiketten) ist immer jene Codenummer der Kontrollstelle anzuführen, die für die Kontrolle des Unternehmers zuständig ist, der den letzten Erzeugungs- oder Aufbereitungsvorgang vorgenommen hat. In der Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren (z. B. auf Lieferscheinen oder Rechnungen) ist grundsätzlich immer die Codenummer der Kontrollstelle anzuführen, welche Ihr Unternehmen / Ihren Betrieb zertifiziert. 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. Der Kontrollstellencode muss angeführt werden. Bio darf in der Produktbezeichnung **nicht** verwendet werden, ebensowenig das EU-Bio-Logo.

#### 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](http://www.betriebsmittelbewertung.at) unter Bio-Richtlinien. Das EU-Bio-Logo sowie die Ursprungsangabe und der Kontrollstellencode müssen am Etikett angegeben werden (siehe Musteretikett). Für alle anderen Weine, wie z. B. Obstweine, Beerenweine oder Met, gelten die allgemeinen Bestimmungen zur Herstellung und Deklaration.

#### Produkte aus Jagd oder Fischerei

Für Produkte, deren Hauptzutat aus Jagd oder Fischerei stammt, wie zum Beispiel Hirschwurst mit Bio-Schweinefleisch, 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. In einem Produkt darf dieselbe Zutat nicht biologisch und konventionell sein. Auch bei diesen Produkten dürfen ausschließlich biotaugliche Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden.

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.

### 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



AT-BIO-XXX  
Österreich Landwirtschaft

Mindestens haltbar bis  
Ende 03/2025  
L-01 1006  
Nach dem Öffnen  
gekühlt aufbewahren  
und bald verbrauchen.

## Grüner Veltliner

Bio-Wein aus Österreich



AT-BIO-XXX  
AT-Landwirtschaft



Erzeugerabfüllung  
Josef Winzer  
Winzerstraße 1  
A-1234 Winz  
Enthält Sulfite

Qualitätswein 2022  
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. Es dürfen nur konventionelle Naturdärme bis zu einem maximalen Gewichtsanteil von 5 % eingesetzt werden. Die für BIO AUSTRIA zulässigen Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe sind in der Tabelle in Punkt 4 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 Nichtverfügbarkeit 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. 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](http://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	
<b>Lebensmittelzusatzstoffe, einschließlich Träger</b>			
E 153 Pflanzenkohle		ja	nur für geaschten Ziegenkäse und Morbier-Käse <b>BIO AUSTRIA:</b> Nicht erlaubt
E 160b(i) Annatto Bixin** E 160b(ii) Annatto Norbixin**		ja	nur für Roten Leicester-Käse, Double-Gloucester-Käse, Cheddar, Mimolette-Käse <b>BIO AUSTRIA:</b> 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 <sub>2</sub> .
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: 80 mg/kg, Rückstandshöchstmenge: 50 mg/kg (ausgedrückt in NaNO <sub>2</sub> ).
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		<b>BIO AUSTRIA:</b> 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	ja	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		ab dem 1.1.2027 nur aus biologischer Produktion
E 336 Kaliumtartrat	ja		ab dem 1.1.2027 nur aus biologischer Produktion
E 337 Kaliumnatriumtartrat	ja		ab dem 1.1.2027 nur aus biologischer Produktion
E 341 (i) Monocalcium-phosphat	ja		Triebmittel als Mehlzusatz <b>BIO AUSTRIA:</b> 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 <b>BIO AUSTRIA:</b> Nicht erlaubt
E 422 Glycerin	ja	ja	Nur pflanzlichen Ursprungs. Nur aus biologischer Produktion. Lösungsmittel und Träger in Pflanzenextrakten und Aromen, als Feuchthaltemittel in Gelatinekapseln und zur Beschichtung von Filmtabletten. <b>BIO AUSTRIA:</b> Nicht erlaubt
E 440 (i) Pektin**	ja	nur für Milcherzeugnisse	
E 464 Hydroxypropylmethylcellulose	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 <b>BIO AUSTRIA:</b> 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 <b>BIO AUSTRIA:</b> 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 <b>BIO AUSTRIA:</b> 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 Überzugsstoffe 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\*<sup>und\*\*</sup>

\* 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](http://www.betriebsmittelbewertung.at).

