

Merkblätter Gemüse und Obst

„Hinweise und Empfehlungen zur Umsetzung der Bioland-Richtlinien“
- Zutaten, Hilfsstoffe, Kennzeichnung -

Inhaltsverzeichnis

Bio-Erzeugnisse mit genereller Verwendungserlaubnis in Bioland-Produkten gemäß 7.3.1 der Bioland-Richtlinien	2
Obst und Gemüse (TK und vorverarbeitet)	4
Obst, Gemüse und Kräuter (getrocknet)	6
Kräuter und Gewürze	7
Flüssige Produkte aus Gemüse und Obst.....	8
Fruchzubereitungen, -muse, -konfitüren	10
Geliermittel für Konfitüren, Fruchtaufstriche etc.	11
Süßungsmittel.....	13
Rieselhilfsmittel für Speisesalz	14
Kennzeichnung und Deklaration	15

Herausgeber: Bioland e.V.
Produkt und Markt
Kaiserstr. 18
55116 Mainz

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

<http://www.bioland.de/ueber-uns/richtlinien.html>

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.

Erlaubte Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung	Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
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. Kakaotrunk)	
Kaffee	
Kakao, Kakaobutter, Schokolade, Kuvertüre	Kuvertüre nur mit Öko-Lecithin
Maisstärke	falls Bioland-Weizenstärke nicht verwendbar
Maisstärkesirup, Weizenstärkesirup	
Nüsse u. daraus hergestellte Produkte (Muse, 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

Obst und Gemüse (TK und vorverarbeitet)

Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Gemüse und Obst 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 Obst und Gemüse in tiefgekühltem und in vorverarbeitetem Zustand.

Hinweis

Bitte beachten Sie, dass es sich hier jeweils um das aktuelle Bioland-Sortiment handelt, welches sich laufend erweitern bzw. ändern kann. Fragen Sie deshalb einfach bei Ihrem Anbieter nach, auch wenn sich das gesuchte Produkt nicht auf der Sortimentsliste befindet. Bitte erkundigen Sie sich auch bei ihrer regionalen Geschäftsstelle oder Herstellerberatern nach regionalen Lieferanten.

Der Bioland e.V. weist auf folgende Anbieter von Bioland-Tiefkühlobst und -gemüse hin:

nabuko Bio Großverbraucher-Service (Bioland-Vertragspartner)

Thorsten Bunge e.K.

Von-Estorff-Str. 26-30, 29525 Uelzen, Tel: 0581/976180

info@nabuko-biogvs.de, www.nabuko-biogvs.de

TK-Apfelwürfel 10x10

TK-Apfelsegmente

TK-Erdbeeren IQF

TK-Johannisbeeren schwarz und rot, IQF

TK-Süßkirschen ohne Stein IQF (zeitweise)

TK-Sauerkirschen ohne Stein IQF

TK-Zwetschgenhälften, IQF

Mindestbezug 70 kg in 10 kg-Gebinden, auch als TK-Mischsortiment pro Lieferung

Zusätzlich werden auch geschnittene Bioland-Gemüse (ready cut) angeboten. Aktuell gut verfügbar sind Kartoffeln, Knollen- und Wurzelgemüse, Kohl, Fruchtgemüse, Kräuter, Salate, Äpfel, die z.B. als Bioland-Möhren-Raspel, Bioland-Möhren-Stifte geliefert werden können.

Für Bioland-Verarbeiter mit hohem Bedarf an TK-Obst gibt es verschiedene Obstprodukte in Bioland-Qualität von

Rolker Ökofrucht GmbH (Bioland-Vertragspartner)

Henning und Peter Rolker, Osterladekop 5, 21635 Jork, Tel: 04162/91389-00, Fax: -18

info@rolker.com, www.rolker.com

TK-Apfelwürfel 10x10

TK-Apfelsegmente

TK-Erdbeeren IQF

TK-Johannisbeeren schwarz und rot, IQF

TK-Süßkirschen ohne Stein IQF (zeitweise)

TK-Sauerkirschen ohne Stein IQF

TK-Zwetschgenhälften, IQF

Mindestbezug: 1 Palette (500kg) in 10kg-Gebinden.

