

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 VO (EU) 2018/848 idgF. 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 Verordnung (EU) 2018/848 Artikel 34 Absatz 1 idgF.

Unternehmer oder Unternehmergruppe gemäß Artikel 36, die ökologische/biologische, oder Umstellungserzeugnisse produziert, aufbereiten, vertreiben, lagern, aus einem Drittland einführen, oder ausführen, oder solche Erzeugnisse in Verkehr bringen, sind 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 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“ draufsteht, 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

Vielerorts 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 aufbereitet, verarbeitet, etikettiert und / oder in Verkehr bringt (Großhandel, Fernabsatz, Online-Handel), muss laut der EU-Bio-Verordnung am gemeinschafts-rechtlich 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.

Meldepflicht anstelle von Zertifikatspflicht besteht für kleine Einzelhandelsgeschäfte mit geringfügigem Verkauf von unverpackten Bio-Lebensmitteln (z.B. Obst, Gemüse, Feinkost), sofern keine Aufbereitungsschritte (z.B. Aufbacken, Umverpacken, Portionieren & Etikettieren) erfolgen und eine Geringfügigkeitsgrenze nicht überschritten wird (EUR 20.000 Jahresnettoumsatz oder 5.000 kg pro Jahr). Gemäß EU-QuaDG §3 Absatz 7 entfällt hier die Pflicht zur jährlichen Bio-Kontrolle und -Zertifizierung, es gilt jedoch eine Meldepflicht bei der zuständigen Behörde. Diese Meldung erfolgt auf der VIS-Datenbank der Statistik Austria unter <https://vis.statistik.at/vis/formulare/vis-registrierung/vis-registrierung-fuer-lebensmittelunternehmer> durch den/die Unternehmer/in.

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 oder bestimmte Lebensmittelzusatz- oder verarbeitungshilfsstoffe sein, wenn sie in der EU-Bio-Verordnung in den jeweiligen Anhängen angeführt sind. Dies betrifft auch bestimmte Zutaten wie Hefen, natürliche Aromastoffe, Mikroorganismen-Kulturen, Stempelfarben usw. Für Lebensmittelzusatzstoffe und -verarbeitungshilfsstoffe gelten unter Umständen gewisse Einschränkungen (siehe Spalte 2-4), z.B. der Einsatz nur in Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs oder mengenmäßige Begrenzungen (Nitrit, Schwefeldioxid). Für mit * markierte Lebensmittelzusatz- und hilfsstoffe ist zudem eine Gentechnikfrei-Zusicherungserklärung vom Lieferanten einzuholen.

Bio-Auslobung in Großküchen / Gastronomie

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

1. Bio-Speise/Gericht

z.B. "Bio-Lasagne", "Bio-Pizza Margherita", "Bio-Kartoffelgratin", "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 Anbau stammen.

ABER: Die restlichen Zutaten dürfen nur dann aus konventioneller Erzeugung stammen, wenn sie in den jeweiligen Anhängen der Durchführungs-Verordnung 2021/1165 idgF. angeführt sind (siehe Seite 6-8).

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, Fisolen, 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")

zB. "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. 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 Läger (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 Namen 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.

Vorsorgemaßnahmen

Die neue EU-Bioverordnung 2018/848 idgF. verlangt einen verstärkten Fokus aller Unternehmen auf Vorsorgemaßnahmen, die eine Vermischung/Vertauschung/Kontamination mit konventionellen bzw. nicht zulässigen Rohstoffen und Wirkstoffen bestmöglich verhindern. Vorsorgemaßnahmen werden risikoorientiert ermittelt und hinsichtlich ihrer Effektivität laufend angepasst und erweitert, insbesondere bei Änderungen der Prozessabläufe. Dazu gehören in den Bereichen Verarbeitung und Handel klassische und bisher bereits verlangte Maßnahmen wie z.B. die Wareneingangskontrolle, die getrennte und gekennzeichnete Lagerung, die getrennte Produktion, die Kennzeichnung von Bio-Produkten, die Schulung von Mitarbeiter*innen und im Zweifelsfall die Einbeziehung Ihrer Kontrollstelle.

Verarbeitung

In Verarbeitungsprodukten **beträgt der Anteil an nicht biologischen Zutaten höchstens 5%, und setzt die Listung in den folgenden Tabellen voraus!** Der Zusatz von Wasser bleibt bei der Berechnung außer Betracht. Die beim jeweiligen Stoff angeführten Einschränkungen müssen **unbedingt** beachtet werden! Jene Zutaten mit der Fußnote ¹ werden laut VO (EU) 2018/848 idgF. als landw. Komponenten gesehen und sind in die %-Berechnung der biologischen Anteile miteinzubeziehen.

