

Biologische Produkte in der Verarbeitung

Was bedeutet die Kontrollpflicht für Verarbeiter?

Grundsätzliches

Bio ist im Trend. Immer mehr Betriebe setzen biologisch erzeugte Produkte ein.

Der biologische Landbau ist eine besondere Form der Landwirtschaft, dessen Kerngedanke ein möglichst geschlossener Nährstoffkreislauf ist. Es ist eine schonende und nachhaltige Weise, Boden, Pflanzen und Tiere zu nutzen, um Bio-Lebensmittel zu erzeugen.

Bio-Bauern dürfen beispielsweise kein gentechnisch verändertes Saatgut und keine gentechnisch veränderten Futtermittel einsetzen. Auch für die Herstellung und Weiterverarbeitung von Bio-Lebensmitteln gelten Richtlinien, die Geschmacksverstärker wie Glutamat sowie künstliche Farb- und Aromastoffe ausschließen.

Ausführliche Informationen zum biologischen Landbau finden sich in den Informationsportalen

www.bioinformation.at

www.bio-austria.at

Kennzeichnung und Kontrolle

Rechtliche Grundlagen

Grundregeln für die Erzeugung, die Verarbeitung und den Import von Bio-Lebensmitteln sind in der EU-Verordnung 834/2007 über den Ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel, gesetzlich geregelt. Wird ein Produkt mit den Begriffen "Bio" oder "Öko" (auch "biologisch" oder "ökologisch") bezeichnet, so ist gesetzlich vorgegeben, dass es gemäß den Vorgaben der Verordnung erzeugt, verarbeitet und dies auch durch eine anerkannte Kontrollstelle kontrolliert wurde.

Die Verordnung bezieht neben der landwirtschaftlichen Erzeugung auch die Verarbeitung der Lebensmittel ein.

Auszug EU- Verordnung 834/2007, Artikel 28, Absatz 1

Jedes Unternehmen, das Erzeugnisse gemäß Artikel 1, Absatz 2 (= Bioprodukte) erzeugt, aufbereitet, lagert, aus einem Drittland einführt, oder in Verkehr bringt, ist verpflichtet, vor dem Inverkehrbringen von jeglichen Erzeugnissen als biologische Erzeugnisse oder als Umstellungserzeugnisse

- a) seine Tätigkeit der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats, in dem diese Tätigkeit ausgeübt wird, zu melden,....*
- b) Seine Tätigkeit dem Kontrollsystem gemäß Artikel 27 (=Biokontrolle) zu unterstellen.*

Gründe für Kontrolle und Zertifizierung

Die Begriffe "Bio" und "Öko" sind gesetzlich geschützte Begriffe. Wo sie verwendet werden, will man sicher gehen, dass diese auch gesetzeskonform verwendet werden, sprich: Wo Bio drauf steht, muss auch Bio drin sein.

Drei Aspekte sind in diesem Zusammenhang besonders hervorzuheben:

Verbraucherschutz

Es gibt viele (gute) Gründe warum Bio-Produkte teurer als konventionell erzeugte sind. Gleichzeitig finden Produkte aus dem biologischen Anbau beim Verbraucher immer mehr Anklang. Als Antwort auf die steigende Nachfrage werden immer mehr Produkte auf den Markt gebracht, dessen Angaben beim Käufer den Anschein erwecken, sie würden aus dem ökologischen Anbau stammen. Ohne eine gut funktionierende Kontrolle kann der Verbraucher aber nicht sicher sein, dass das, was er als Bio einkauft, tatsächlich auch Bio ist. Ein wesentlicher Grund für die Kontrolle ist deshalb der Verbraucherschutz.

Lauterer Wettbewerb

Wird ein Produkt als Bio verkauft, das aber nicht gemäß der EU-Bio-Verordnung erzeugt wurde, wird nicht nur der Verbraucher getäuscht. Auch der Handel leidet darunter, denn der Wettbewerb zwischen den Verkäufern der Produkte ist unfair. Den lautereren Wettbewerb zwischen Anbietern sicherzustellen, ist ein weiteres Argument für die Kontrolle.

