

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 Sie auf www.bio-austria.at.

Kennzeichnung und Kontrolle

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 lauterer 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 Lebensmittelerstellung 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 aufbereitet, verarbeitet, etikettiert und / oder in Verkehr bringt (Großhandel), 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, Etiketten
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	
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 (Kaliumdisulfit, Kaliumpyrosulfit)	X	nur für Met	In Obstweinen (*) sowie Met mit und ohne Zusatz von Zucker: 100 mg (**) (* In diesem Zusammenhang ist „Obstwein“ definiert als Wein aus anderem Obst als Weintrauben (einschließlich Apfel- und Birnenwein). (**) Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt als SO ₂ mg/l.
E 223 Natriummetabisulfit		X	Für Krebstiere
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
E 322 Lecithin	X	X	Milcherzeugnisse (Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse). Nur aus ökologischer / biologischer Produktion ab 1. Jänner 2022. Bis dahin nur, wenn aus ökologischen / biologischen Rohstoffen gewonnen.
E 325 Natriumlactat		X	Milch- und Fleischerzeugnisse
E 330 Zitronensäure*	X	X	

Bezeichnung	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
E 331 Natriumcitrat*	X	X	
E 333 Calciumcitrate*	X		
E 334 Weinsäure (L(+)-)*	X	nur für Met	
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 Rosmarin	X	X	Nur aus ökologischer/biologischer Produktion
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	X	Milch- und Fleischerzeugnisse
E 407 Carrageen	X	nur für Milcherzeugnisse	
E 410 Johannesbrotkernmehl ¹	X	X	Ab 1. Jänner 2022 nur aus biologischer Produktion
E 412 Guarkernmehl ¹	X	X	Ab 1. Jänner 2022 nur aus biologischer Produktion
E 414 Gummi arabicum ¹	X	X	Ab 1. Jänner 2022 nur aus biologischer Produktion
E 415 Xanthan*	X	X	
E 417 Tarakernmehl	X	X	Verdickungsmittel. Ab 1. Jänner 2022 nur aus biologischer Produktion
E 418 Gellan	X	X	Nur in der stark acyl-haltigen Form. Ab 1. Jänner 2022 nur aus biologischer Produktion. nicht erlaubt für BIO AUSTRIA-Betriebe
E 422 Glycerin	X	X	Pflanzlichen Ursprungs. Für Pflanzenextrakte und Aromen, als Feuchthaltemittel in Gelatinekapseln und zur Beschichtung von Filmtabletten. Ab 1. Jänner 2022 nur aus biologischer Produktion. nicht erlaubt für BIO AUSTRIA-Betriebe
E 440 i Pektin ¹	X	nur für Milcherzeugnisse	
E 464 Hydroxypropyl- methylcellulose	X	X	zur Herstellung von Kapselhüllen
E 500 Natriumcarbonat	X	X	
E 501 Kaliumcarbonat	X		
E 503 Ammoniumcarbonat	X		
E 504 Magnesiumcarbonat	X		
E 509 Calciumchlorid		X	zur Milchgerinnung
E 516 Calciumsulfat	X		Träger
E 524 Natriumhydroxyd	X		Oberflächenbehandlungsmittel von Laugengebäck und Säureregulierung bei ökologischen/biologischen Aromen
E 551 Siliciumdioxid	X	X	Für Kräuter und Gewürze in getrockneter Pulverform, Aromen und Propolis nicht für BIO AUSTRIA-Betriebe
E 553 b Talkum	X	X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Oberflächenbehandlung von Würsten
E 901 Bienenwachs	X		Nur als Überzugsmittel für Zuckerwaren. Bienenwachs aus ökologischer/biologischer Bienenhaltung

Bezeichnung	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
E 903 Carnaubawachs	X		Nur als Überzugsmittel für Zuckerwaren. Zur konservierenden Beschichtung von Früchten, die im Zuge einer Quarantänemaßnahme zum Schutz vor Schadorganismen einer Extremkältebehandlung unterzogen werden (Durchführungsrichtlinie (EU) 2017/1279 der Kommission), Ab 1. Jänner 2022 nur aus biologischer Produktion, bis dahin nur, wenn aus biologischen/ökologischen Rohstoffen gewonnen
E 938 Argon	X	X	
E 939 Helium	X	X	
E 941 Stickstoff	X	X	
E 948 Sauerstoff	X	X	
E 968 Erythrit	X	X	Nur, wenn aus ökologischer/biologischer Produktion ohne Einsatz von Ionenaustauschtechnologie gewonnen, nicht erlaubt für BIO AUSTRIA-Betriebe