Lebensmittelzusatzstoffe

einschließlich Träger (D-VO (EU) 2021/1165, Anhang V Teil A1)

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
E 153 Pflanzenkohle		X	nur für: geaschter Ziegenkäse und Morbier-Käse, nicht erlaubt für BIO AUSTRIA-Betriebe
E 160b(i) Annatto Bixin ¹ E 160b(ii) Annatto Norbixin ¹		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)	nur für Obstwein	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		nur für Krebstiere	
E 250 Natriumnitrit oder E 252 Kaliumnitrat		nur für Fleischerzeugnisse	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 267 Gepuffertes Essig ¹	X	X	Nur aus biologischer Produktion
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	X	In Verbindung mit Nitrit oder Nitrat bei Fleischerzeugnissen
E 306 Stark tocopherolhaltige Extrakte ¹	X	X	Antioxidans
E 322 Lecithin ¹	X	X	Milcherzeugnisse (Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse). Nur aus biologischer Produktion
E 325 Natriumlactat		nur für Milch- und Fleischerzeugnisse	

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
E 330 Zitronensäure*	X	X	
E 331 Natriumcitrat*	X	X	
E 333 Calciumcitrate*	X		
E 334 Weinsäure (L(+)-)*	X	nur für Met	ab dem 1.1.2027 nur aus biologischer Produktion
E 335 Natriumtartrate	X		ab dem 1.1.2027 nur aus biologischer Produktion
E 336 Kaliumtartrate	X		ab dem 1.1.2027 nur aus biologischer Produktion
E 337 Kaliumnatriumtartrat	X		ab dem 1.1.2027 nur aus biologischer Produktion
E 341 (i) Monocalciumphosphat	X		Nur als Triebmittel für backfertiges Mehl, nicht erlaubt für BIO AUSTRIA-Betriebe
E 392 Extrakt aus Rosmarin ¹	X	X	Nur aus 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	nur für Milch- und Fleischerzeugnisse	
E 407 Carrageen	X	nur für Milcherzeugnisse	
E 410 Johannisbrotkernmehl ¹	X	X	Nur aus biologischer Produktion
E 412 Guarkernmehl ¹	X	X	Nur aus biologischer Produktion
E 414 Gummi arabicum ¹	X	X	Nur aus biologischer Produktion
E 415 Xanthan*	X	X	
E 417 Tarakernmehl	X	X	Verdickungsmittel. Nur aus biologischer Produktion
E 418 Gellan	X	X	Nur in der stark acyl-haltigen Form. Ab 1. Jänner 2023 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 460 Cellulose		nur für Gelatine	
E 464 Hydroxypropylmethylcellulose	X	X	zur Herstellung von Kapselhüllen
E 500 Natriumcarbonate	X	X	
E 501 Kaliumcarbonate	X		
E 503 Ammoniumcarbonate	X		
E 504 Magnesiumcarbonate	X		
E 509 Calciumchlorid		X	Stabilisator für Milchprod., Koagulationsmittel zur Formung von Därmen in der Fleischverarbeitung
E 511 Magnesiumchlorid	X		nur als Koagulationsmittel
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	Oberflächenbehandlung von Würsten	

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
E 901 Bienenwachs	X		Nur als Überzugsmittel für Zuckerwaren. Bienenwachs aus ökologischer/biologischer Bienenhaltung
E 903 Carnaubawachs	Zuckerwaren, Zitrusfrüchte		Nur als Überzugsmittel für Zuckerwaren. Zur konservierenden Beschichtung von Früchten, die im Zuge einer Quarantänemaßnahme zum Schutz vor Schadorganismen einer Extremkältebehandlung unterzogen werden. Nur aus biologischer Produktion (=Bio)
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 Ionenaustausch-technologie gewonnen (=Bio), nicht erlaubt für BIO AUSTRIA-Betriebe

***Gentechnikzusicherungserklärung notwendig** (siehe <https://www.betriebsmittelbewertung.at/>)

¹ Diese Zutaten gelten lt. laut VO (EU) 2018/848 idgF. als „landwirtschaftlichen Ursprungs“ und müssen in die %-Berechnung der biologischen Anteile miteinbezogen werden.

Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse (D-VO (EU) 2021/1165, Anh. V Teil A2)

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
Wasser	X	X	Trinkwasser (lt. Richtlinie 98/83/EG)
Calciumchlorid	X		Nur als Klärungs-/Flockungsmittel
Calciumcarbonat (Entsäuerungskalk)	X		
Calciumhydroxid	X		
Calciumsulfat	X		Nur als Klärungs-/Flockungsmittel
Magnesiumchlorid (oder Nigari)	X		Nur als Klärungs-/Flockungsmittel
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	
Hopfenextrakt	X		Für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs: nur für antimikrobielle Zwecke bei der Zuckerherstellung. Wenn verfügbar aus biologischer Produktion.
Pinienharzextrakt	X		Für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs: nur für antimikrobielle Zwecke bei der Zuckerherstellung. Wenn verfügbar aus biologischer Produktion.

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
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		Filterhilfe
Eiweißalbumin	X		
Kasein	X		
Gelatine	X		
Hausenblase	X		
Pflanzliche Öle	X	X	Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter. Nur aus ökologischer/biologischer Produktion (=Bio). für BIO AUSTRIA-Betriebe: nur in Backblechschmierfetten
Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	X		
Aktivkohle (CAS-7440-44-0)	X		
Talkum	X		In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 553b
Bentonit	X	nur als Verdickungsmittel für Met	
Cellulose	X	nur Gelatineherstellung	
Kieselgur	X	nur Gelatineherstellung	
Perlit	X	nur Gelatineherstellung	
Haselnusschalen	X		
Reismehl	X		
Bienenwachs	X		Trennmittel. aus ökologischer/ biologischer Bienenhaltung
Carnaubawachs	X		Trennmittel. aus ökologischer/ biologischer Produktion (=Bio)
Essigsäure/Essig		X	Nur, wenn aus ökologischer/biologischer Produktion (=Bio). 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)

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
Erbsenproteinextrakt	X	nur Met	Verwendung zur Klärung von Fruchtsäften und Fruchtweinen (Weine aus anderen Früchten als Weintrauben, einschließlich Apfel- und Birnenwein) und Met. Aus ökologischer/biologischer Produktion, sofern verfügbar
Kartoffelproteinextrakt	X	nur Met	Verwendung zur Klärung von Fruchtsäften und Fruchtweinen (Weine aus anderen Früchten als Weintrauben, einschließlich Apfel- und Birnenwein) und Met. Aus ökologischer/biologischer Produktion, sofern verfügbar“

*Gentechnikzusicherungserklärung notwendig (siehe <https://www.betriebsmittelbewertung.at/>)

Konventionelle Zutaten (D-VO (EU) 2021/1165 Anhang V Teil B)

Arame-Algen (*Eisenia bicyclis*), **Hijiki-Algen** (*Hizikia fusiforme*)

Rinde des Pau d'Arco Baumes *Handroanthus impetiginosus* („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 und nur, wenn nicht aus ökologischer/biologischer Aquakultur verfügbar

Verarbeitungshilfsstoffe für die Herstellung von Hefe und Hefeprodukten (VO (EU) 2018/848 Art. 24, Abs. 2, Lit. c, D-VO (EU) 2021/1165 Anhang V, Teil C)

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
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 (=Bio)
Natriumcarbonat	X	X	Zur Regulierung des pH-Werts
Pflanzliche Öle	X	X	Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter nur, aus ökologischer/biologischer Produktion (=Bio)

Erzeugnisse und Stoffe gemäß VO (EU) 2021/ 1165, Anhang V, Teil D, sowie VO (EU) 2018/848 Anhang II Teil VI idgF. die zur Verwendung in oder zur Zugabe zu ökologischen/biologischen Erzeugnissen des Weinsektors zugelassen sind:

Art der Behandlung gemäß Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 2019/934	Bezeichnung der Erzeugnisse oder Stoffe	Besondere Bedingungen, Einschränkungen
Verwendung zur Belüftung oder Sauerstoffanreicherung	Luft, gasförmiger Sauerstoff	
Zentrifugierung oder Filtrierung	Perlit, Cellulose, Kieselgur	Verwendung nur als inerter Filtrierhilfsstoff, Porengröße $\geq 0,2 \mu\text{m}$
Verwendung zur Herstellung einer inerten Atmosphäre und zur Handhabung des Erzeugnisses unter Luftabschluss	Argon, Stickstoff, Kohlenstoffdioxid	Argon darf nicht zum Durchperlen verwendet werden.
Verwendung	Hefen* (1), Heferinden*	
Verwendung	Diammoniumphosphat, Thiaminhydrochlorid (Vitamin B1)*, Hefeautolysate*	
Verwendung	Schwefeldioxid, Kaliumdisulfit oder Kaliummetabisulfit	
	Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Rotwein gemäß Anhang I Teil B Abschnitt A Nummer 1 Buchstabe a der DEL-Verordnung (EU) 2019/934 idgF. 100 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen. b) Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Weiß- und Roséwein gemäß Anhang I Teil B Abschnitt A Nummer 1 Buchstabe b der DEL- Verordnung (EU) 2019/934 idgF. 150 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen. c) Bei allen anderen Weinen wird der gemäß Anhang I Teil B der DEL-Verordnung (EU) Nr. 2019/934 angewendete maximale Schwefeldioxidgehalt um 30 mg/l verringert .	
Verwendung	Önologische Holzkohle (Aktivkohle)	
Art der Behandlung gemäß Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 2019/934	Bezeichnung der Erzeugnisse oder Stoffe	Besondere Bedingungen, Einschränkungen
Klärung	Speisegelatine (2), Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen (2), Hausenblase (2), Eialbumin (2), Tannine (2), Kartoffeleiweiß (2), Hefeproteinextrakte* (2), Casein, Kaliumcaseinate, Siliciumdioxid, Bentonit, Pectinmethylesterase*, Polygalacturonase*, Hemicellulase*, Cellulase*	Hausenblase, Casein, Kaliumcaseinate, und Eialbumin: nicht erlaubt für BIO AUSTRIA-Betriebe
Verwendung zur Säuerung	Milchsäure*, L(+)-Weinsäure*	
Verwendung zur Entsäuerung	Calciumcarbonat, Kalium-L(+)-tartrat*, Kaliumbicarbonat	
Zusatz	Aleppokiefernharz	
Verwendung	Milchsäurebakterien*	
Zusatz	L-Ascorbinsäure*	
Verwendung zur Belüftung	Stickstoff	
Zusatz	Kohlendioxid	
Zugabe zur Stabilisierung des Weins	Zitronensäure*	
Zusatz	Tannine (2)	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen
Zusatz	Metaweinsäure*	
Verwendung	Gummi arabicum (2)	nicht erlaubt für BIO AUSTRIA-Betriebe
Verwendung	Kaliumbitartrat*	
Verwendung	Kupfercitrat	

Verwendung	Hefe-Mannoproteine*	
Verwendung	Eichenholzstücke	nicht erlaubt für BIO AUSTRIA-Betriebe
Verwendung	Kaliumalginat	
Verwendung	Chitosan*	aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnen
Verwendung	Inaktivierte Hefen*	
Verwendung	Calciumsulfat	

***Gentechnikzusicherungserklärung notwendig** (siehe <https://www.betriebsmittelbewertung.at/>)

- (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 (VO (EU) 2018/848 idgF. und VO (EU) 2021/1165 idgF., Anhang V)

Gemäß VO (EU) 2018/848 idgF. und V (EU) 2021/1165 Anhang V idgF. 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 <https://www.betriebsmittelbewertung.at/> 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.**

Enzyme, die als Lebensmittelzusatzstoff eine E-Nummer (z.B. Lysozym E1105) besitzen, dürfen nicht in der Herstellung von Bio-Lebensmitteln eingesetzt werden.

Natürliche Aromastoffe:

Gemäß VO 2018/848 zum Einsatz von Aromen (Anhang II, Teil IV, 2.2.2. b) und Artikel 30, (5) a) iii)) dürfen auch weiterhin konventionelle Aromen in Bio-Produkten eingesetzt werden, allerdings wird der Einsatzbereich auf Artikel 16 Absätze 2, 3 und 4 der Verordnung (EG) Nummer 1334/2008 (Aromenverordnung) beschränkt. Dies beinhaltet **natürliche Aromen** oder **natürliche Aromaextrakte**, deren **Aromabestandteil ausschließlich oder zu mindestens 95 Prozent aus dem namensgebenden pflanzlichen oder tierischen Produkt stammt** (sogenannte **X-Aromen**, z.B. **Natürliches Erdbeer-Aroma**). Zudem dürfen Aromaextrakte nur noch aus Lebensmitteln gewonnen werden. Aromen werden künftig auch als Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gezählt und dürfen **in Summe 5 % konventionelle Zutaten nicht überschreiten.**

Für Bio Austria Betriebe: nur Rauch von naturbelassenen Hölzern und Zweigen

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).

