

Merkblätter für Bioland-Vertragsbäcker **„Hinweise und Empfehlungen zur Umsetzung** **der Bioland-Richtlinien“**

- Zutaten, Hilfsstoffe, Kennzeichnung, Fachliteratur -

Inhaltsverzeichnis:

<i>Zutaten:</i>	Aktuelle Liste "Bio-Erzeugnisse mit genereller Verwendungserlaubnis in Bioland-Produkten gemäß 7.3.1 der Bioland-Richtlinien"
	Honig
	Kräuter und Gewürze
	Back- und Ziehmargarine, Tourierbutter, Pflanzenöle und -fette
	Reibekäse
	Backzutaten und Backmittel
	Backhefe
	Sauerteigprodukte
	Backpulver
<i>Hilfsstoffe:</i>	Rieselhilfsmittel für Speisesalz
	Trennmittel
<i>Kennzeichnung:</i>	Bestimmungen zur Kennzeichnung und Deklaration
<i>Literaturhinweise:</i>	Fachliteratur zur Herstellung von Öko-Backwaren
<i>Herausgeber:</i>	Bioland e.V. Produkt und Markt Kaiserstraße 18 55116 Mainz

Die Merkblätter sind als pdf-Dokumente zum Down-
load in der Bioland-Homepage eingestellt:

*[www.bioland.de/qualität&richtlinien/richtlinien für
hersteller](http://www.bioland.de/qualität&richtlinien/richtlinien_für_hersteller)*

Bio-Erzeugnisse mit genereller Verwendungserlaubnis in Bioland-Produkten gemäß 7.3.1 der Bioland-Richtlinien

- Erlaubte Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung in Nicht-Bioland-Qualität -

Erläuterung: Der Bioland e.V. erteilt hiermit gemäß 7.3.1 der Bioland-Richtlinien eine Verwendungserlaubnis für die nachfolgend aufgeführten Waren bzw. Warengruppen, die in Bioland-Qualität nicht erzeugt werden bzw. nicht verfügbar sind und in geringfügigem Umfang als Fremdzutat in Bioland-Produkten eingesetzt werden können. Der Bioland e.V. behält sich Änderungen der Liste vor. Beträgt der Anteil der Fremdzutat über 10 % im Bioland-Endprodukt, so ist eine Meldung an den Bioland e.V. zwecks Produktanerkennung erforderlich.

Erlaubte Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung	Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
Acerola	
Apfelfaser	als Backzutat
Aromaextrakte (Orangenöl, Zitronenöl ...)	
Branntweinessig	
Carob, Carobkuvertüre	Carobkuvertüre nur mit Öko-Lecithin
Drogen (Samen, Schalen, Hölzer ...)	Spirituosenherstellung
Früchte und Fruchtzubereitungen aus Obst, das einheimisch in Bioland-Qualität nicht erzeugt wird	für Fruchtzubereitungen in Milcherzeugnissen, Mehrfruchtsäften etc.
Gelatine	aus Schweineschwarten; soweit verfügbar, ökologisch zertifiziert
Getreidearten und Pseudo-Cerealien (Hirse, Kamut, Reis, Reismehl, Amaranth, Quinoa, Buchweizen ...)	
Gewürze, Gewürzmischungen, Kräuter, Vanille	
Grundstoffe für Desserts und Getränke auf Milch-Basis (z.B. Kakaotrunk)	
Kaffee	
Kakao, Kakaobutter, Schokolade, Kuvertüre	Kuvertüre nur mit Öko-Lecithin
Kartoffelstärke	Trennmittel für Käse in Scheiben (SB verpackt)
Maisstärke	falls Bioland-Weizenstärke nicht verwendbar
Maisstärkesirup, Weizenstärkesirup	
Nüsse u. daraus hergestellte Produkte (Muse, Zubereitungen, Nougatmasse, Marzipan, Persipan ...)	
Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)	Weinbereitung
Rosinen, Sultaninen	
Saaten (Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne ...)	Backwaren, Cerealien
Speisefette (Margarine, Kokos-, Palmfett)	Margarine z.Zt noch mit konv. Lecithin, ausschließlich aus Sonnenblumen oder Raps
Speiseöle	falls Bioland-Sonnenblumenöl oder -Rapsöl nicht verfügbar bzw. nicht geeignet
Spezialmalze (Backmalze)	falls entsprechende Spezialmalze in Bioland-Qualität nicht verfügbar
Spirituosen (Rum ...)	falls Bioland-Spirituosen nicht verfügbar bzw. nicht geeignet
Süßungsmittel (Dicksäfte, Ahornsirup, Vollrohrzucker, Rohrohrzucker, Topinambursirup, Weißzucker)	
Tee	Spirituosenherstellung
Zitronensaft	

Honig

Richtlinien:

Gemäß den Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Brot und Backwaren müssen alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus Bioland-Erzeugung stammen, sofern sie in ausreichender Menge und Qualität am Markt verfügbar sind. Diese Bestimmung gilt auch für Honig.