Grüner Punkt Naturkost GmbH (Bioland-Vertragspartner)

Schwankkirchener Str. 28, 94491 Hengersberg, Tel: 09901/18-72, Fax: -79

info@gruener-punkt-naturkost.de, www.gruener-punkt-naturkost.de

TK-Produkte in Bioland-Qualität nicht im Standard-Sortiment, aber auf Anfrage ab bestimmter Menge erhältlich.

Bioland-Tiefkühlgemüse wird angeboten von

Demeter Felderzeugnisse GmbH (Bioland-Vertragspartner)

Neue Bergstr. 13, 64665 Alsbach, Tel: 06257/9340-0, Fax: 06257/9340-19/-49
demeter@felderzeugnisse.de. www.demeter-felderzeugnisse.de
Ansprechpartner Großverbraucher:
Frau Birmelin, birmelin@felderzeugnisse.de, 06257/9340-44
Frau Müller, k.mueller@felderzeugnisse.de, 06257/9340-16

Aktuelles TK-Gemüse-Sortiment, in verschiedenen Schnitten und Verpackungseinheiten (4x2,5kg, 1x10kg, 1x20kg) erhältlich: Erbsen, Kohlrabiwürfel, Möhrenwürfel, Möhrenstifte, Zwiebelscheiben, Zwiebelwürfel (6mm oder 10 mm), Rote Bete Würfel, Kürbiswürfel Hokkaido, Kartoffelwürfel.

BIO-FROST Westhof GmbH (Bioland-Vertragspartner)

Rudolf-Scheer-Str. 2, D-25797 Wöhrden, Tel: +49 4839 9532-0, Fax: +49 4839 9532-20
buero@bio-frost.de, www.westhof-bio.de

Aktuelles Bioland-TK-Gemüse-Sortiment, in verschiedenen Schnitten und Verpackungseinheiten erhältlich:
Verschiedene Sortierungen, auf Nachfrage, Säcke* oder Oktabiner**: Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen
Säcke*: Gelbe Bete (6x6 oder 10x10 mm), Gurken (10x10 mm), Kartoffeln, 6x6 oder 10x10 mm), Kohlrabi (10x10 mm), Lauch (in verschiedene Ringe geschnitten), Möhren (6x6 oder 10x10 mm), Pastinaken (6x6 oder 10x10 mm), Rote Bete (10x10 mm), Tomaten (ganz), Zucchini (10x10 mm), Paprika (10x10 mm)
* Säcke haben je nach Gemüse 15-25 kg Gewicht und werden auf Europaletten gepackt
** Oktabiner haben je nach Gemüse bis zu 1 t Gewicht und werden auf DIN-Industriepaletten gepackt

Obst, Gemüse und Kräuter (getrocknet)

Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Gemüse und Obst 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 Obst, Gemüse und Kräuter in getrockneter Form.

Hinweis

Bitte beachten Sie, dass es sich hier jeweils um das aktuelle Bioland-Sortiment handelt, welches sich laufend erweitern bzw. ändern kann. Fragen Sie deshalb einfach bei Ihrem Anbieter nach, auch wenn sich das gesuchte Produkt nicht auf der Sortimentsliste befindet.

