



akkreditiert gemäß
EN 45011 BGBl. II 33/2011

AT-BIO-401

BIOS - Biokontrollservice Österreich

A-4552 Wartberg, Feyregg 39, Tel. 07587/7178, Fax 07587/7178-11
office@bios-kontrolle.at, www.bios-kontrolle.at



AT-BIO-401
Stand: 02-2014, Seite 1 von 8

Allgemeine Anforderungen zur Biokontrolle und Zertifizierung von Fleischverarbeitungsbetrieben

Gesetzliche Grundlagen, wer ist kontrollpflichtig?

Die gesetzlichen Grundlagen für die Bio-Kontrolle ist die EU-Verordnung 834/2007 über den ökologischen Landbau und der Österreichische Lebensmittelcodex Kap. A8. Kontrollpflichtig ist jedes Unternehmen, das biologische Erzeugnisse mit dem Ziel der Vermarktung erzeugt, aufbereitet, lagert oder aus einem Drittland einführt.

Darunter fallen folgende Erzeugnisse, sofern sie als Erzeugnisse aus biologischem Landbau gekennzeichnet sind oder gekennzeichnet werden sollen:

- a.) nicht verarbeitete pflanzliche Agrarerzeugnisse; außerdem Tiere und nicht verarbeitete tierische Agrarerzeugnisse.
- b.) Für den menschlichen Verzehr bestimmte verarbeitete pflanzliche und tierische Agrarerzeugnisse, die im Wesentlichen aus einer oder mehreren Zutaten pflanzlichen und/oder tierischen Ursprungs bestehen.

Das heißt jeder, der biologische Produkte in irgendeiner Form manipuliert (schlachtet, zerlegt, verarbeitet, transportiert usw.) und diese danach auf den Etiketten, Lieferscheinen, Rechnungen usw. als Bio deklariert, ist kontrollpflichtig. Sollte die Kontrollpflicht nicht eingehalten werden, ist dies ein klarer Verstoß gegen die EU-Verordnung 834/2007, welcher von der Lebensmittelbehörde exekutiert wird.

Wie komme ich zu einer Kontrolle und einer nachstehenden Zertifizierung?

Grundlage für die Kontrolle und Zertifizierung ist der Abschluss eines Kontrollvertrages mit einer in Österreich anerkannten und akkreditierten Kontrollstelle.

Nach Abschluss eines Kontrollvertrages wird von der Kontrollstelle ein jährliches angekündigtes, umfassendes Audit durchgeführt. Zusätzlich können von der Kontrollstelle noch unangekündigte Stichprobenkontrollen veranlasst werden.

Basis der Kontrolle ist eine Checkliste und ein daraus resultierender Sanktionskatalog. Die Sanktionen werden je nach Art und Schwere des Vergehens ausgesprochen und reichen von einer Nachreichung fehlender Dokumente/Unterlagen, einer kostenpflichtigen Nachkontrolle, über eine Meldung an die Behörde bis zum Ausschluss des Betriebes aus dem gültigen Kontrollverhältnis. Beim positiven Verlauf der Kontrollen erhält der Betrieb das Bio-Zertifikat, welches ihn berechtigt Bio-Produkte in Umlauf zu bringen.

Um den Zeitaufwand, sowohl für den Betrieb als auch für die Kontrollorgane in einem vertretbaren Aufwand zu halten, sind im folgenden Absatz Grundzüge der Biokontrolle für Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe und Verarbeitungsbetriebe angeführt. Natürlich kann die Bio-Produktion alle drei Bereiche bzw. nur einzelne davon umfassen.



akkreditiert gemäß
EN 45011 BGBl.II 33/2011

AT-BIO-401

BIOS - Biokontrollservice Österreich

A-4552 Wartberg, Feyregg 39, Tel. 07587/7178, Fax 07587/7178-11
office@bios-kontrolle.at, www.bios-kontrolle.at



AT-BIO-401
Stand: 02-2014, Seite 2 von 8

Information zur Fleischkontrolle:

SCHLACHTBETRIEBE:

1. Anlieferung:

Einhaltung der Tierschutzverordnung, Verbot von Stromstößen.

