

Richtlinien

Kommentierung zu Kapitel 7.3.1

Verwendungserlaubnis

Nicht-Bioland Bio-Zutaten

vom Februar 2023

Richtlinien Kommentierung zu Kapitel 7.3.1

Vorgaben zur Verwendungserlaubnis von Nicht-Bioland Bio-Zutaten

Erlaubte Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung zur Herstellung von Bioland-Lebensmitteln gemäß Kapitel 7.3.1 der Bioland-Richtlinien

1. Erläuterung

Der Bioland e.V. erteilt hiermit gemäß Kapitel 7.3.1 der Bioland-Richtlinien eine Verwendungserlaubnis für die nachfolgend aufgeführten Waren bzw. Warengruppen, die als Bioland-Zutat(en) nicht erzeugt werden bzw. nicht verfügbar sind und in geringfügigem Umfang als Fremdzutat in Bioland-Produkten eingesetzt werden können. Laut diesem Kapitel ist eine Verwendung von Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung für Bioland-Verarbeitungsprodukte in begründeten Ausnahmefällen in begrenztem Umfang möglich.

Diese Vorgaben gelten vorbehaltlich einer Einschränkung in den jeweiligen branchenspezifischen Bioland-Richtlinien.

2. Sonderregelung zum Einsatz von Zucker

Ab dem 01.01.2023 müssen Bioland-Verarbeitungsbetriebe in ihrem Bioland-Herstellungsprozess als Zucker verbindlich zu 100% Bioland-Rübenzucker einsetzen. Die Verwendung von Produkten auf der Basis Zuckerrohr als Zutat ist nicht mehr möglich.

Zugekaufte, nicht Bioland-zertifizierbare Bio-Produkte, die aus mehreren Zutaten bestehen (zusammengesetzte Zutaten wie z.B. Schokolade oder Tomatenketchup) und als Zutat eingesetzt werden, sind zum jetzigen Zeitpunkt davon nicht betroffen.

a. Ausnahme für Fruchtzubereitungen und Zubereitungen anderer Lebensmittel*

In Fruchtzubereitungen und Zubereitungen anderer Lebensmittel* muss ebenfalls verbindlich zu 100% Bioland-Rübenzucker eingesetzt werden.

Für das Kalenderjahr 2023 gilt eine Übergangsregelung. Bitte beantragen sie hierfür eine Ausnahmegenehmigung bei der Bioland Qualitätssicherung.

Ab 01.01.24 muss auch in Fruchtzubereitungen und Zubereitungen anderer Lebensmittel*, welche in Bioland-Produkten eingesetzt werden, verbindlich zu 100% Bioland-Rübenzucker eingesetzt werden.

* Unter Zubereitungen anderer Lebensmittel sind Zubereitungen aus/mit Nüssen, Cerealien, Vanille, Kaffee bzw. Kakaobestandteilen u. a. Lebensmitteln zu verstehen (laut BLL Richtlinie für Fruchtzubereitungen zur Herstellung von Milcherzeugnissen).

Richtlinien Kommentierung zu Kapitel 7.3.1

Vorgaben zur Verwendungserlaubnis von Nicht-Bioland Bio-Zutaten

3. Erlaubte Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung

Erlaubte Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung	Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
Apfelfaser	als Backzutat
Branntweinessig	
Carob, Carobkuvertüre	
Früchte und Fruchtzubereitungen aus Obst, das nicht aus Bioland-Erzeugung* stammen kann	Beachte: Ausnahme für Fruchtzubereitungen und Zubereitungen anderer Lebensmittel
Gelatine	
Getreidearten und Pseudo-Cerealien, die nicht aus Bioland-Erzeugung* stammen können (z.B. Kamut, Reis), sowie deren Erzeugnisse	
Gemüse, das nicht aus Bioland-Erzeugung* stammen kann (z.B. Oliven, Kapern, Peperoni), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Ausgenommen: Süßkartoffeln	
Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen	Gewürzmischungen sind Mischungen, die ausschließlich aus Gewürzen bestehen (laut Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten)
Kaffee, Tee (z.B. schwarzer Tee, grüner Tee)	
Kakao, Kakaobutter, Schokolade, Kuvertüre	
Native Maisstärke, native Wachsmaisstärke	
Maltodextrin	
Margarine	
Mayonnaise	
Nüsse u. daraus hergestellte Produkte (Muse, Nougatmasse, Marzipan, Persipan...) (gilt auch für vergleichbare Produkte: Mandeln, Kokosnuss, Cashewkern, ...)	
Saaten (Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne ...)	Für Brot/Backwaren und Getreideerzeugnisse
Säfte, Saftkonzentrate und Dicksäfte aus Obst, das nicht aus Bioland-Erzeugung* stammen kann (z.B. Zitronensaft)	