Der Bioland e.V. weist auf folgende Anbieter von Bioland-Obst, -Gemüse und -Kräuter in getrockneter Form hin.

trokost Gemüsetrocknungs- und Nahrungsmittel GmbH (Bioland-Vertragspartner)

Heidenäckerstrasse 17, 69207 Sandhausen, Tel. 06224/9301-0, Fax 06224/9301-50

E-Mail info@tro-kost.de, Homepage www.tro-kost.de

Alle Produkte können in nahezu jeder gewünschten Schnittgröße gemäß Kundenspezifikation hergestellt werden, z.B. Würfel, Flocken, Granulate oder Pulver: Artischocke Flocken/Pulver, Auberginen Würfel/Pulver, Blumenkohl Blüten/Pulver, Broccoli, Champignons, Cilantro, Dill, Grünkohl, Karotten, Kerbelblätter, Kürbis Hokkaido, Lauchflocken grün/weiß, Liebstockblätter, Meerrettich, Oregano, Paprika rot oder grün, Pastinaken, Petersilienblätter, Pfifferlinge, Rote Bete, Rotkohlflocken, Schabzigerklee, Schnittlauch, Sellerieblätter/-knolle, Spargel Stücke/Pulver grün, Spinat, Steinpilze, Tomaten, Weisskohl, Winterhecke, Zucchini

Nähr-Engel GmbH (Bioland-Vertragspartner)

Klevert Straße 48, 47574 Goch, Tel. 02823/109-0, Fax 02823/109-39,

E-Mail info@engel-fs.de, www.engel-fs.de

Sortiment: Kartoffelprodukte in folgenden Formen: Granulat, Flocken, Schnitte, Grieß, Reibsel

Bio Kartoffel Nord GmbH & Co. KG (Bioland-Vertragspartner)

An den Gärten 24, 29439 Lüchow, Tel. 05841/976-410, Fax 05841/976-408,

burmester@biokartoffelnord.de, www.biokartoffelnord.de

Sortiment: Kartoffelflocken im 2 x 10 Alubeutel im Umkarton, Kartoffelstärke

Manufaktur für Trockenfrüchte Brög GmbH & Co. KG (Bioland-Vertragspartner)

Kemptener Str. 99, 88131 Lindau, Tel. 08382/277587-0, Fax 08382/277587-9, E-Mail info@broeg-obst.de, www.broeg-obst.de

Sortiment: Apfelchips natur/mit Zimt/Paprika/Curry, Knusperapfel, Schoko-Apfelchips

biosanica Manufaktur GmbH (Bioland-Vertragspartner)

Pommerndreieck 3, 18516 Süderholz, Tel. 038326/5315-18, Fax 038326/5315-29, E-Mail info@biosanica.de, www.biosanica.de

Sortiment: Apfelringe, Apfelgranulat, Apfelmehl

BIO am SUND GmbH (Bioland-Vertragspartner)

Am Koppelsberg 22, 17489 Greifswald, Tel. 03834/23-17118, Fax 3834/23-11948, E-Mail office@bio-am-sund.de, www.bio-am-sund.de

Sortiment: Apfelringe, -würfel, -chips, -mehl in kleinen (30 g – 150 g) und großen Gebinden (bis zu 10 kg)

Kräuter und Gewürze

Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Gemüse und Obst sind nur Kräuter und Gewürze aus ökologischem Landbau zugelassen. Diese dürfen in EU-Bio-Qualität eingesetzt werden, sofern keine geeigneten Bioland-Kräuter und/oder -Gewürze zur Verfügung stehen.