Hinweis:

Der Bioland e.V. weist darauf hin, dass zahlreiche Imkereien in Deutschland nach Bioland-Richtlinien für die Bienenhaltung arbeiten und eine große Vielfalt an Honigsorten erzeugen. Einige Bioland-Imker haben sich auf das Angebot von Bioland-Honig für Verarbeiter („Verarbeitungshonig“) hinsichtlich Qualitäts- bzw. Verarbeitungseigenschaften, Gebindegröße und Angebotsbedingungen spezialisiert.

Alle Bioland-Vertragsbäcker sind gemäß Bioland-Richtlinien verpflichtet, soweit verfügbar, Bioland-Honig für Backwaren, die mit dem Bioland-Warenzeichen ausgelobt sind, einzusetzen. Damit leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Ausweitung der ökologischen Bienenhaltung in Deutschland.

Bezugsquellen:

Aktuelle Angebote an Bioland-Backhonig finden Sie auf der Bioland-Homepage unter

<http://www.bioland.de/bioland/warenboerse.html>
wenn Sie unter „Konsumware“ den „Honig“ auswählen.

Dort können Sie auch eine Suchanzeige aufgeben.

Darüberhinaus stehen Ihnen die Bioland-VerarbeiterbetreuerInnen in Ihrer Region bei der Vermittlung von Bioland-Backhonig zur Verfügung.

Kräuter und Gewürze

Richtlinien:

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Brot und Backwaren sind nur Kräuter und Gewürze aus ökologischem Landbau zugelassen. Gemäß EG-Öko-Verordnung Nr. 889/2008 - Anhang IX - dürfen einige wenige Gewürze und Kräuter aus konventioneller Erzeugung verwendet werden aufgrund nicht ausreichender Verfügbarkeit in Öko-Qualität.

Der Einsatz dieser konventionellen Zutaten aus Anhang IX ist in Bioland-Produkten nur dann zulässig, wenn der Bioland e.V. entsprechend Kapitel 7.3.1 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien eine schriftliche Ausnahmegenehmigung zu deren Verwendung erteilt hat.

Hinweis:

Der Bioland e.V. weist auf folgende Anbieter von Kräutern und Gewürzen aus ökologischer Erzeugung hin (ohne Anspruch auf Vollständigkeit):

Nr.	Anbieter von Bio-Gewürzen und Bio-Kräutern	
1	Berglandkräuter aus Hessen (Bioland-Vertragsverarbeiter) Am Molkenborn 14 36179 Bebra-Braunshausen Tel. 06622-919846, Fax 9198470 www.berglandkraeuter.de	Völpel GmbH & Co. KG (Bioland-Vertragsverarbeiter) St.-Wolfgang-Str. 1, 86669 Königsmoos Tel. 08433-94080, Fax 08433-940888 (für Großabnehmer)
2	Pro Bio GmbH Ottostr. 3, 76344 Eggenstein Tel. 0721-97827-83, Fax 0721-97827-38 www.probio-gewuerze.de	Kräutermühle e.K. Manfred-von-Ardenne-Str. 1 99625 Kölleda Tel. 03635-4060-0, Fax 03635-482620 info@kraeutermuehle.de
3	GewürzMühle Nesse GmbH Im Tweyad 1, 27612 Loxstedt-Nesse Tel. 04744-9181-0, Fax 04744-9181-71 www.nesse.de	Lebensbaum Ulrich Walter GmbH Dr.-Jürgen-Ulderup-Str. 12 49356 Diepholz Tel. 05441-9856-0, Fax 9856-101 www.lebensbaum.de
4	Alfred Galke GmbH Am Bahnhof 1-5, 37534 Gittelde Tel. 05327-86810, Fax 05327-5420 www.galke.com	Gewürzwerk Hermann Laue Beimoorweg 11, 22926 Ahrensburg Tel. 04102-496-0, Fax 04102-496-116
5	Herbaria Kräuterparadies GmbH Hagnbergstr. 12, 83730 Fischbachau Tel. 08028-9057-0, Fax 08028-9057-54 www.herbaria.de	Heuschrecke Naturkost GmbH Redcarstr. 50a, 53842 Troisdorf Tel. 02241-39726-0, Fax 02241-39726-99 www.heuschrecke.com

Empfehlung:

Die Produkte der o.g. Anbieter sind entweder über den Fachhandel bzw. Naturkostgroßhandel oder direkt über den Hersteller zu beziehen. Die betreuende Bioland-Geschäftsstelle informiert Sie gerne über regionale Bezugsquellen.