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

## 5. Konventionelle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

Konventionelle landwirtschaftliche Zutaten dürfen nur verwendet werden, wenn sie erlaubt sind (siehe folgende Tabelle) und bis zum einem maximalen Gewichtsanteil

von 5 % bezogen auf die landwirtschaftlichen Zutaten. In diesem Fall darf das Produkt als Bio-Produkt ausgelobt werden.

### Erlaubte konventionelle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

Bezeichnung	Bemerkungen/Anwendungseinschränkungen
Arame-Algen ( <i>Eisenia bicyclis</i> ) und Hijiki-Algen ( <i>Hizikia fusiforme</i> )	sowohl unverarbeitet als auch als Erzeugnisse der ersten Verarbeitungsstufe, die mit diesen Algen in unmittelbarem Zusammenhang stehen
Rinde des Pau d'Arco Baumes <i>Handroanthus impetiginosus</i> („lapacho“)	Nur für Kombucha und Teemischungen
Därme	Aus natürlichen tierischen Rohstoffen oder pflanzlichen Ursprungs
Gelatine	Aus anderen Quellen als von Schweinen
Milchmineral (pulverförmig oder flüssig)	Nur bei Verwendung aufgrund seiner sensorischen Funktion, um Natriumchlorid ganz oder teilweise zu ersetzen
Wildfisch und wild lebende Wassertiere sowohl unverarbeitet als auch daraus hergestellte Verarbeitungserzeugnisse	Nur aus Fischereien, deren Nachhaltigkeit im Rahmen einer Regelung zertifiziert wurde, die gemäß den Grundsätzen der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 von der zuständigen Behörde anerkannt ist, gemäß Anhang II Teil III Nummer 3.1.3.1 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2018/848 Nur, wenn nicht aus ökologischer/biologischer Aquakultur verfügbar



## 6. Bezugsquellen

Hier finden Sie eine Auswahl von Produkten, die bei der Herstellung von Bio-Lebensmitteln eingesetzt werden dürfen. Sie finden diese und weitere Produkte auch in der Online-Produktsuche auf [www.betriebsmittelbewertung.at](http://www.betriebsmittelbewertung.at).

Wenn Kulturen der Firmen Danisco oder Chr. Hansen eingesetzt werden, müssen diese entweder in der Online-Produktsuche gelistet sein oder es muss eine Zusicherungserklärung zur Gentechnikfreiheit vorliegen.

### Firma / Produkte

**BHG Betriebsmittel Handels GmbH & Co KG, Moosham 10, 4943 Geinberg,  
Tel. 07723/44820-0, [office@bhg.co.at](mailto:office@bhg.co.at), [www.bhg.co.at](http://www.bhg.co.at)**

Käse- und Joghurtkulturen von Fa. Danisco und Fa. Chr. Hansen

BioRen Naturlab von Fa. Chr. Hansen

Bio-Fruchtzubereitungen: Banane, Erdbeer, Heidelbeer, Himbeer, Kirsch, Mango-Vanille, Mocca, Pfirsich-Marille, Müsli, Vanille, weitere Sorten auf Anfrage

Bio-Gewürzmischungen

Bio-Rübenzucker

Bio-Magermilchpulver

**BIOSERVICE Zach GmbH, Wirtschaftspark 1, 3943 Schrems,  
Tel. 02853/20660, [zach@bioservice.at](mailto:zach@bioservice.at), [www.bioservice.at](http://www.bioservice.at)**

Ascorbinsäure gentechnikfrei

Pektin gentechnikfrei

Zitronensäure kristallin gentechnikfrei

Bio-Zucker weiß

**LESAFFRE Austria AG, IZ-NÖ Süd, Straße 7/Objekt 58B, 2355 Wr. Neudorf,  
Tel. 02236/677988-0, [office.at@lesaffre.at](mailto:office.at@lesaffre.at), [www.lesaffre.at](http://www.lesaffre.at)**