2. Lieferscheinprüfung:

Vollständig ausgefüllte Lieferscheine/Viehverkehrsscheine, gültige, aktuelle Zertifikate der Lieferanten. Besonders bei den Viehverkehrsscheinen ist darauf zu achten, dass im Kopf oben links bei Angaben zum Betrieb Bio angekreuzt wird und die Kontrollstelle ausgefüllt wird und beim Einzeltier im Feld rechts außen der Wortlaut Bio eingefügt wird.

3. Schlachtung:

Bei der Schlachtung ist darauf zu achten, dass die Bio-Tiere entweder ganz am Ende oder am Anfang einer Schlachtperiode geschlachtet werden. Bei größeren Schlachtbetrieben ist eine Blockschlachtung der Bio-Tiere verpflichtend.

Die Kennzeichnung der Tiere hat bei Rindern mittels Etiketten bzw. bei den restlichen Tieren mittels Schlagstempel zu erfolgen. Bei nicht klassifizierungspflichtigen Betrieben ist ein Schlachtprotokoll zu führen, welches vom Tierarzt zu unterzeichnen ist. Bei größeren Betrieben ist das Klassifizierungsprotokoll bzw. das Schlachtprotokoll ebenfalls bei der Kontrolle vorzulegen.

4. Lagerung Kühlraum:

Die Tiere sind getrennt und gekennzeichnet zu lagern. Die Kennzeichnung kann entweder an den Rohrbahnen bzw. am Tier selbst durch betriebsinterne Kennzeichnungen erfolgen. Bei Teilnehmern einer Spezifikation müssen die Rinder sowieso mittels Etikett gekennzeichnet sein.

5. Dokumentation:

Folgende Dokumente sind in einem Bio-Ordner abzulegen:

- Lieferscheine/Viehverkehrsscheine
- Zertifikate
- Schlacht- bzw. Klassifizierungsprotokolle
- Dispositionsschreiben von Vermarktungsorganisationen (z.B. Rinderbörse, Bio-Vermarktung NÖ., usw.)
- Warenausgangslieferscheine plus Rechnungen
- Aufzeichnungen Mengenflüsse



akkreditiert gemäß
EN 45011 BGBl. II 33/2011

AT-BIO-401

BIOS - Biokontrollservice Österreich

A-4552 Wartberg, Feyregg 39, Tel. 07587/7178, Fax 07587/7178-11
office@bios-kontrolle.at, www.bios-kontrolle.at



AT-BIO-401
Stand: 02-2014, Seite 3 von 8

ZERLEGE BETRIEBE

1. Anlieferung:

Es ist darauf zu achten, dass es bei der Anlieferung zu keinen Verwechslungen kommt. Die Schlachtkörperhälften bzw. -vierteln müssen eindeutig gekennzeichnet sein (Etiketten, Schlagstempel). Sollte das Fleisch in irgendeiner anderen Form (Christbaum, Eurowannen...) angeliefert werden, so sind diese ebenfalls zu kennzeichnen (bei Rindern kann dies z.B. durch Anbringen eines Schlachtkörperetikettes des betroffenen Tieres geschehen).

2. Lieferscheinüberprüfung:

Vollständig ausgefüllte Lieferscheine, gültige Zertifikate der Lieferanten. Folgende Punkte müssen auf den Lieferscheinen vermerkt sein: Ohrmarkennummer, der Bio-Hinweis und die Codenummer der Kontrollstelle.

3. Zerlegung:

Die Zerlegung der Bio-Tiere muss absolut getrennt von den konventionellen Tieren verlaufen. Dies kann durch eine räumliche bzw. zeitliche Trennung erfolgen.

Es ist wichtig, dass die Bio-Ware nach jedem Verarbeitungsschritt eindeutig gekennzeichnet wird.

4. Dokumentation:

Auch hier sollte die gesamte Dokumentation in einem eigenen Bio-Ordner abgelegt werden.