Hinweis

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

Anbieter von Bio-Gewürzen und Bio-Kräutern	
Berglandkräuter aus Hessen (Bioland-Vertragsverarbeiter) Am Molkenborn 14, 36179 Bebra Tel. 06622/9198-46, Fax -47 info@berglandkraeuter.de, www.berglandkraeuter.de	Völpel GmbH & Co. KG (Bioland-Vertragsverarbeiter) St.-Wolfgang-Str. 1, 86669 Königsmoos Tel. 08433/9408-0, Fax -88 info@voelpel.net, www.voelpel.net
TRO-KOST Gemüse-Trocknungs- u. Nahrungsmittel GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter) Heidenäckerstr. 17, 69207 Sandhausen Tel.: 06224/9301-0, Fax -50 info@tro-kost.de, www.tro-kost.de	Herbaria Kräuterparadies GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter) Hagnbergstr. 12, 83730 Fischbachau Tel. 08028/9057-0, Fax -54 info@herbaria.de, www.herbaria.de
FRUTAROM Savory Solutions GmbH (vormals Gewürzmühle Nesse GmbH bzw. Gewürzmüller) Siemensstraße 1, 70825 Korntal-Münchingen Tel. 07150/2090-0, Fax -7000 sginfo@frutarom.com, www.nesse.de	Lebensbaum Ulrich Walter GmbH Dr.-Jürgen-Ulderup-Str. 12, 49356 Diepholz Tel. 05441/9856-0, Fax -101 www.lebensbaum.de
Alfred Galke GmbH Am Bahnhof 1, 37539 Bad Grund Tel. 05327/8681-0, Fax -20 info@galke.com, www.galke.com	Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH Beimoorweg 11, 22926 Ahrensburg Tel. 04102/496-0, Fax -104 info@hela.eu, www.hela.eu
Kräutermühle GmbH Manfred-von-Ardenne-Str. 1, 99625 Kölleda Tel. 03635-40600, Fax -482620 info@kraeutermuehle.de, www.kraeutermuehle.de	Heuschrecke Naturkost GmbH Redcarstr. 50a, 53842 Troisdorf Tel. 02241/39726-0, Fax -99 www.heuschrecke.com
Gewürzmühle Brecht GmbH Ottostraße 1, 76344 Eggenstein Tel. 0721/97827-0, Fax. -38 info@gewuerzmuehle-brecht.de www.gewuerzmuehle-brecht.de	Hamburger Gewürz-Mühle Hermann Schulz GmbH Großmannstr. 221, 20539 Hamburg Tel. 040/789701-0, Fax. -30 www.gewuerzmuehle.de

Empfehlung

Die Produkte der o.g. Anbieter sind über den Fachhandel bzw. Naturkostgroßhandel oder direkt über den Hersteller zu beziehen. Bitte klären Sie mit dem Hersteller die Bezugsmöglichkeiten. Auch unterstützt die betreuende Bioland-Geschäftsstelle Sie gerne bei der Suche nach regionalen Bezugsquellen.

Flüssige Produkte aus Gemüse und Obst

Richtlinien

Gemäß den Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Gemüse und Obst sind Gemüse und Obst sowie daraus hergestellte Erzeugnisse in Bioland-Qualität zu verwenden.

Bezugsquellen

Der Bioland-Verband weist auf folgende Hersteller von flüssigen Produkten aus Obst und Gemüse (z.B. Apfelwein, -cidre, -essig) in Bioland-Qualität hin.