Backhefe Mautner

Bio Goldmix

Bio Hagelzucker

Bio-Dinkel-Sauerteig

Bio-Sauerteig Creme de Levain

Dinkel-Backmittel für die Bio-Backwaren

Kastalia Flüssighefe

**MAYER & GEYER GmbH, Rupert-Gutmann-Straße 6, 8200 Albersdorf/Gleisdorf,  
Tel. 03112/62333-0, FAX 03112/62333-20, [office@mayergeyer.at](mailto:office@mayergeyer.at), [www.mayergeyer.at](http://www.mayergeyer.at)**

Käse- und Joghurtkulturen von Fa. Danisco

BioRen Naturlab von Fa. Chr. Hansen

Bio-Magermilchpulver von Fa. Alpi

Bio-Fruchtzubereitungen von Fa. Agrana: Viele Fruchtarten sowie Spezialsorten wie Bratapfel etc.

**Schliessmann C. Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG, Auwiesenstraße 5, DE-74523 Schwäbisch Hall,  
Tel. 0049/791/97191-0, [service@c-schliessmann.de](mailto:service@c-schliessmann.de), [www.c-schliessmann.de](http://www.c-schliessmann.de)**

Glühwein-Gewürzextrakt Bio

Bio-Invertzuckersirup

## 7. Produkte für die Weinbereitung

Firma / Produkte	BIO AUSTRIA
<b>Lallemand GmbH, Ottakringerstraße 89, 1160 Wien,            Tel. 0676/3143502, weintechnologie@lallemand.com, www.weintechnologie.at</b>	
Bio Yeast Cell Wall	
Blanc Nature	
Filtra Blank 2 n.a.	Nicht erlaubt!
Filtra Mostgelatine	Nicht erlaubt!
Filtragel 100	
Filtragum	Nicht erlaubt!
Inofine V	
Inofine V MES	
IOC Flotationsgelatine	
Lalvin EC 1118 Organic	
Most Purilat V	
Most-Kasilat	Nicht erlaubt!
Optigum	Nicht erlaubt!
QI Fine MES	
RTK Sucraisin Bio	Nicht erlaubt!
Tanin Bouquet	
Tanin Essential Antioxidant	
Tanin Essential Free Off	
Tanin Essential Fresh	
Tanin Essential Oak Barrel	
Tanin Essential White Fruit	
Tanin Fresh	
Tanin Oak Soft	
Tanin Oak Struktur	
Tanin Prämiumfruit	
Tanin Skin	
Tanin Spice	
Tanin SR Color Protect	
Tanin SR Color Stab	
Tanin SR Terroir	
Tanin Sweet	
<b>Sulfometa Handelsges.m.b.H., Schillerstraße 7, 3500 Krems an der Donau,            Tel. 02732/777-30, office@sulfometa.com, www.sulfometa.com</b>	
Bio RTK Pulver	Nicht erlaubt!
Metaweinsäure Super 40 Special	
Sulfometa Premium Tubes	
Sulfometa Vinogum	Für BIO AUSTRIA deklarierte Weine nicht erlaubt!
SUPERDAP GREEN Hefenährstoff	
Zitronensäure Jungbunzlauer, gentechnikfrei	

## 8. Reinigung und Desinfektion

Die folgenden Produkte wurden nach Kriterien bewertet, die von EASY-CERT services Betriebsmittelbewertung gemeinsam mit DIE UMWELTBERATUNG erarbeitet wurden.

Es wird die gesamte Rezeptur bewertet und dabei besonders auf die Umweltverträglichkeit der eingesetzten

Komponenten geachtet. Eine Reihe von umweltschädlichen Substanzen in der Rezeptur wird ausgeschlossen. Sie finden die Kriterien auf der Homepage [www.betriebsmittelbewertung.at](http://www.betriebsmittelbewertung.at) unter Bio-Richtlinien.