Back- und Ziehmargarine, Tourierbutter, Pflanzenöle und -fette

Richtlinien:

Gemäß den Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Brot und Backwaren ist ungehärtete, nicht umgeesterte, ökologisch zertifizierte Margarine mit Zutaten aus ökologischem Landbau zu verwenden. Lecithin als Emulgator sollte in zertifizierter Öko-Qualität verwendet werden. Ausnahmsweise ist die Verwendung von Bio-Margarine mit konventionellem Sonnenblumen- oder Rapslecithin zulässig. Backmargarine ist zur Zeit in Bioland-Qualität nicht im Angebot. Soweit verarbeitungstechnisch möglich, sollte alternativ Bioland-Butter eingesetzt werden.

Bezugsquellen:

Der Bioland-Verband weist hin auf folgende Hersteller von ungehärteter, nicht umgeesteter Back- und Ziehmargarine und von Pflanzenfetten mit Zutaten aus ökologischem Landbau:

Nr.	Produkte	Hersteller
1	Backmargarine: Landkrone Back Öko Stange / Block, Creme Öko Block Ziehmargarine: Landkrone Zieh Öko Platte Pflanzenfett: Landkrone Frit Öko Block (Palmöl)	Landkrone Naturkost und Naturwaren GmbH Auf der Teufelsinsel, 66386 St. Ingbert Tel. 040-57202-239, Fax 040-57202-251 info@landkrone.de www.landkrone.de
2	Backmargarine: Naturata-Stange Pflanzenfett: Naturavit-Kokos (Kokosfett)	NaturataSpielberger AG Burgermühle, 74336 Brackenheim Tel. 07135-9815-0, Fax 07135-13499 info@naturataspielberger.de www.naturataspielberger.de
3	Backmargarine: AP70 Bio Ziehmargarine: BP 20 Bio	Royal Lacroix S.A. 4, Avenue Gonda, B-4400 Flémalle Tel. 0032-4338-8484, Fax 0032-4337-6740 www.royale-lacroix.be
4	Backmargarine: Vortella Bio Back Ziehmargarine: Vortella Bio Zieh	Vortella Lebensmittelwerk Schillerstr. 2, 32362 Pr. Oldendorf Tel. 05742-47-0, Fax 05742-47-199 info@vortella.de, www.vortella.de
5	Backmargarine: Rau Bio Back Ziehmargarine: Rau Bio Zieh	C. Siebrecht Söhne KG Tillystr. 17-21 30459 Hannover Tel. 0511-422001-02, Fax 0511-4107-393 info@siebin-agrano.de
6	Tourierbutter: Bio-Tourier-Butter Platte	A. Saumweber GmbH Emil-Geis-Str. 3-7, 81379 München Tel. 089-742161-0, Fax 089-742161-13 info@asaumweber.de, www.august-saumweber.de

Empfehlung:

Bitte fordern Sie bei Bedarf die Großhandelslisten und Produktspezifikationen bei den Herstellern an. Die betreuende Bioland-Geschäftsstelle informiert Sie gerne über regionale Bezugsquellen.

Reibekäse

Richtlinien:

Gemäß den Bioland-Richtlinien sind zur Herstellung von Bioland-Backwaren Bioland-Molkereiprodukte zu verwenden.

Hinweis:

Der Bioland-Vertragspartner

Gute Zeit GmbH

Jahnstr. 36
83278 Traunstein
Tel. 0861-9867165
Fax. 0861-9867167
info@gutezeitgmbh.de

bietet ab November 2009 einen **Bioland-Reibekäse** an, der zur Verarbeitung in Bioland-Backwaren geeignet ist. Es steht ein Bioland-Gouda (auf Nachfrage auch ein Bioland-Naturdammer - Lochkäse mit nussigem Geschmack) zur Verfügung.