Richtlinien Kommentierung zu Kapitel 7.3.1

Vorgaben zur Verwendungserlaubnis von Nicht-Bioland Bio-Zutaten

Samen, Schalen, Hölzer und andere Pflanzenteile, die nicht aus Bioland-Erzeugung* stammen können	Für Spirituosenherstellung
Speiseöle und Speisefette aus Ölpflanzen bzw. Ölsaaten, die nicht aus Bioland-Erzeugung* stammen können (z.B. Kokos-, Palmfett, Sheabutter, Olivenöl)	
Spirituosen (Rum ...)	
Süßungsmittel: Ahorn-, Maisstärke-, sowie weitere Sirupe, Glucose/Dextrose/Traubenzucker, Fructose	
Tomatenmark, passierte Tomaten, getrocknete Tomaten, Tomatenketchup	
Trockenobst/-gemüse Ausgenommen: Äpfel	

* Bioland-Erzeugung = Erzeugung von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs von einem Bioland-Mitgliedsbetrieb; aufgrund der Vorgaben des Bioland-Verbandes existieren Bioland-Mitgliedsbetriebe nur in Deutschland und Südtirol. Dementsprechend können nur landwirtschaftliche Zutaten erzeugt werden, die unter den dort herrschenden, klimatischen Bedingungen auch wachsen (=heimisch sind), wie z.B. Äpfel, Kartoffeln.

Bitte beachten Sie, dass bei zusammengesetzten Zutaten, die in der Liste aufgeführt sind (z.B. Fruchtzubereitungen, Mayonnaise, Margarine), keine Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe enthalten sein dürfen, die nicht den Bioland-Vorgaben entsprechen. Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs dieser zusammengesetzten Zutaten sind mindestens EU-Bio-zertifiziert (z.B. Bio-Sonnenblumenöl in Bio-Soßen). Der Bioland e.V. behält sich Änderungen der Liste vor. Es besteht keine Garantie auf Vollständigkeit.

4. Begrenzung des Anteils der Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung in einem Bioland-Produkt

a. Wann muss ein Antrag auf Ausnahmegenehmigung gestellt werden?

Ein Bioland Produkt kann grundsätzlich max. 20% erlaubte Fremdzutaten aus dieser Liste enthalten, ohne dass eine Ausnahmegenehmigung beantragt werden muss.

Beträgt der Anteil aller im Produkt eingesetzten Fremdzutaten aus dieser Liste über 20 %, so ist ein **Antrag auf Ausnahmegenehmigung** bei der Bioland Qualitätssicherung zu stellen.

Ein Antrag auf Ausnahmegenehmigung bedeutet nicht automatisch auch die Erteilung der Ausnahmegenehmigung, sondern es erfolgt eine Prüfung und aktive Freigabe. Der Anteil an originären Bioland-Zutaten muss mind. 50% betragen.

Richtlinien Kommentierung zu Kapitel 7.3.1

Vorgaben zur Verwendungserlaubnis von Nicht-Bioland Bio-Zutaten

Bei Fremdzutaten kann es sich auch um zusammengesetzte Zutaten handeln (z.B. Schokolade, Nougat oder Ketchup). Somit ist der Anteil der zusammengesetzten Zutat relevant, nicht der darin enthaltene Anteil der einzelnen Rohware.

b. Ausnahme für Feine Backwaren

Bioland Feine Backwaren (Definition laut [Leitsätze für Feine Backwaren](#)) können grundsätzlich bis zu 50% erlaubte Fremdzutaten aus dieser Liste enthalten, ohne dass eine Ausnahmegenehmigung beantragt werden muss.

Beträgt der Anteil aller im Produkt eingesetzten Fremdzutaten aus dieser Liste über 50 %, so ist ein **Antrag auf Ausnahmegenehmigung** bei der Bioland Qualitätssicherung zu stellen.

Ein Antrag auf Ausnahmegenehmigung bedeutet nicht automatisch auch die Erteilung der Ausnahmegenehmigung, sondern es erfolgt eine Prüfung und aktive Freigabe. Auch hier muss der Anteil an originären Bioland-Zutaten mind. 50% betragen.

Zutaten Wasser und Salz

Die Zutaten Wasser und Salz, die im Antrag auf Ausnahmegenehmigung ggf. genannt sind, werden bei der Berechnung des Anteils originärer Bioland-Zutaten **NICHT** berücksichtigt.

Beispiele:

a) *Zutaten: Bioland-Weizenmehl (70%), Salz (1%), Wasser (29%)*

→ Bioland-Anteil = $70/70 = 100\%$

b) *Zutaten: Bioland-Fleisch (50%), Bioland-Gemüse (10%), Bio-Gewürze (5%), Salz (1%), Wasser (34%)*

→ Bioland-Anteil = $60/65 = 92,3\%$

Habt ihr Fragen zum Thema? Dann wendet euch gerne an



Fach- und Richtlinienarbeit Verarbeitung und Handel

Johanna Wanner

johanna.wanner@bioland.de