***Gentechnikzusicherungserklärung notwendig** (siehe www.infoxgen.com)

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	
Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse (EU-VO 889/2008, Anhang VIII B)			
Wasser	X	X	Trinkwasser (lt. Richtlinie 98/83/EG)
Calciumchlorid	X		Koagulationsmittel
Calciumcarbonat (Entsäuerungskalk)	X		
Calciumhydroxid	X		
Calciumsulfat	X		Koagulationsmittel
Magnesiumchlorid (Nigari)	X		Koagulationsmittel
Kaliumcarbonat	X		nur zum Trocknen von Trauben
Natriumcarbonat	X	X	
Milchsäure*		X	zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbad bei der Käseherstellung
L(+)-Milchsäure aus Gärsubstraten	X		für die Herstellung von Pflanzenproteinextrakten
Zitronensäure*	X	X	
Natriumhydroxyd	X		Für die Zuckerproduktion, für die Gewinnung von Öl, ausgenommen Olivenöl, für die Herstellung von Pflanzenproteinextrakten.
Schwefelsäure	nur Zuckerherstellung	nur zur Gelatineherstellung	
Salzsäure		X	nur zur Gelatineherstellung und zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbad bei der Herstellung best. Käse (Gouda, Edamer, Maasdamer, Borenkaas, Friese, Leidse Nagelkaas)
Hopfenextrakt	X		Für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs: nur für antimikrobielle Zwecke bei der Zuckerherstellung. Wenn verfügbar aus ökologischer/biologischer Produktion.
Pinienharzextrakt	X		Für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs: nur für antimikrobielle Zwecke bei der Zuckerherstellung. Wenn verfügbar aus ökologischer/biologischer Produktion.

Bezeichnung	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
Salzsäure		X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Gelatineherstellung; zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbadetes bei der Herstellung von Gouda-, Edamer und Maasdamer Käse, Boerenkaas, Friese und Leidse Nagelkaas
Ammoniumhydroxid		nur Gelatineherstellung	
Wasserstoffperoxid		nur Gelatineherstellung	
Kohlendioxid	X	X	
Stickstoff	X	X	
Ethanol*	X	X	nur als Lösungsmittel, 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	X	Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter. Nur aus ökologischer/biologischer Produktion. für BIO AUSTRIA-Betriebe: nur in Backblechschmierfetten
Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	X		
Aktivkohle	X		
Talkum	X		In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 553b
Bentonit	X	X	Verdickungsmittel für Met (Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse)
Cellulose	X	nur zur Gelatineherstellung	
Kieselgur	X	nur zur Gelatineherstellung	
Perlit	X	nur zur Gelatineherstellung	
Haselnusschalen	X		
Reismehl	X		
Bienenwachs	X		Trennmittel. aus ökologischer/ biologischer Bienenhaltung
Carnaubawachs	X		Trennmittel. Ab 1. Jänner 2022 aus ökologischer/ biologischer Produktion, bis dahin nur, wenn aus ökologischen/biologischen Rohstoffen gewonnen.
Essigsäure/Essig		X	Nur, wenn aus ökologischer/biologischer Produktion. Für die Fischverarbeitung, nur aus natürlicher Fermentation, weder mit noch aus GVO hergestellt.
Thiaminhydrochlorid (Vitamin B1)	X	X	Nur zur Verwendung für die Verarbeitung von Obstweinen, einschließlich Apfel- und Birnenwein und Met
Diammoniumphosphat	X	X	Nur zur Verwendung für die Verarbeitung von Obstweinen, einschließlich Apfel- und Birnenwein und Met
Holzfasern	X	X	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 aus Mikroorganismen)

*Gentechnikzusicherungserklärung notwendig (siehe www.infoxen.com)

Aufbereitung von Lebensmitteln			
Bezeichnung	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
Verarbeitungshilfsstoffe für die Herstellung von Hefe und Hefeprodukten (EU-VO 889/2008, Anhang VIII C)			
Calciumchlorid	X		
Kohlendioxid	X	X	
Zitronensäure	X		zur Regulierung des pH-Werts bei der Hefeherstellung
Milchsäure	X		zur Regulierung des pH-Werts bei der Hefeherstellung
Stickstoff	X	X	
Sauerstoff	X	X	
Kartoffelstärke	X	X	zur Filterung nur aus ökologischer / biologischer Produktion
Natriumcarbonat	X	X	Zur Regulierung des pH-Werts
Pflanzliche Öle	X	X	Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter nur, aus ökologischer/biologischer Produktion