- Reibekäse mit Raspeln von ca. 3mm Durchmesser und 3-4 cm Länge
- 48% Fett in der Trockenmasse und ca. 27% Fett absolut
- Käse ist in der Verwendung für Backwaren erprobt

Erstkontakt für Informationen und Absprache zu Qualitäten, möglichen Gebinde- und anderen Raspelgrößen bei:

AgB Agentur Nottmeyer
Agentur & Beratung für ökologische Käse & Milchprodukte
Ansprechpartner Herr Hasper
Tel. 04204-6859-44

Backzutaten und Backmittel

Richtlinien:

Backzutaten und Backmittel in zertifizierter Bioland-Qualität werden von Bioland-Vertragsverarbeitern angeboten und sollen - gemäß Bioland-Richtlinien - vorrangig für Bioland-Backwaren verwendet werden. Es gibt weitere Bio-Backzutaten und Bio-Backmittel, die nur dann für Bioland-Backwaren eingesetzt werden können, sofern diese vom Bioland e.V. zugelassen und in der nachfolgenden Liste aufgeführt sind.

Die Verwendung von gluten- und/oder lecithinhaltigen **Backmitteln** ist laut Bioland-Richtlinien zulässig, wenn sie nur die unter 3.2 und 3.3 der Richtlinien aufgeführten Zutaten und Zusatzstoffe enthalten. Lecithin muss in zertifizierter Öko-Qualität verwendet werden. Ausnahmsweise ist die Verwendung von konventionellem Sonnenblumen- oder Rapslecithin zulässig. Ascorbinsäure und Enzyme sind hingegen grundsätzlich ausgeschlossen. Bitte legen Sie Rezeptur und Name des Herstellers bei Backmitteln, die nicht von Bioland-Vertragsbetrieben hergestellt bzw. nicht von Bioland zertifiziert sind, dem Bioland e.V. vorab zur Genehmigung vor.

Bezugsquellen:

Bioland weist auf folgende Bezugsquellen für Bioland-Produkte sowie vom Bioland e.V. zugelassene Bio-Produkte hin:

Nr.	Backzutaten, Backgrundstoffe, Rohmassen, Füllungen	Hersteller
1	Bioland-Gerstenmalzextrakt Bioland-Gerstenmalzmehl	G. F. Rund GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter) Neckarsulmer Str. 24, 74076 Heilbronn Tel. 07131-95540, Fax 07131-177815
2	ÖkoFee Backgrundstoffe, Premixe und Füllungen	Siegfried Schedel e.K. - der ökologische Backspezialist (Bioland-Vertragsverarbeiter) Niederauerstr. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses Tel. 09573-2222-0, Fax 09573-2222-12 info@schedel-biobrot.de, www.schedel-biobrot.de
3	Öko-Weizen-Malz-Lecithin (Backgrundstoff für Weizengebäcke)	Deffland Backtechnik GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter) Spessartstr. 10, 63633 Birstein Tel. 06054-9003-36, Fax 06054-9003-38 deffback@t-online.de, www.deffland-gmbh.de
4	Landkrone Back- und Snackfüllungen	Landkrone Naturkost und Naturwaren GmbH Auf der Teufelsinsel, 66386 St. Ingbert Tel. 040-57202-239, Fax 040-57202-251 info@landkrone.de, www.landkrone.de
5	Bio-Schokokuvertüre (dunkel), Bio- Vollmilchkuvertüre, Bio-Schoko.split- ter, Bio-Schokostäbchen, Bio-Nuss- nugatmasse (dunkel), Bio-Nussnugatcreme, Bio-Schoko- Nussnugatcreme, Bio- Marzipanrohmasse	KESSKO Kessler & Comp. GmbH & Co. KG Königswinterer Str. 11-21, 53227 Bonn Tel. 0228-40000-0, Fax 0228-40000-77 info@kessko.de, www.kessko.de
6	Lubeca Marzipanrohmasse, Nougatmasse, Schokoladenkuvertüren	Lubeca Lübecker-Marzipan-Fabrik Albert-Einstein-Str. 64, 23617 Stockelsdorf Tel. 0451-49848-0, Fax. 0451-4992337 zentrale@lubeca-marzipan.de, www.lubeca-marzipan.de

Backzutaten und Backmittel (Fortsetzung)

Nr.	Backmittel	Hersteller
1	Bioland-Dinkel-Premix 15, Ökoback Plus, Ökoback Dinkel 3 %, Ökoback Konzentrat 2 %, Einserback-Dinkel 1% (alle Bioland zertifiziert) sowie Ökoback Dekorschnee	Deffland Backtechnik GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter) Spessartstr. 10, 63633 Birstein Tel. 06054-9003-36, Fax 06054-9003-38 deffback@t-online.de, www.deffland-gmbh.de
2	Bohlsener Malzbackmittel: Weizen- und Dinkelback (Bioland zertifiziert)	Bohlsener Mühle (Bioland-Vertragsverarbeiter) Mühlenstr. 1, 29581 Bohlsen Tel. 05808-987-0, Fax 05808-987-55 info@bohlsener-muehle.de www.bohlsener-muehle.de
3	ÖkoFee Einkorn- und Coolback	Siegfried Schedel e.K. - der ökologische Backspezialist (Bioland-Vertragsverarbeiter) (Kontakt s.o.)
4	Bio-Back	Logo Backmittel GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter) Gärtnerstr. 1, 88285 Bodnegg Tel./Fax 07520-923075
5	Ökostolz Vit. C	Meyermühle (Bioland-Vertragsverarbeiter) Hammerstr. 1, 84034 Landshut Tel. 0871-607-0, Fax 0871-607-44 info@meyermuehle.de
6	Goldjungs (Brötchen-Backmittel)	Bauck GmbH & Co. KG Duhlenweitz 4, 29571 Rosche Tel. 05803-9873-0, Fax 05803-1241 info@bauckhof.de, www.bauckhof.de