Nr.	Produkte	Hersteller
1	Apfelwein (lose ab Faß) Alle Produkte 100% Fruchtgehalt Qualität: klar und naturtrüb	Kelterei Heinrich Walther OHG (Bioland-Vertragspartner) Untergasse 10, 63667 Nidda/Wallernhausen Tel. 06043/2771, Fax. 06043/405130, info@kelterei-heinrich-walther.de, www.kelterei-heinrich-walther.de
2	Apfelwein	Wissels mobile Kelterei UG (haftungsbeschränkt) (Bioland-Vertragspartner) Finkenweg 5, 63776 Mömbris, Tel. 06029/6728, Mobil. 0175/8084514, Fax 06029/993981 dieter.wissel@gmx.de, www.wissels-mobile-kelterei.de
3	Apfelwein, Apfelweinbrannt, Cidre	MATSCH & BREI e. K. (Bioland-Vertragspartner) Fritz-Erler-Straße 24, 65207 Wiesbaden Tel. 06122/12691, Fax 06122/12697 matschundbrei@t-online.de, www.matschundbrei.de
4	Produktion nur auf Anfrage z.B. Apfelmark Auch Saft und -Saftkonzentrat möglich	Hans Zipperle AG (Bioland-Vertragspartner) Max-Valier-Str. 3, 39012 Meran (BZ) Italien Tel. +39 0473/274-100, Fax. +39 0473/274-222 sales@zipperle.it, zisaft@zipperle.it, www.zipperle.it
5	Obsterzeugnisse (z.B. Pürees) ab 5-10 to Bioland-Rohware	Voelkel GmbH (Bioland-Vertragspartner) Frucht- und Gemüsesäfte, Fährstr. 1, 29478 Hühbeck Tel. 05846/950-0, Fax 05846/950-50 info@voelkeljuice.de, www.voelkeljuice.de
6	Apfelwein, Cidre, Apelessig	Schlaraffenburger Streuobstagentur (Bioland-Vertragspartner) Heimbach 8, 63776 Mömbris Alexander Vorbeck, Tel. 06029/9956-44, Fax 06029/9956-99 alex.vorbeck@schlaraffenburger.de, www.schlaraffenburger.de
7	Apelessig, klar und naturtrüb Gebinde: 750 ml Glasflasche, 2/5/10/30 Liter oder auf Anfrage	Burkhardt Feinkostwerke GmbH (Bioland-Vertragspartner) Oberdieberg 2, 83544 Albaching Tel. 08076/888-0, Fax 08076/888-111 info@burkhardt-feinkost.de, www.burkhardt-feinkost.de
8	Apelessig, klar und naturtrüb Gebinde: 0,5 l Glasflasche, 10 kg Kanister	Byodo Naturkost GmbH (Bioland-Vertragspartner) Leisederstr. 2, 84453 Mühldorf Urs Künzle (Key Account Manager Private Label/ Rohwaren) Tel. 08631/3629-18, Fax 98631/3629-718 kuenzle@byodo.de, www.byodo.de



9	Auf Anfrage: Apfelwein (ab 25.000 Liter)	Andreas Sinner Fruchtsäfte (Bioland-Vertragspartner) Radolfzeller Str. 1, 78351 Bodmann Tel. 07773-5021, Fax 07773-5022 info@sinner-fruchtsaft.de, www.sinner-fruchtsaft.de
10	Kein Bioland-Standardsortiment, aber: Bioland-Destillate ab 60 kg Maische aus Bioland-Obst	Fa. Steigmiller-Lutz Bestes aus Obst (Bioland-Vertragspartner) Schweinhauserstr. 8, 88444 Ummendorf Tel. 07351-21863, Fax 07351-21893 steigmiller-lutz@gmx.de, www.steigmiller-lutz.de

Fruchtzubereitungen, -muse, -konfitüren

Richtlinien

Gemäß den Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Gemüse und Obst ist Gemüse und Obst sowie daraus hergestellte Erzeugnisse in Bioland-Qualität zu verwenden. Da aktuell das Angebot an Bioland-Fruchtzubereitungen kaum vorhanden ist, ist beim Zukauf von Bio-Fruchtzubereitungen vor allem darauf zu achten, dass nur die nach Bioland zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden. Des Weiteren sind Aromen nur für Fruchtzubereitungen in Milcherzeugnissen und Speiseeis erlaubt, und dort auch eingeschränkt. Natürliche Aromastoffe dürfen nicht für Unterlegfrüchte sowie Fruchtzubereitungen aus Bananen, Orangen, Zitronen, Sanddorn, Brombeeren, Himbeeren und Holunder eingesetzt werden.

Außerdem ist zu prüfen, ob alternativ auch Bioland-Fruchtpürees oder andere verfügbare Bioland-Obsterzeugnisse eingesetzt werden können.

Bezugsquellen

Der Bioland-Verband weist auf folgende Hersteller von Bioland Fruchtzubereitungen, -muse und -konfitüren und Bio-Fruchtzubereitungen hin.