- Eingangslieferscheine
- Zerlegeprotokolle
- Zertifikate
- Warenausgangslieferscheine plus Rechnungen
- Lagerstandslisten für Tiefkühlware
- eine einmalig angefertigte prozentuelle Kalkulation von einem Tier, welches für die Bio-Verarbeitung in Frage kommt.



akkreditiert gemäß
EN 45011 BGBl. II 33/2011

AT-BIO-401

BIOS - Biokontrollservice Österreich

A-4552 Wartberg, Feyregg 39, Tel. 07587/7178, Fax 07587/7178-11
office@bios-kontrolle.at, www.bios-kontrolle.at



AT-BIO-401
Stand: 02-2014, Seite 4 von 8

VERARBEITUNGSBETRIEBE

- 1. Anlieferung:** Bei der Anlieferung ist darauf zu achten, dass diese getrennt bzw. gekennzeichnet erfolgt
- 2. Lieferscheinüberprüfung:** Vollständig ausgefüllte Lieferscheine, gültige Zertifikate der Lieferanten, sowie selbe Kennzeichnung wie bei Zerlegebetrieben.
- 3. Verarbeitung:** Bei jedem Verarbeitungsschritt (Chargenbildung, Kuttermulde, Selchwagen) ist wieder auf die genaue Bio-Kennzeichnung zu achten.
- 4. Dokumentation:** Anlegen eines eigenen Bio-Ordners.
 - Aufzeichnungen über Mengenflüsse
 - Eingangslieferscheine
 - Tagesproduktionsaufzeichnungen
 - Rezepturen
 - Zertifikate
 - Warenausgangslieferscheine
 - Lagerstandsliste der Tiefkühlware

Erlaubte Zutaten für die Wursterzeugung:

Im Bio-Bereich sind im Gegensatz zum konventionellen Bereich nicht alle Zutaten, welche im österreichischen Lebensmittelcodex erlaubt sind einsetzbar.

In folgender Tabelle sind alle Zutaten, welche für die Bio-Verarbeitung zugelassen sind angeführt. Bei jenen Zutaten, welche mit einem * gekennzeichnet sind, muss vom Produzenten selbständig eine sog. „Zusicherungserklärung zur Einhaltung des Gentechnikverbotes“ für das betreffende Produkt vom Hersteller eingeholt werden.

Das notwendige Formular für die Beschaffung einer "Zusicherungserklärung" kann bei der Kontrollstelle angefordert werden bzw. von der infoxgen-homepage (www.infoxgen.com) herunter geladen werden. Auch bei den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, die nicht biologisch erzeugt werden, gibt es die gleichen Einschränkungen (siehe Liste). Hier ist besonders darauf zu achten, dass nicht mehr als 5% eingesetzt werden.

Anmerkung: Unterscheidung zwischen "pflanzlichen" und "tierischen" Produkten: Es handelt sich um ein tierisches Produkt, wenn mehr als 50% der enthaltenen landwirtschaftlichen Zutaten tierischen Ursprungs sind.



akkreditiert gemäß
EN 45011 BGBl. II 33/2011

AT-BIO-401

BIOS - Biokontrollservice Österreich

A-4552 Wartberg, Feyregg 39, Tel. 07587/7178, Fax 07587/7178-11
office@bios-kontrolle.at, www.bios-kontrolle.at



AT-BIO-401
Stand: 02-2014, Seite 5 von 8

Verarbeitung

In Verarbeitungsprodukten beträgt der Anteil an nicht biologischen Zutaten höchstens 5 %. Der Zusatz von Wasser bleibt bei der Berechnung außer Betracht. Die beim jeweiligen Stoff angeführten Einschränkungen müssen **unbedingt** beachtet werden! Jene Zutaten, deren E-Nummern **fett** gedruckt sind, werden laut EU-VO 834/07 als landw. Komponenten gesehen und können in die %-Berechnung der biol. Anteile miteinbezogen werden. Ab 01.07.2010 ist diese Berechnungsvorgabe verpflichtend.