Transparenz

Vierorts wird die Forderung nach stärkerer Transparenz aller Erzeugungs- und Verarbeitungsschritte bei der Lebensmittelherstellung immer lauter. Der ökologische Landbau geht konsequent diesen Weg und verleiht seinem Markt so ein deutlicheres Profil und ein hohes Maß an Vertrauen. Dieses Vertrauen gilt es durch angemessene Kontrollen zu schützen.

Bio-Zertifizierung von Verarbeitern

Wann tritt die Kontrollpflicht ein?

Grundsätzlich gilt: Jedes Unternehmen, das ein Bio-Angebot etikettiert und / oder bewirbt, muss laut der EU-Bio-Verordnung am gemeinschaftsrechtlich vorgesehenen Kontrollverfahren teilnehmen. Ausnahme Einzelhandel, wenn nur fertig etikettierte und verpackte Produkte angeboten werden. Betriebe, die zwar Bio einsetzen, aber nicht ausloben, sind ebenfalls nicht kontrollpflichtig.

Schritte zur Bio-Zertifizierung

Kontrollstelle auswählen:

Die Bio-Kontrolle und -Zertifizierung ist ein Prozess, der viel mit Vertrauen zu tun hat. Voraussichtlich geht man eine längere Verbindung mit einer Kontrollstelle ein, die mehrere Jahre dauern kann. Wichtig ist es daher, dass von Anfang an alle wichtigen Informationen zur Verfügung stehen. Mit der Kontrollstelle der Wahl wird ein Kontrollvertrag abgeschlossen. Die Kontrollstelle meldet den Betrieb bei der zuständigen Landesregierung als kontrollierten Bio-Verarbeiter an.

Erstkontrolle:

Dokumente und Unterlagen: Bei der ersten Inspektion wird von der Bio Kontrollstelle eine Betriebsbeschreibung erstellt. Diese besteht aus Erhebungsbögen und dazugehörigen Anlagen.

Folgende Unterlagen werden in der Regel verlangt:

1. Lageplan des Betriebs mit Angabe der für die Lagerung, Zubereitung und Verarbeitung / Etikettierung genutzten Einrichtungen. Ein Plan, auf dem die relevanten Einrichtungen deutlich zu erkennen sind, genügt i.d.R.
2. Ein Organigramm oder eine Liste des verantwortlichen Personals mit Angabe der jeweiligen Verantwortlichkeit bzw. Funktion (bei größeren Betrieben z.B. Einkaufsleitung, Produktionsverantwortlicher usw.)
3. Liste der Standorte mit Anschriften und Ansprechpartner für Betriebe mit mehreren Standorten.
4. Muster der Werbematerialien bzw. Kommunikationsmittel mit denen der Bio-Einsatz ausgelobt wird (z.B. Werbefalter, Flyer, Websiteadresse)
5. Liste der erzeugten Bio- und konv. Produkte und Rezepturen
6. Lieferanten- und Kundenliste
7. System / Schema der innerbetrieblichen Qualitätssicherung, Kritische Kontrollpunkte, Warenflussdiagramm

Richtige Auslobung bringt Nachvollziehbarkeit

Bio-Produkt (z.B. Bio-Dinkel-Brot)

Ein Produkt darf nur dann als Bio-Produkt bezeichnet werden, wenn mindestens 95 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus biologischem Landbau stammen. Die restlichen Zutaten dürfen nur dann aus konventioneller Erzeugung stammen, wenn sie in der EU-Verordnung 889/2008 im Anhang IX, angeführt sind. Dies sind solche Zutaten, die nachweislich weder in der EU erzeugt noch importiert werden können. Wer sich die Liste, die regelmäßig aktualisiert wird, anschaut, erkennt schnell, dass die genannten Zutaten (z.B. Stachelbeeren, Brunnenkresse) in den üblichen Rezepten keine (mengenmäßig) große Rolle spielen (siehe Anhang)

Bio-Auslobung in Großküchen / Gastronomie

In Großküchen und in der Gastronomie ergeben sich drei Möglichkeiten für Bio-Einsätze und Bio-Auslobungen:

1. Bio-Speise

z.B. "Bio-Lasagne", "Bio-Pizza Margherita", "Bio-Möhrensuppe", "Bio-Kartoffelgratin", "Bio-Nudelsalat", "Bio-Schoko-Pudding", "Bio-Tiramisu", "Bio-Wiener Schnitzel", "Bio-Szegediner Gulasch". Ein komplettes Gericht darf nur dann uneingeschränkt als Bio-Gericht bezeichnet werden, wenn mindestens 95 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus biologischem Landbau stammen. Die restlichen Zutaten dürfen nur dann aus konventioneller Erzeugung stammen, wenn sie in der EU-Verordnung 889/2008 im Anhang IX, angeführt sind.