Nr.	Produkte	Hersteller
1	Bioland-Fruchtpürees	Rolker Ökofrucht GmbH (Bioland-Vertragspartner) Henning und Peter Rolker, Osterladekop 5, 21635 Jork Tel: 04162/91389-00, Fax: -18 info@rolker.com, www.rolker.com
2	Bio-Fruchtzubereitungen ohne Aromen	Grüner Punkt Naturkost GmbH (Bioland-Vertragspartner) Schwankkirchener Str. 28, 94491 Hengersberg Tel: 09901/18-172, Fax: -179 info@gruener-punkt-naturkost.de, www.gruener-punkt-naturkost.de
3	Fruchtsaftkonzentrate, Fruchtpürees, Fruchtzubereitungen (Kein Bioland-Standardsortiment, aber Produktion von Bioland Frucht-/Gemüse-Halbwaren auf Anfrage)	Mainfrucht GmbH & Co. KG (Bioland-Vertragspartner) Julius-Hofmann-Straße 2, 97469 Gochsheim Tel. 09721/6409-0, Fax 09721/6409-21 info@mainfrucht.de www.gruenewald-international.com/mainfrucht.html
4	Bio-Fruchtzubereitungen ohne Aromen	Agrana Fruit Germany GmbH (Bioland-Vertragspartner) Lilienthalstraße 1, 78467 Konstanz, Deutschland Tel. 07531/58072-2000, Fax 07531/5807-22115 deko.info@agrana.com, www.agrana.de
5	Bio-Fruchtzubereitungen für Hofmolkereien in 5 kg-Gebinde ohne Aromen/ohne Zitronensäure	die beerenbauern GmbH & Co. KG Wiesengrundstraße 6, 91320 Ebermannstadt Tel. 09194-5109052, Fax 09194-5109048, info@die-beerenbauern.de

Geliermittel für Konfitüren, Fruchtaufstriche etc.

Richtlinien

Gemäß den Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Gemüse und Obst ist für die Gelierung von Gemüse- und Obsterzeugnissen ausschließlich nicht amidiertes Pektin (E440 i), Agar Agar (E406), Johannisbrotkernmehl (E410), Guarkernmehl (E412) und Calciumcitrat (E333) zu verwenden. Letzteres ist nur zulässig für die Herstellung von Konfitüren, Gelees, Fruchtaufstriche und Fruchtzubereitungen. Der Einsatz von **Zitronensäure** (E330) ist für die Herstellung von Konfitüren o.ä. **nicht zulässig** (nur für die Oxidationshemmung bei Kartoffelerzeugnissen). Ersatzweise wird die Zugabe von Bio-Zitronensaftkonzentrat oder Bio-Zitronensaft empfohlen.

Hinweis

Auf dem Markt für Geliermittel gibt es sowohl Pektine, die für die Verarbeitung in Bio-Produkten zulässig sind (nicht amidierte Pektine: E440i), als auch solche, die nur für die konventionelle Verarbeitung erlaubt sind (amidierte Pektine: E440). Die zur Verwendung in Bio-Produkten zugelassenen, nicht amidierten Pektine werden (bislang) nicht aus Bio-Äpfeln gewonnen, sind also selbst nicht biozertifiziert. Sie sind aber für den Einsatz in der Bio(land)-Produktion zugelassen.

Bitte lassen Sie sich im Zweifelsfall vom Anbieter bestätigen, dass sein Pektin ein nicht amidiertes und zugelassen zur Herstellung von Bio-Produkten ist.

Des Weiteren werden auch Gelierhelfer angeboten, die neben dem nicht amidierten Pektin noch andere Geliermittel und gegebenenfalls auch Zitronensäure enthalten. Bitte prüfen Sie in einem solchen Fall, ob es sich hier um Bioland konforme Geliermittel handelt (s.o.) – Zitronensäure ist nicht zulässig!