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
1. Lebensmittelzusatzstoffe, einschließlich Träger			
E 153 Pflanzenkohle		X	nur für: geaschter Ziegenkäse und Mobier-Käse, nicht erlaubt für BIO AUSTRIA-Betriebe
E 160 b Annatto, Bixin, Norbixin¹		X	nur für: Roter Leicester-Käse, Double-Gloucester-Käse, Cheddar, Mimolette-Käse, nicht erlaubt für BIO AUSTRIA-Betriebe
E 170 Calciumcarbonat	X	X	darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden
E 220 Schwefeldioxid oder E 224 Kaliummetabisulfit	X	X	Obstwein (*) ohne Zuckerzusatz (einschl. Apfel- und Birnenwein), sowie Met: 50 mg (^a) Bei Apfel- und Birnenwein unter Zusatz von Zucker oder Fruchtsaftkonzentrat nach der Fermentation: 100 mg (^a) (*) Als Obstwein gilt in diesem Zusammenhang Wein aus anderem Obst als Weintrauben (^a) Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt in mg/l SO ₂
E 250 Natriumnitrit oder E 252 Kaliumnitrat		X	E 250: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO ₂ : 80 mg/kg E 252: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO ₃ : 80 mg/kg E 250: Rückstandshöchstmenge, ausgedrückt in NaNO ₂ : 50 mg/kg E 252: Rückstandshöchstmenge, ausgedrückt in NaNO ₃ : 50 mg/kg
E 270 Milchsäure*	X	X	
E 290 Kohlendioxid	X	X	
E 296 Apfelsäure*	X		nicht erlaubt für BIO AUSTRIA-Betriebe
E 300 Ascorbinsäure*	X	nur für Fleischerzeugnisse	
E 301 Natriumascorbat*		X	In Verbind. m. Nitrit od. Nitrat b. Fleischerzeugn.
E 306 stark tocopherolhaltige Extrakte*¹	X	X	Antioxidans für Fette und Öle
E 322 Lecithin*¹	X	nur für Milcherzeugnisse	
E 325 Natriumlactat		X	
E 330 Zitronensäure*	X		
E 331 Natriumcitrat		X	
E 333 Calciumcitrate*	X		
E 334 Weinsäure (L(+)-)*	X		
E 335 Natriumtartrate *	X		
E 336 Kaliumtartrate*	X		
E 341 (i) Monocalciumphosphat	X		Triebmittel als Mehlsatz, nicht erlaubt für BIO AUSTRIA-Betriebe



akkreditiert gemäß
EN 45011 BGBl. II 33/2011

AT-BIO-401

BIOS - Biokontrollservice Österreich

A-4552 Wartberg, Feyregg 39, Tel. 07587/7178, Fax 07587/7178-11
office@bios-kontrolle.at, www.bios-kontrolle.at



AT-BIO-401
Stand: 02-2014, Seite 6 von 8

E-392 Extrakt aus Rosmarin¹	X	X	Nur aus ökologischer/biologischer Produktion und nur bei Verwendung von Ethanol als Extraktionsmittel
E 400 Alginsäure*	X	nur für Milcherzeugnisse	
E 401 Natriumalginat*	X	nur für Milcherzeugnisse	
E 402 Kaliumalginat*	X	nur für Milcherzeugnisse	
E 406 Agar-Agar	X	nur für Milch- und Fleischerzeugnisse	
E 407 Carrageen	X	nur für Milcherzeugnisse	
E 410 Johannesbrotkernmehl¹	X	X	
E 412 Guarkernmehl¹	X	X	
E 414 Gummi arabicum¹	X	X	
E 415 Xanthan*	X	X	
E 422 Glycerin*	X		nur für Pflanzenextrakte, nicht erlaubt für BIO AUSTRIA-Betriebe
E 440 i Pektin*¹	X	nur für Milcherzeugnisse	
E 464 Hydroxypropyl-methylcellulose	X	X	nur zur Herstellung von Kapselhüllen
E 500 Natriumcarbonate	X	nur für „Dulce di leche“ (* und Sauerrahmbutter	(* „Dulce di leche“ ist eine geschmeidige, wohlschmeckende Creme von brauner Farbe aus gesüßter, eingedickter Milch
E 501 Kaliumcarbonate	X		
E 503 Ammonium-carbonate	X		
E 504 Magnesiumcarbonate	X		
E 509 Calciumchlorid		X	zur Milchgerinnung
E 516 Calciumsulfat	X		Träger
E 524 Natriumhydroxyd	X		Oberflächenbehandlung von Laugengebäck
E 551 Siliziumdioxid	X		nur als Rieselhilfsstoff für Kräuter und Gewürze, nicht für BIO AUSTRIA-Betriebe
E 553 b Talkum	X	Überzugsmittel für Fleischerzeugnisse	
E 938 Argon			
E 939 Helium			
E 941 Stickstoff			
E 948 Sauerstoff			