Der Vorteil der Variante "Bio-Speise" liegt in der z.T. sehr einfachen Kommunikation mit dem Gast, der sich für oder gegen die Speise auf der Basis "Bio" entscheiden kann. Bei entsprechendem Warenwirtschafts- bzw. Kassensystem ist die Aufzeichnung über die verkaufte Menge der Speisen einfach zu sammeln und erleichtert den Kontrollaufwand erheblich. Der Nachteil der Variante "Bio-Speise" liegt in der Beschaffung und der Verwechslungsgefahr. Alle Zutaten inkl. Gewürze und Bratfette müssen in zertifizierter Bio-Qualität verwendet werden.

2. Bio-Komponente (aus Verbrauchersicht abgrenzbar)

Klassische Beilagen wie z.B. Reis, Bratkartoffeln, Grüne Bohnen, Feldsalat, aber auch Hauptkomponenten wie z.B. Steak, Putenbrust. Wird eine Komponente mit "Bio" gekennzeichnet, müssen nur bei dieser Komponente alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs i.d.R. zu 100% aus biologischer Landwirtschaft stammen, also auch die Petersilie auf den Salzkartoffeln oder die Butter auf den Nudeln. Der Vorteil der Variante "Bio-Komponente" liegt in der Variationsmöglichkeit für die Küche wie auch teilweise in der Beschaffung und ggf. in der Lagerung.

3. Bio-Zutaten (Bio-"Rohstoffe")

z.B. "Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln aus biologischer Landwirtschaft", "Wir verwenden ausschließlich Eier aus biologischer Erzeugung". Viele Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und auch viele Restaurants entscheiden sich für einen Bio-Einsatz in Form des kompletten Austausches einer konventionell erzeugten Zutat durch eine Bio-Zutat. So kauft ein Betrieb beispielsweise ab einem bestimmten Zeitpunkt alle Kartoffeln in zertifizierter Bio-Qualität und kauft keine konventionell erzeugten Kartoffeln mehr ein. Es gibt Betriebe, die nur noch Bio-Rindfleisch einkaufen, nur Bio-Joghurt/Milch/"Topfen einsetzen, nur saisonales Bio-Obst wie Erdbeeren verarbeiten usw. Der Vorteil der Variante "Bio-Zutat" liegt in der Beschaffung und Lagerung. Da ein oder mehrere Zutaten nur noch in Bio-Qualität eingekauft werden, kann es nicht zur Verwechslung kommen und die Überprüfung des Warenflusses ist vereinfacht möglich. Da grundsätzlich nur eine Qualität vorliegt, werden größere Mengen eingekauft, was sich nicht nur positiv im Preis bemerkbar macht, sondern auch dem Bio-Lieferant eine stabilere und beständigere Belieferungssituation ermöglicht. Dadurch wird der Bio-Markt insgesamt gestärkt und alle Akteure profitieren davon. Der Nachteil der Variante "Bio-Zutat" liegt für manche Betriebe in der etwas schwierigeren Kommunikation über den Bio-Einsatz.

Grundsätzliches im Alltag

Trennung bei der Lagerhaltung

Ganz wichtig ist die Vermeidung von Verwechslungen zwischen Bio-Produkten und konventionellen Produkten. Für alle Mitarbeiter, die mit den Produkten arbeiten, muss sichergestellt werden, dass es nicht zu Verwechslungen kommt. Das bezieht sich sowohl auf alle Lager (trocken, tiefkühl, kühl) als auch auf die Verarbeitungsräume selbst. Die Trennung kann z.B. durch eine eindeutige Kennzeichnung eines Regals oder eines Regalbereichs im Lager erfolgen. Eine gute Lösung wäre auch der Einsatz von farbigen und mit „Bio“ gekennzeichneten Stapelbehältern, Großbehälter o.ä. im Lager. Es ist keinesfalls notwendig, gesonderte Lagerräume bereit zu halten oder gar neue Lagerräume zu bauen.