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 <https://www.betriebsmittelbewertung.at/> Richtlinien und Downloads)

Auslobung/Etikettierung

Für Österreich lautet die üblicherweise verwendete 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“ sind auf Warenbegleitpapieren ebenfalls erlaubt, müssen dort aber erläutert werden. Zusätzlich muss auf den Etiketten und Warenbegleitpapieren auch die Codenummer von BIOS, AT-BIO-401 angeführt sein. 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 und direkt darunter die Herkunftsangabe (z.B. Österreich Landwirtschaft, AT-Landwirtschaft, EU-Landwirtschaft)

Verwendung des EU-Bio-Logos:



Seit 1. Juli 2010 muss auf allen vorverpackten Bio-Produkten das EU- Bio-Logo angebracht werden, ausgenommen Lebensmittel aus Drittstaaten (Freiwilligkeit). 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-Zutaten anderer Herkunft bis max. **5%** Rezepturanteil müssen hinsichtlich der Herkunftsbezeichnung nicht berücksichtigt werden.

Beispiel-Etikett Bio-Produkt:

<h2>Bio-Marillenmarmelade</h2>	
hergestellt von: Name Anschrift	Zutaten: Marillen*, Zucker*, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure
Hergestellt aus xy g Früchten je 100 g	*aus biologischer Landwirtschaft
Gesamtzuckerge- halt xy g je 100 g	
Nettofüllmenge: mindestens haltbar bis:	AT-BIO-XXX Österreich-Landwirtschaft



Kein EU-Bio-Logo zulässig

(Das BIOS-Kontrollstellenlogo kann idR. nach Prüfung und Freigabe verwendet werden):



1.) Auf Umstellungsprodukten:

Umstellungsprodukte (nur Monoprodukten) dürfen nur mit dem Pflichttext: „Erzeugnis aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft“ gekennzeichnet werden sowie unter Angabe der Bio-Kontrollstellennummer.

2.) Produkte mit weniger als 95 % Bio-Anteil („<95% Artikel“):

Seit 1. Jänner 2009 ist es möglich einzelne in einem Verarbeitungsprodukt enthaltenen Bio-Zutaten auszuloben:

- Ein Hinweis auf die biologische Herkunft erfolgt nur im Zutatenverzeichnis und nicht im Produktnamen.
- Es werden nur Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Aromastoffe, Wasser, Salz, Zubereitungen aus Mikroorganismen und Enzymen, Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine sowie Aminosäuren und andere Mikronährstoffe verwendet, die in oben angeführten Listen angeführt sind.
- Die gleiche Zutat ist nicht gleichzeitig in biologischer, Umstellungs- und/oder konventioneller Qualität in einem Produkt enthalten, z. B. Bio-Marillen und konventionelle Marillen in Marillenmarmelade.
- In der Zutatenliste wird der Gesamtanteil der Bio-Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs in Prozent angeführt, und zwar in derselben Farbe, Größe & Schrifttype wie die übrigen Angaben im Zutatenverzeichnis.
- Die Codenummer der Kontrollstelle, die für die Kontrolle des Unternehmers zuständig ist, der den letzten Erzeugungs- oder Aufbereitungsvorgang vorgenommen hat, wird angegeben.

Beispiel-Etikett Produkt mit teilweise Bio-Zutaten:

<i>Marillenkönfitüre extra</i>	
Hergestellt von: Name / Anschrift	Zutaten: Marillen* (50%), Zucker (49%), Geliermittel: Pektin, Antioxidations- mittel: Ascorbinsäure *aus biologischer Landwirtschaft Bio-Anteil an Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs: 50%, AT-BIO-401
	
Nettofüllmenge: Mindestens haltbar bis:	Hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g, Gesamtzuckergehalt 50 g je 100 g

3.) Produkte mit Hauptzutaten aus Jagd oder Fischerei:

Es gelten ähnliche Kennzeichnungsvorschriften wie für Produkte mit weniger als 95 % Bio-Anteil:

- Ein Bio-Hinweis kann im Zutatenverzeichnis und in der Verkehrsbezeichnung erfolgen, wenn der Bio-Hinweis klar und deutlich mit einer anderen Zutat verbunden, die ökologisch/biologisch ist und sich von der Hauptzutat unterscheidet.
- Die Hauptzutat ist ein Erzeugnis der Jagd oder der Fischerei.
- Alle anderen Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind ökologisch/biologisch.
- In der Zutatenliste ist der Bio-Anteils in Prozent an den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs angegeben.
- Die Codenummer der Kontrollstelle, die für die Kontrolle des Unternehmers zuständig ist, der den letzten Erzeugungs- oder Aufbereitungsvorgang vorgenommen hat, ist angegeben.

4.) Sonstiges: Weiters dürfen privatrechtlich geregelte Bio-Produkte (z.B. Kosmetik, Wein aus Bio-Trauben), Substrate, Erden, Düngemittel und biotaugliches konventionelles Saatgut **nicht** mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet werden!