Backhefe

Richtlinien:

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Brot und Backwaren sollten Hefe und Hefeerzeugnisse verwendet werden, die auf ökologisch erzeugten Rohstoffen gezüchtet sind.

Der Einsatz von herkömmlicher Backhefe ist nur dann zugelassen, wenn eine Zusicherungserklärung des Lieferanten vorliegt, dass die Hefe nicht unter Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und/oder deren Derivaten hergestellt wurde.

Hinweise :

Seit einigen Jahren ist die **Biohefe „Bioreal“** als erste Bio-Hefe auf dem Markt. Die Produkteigenschaften wurden kontinuierlich verbessert, sodass sie für alle üblichen Anwendungszwecke eingesetzt werden kann.

Die Bioreal wird nach einem patentierten Verfahren auf der Basis von Öko-Weizen, Öko-Weizenkeimen und Bierhefe als Substrat ohne Einsatz von synthetischen Vitaminen und anorganischen Salzen als Wuchs- und Hilfsstoffe hergestellt. Zum Aufschluss der Stickstoff- und Kohlenstoffquellen kommen lediglich Enzyme zum Einsatz. Der zusätzliche Einsatz von Milchsäurebakterien sorgt für einen intensiveren Geschmack und eine längere Frischhaltung der Gebäcke.

Als weitere Bio-Hefe steht seit Anfang 2009 die **Backhefe Bio Knospe der Hefe Schweiz AG** auch in Deutschland zur Verfügung. Sie wird auf der Grundlage von Bio-Melasse gezüchtet.

Empfehlung :

Der Bioland-Verband empfiehlt seinen Vertragsbäckern, vorzugsweise die oben genannten Bio-Hefen einzusetzen.

Die **BIOREAL-Hefe** wird hergestellt und vertrieben durch:

Agrano GmbH & Co.

Hauptstr. 1-3, 79359 Riegel am Kaiserstuhl
Tel. 07642-67-263, Fax 07642-67-261
info@agrano.de, www.agrano.de

Bitte informieren Sie sich auf der Homepage oder direkt bei der Fa. Agrano über die Vertriebspartner der BIOREAL-Hefe in Ihrer Region.

Die **Backhefe Bio Knospe** wird in Deutschland vertrieben durch:

Deutsche Hefewerke GmbH (DHW)

Bucher Hauptstr. 53-55
90427 Nürnberg
Tel. 0911-99345-0, Fax. 0911-99345-40
info@hefewerke.de, www.hefewerke.de

Sauerteigprodukte

Richtlinien:

Bei der Herstellung von Bioland-Backwaren ist aufgrund von qualitativen und ernährungsphysiologischen Vorteilen eine betriebseigene Sauerteigführung vorzuziehen. Für die natürliche Anzucht können ökologisch zertifizierte Sauerteig- und Weizenvorteig-Starter eingesetzt werden. Diese Anforderung gilt auch bei Führung eines separaten Bio-Sauerteiges im Betrieb, für den betriebseigenes Anstellgut oder Starter aus ökologischer Erzeugung zu verwenden ist.

Bezugsquellen:

Der Bioland e.V. weist auf folgende Anbieter von Öko-Sauerteigprodukten hin:

Nr.	Produkte	Hersteller
1	Bio-Starter BackNatur Ferment (Sauerteig-Starter) Bioland-Flüssigsauer Reinzucht-Sauerteig Dinkel	Ernst Böcker GmbH & Co. KG (Bioland-Vertragsverarbeiter) Ringstr. 55-57, 32427 Minden/Westf. Tel. 0571-83799-0, Fax 0571-83799-20 info@sauerteig.de, www.sauerteig.de
2	StartGut: für Bio-Brotfermentation Roggensauer Dinkelsauer	IsernHäger GmbH & Co. (Bioland-Vertragsverarbeiter) Lohner Weg 2, 30916 Isernhagen Tel. 05139-999-50, Fax 05139-999-519 info@isernhaeger.de, www.isernhaeger.de
3	Bioland-Grundteig	Bioland Markt GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter) Auf dem Kreuz 58, 86152 Augsburg Tel. 0821-34680-140, Fax 0821-34680-149 info@bioland-markt.de, www.bioland-markt.de
4	Bioreal Levafresh (Flüssiger Sauerteig mit aktiven Hefen und Laktobazillen)	Agrano GmbH & Co. KG Hauptstrasse 1-3, 79359 Riegel am Kaiserstuhl Tel. 07642-67263, Fax 07642-67261 info@agrano.de, www.agrano.de
5	Teiglockerungsmittel: Sekowa Grundansatz Mais-Spezial-Backferment	Sekowa Backtechnik GmbH Postfach 80, 61195 Florstadt Tel. 06035-5061-5061, Fax 06035-6413
6	Agrano Bäckerlob: Ferment (Weizenvorteig-Starter) Direkt (Weizenvorteig)	C. Siebrecht Söhne KG Tillystr. 19, 30459 Hannover Tel. 0511-422001-02, Fax 0511-4107-393 info@siebin-agrano.de, www.siebin-agrano.de

Backpulver

Bio-Backpulver (mit Extrakt aus Bio- Traubensaftkonzentrat)	Agrano GmbH & Co KG Hauptstr. 1-3 79359 Riegel a. Kaiserstuhl Tel. 07642-67263, Fax. 07642-67261 info@agrano.de, www.agrano.de
---	---

Rieselhilfsmittel für Speisesalz

Richtlinien:

Gemäß den Bioland-Richtlinien sollte Meersalz bzw. Speisesalz (vorzugsweise Steinsalz) für Bioland-Backwaren verwendet werden, **möglichst ohne Rieselhilfsmittel**. Als Fließ- bzw. Rieselhilfsmittel sind allenfalls Calciumcarbonat (E 170) oder Magnesiumcarbonat (E 504) zugelassen. Das weit verbreitete gelbe Blutlaugensalz, das die Zusatzstoffe Natrium- oder Kaliumhexacyanoferrat (E 535 oder E 536) enthält, darf grundsätzlich nicht verwendet werden. Der Bioland e.V. akzeptiert ausnahmsweise auch Kieselsäurepräparate (Calcium- und Magnesiumsilikate, E 552 –553) als Rieselhilfsmittel.

Jodsalz: Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist gemäß Bioland-Richtlinien möglich, wenn die Bioland-Kennzeichnungsbestimmungen beachtet werden (siehe Kapitel „Kennzeichnung und Deklaration“).

Hinweise und Empfehlungen:

Bioland empfiehlt, Meersalz oder Steinsalz **ohne Fließhilfsmittel** zu verwenden. Meersalz ohne Fließhilfsmittel ist im Naturkosthandel erhältlich. Darüber hinaus weist der Bioland e.V. auf folgende Salzhersteller hin, die richtlinienkonforme Speisesalze anbieten (bitte erkundigen Sie sich direkt beim Hersteller nach Lieferbedingungen und Gebindegrößen):

Nr.	Steinsalze ohne Rieselhilfsmittel	Hersteller
1	esco Stein-Speisesalz (diverse Körnungen) esco Kristall-Natursalz (Körnung 0,7 – 0,16 mm, Sichtersalz)	esco – European salt company GmbH & Co. KG Landschaftsstr. 1, 30159 Hannover Tel. 0511-85030-0 Fax 0511-85030-134 info@esco-salt.com www.esco-salt.com

Nr.	Siedesalze	Hersteller
1	Luisenhaller Küchensalz (trad. Pfannensiedeverfahren) (als „Salinas Reines Natur Salz“ auch bei Salinas Salzkontor GmbH, Hauptstr. 6, 29471 Gartow, Tel. 05846-1208, im Programm)	Saline Luisenhall GmbH Greitweg 48, 37081 Göttingen Tel. 0551-93026, Fax 0551-94290 info@siedesalz.de www.siedesalz.de
2	Bad Reichenhaller Markensalz (mit Calcium- und Magnesiumcarbonat als Trennmittel)	Südsalz GmbH Verkaufsbüros Bad Friedrichshall oder München

Bei geeigneter Lagerung des Salzes im Backbetrieb (keine zu hohe Luftfeuchtigkeit) und bei schnellem Verbrauch (kürzere Lagerfristen) kommt es im Allgemeinen nicht zum Verklumpen.