Wareneingang und Warenfluss

Die Durchführung einer Wareneingangsprüfung ist bei fast allen Verarbeitern gute fachliche Praxis. Beim Einsatz von Bio-Produkten sind einige zusätzliche Anforderungen zu berücksichtigen: So muss für den Lieferanten ein aktuell gültiges Zertifikat einer Bio-Kontrollstelle vorliegen. Der Lieferant muss die Bio-Produkte als solche klar auf dem Lieferschein und der Rechnung kennzeichnen. Das angelieferte Erzeugnis muss seinerseits eindeutig etikettiert sein, nämlich mit Name und Anschrift des Lieferanten, einer Bezeichnung des Erzeugnisses mit Bio-Hinweis (z.B. "Bio-Dinkel") und der Code-Nummer der für den Lieferanten zuständigen Kontrollstelle. Der überprüfte und abgezeichnete Lieferschein wird dann abgelegt – beispielsweise in einem Ordner. Bei Inspektionen werden die Lieferscheine/Rechnungen berücksichtigt.

Durch die eingerichtete Wareneingangsprüfung wird der Wareneingang transparent und erlaubt eine Überprüfung der eingegangenen Bio-Produkte. Arbeitet der Betrieb mit Rezepten, dienen auch diese der Überprüfung des Bio-Einsatzes. Auch für die verkauften Mengen müssen prüffähige Aufzeichnungen gesammelt werden. In einigen Betrieben sind elektronische Warenwirtschaftssysteme im Einsatz, aus

denen solche Daten gewonnen werden können. In anderen Betrieben können auf entsprechende Aufzeichnungen über das Kassensystem zugegriffen werden. Natürlich gibt es auch Betriebe und Einrichtungen, die nicht über solche Systeme verfügen. Je nach Art des Bio-Einsatzes gilt es hier, zusammen mit der Kontrollstelle passende Lösungen zu finden.

Die Kontrolle vor Ort

Ob Landwirt, Futtermittel- oder Lebensmittelhersteller, wer Bio-Produkte erzeugt oder verarbeitet, wird mindestens einmal im Jahr kontrolliert. Umfang und Inhalt der Kontrolle sind durch die EU-Bio-Verordnung festgeschrieben. Bei der Erstkontrolle nach Vertragsabschluss, wird die Betriebsbeschreibung erstellt sowie eine Inspektion durch einen Mitarbeiter der Kontrollstelle durchgeführt.

Bei den jährlichen Folgeinspektionen wird auf folgende kritische Punkte besonders geachtet:

- Aktualität der Betriebsbeschreibung: stimmen die Ausgangsdaten noch?
- Qualitätsnachweise der Rohstoffe und Wareneingangsprüfung: werden die Bio-Produkte auf den Lieferscheinen korrekt gekennzeichnet?
- Trennung in Lagerung und Verarbeitung: wird die Bio-Ware getrennt von konventioneller Ware gelagert, z.B. in getrennten Regalbereichen?
- Kennzeichnung und Warenfluss: wird das Bio-Angebot korrekt ausgelobt, das heißt, ist da wo Bio drauf steht auch wirklich Bio drin?

Nach durchgeführter Kontrolle wird ein Inspektionsprotokoll erstellt, welches vom Kontrollor und dem Verantwortlichen Unternehmens unterschrieben wird. Von der Kontrollstelle wird dann ein Kontrollbericht mit ggf. Hinweisen und Auflagen verfasst und dieser dem Betrieb zugeschickt. Bei erfolgreichem Kontrollverfahren erhält der Betrieb sein Bio-Zertifikat, wo alle zertifizierten Bioprodukte angeführt sind und mit dem er gegenüber seinen Kunden werben kann.

