

# 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. Beim Einsatz von Fremdzutaten müssen Zutaten bzw. Waren von Betrieben, die von Naturland zertifiziert sind, bevorzugt eingesetzt werden. Nur wenn diese nicht verfügbar oder nicht geeignet sind, dürfen im Rahmen der folgenden Regelungen Fremdzutaten anderer Herkunft eingesetzt werden.

Der Bioland e.V. behält sich Änderungen der Liste vor. Beträgt der Anteil der Fremdzutat aus dieser Liste über 10 % im Bioland-Endprodukt oder der Anteil aller im Produkt eingesetzten Fremdzutaten über 20 %, so ist eine Meldung an den Bioland e.V. zwecks Produktanerkennung erforderlich. Für feine Backwaren und Dauerbackwaren mit einem hohen Anteil an Zutaten, die in Bioland-Qualität nicht oder nicht ausreichend verfügbar sind, wie Süßungsmittel, Kuvertüren, Nüsse, Saaten, Marzipan u.a. muss der Bioland-Anteil bei mindestens 50% liegen.

<b>Erlaubte Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung</b>	<b>Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen</b>
Acerola	
Apfelfaser	als Backzutat
Aromaextrakte, ätherische Öle (Orangen, Zitronen, ...)	
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
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. Kakaotrunke)	
Kaffee	
Kakao, Kakaobutter, Schokolade, Kuvertüre	Kuvertüre nur mit Öko-Lecithin
Maisstärke	falls Bioland-Weizenstärke nicht verwendbar
Maisstärkesirup, Weizenstärkesirup	
Nüsse u. daraus hergestellte Produkte (Mousse, Zubereitungen, Nougatmasse, Marzipan, Persipan ...)	
Oliven	
Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)	Weinbereitung
Rosinen, Sultaninen, sonstige Trockenfrüchte	falls Bioland-Trockenfrüchte nicht verfügbar sind
Saaten (Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne ...)	Backwaren, Cerealien



Speisefette (Margarine, Kokos-, Palmfett)	Margarine nur mit Öko-Lecithin
Speiseöle	falls Bioland-Sonnenblumenöl oder -Rapsöl nicht verfügbar bzw. nicht geeignet; Einsatz nur nach Rücksprache mit der Bioland Herstellerberatung oder Qualitätssicherung
Spezialmalze (Backmalze)	falls entsprechende Spezialmalze in Bioland-Qualität nicht verfügbar
Spirituosen (Rum ...)	falls Bioland-Spirituosen nicht verfügbar bzw. nicht geeignet
Süßungsmittel (Dicksäfte, Vollroh-, Rohrohr-, Weißzucker, Ahorn, Topinambur-, Zuckerrübensirup)	falls Bioland-Rübenzucker nicht verfügbar bzw. nicht geeignet ist
Tee	Spirituosenherstellung
Zitronensaft und weitere Säfte oder Saftkonzentrate aus Obst	falls in Bioland-Qualität nicht verfügbar