* Gentechnikzusicherungserklärung notwendig

¹ Diese Zutaten gelten lt. laut EU-VO 834/07 als „landwirtschaftlichen Ursprungs“ und müssen in die %-Berechnung der biologischen Anteile miteinbezogen werden. Ab 1.1.2014 zählt auch **Hefe** zu diesen Zutaten!

Aromen im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG

Stoffe und Erzeugnisse gemäß der Definition in Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) Ziffer i) und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c) der Richtlinie 88/388/EWG, die gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe d) und Absatz 2 der Richtlinie als natürlicher Aromastoff oder als Aromaextrakt gekennzeichnet sind. **Für Bio Austria Betriebe: nur Rauch von naturbelassenen Hölzern und Zweigen**

Wasser und Salz

Trinkwasser

Salze (hauptsächlich aus Natrium- oder Kaliumchlorid), die allg. bei der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden.

Mineralien (einschl. Spurenelemente), Vitamine, Aminosäuren und andere Stickstoffverbindungen.

Mineralien (einschließlich Spurenelemente), Vitamine, Aminosäuren und andere Stickstoffverbindungen sind



akkreditiert gemäß
EN 45011 BGBl. II 33/2011

AT-BIO-401

BIOS - Biokontrollservice Österreich

A-4552 Wartberg, Feyregg 39, Tel. 07587/7178, Fax 07587/7178-11
office@bios-kontrolle.at, www.bios-kontrolle.at



AT-BIO-401
Stand: 02-2014, Seite 7 von 8

nur insoweit zulässig, als ihre Verwendung in den sie enthaltenen Lebensmitteln gesetzlich vorgeschrieben ist.

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
6. Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse			
Wasser	X	X	Trinkwasser (lt Rili 98/83/EG)
Calciumchlorid	X		Koagulationsmittel
Calciumcarbonat	X		
Calciumhydroxid	X		
Calciumsulfat	X		Koagulationsmittel
Magnesiumchlorid (Nigari)	X		Koagulationsmittel
Kaliumcarbonat	X		nur zum Trocknen von Trauben
Natriumcarbonat	X		Zuckerherstellung
Milchsäure*		X	zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbades bei der Käseherstellung
Zitronensäure*	nur in der Ölherstellung, Stärkehydrolyse	zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbades bei der Käseherstellung	
Natriumhydroxyd	X		nur in der Zuckerherstellung, Rapsölerzeugung
Schwefelsäure	nur in der Zuckerherstellung	nur zur Gelatineherstellung	
Salzsäure		nur zur Gelatineherstellung und zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbades bei der Herstellung von Gouda-, Edamer und Maasdamer Käse, Borenkaas, Friese und Leidse Nagelkaas	
Ammoniumhydroxid		nur zur Gelatineherstellung	
Wasserstoffperoxid		nur zur Gelatineherstellung	
Kohlendioxid	X	X	
Stickstoff	X	X	
Ethanol*	X	X	nur als Lösemittel, für BIO AUSTRIA-Betriebe nur als Lösemittel für pflanzliche Produkte erlaubt
Gerbsäure	X		Filterhilfe
Eiweißalbumin	X		
Kasein	X		
Gelatine	X		
Hausenblase	X		
Pflanzliche Öle*	X		nur als Schmier-, Trennmittel oder Schaumverhüter, für BIO AUSTRIA-Betriebe: nur in Backblechschmierfetten
Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	X	X	
Aktivkohle	X		
Talkum	X		
Bentonit	X		Verdickungsmittel für Met
Kaolin	X	nur für Propolis	



akkreditiert gemäß
EN 45011 BGBl. II 33/2011

AT-BIO-401

BIOS - Biokontrollservice Österreich

A-4552 Wartberg, Feyregg 39, Tel. 07587/7178, Fax 07587/7178-11
office@bios-kontrolle.at, www.bios-kontrolle.at