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 biologischen Anteile miteinbezogen werden. Ab 01.07.2010 ist diese Berechnungsvorgabe jedoch verpflichtend.

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
1. Lebensmittelzusatzstoffe, einschließlich Träger (EU-VO 889/2008, Anhang VIII A)			
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 Fermentierung: 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 Verbindung mit Nitrit oder Nitrat bei Fleischerzeugnissen
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 Mehlzusatz, nicht erlaubt für BIO AUSTRIA-Betriebe

E-392 Extrakt aus Rosmarin¹	X	X	Nur aus ökologischer/biologischer Produktion und nur bei Verwendung von Ethanol als Extraktionsmittel ⁴
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 Hydroxypropylmethylcellulose	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. Betrifft ab 01-01-2014 auch Hefe!

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
6. Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse (EU-VO 889/2008, Anhang VIII B)			
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 Salzbad 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 Zuckerherstellung	nur zur Gelatineherstellung	
Salzsäure		nur zur Gelatineherstellung und zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbades bei der Herstellung best. Käse	
Ammoniumhydroxid		nur Gelatineherstellung	
Wasserstoffperoxid		nur 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		Filtrierhilfe
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	
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

* **Gentechnikzusicherungserklärung notwendig**

7. Bestimmte Stoffe, Zubereitungen für die LM-Verarbeitung (Art. 27, VO 889/2008)

Gemäß Art. 27 der EU-VO 889/2008 dürfen folgende üblicherweise in der Lebensmittelproduktion (außer Wein) verwendete Stoffe und Zubereitungen eingesetzt werden

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme:

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme, die normalerweise zur Lebensmittelherstellung verwendet werden, ausgenommen von genetisch veränderten Organismen oder von solchen die mit Hilfe von GVO's hergestellt wurden. Positivliste siehe www.infoxgen.com bzw. Betriebsmittelkatalog für Biobetriebe. Hefe muss ebenso gentechnikfrei eingesetzt werden und ab 1.1.2014 in die %-Berechnung der landwirtschaftlichen Zutaten mit einbezogen werden. Übersteigen die konventionell eingesetzten Rohstoffe 5% (betrifft auch Hefe), darf das Produkt nicht mehr als Bio-Produkt bezeichnet werden.

Natürliche Aromastoffe:

Natürliche Aromastoffe oder Aromaextrakte, die gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe d und Absatz 2 der Richtlinie 88/388/EWG gekennzeichnet sind. Für Bio Austria Betriebe: nur Rauch von naturbelassenen Hölzern und Zweigen

Farben für Stempelaufdrucke:

die Farbstoffe zum Stempeln von Fleisch und Eierschalen gemäß Artikel 2 Absatz 8 bzw. Artikel 2 Absatz 9 der Richtlinie 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates

Trinkwasser und Salze, Mineralstoffe

(hauptsächlich aus Natrium- oder Kaliumchlorid), die im Allgemeinen bei der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden; Mineralstoffe (einschließlich Spurenelemente), Vitamine, Aminosäuren und Mikronährstoffe, jedoch nur, soweit ihre Verwendung in den Lebensmitteln, denen sie zugefügt werden, gesetzlich vorgeschrieben ist.

Konventionelle Zutaten (EU-VO 889/2008, Anhang IX)

95 % der landwirtschaftlichen Zutaten müssen in biologischer Qualität, die restlichen 5 % können konventionell 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 Betriebe**
Meerrettichsamen
Kleiner Galgant
Saflorblüten
Brunnenkresse **nicht erlaubt für Bio Austria Betriebe**

Verschiedenes

Algen, einschließlich Seegras, die für die Herstellung herkömmlicher 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“ **nicht erlaubt für Bio Austria Betriebe**

Auslobung/Etikettierung

Für Österreich lautet die gesetzlich vorgeschriebene Bezeichnung für Bioprodukte „aus biologischer Landwirtschaft“ oder „aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft“. Statt „biologisch“ kann auch der Begriff „ökologisch“ und statt „Landwirtschaft“ können auch die Begriffe „Landbau“ oder „Anbau“ verwendet werden. Die Abkürzungen „kbA“ oder „kbL“ für sind auf Warenbegleitpapieren ebenfalls erlaubt und dort oft zu finden. Zusätzlich muss auf den Etiketten und Warenbegleitpapieren auch die Codenummer von BIOS AT-BIO-401 angeführt sein. Es wird empfohlen, die Codenummer von BIOS in den Hofstempel aufzunehmen. Weiters müssen neben den oben genannten Vorgaben für die Auslobung von Bioprodukten natürlich auch die allgemeinen gesetzlich vorgeschriebenen Deklarationsvorschriften eingehalten werden.