Trennmittel

Richtlinien:

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Brot und Backwaren sind nur **ökologisch zertifizierte** Trennmittel sowie Trenn- und Schneidöle zugelassen. Dies gilt auch für alle Zutaten der Trennmittel landwirtschaftlichen Ursprungs wie

- pflanzliche Öle und pflanzliche Fette,
- Getreidemehle,
- native Stärke, Quellstärke,
- natives, nicht modifiziertes Lecithin.

Mit dieser Richtlinienänderung hat der Bioland e.V. der Marktentwicklung Rechnung getragen, weil inzwischen eine **ausreichende Verfügbarkeit von Trennmitteln aus ökologischer Erzeugung**, die zum Einfetten und Einsprühen von Backformen und Backblechen geeignet sind, von Seiten verschiedener Hersteller gewährleistet ist.

Die Verwendung von konventionellen Trennölen, die in der Regel auf Soja- oder Rapsöl basieren, ist aus Gründen der Qualitätssicherung nicht mehr zu tolerieren. Durch den zunehmenden Einsatz von gentechnisch veränderten Rohstoffen besteht die Gefahr des unerwünschten Eintrags von GVO, die über herkömmliche Trennöle den Bioland-Backwaren anhaften können. Hier gilt es, vorsorglich mögliche Risiken von vornherein auszuschließen.

Des Weiteren ist die Verwendung von **Bienen- oder Carnaubawachs** als Trennmittel für Bioland-Backwaren zugelassen.

Bezugsquellen:

Der Bioland e.V. weist nachfolgend auf Bezugsquellen für **ökologisch zertifizierte Trenn- und Schneidöle** hin, deren Einsatz den Bioland-Richtlinien entspricht:

Nr.	Produkte	Hersteller
1	Landkrone Vitax TR Öl harzfrei (100 % kbA)	Landkrone Naturkost und Naturwaren GmbH Auf der Teufelsinsel, 66386 St. Ingbert Tel. 040-57202-239, Fax 040-57202-251 info@landkrone.de, www.landkrone.de
2	Dübör Vitax Öl Dübör Trennaktiv Bio 200	Dübör Groneweg GmbH & Co. KG Grüner Sand 72, 32064 Bad Salzuflen Tel. 05222-9344-17, Fax 05222-9344-88 info@dubor.de, www.dubor.de
3	BIO TR Oel flüssig BIO TR Oel spezial BIO super cut (Bio-Gleit- und Schneideöl)	boyens backservice GmbH Gildestr. 76-80, 49461 Ibbenbüren Tel. 05451-9637-0, Fax 05451-9637-16 www.boyensbackservice.de
4	allesgute Bio Trennwax 100	BIB – Ulmer Spatz Mainzer Str. 152-160, 55411 Bingen am Rhein Tel. 06721-790-0, Fax 06721-790105 info@BIB-UlmerSpatz.de, www.BIB-UlmerSpatz.de
5	Öko Trenn Fix	Naturkost Übelhör GmbH & Co KG Friesenhof-Bahnhof 23-25, 88299 Leutkirch Tel. 07567-9881-0, Fax 07567-9881-20 info@naturkost-uebelhoer.de, www.naturkost-uebelhoer.de

Kennzeichnung und Deklaration

Bioland-Auslobung:

Der Einsatz des Bioland-Warenzeichens (Oval) im Verkauf muss in einem angemessenen Verhältnis zum Anteil der Bioland-Produkte im Sortiment und jederzeit transparent für die Kunden sein. Der Aushang eines Bioland-Werbepaketes im Schaufenster oder im Verkaufsraum allein genügt zur Auslobung nicht, denn die Kunden sollen die Bioland-Backwaren durch eine produktbezogene Kennzeichnung der Backwaren im Brotregal oder in der Theke leicht und ohne Nachfragen erkennen können.

Bitte verwenden Sie keine Eigenkreationen des Bioland-Zeichens, sondern den **Original-Bioland-Schriftzug mit Unterschrift „ÖKOLOGISCHER LANDBAU“**. Nur so profitieren Sie vom hohen Bekanntheitsgrad, der Wiedererkennbarkeit und dem positiven Image von Bioland. Das ovale Bioland-Logo zur Produktkennzeichnung und das ovale Bioland-Vertragsbäcker-Logo stellt Ihre Bioland-Geschäftsstelle Ihnen in verschiedenen Grafikformaten gerne zur Verfügung.

Zutatenliste:

Eine **vollständige Deklaration** aller Zutaten in Bioland-Produkten sorgt für eine hohe Transparenz gegenüber dem Verbraucher. Deshalb sind auch die Bestandteile zusammengesetzter Zutaten (z.B. Backmittel, Premixe) vollständig aufzulisten. Es muss kenntlich gemacht werden, welche Zutaten aus ökologischer Erzeugung stammen und welche nicht.