AT-BIO-401
Stand: 02-2014, Seite 8 von 8

Cellulose	X	nur zur Gelatineherstellung	
Kieselgur	X	nur zur Gelatineherstellung	
Perlit	X	nur zur Gelatineherstellung	
Haselnusschalen	X	X	
Reismehl*	X		
Bienenwachs	X		Trennmittel
Carnaubawachs	X		Trennmittel

7. Zubereitungen aus Mikroorganismen

alle normalerweise in der Lebensmittelherstellung Zubereitungen aus Mikroorganismen, (Bakterien, Hefen, Schimmelpilze), ausgenommen genetisch veränderter Organismen (GVO) (erlaubte siehe unter www.infoxgen.com)

Enzyme*	
Labaustauschstoffe*	
Naturlab*	

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme:

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme, die normalerweise zur Lebensmittelherstellung verwendet werden, ausgenommen von genetisch veränderten Organismen im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 der Richtlinie 90/220/EWG und von Enzymen aus genetisch veränderten Organismen im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 der Richtlinie 90/220/EWG. **Hefe gilt ab 1.1.2014 zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs und muss in die %-Berechnung eingebunden werden!**

Farben für Stempelaufdrucke:

Hier gilt Art. 2 Absatz 9 der Richtlinie 94/36 EG des Europäischen Parlaments und des Rates

Konventionelle Zutaten

95 % der landwirtschaftlichen Zutaten müssen in biologischer Qualität, die restlichen 5 % können konv. eingesetzt werden, wenn diese Zutaten in der folgenden Auflistung enthalten sind:

Essbare Früchte, Nüsse und Samen)

Eicheln
Kolanuss **nicht erlaubt für Bio Austria Betriebe**
Stachelbeeren
Maracuja (Passionsfrucht)
Himbeeren (getrocknet)
Rote Johannisbeere (getrocknet) **nicht erlaubt für Bio Austria Betriebe**

Essbare Gewürze u. Kräuter

Pfeffer, peruanisch **nicht erlaubt für Bio Austria**
Meerrettichsamensamen
Kleiner Galgant
Saflorblüten
Brunnenkresse **nicht erlaubt für Bio Austria**

Verschiedenes

Algen, einschließlich Seegrass, die für die Herstellung konv. Lebensmittel verwendet werden dürfen

Fette und Öle, raffiniert od. nicht, nicht chemisch verändert, aus Pflanzen mit Ausnahme von:

Kakao, Kokosnuss, Oliven, Sonnenblumen, Palmen, Raps, Saflor, Sesam, Soja

d.h. Öle und Fette aus Kakao, Kokosnuss, Oliven u. Sonnenblumen, usw. müssen biologisch sein!

Für Bio Austria Betriebe: alle pflanzlichen Fette und Öle müssen biologisch eingesetzt werden

Zucker, Stärke, sonstige Erzeugnisse aus Getreide und Knollen

Fruchtzucker, Reispapier, Oblaten

Reis- und Wachsmaisstärke, nicht chemisch verändert **nicht erlaubt für Bio Austria Betriebe**

Verschiedenes

Erbsenprotein, Rum: nur aus Rohrzuckersaft gewonnen, Kirsch

Tierische Erzeugnisse

Wassertiere, nicht aus der Aquakultur, die für die Herstellung herkömmlicher Lebensmittel verwendet werden dürfen, **nicht erlaubt für Bio Austria Betriebe**

Gelatine, Naturdärme, Molkepulver „Herasuola“ (Molkepulver nicht erlaubt für Bio Austria Betriebe)