Die Wirksamkeit der Produkte wird von EASY-CERT services Betriebsmittelbewertung nicht überprüft.

Produktname	Wirkstoffe	Firma
<b>Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der pflanzlichen Erzeugung</b>		
calgonit NF 422	Natriumhydroxid	Calvatis, <a href="http://www.calvatis.com">www.calvatis.com</a>
calgonit NN 497	Natriumhydroxid	Calvatis, <a href="http://www.calvatis.com">www.calvatis.com</a>
Füllersteril	Alkohol	Sulfometa, <a href="http://www.sulfometa.com">www.sulfometa.com</a>
Hydrosan	Wasserstoffperoxid	Sulfometa, <a href="http://www.sulfometa.com">www.sulfometa.com</a>
Hydrosan Stabil	Essigsäure, Peressigsäure, Wasserstoffperoxid	Sulfometa, <a href="http://www.sulfometa.com">www.sulfometa.com</a>
hygienicDES FORTE	Alkohol	Hagleitner Hygiene International, <a href="http://www.hagleitner.at">www.hagleitner.at</a>
Super Foam Schaumreiniger	Natriumhydroxid	Sulfometa, <a href="http://www.sulfometa.com">www.sulfometa.com</a>
TM 70	Alkohol	Thonhauser, <a href="http://www.thonhauser.net">www.thonhauser.net</a>
TM BISTERIL	Wasserstoffperoxid	Thonhauser, <a href="http://www.thonhauser.net">www.thonhauser.net</a>
TM Foam Caustic	Natriumhydroxid	Thonhauser, <a href="http://www.thonhauser.net">www.thonhauser.net</a>
TM Foam Citro	Zitronensäure	Thonhauser, <a href="http://www.thonhauser.net">www.thonhauser.net</a>
TM FOAM PERACID	Essigsäure, Peressigsäure, Wasserstoffperoxid	Thonhauser, <a href="http://www.thonhauser.net">www.thonhauser.net</a>
TM OXO BL	Wasserstoffperoxid	Thonhauser, <a href="http://www.thonhauser.net">www.thonhauser.net</a>
TM PERACID 15	Essigsäure, Peressigsäure, Wasserstoffperoxid	Thonhauser, <a href="http://www.thonhauser.net">www.thonhauser.net</a>
TM PERACID 5	Essigsäure, Peressigsäure, Wasserstoffperoxid	Thonhauser, <a href="http://www.thonhauser.net">www.thonhauser.net</a>
TM RECOND AC	Kaliumhydroxid	Thonhauser, <a href="http://www.thonhauser.net">www.thonhauser.net</a>
TM RECOND PH	Zitronensäure	Thonhauser, <a href="http://www.thonhauser.net">www.thonhauser.net</a>
TM TARTAREX	Natriumhydroxid	Thonhauser, <a href="http://www.thonhauser.net">www.thonhauser.net</a>
TM TAUCHREINIGER	Natriumcarbonat	Thonhauser, <a href="http://www.thonhauser.net">www.thonhauser.net</a>
Weinsteinlöser Pulver extra stark	Natriumhydroxid	Sulfometa, <a href="http://www.sulfometa.com">www.sulfometa.com</a>
<b>Produkte für Verarbeitungs- und Lagerräume</b>		
calgonit DS 628	Essigsäure, Peressigsäure, Wasserstoffperoxid	Calvatis, <a href="http://www.calvatis.com">www.calvatis.com</a>
calgonit NF 422	Natriumhydroxid	Calvatis, <a href="http://www.calvatis.com">www.calvatis.com</a>
calgonit NN 497	Natriumhydroxid	Calvatis, <a href="http://www.calvatis.com">www.calvatis.com</a>
<b>Reinigung und Desinfektion in der Fleisch- und Fischverarbeitung</b>		
ANTI-GERM DES ALC-IP	Isopropanol	Kersia, <a href="http://www.kersia-group.com">www.kersia-group.com</a>