Die Auflistung der verwendeten Zutaten gilt insbes. für den Ladenverkauf. Deshalb ist im Verkaufsraum eine **Liste der Bioland-Produkte** mit den verwendeten Zutaten deutlich sichtbar zu platzieren, z.B. durch einen Aushang oder durch eine für den Verbraucher jederzeit zugängliche Liste oder Kladder, die ausgelegt wird. Die Zutatenliste ist stets auf aktuellem Stand zu halten.

Besondere Kennzeichnungsbestimmungen:

Jodsalz: Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen, weil diese Information für bestimmte Risikogruppen ein wichtiges Einkaufskriterium darstellt. Dazu wird im Verkaufsraum ein gut sichtbares Hinweisschild oder ein Aushang angebracht. Eine Kennzeichnung von Jodsalz unmittelbar am Produkt wird als nährwertbezogene Angabe gemäß der Nährwertkennzeichnungs-VO angesehen, das die Verpflichtung zur produktbezogenen Nährwertkennzeichnung beinhaltet.

Vollkorn: Bioland-Backwaren dürfen nur als Vollkornbackwaren bezeichnet werden, wenn sie zu 100 % aus Vollkornmehlen und -schroten hergestellt sind. Dies ist auch bei Verwendung von Bioland-Restbrot zu beachten.

Auszugmehle: Bioland-Backwaren sind bei Verwendung von Auszugsmehlen unter Angabe der Mehltypen zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung kann, muss aber nicht auf dem Preisschild erfolgen, wenn der Platz dafür nicht ausreicht. Zumindest erfolgt jedoch eine Angabe der Mehltypen in der Zutatenliste, die im Laden aushängt oder ausliegt.

Fachliteratur zur Herstellung von Öko-Backwaren

*Fachpraxis-
buch:*

Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen GmbH (Hrsg.):
Qualitätsoptimierung ökologischer Backwaren
Fachpraxisbuch für handwerkliche Backwarenhersteller; Autoren:
Anke Kähler und Ulrich Müller; Behr's Verlag, Nov. 2005,
120 Seiten, ISBN 3-89947-235-7, Preis: 39,50 €; Bestellung bei:
KÖN, Bahnhofstr. 15, 27374 Visselhövede, Tel. 04262-9593-00

Das Fachpraxisbuch enthält u.a. folgende Themen:

- Ergebnisse, Tipps und Anwendungsrezepturen für versch. Gebäcke
- Qualitätsmerkmale und Beurteilungskriterien für den Rohstoff „Mehl“
- Zutaten, Zusatzstoffe und Herstellungsverfahren für Öko-Backwaren
- Qualitätsprüfung
- Gärverzögerung, Gärunterbrechung und Unterbruchbackmethode
- Kältetechnik
- Backprotokolle

*Praxis-
Handbuch:*

Paul Hofmann:
Der Biobäcker

Das Praxis-Handbuch fürs professionelle Backen mit ökologischen Rohstoffen, Loseblattsammlung mit Infos, Tips und Rezepten. incl. CD-Rom

170, nur noch verfügbar beim Bio-Service-Team, Tel. 082134680-
Fax.0821-34680-175

Merkblatt:

Bioland Beratung GmbH, Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (Hrsg.):

Biodinkel – Hochwertige Backwaren durch Optimierung von Anbau und Verarbeitung

Autoren: Anke Kähler, Carsten Meyer, Klaus Münzing, Susanne Plaumann, Simone Selig u. Günther Unbehend
Verlag Die Werkstätten, Göttingen 2009

Das 20seitige Merkblatt liefert neben Hinweisen für Landwirte zu Anbau, Aufbereitung und Lagerung von Dinkel vor allem Informationen für Bio-Bäcker zum Einfluss von Dinkelsorte und Mahlverfahren auf das Backverhalten. Es beschreibt u.a. einen Backversuch, mit dem Bäcker die technologischen Eigenschaften von Dinkelmehl einschätzen können. Der Leitfaden ist das Ergebnis eines vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz geförderten mehrjährigen Projektes, in dem Bioland und das "Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide am Max Rubner-Institut" in Detmold gemeinsam praktische Fragen von Dinkelanbau und Dinkelverarbeitung erforscht haben.

Zu bestellen ist das Heft gegen 3 € Schutzgebühr plus Versandkosten beim Bioland-Verlag per Fax 06131-14086-97 oder per Email an abo@bioland.de.