Beispiel: „Bio-Marmelade aus biologischer Landwirtschaft“. In der Zutatenliste am Etikett müssen zusätzlich die einzelnen Bio-Zutaten, z.B. mittels * bei der Zutat mit einem Hinweis „aus biologischer Landwirtschaft“ gekennzeichnet werden. Ebenso ist die Codenummer von BIOS anzuführen



EU-Bio-Logo

Ab 1. Juli 2010 muss auf allen vorverpackten Bio-Produkten das EU-Bio-Logo angebracht werden. Das Logo muss mind. 9 mm hoch und 13,5 mm breit sein, das Verhältnis Höhe/Breite stets 1:1,5 und darf nicht verändert werden. Im selben Sichtfeld (z.B. darunter) muss noch der Kontrollstellencode von BIOS: AT-BIO-401 und unmittelbar unterhalb die Herkunft der Rohstoffe z.B. AT-Landwirtschaft, EU-Landwirtschaft, Nicht-EU-Landwirtschaft oder EU/Nicht-EU-Landwirtschaft angebracht werden.

Bio-Marillenmarmelade

hergestellt von:
Name
Anschrift

Hergestellt aus
xy g Früchten
je 100 g

Gesamtzuckergehalt
xy g je 100 g

Nettofüllmenge:
mindestens haltbar bis:



Zutaten: Marillen*,
Zucker*, Geliermittel:
Pektin, Säuerungsmittel:
Ascorbinsäure

*aus biologischer
Landwirtschaft



AT-BIO-XXX
Österreich-Landwirtschaft

Kein EU-Bio-Logo:

Umstellungsprodukte: Umstellungsprodukte (nur Monoprodukten) dürfen nur mit dem Pflichttext: „Erzeugnis aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft“ gekennzeichnet werden

Produkte mit weniger als 95 % Bio-Anteil: Ab 1. Jänner 2009 ist es möglich einzelne in einem Verarbeitungsprodukt enthaltenen Bio-Zutaten auszuloben. Voraussetzung hierfür ist, dass

- es dürfen nur Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Aromastoffe, Wasser, Salz, Zubereitungen aus Mikroorganismen und Enzymen, Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine sowie Aminosäuren und andere Mikronährstoffe verwendet werden, die in oben angeführten Listen angeführt sind.
- die gleiche Zutat nicht gleichzeitig in biologischer, Umstellungs- und/oder konventioneller Qualität in einem Produkt verwendet werden z. B. Bio-Marillen und konv. Marillen in Marillenmarmelade.
- in der Zutatenliste ist der Gesamtanteil in Prozent an Bio-Komponenten anzuführen, und zwar in derselben Farbe, Größe und im selben Schrifttyp wie die übrigen Angaben im Verzeichnis der Zutaten.

Marillenmarmelade

hergestellt von:
Name
Anschrift

mindestens haltbar bis
Nettofüllmenge

Zutaten:
Marillen (50%)*, Zucker (50%)
Pektin, Ascorbinsäure
* aus biologischer Landwirtschaft

, Hergestellt aus xy g Früchten je 100 g, Gesamtzuckergehalt xy g je 100 g,
, Gesamtanteil der biologischen Zutaten: 50 %

Für Produkte, deren Hauptzutaten aus Jagd oder Fischerei stammen, gelten die gleichen Kennzeichnungsvorschriften wie für Produkte mit weniger als 95 % Bio-Anteil. Weiters dürfen privatrechtlich geregelte Bio-Produkte (z.B. Kosmetik, Heimtiernahrung, Wein aus Bio-Trauben), Substrate, Erden, Düngemittel und biotaugliches konventionelles Saatgut **nicht** mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet werden.