Erzeugnisse und Stoffe gemäß Artikel 29c, die zur Verwendung in oder zur Zugabe zu ökologischen/biologischen Erzeugnissen des Weinsektors zugelassen sind:

Art der Behandlung gemäß Anhang IA der Verordnung (EG) Nr. 606/2009	Bezeichnung der Erzeugnisse oder Stoffe	Besondere Bedingungen, Einschränkungen (gem. VO (EG) Nr. 1234/2007 und VO (EG) Nr. 606/2009)
Verwendung zur Belüftung oder Sauerstoffanreicherung	Luft, Gasförmiger Sauerstoff	
Zentrifugierung oder Filtrierung	Perlit, Cellulose, Kieselgur	Verwendung nur als inerte Filtrierhilfsstoff
Verwendung zur Herstellung einer inerten Atmosphäre und zur Handhabung des Erzeugnisses unter Luftabschluss	Stickstoff, Kohlendioxid, Argon	
Verwendung	Hefen (1), Heferinden	
Verwendung	Diammoniumphosphat, Thiaminhydrochlorid, Hefeautolysate	
Verwendung	Schwefeldioxid, Kaliumdisulfit oder Kaliummetabisulfit	Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Rotwein gemäß Anhang I B Teil A Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 100 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen. b) Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Weißwein und Roséwein gemäß Anhang I B Teil A Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 150 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen. c) Bei allen anderen Weinen wird der am 1. August 2010 gemäß Anhang I B der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 angewendete maximale Schwefeldioxidgehalt um 30 mg/l verringert.
Verwendung	Önologische Holzkohle (Aktivkohle)	

Art der Behandlung gemäß Anhang IA der Verordnung (EG) Nr. 606/2009	Bezeichnung der Erzeugnisse oder Stoffe	Besondere Bedingungen, Einschränkungen (gem. VO (EG) Nr. 1234/2007 und VO (EG) Nr. 606/2009)
Klärung	Speisegelatine (2), Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen (2), Hausenblase (2), Eialbumin (2), Tannine (2), Kartoffeleiweiß (2), Hefeproteinextrakte (2), Kasein, Aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitosan, Kaliumkaseinat, Siliciumdioxid, Bentonit, pektolytische Enzyme	
Verwendung zur Säuerung	Milchsäure, L(+)-Weinsäure	
Verwendung zur Entsäuerung	L(+)-Weinsäure, Calciumcarbonat, neutrales Kaliumtartrat, Kaliumbicarbonat	
Zusatz	Aleppokiefernharz	
Verwendung	Milchsäurebakterien	
Zusatz	L-Ascorbinsäure	
Verwendung zur Belüftung	Stickstoff	
Zusatz	Kohlendioxid	
Zugabe zur Stabilisierung des Weins	Citronensäure	
Zusatz	Tannine (2)	
Zusatz	Metaweinsäure	
Verwendung	Gummi arabicum (2)	
Verwendung	Kaliumbitartrat	
Verwendung	Kupfercitrat	
Verwendung	Hefe-Mannoproteine	
Verwendung	Eichenholzstücke	
Verwendung	Kaliumalginat	
Verwendung	aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitosan	
Verwendung	Inaktivierte Hefe	
Verwendung	Calciumsulfat	nur für „vino generoso“ oder „vino generoso de licor“ ⁴⁴

- (1) Für die individuellen Hefestämme: falls verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.
(2) Falls verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.

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 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 (Farbstoffe siehe www.infoxgen.com Richtlinien und Downloads)

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 (z.B. spezielle diätetische Lebensmittel, Babyfood).

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 (nicht erlaubt für Bio Austria Betriebe):

Essbare Früchte, Nüsse und Samen)

Eicheln
Kolanuss
Stachelbeeren
Maracuja (Passionsfrucht)
Himbeeren (getrocknet)
Rote Johannisbeere (getrocknet)

Essbare Gewürze u. Kräuter

Pfeffer, peruanisch
Meerrettichsamensamen
Kleiner Galgant
Saflorblüten
Brunnenkresse

Verschiedenes: (nicht erlaubt für Bio Austria Betriebe)

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 nicht erlaubt für Bio Austria Betriebe

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

Verschiedenes

Erbsenprotein nicht erlaubt für Bio Austria Betriebe

Rum: nur aus Rohrzuckersaft gewonnen, Kirsch nicht erlaubt für Bio Austria Betriebe

Tierische Erzeugnisse

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

Gesamtzucker-
halt 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 50 g Früchten je 100 g, Gesamtzuckeranteil 50 g je 100 g,
Gesamtanteil der biologischen Zutaten: 50 % AT-BIO-401

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.