Bezugsquellen

Der Bioland-Verband weist auf folgende Hersteller von Bioland konformen Geliermitteln und Gelierzucker hin. Bitte beachten Sie, dass der Bioland e.V. zum Zeitpunkt der Erstellung der Merkblätter die Spezifikationen auf Bioland-Konformität überprüft hat. Der Bioland e.V. übernimmt aber keine Gewähr, dass sich in der Zwischenzeit die Zusammensetzung der Produkte nicht geändert hat. Bitte weisen Sie auch bei der Bestellung auf die Verwendung für Bioland-Produkte hin und wenden Sie sich gerne an die zuständigen Herstellerberater oder die Qualitätssicherung, wenn Sie Fragen dazu haben.

Nr.	Produkte	Hersteller
1	Konfitura 200 g (für 6 kg Obst) Gelierzucker 2:1 500 g (für 1 kg Obst) BIO Agar Agar 30 g BIO Agar Agar GelierFix 100 g	Biovegan GmbH (Bioland-Vertragspartner) Biovegan Allee 1, DE-56579 Bonefeld Tel. 02634/9434-0, Fax 02634/9434-340 info@biovegan.de, www.biovegan.de
2	Apfelpektin in 15 g Beutel Gelierzucker 2:1 (Bio-Rohrohrzucker, Apfelpektin)	Biovita Naturkost GmbH Carl-Wilhelm-Niemeyer-Straße 6, 31789 Hameln Tel. 05151/1066110, Fax. 05151/1066129 info@biovita.de, www.biovita.de
3	Basic gel I und Basic gel III In 0,5 oder 1 kg Dose oder 1 kg Beutel Größere Gebinde siehe www.herbstreith-fox.de	Herbafood Ingredients GmbH Phöbener Chaussee 12, 14542 Werder (Havel) Tel. 03327/785-202, Fax. 03327/785-201 info@herbafood.de, www.herbafood.de
4	Arche Fruchtgel 220 g (für 10 kg Obst) Zutaten: Bio-Kartoffelstärke, Bio-Pfeilwurzelstärke, Geliermittel: Bio-Agar Agar (E 406), Geliermittel: Pektin (E440i)	Arche Naturprodukte GmbH Liebigstraße 5a, 40721 Hilden Tel. 02103/5005-6, Fax. 02103/5005-85 arche@arche-naturkueche.de

5	Pektin (für Bio-Rezepte) 100g/250g/1kg aromaversiegelte Tüte 25kg Karton mit PE-Innensack 450 kg je Palette (3 Lagen)	BioVitera , Essen...mit Freude & gutem Gewissen! Kleinschwindau 15, 84427 St. Wolfgang Tel.: 0049 (0)8085/189-4411, Fax:-6805 Mail: bio@aquavitera.de, Web: www.biovitera.de
6	Gelierzucker 2:1 (Bio-Rohrohrzucker, Apfelpektin)	Naturata AG Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach Tel.: 0049 (0)7144/89610 Mail: kontakr@naturata.de, Web: www.naturata.de
7	Pektin (aus nativem Apfelpektin)	C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG Auwiesenstr. 5, 74523 Schwäbisch Hall, Deutschland Tel.: 0791 / 97191-0, Fax: 0791 / 97191-25, service@c-schliessmann.de
8	Pektin Classic AF710 (1 kg, für reduzierten Zuckergehalt, unter 60 Brix) Pektin Classic AF601 (1 kg, für normalen und hohen Zuckergehalt, ab 60 Brix)	Karl Bockmeyer Kellereitechnik GmbH Zementwerk 3, 72622 Nürtingen Herr Dr. Klaus Hagmann, Tel: 07022 93343-22 Mobil: 0173-3430691, dr.hagmann@bockmeyer.de

Süßungsmittel

Richtlinien

Gemäß den Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Gemüse und Obst sind zum Süßen folgende Süßungsmittel erlaubt:

- Speisehonig
- Frucht- und Gemüsedicksäfte (z.B. Apfel- und Birnendicksaft)
- Ahornsirup
- Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte
- Produkte aus Zuckerrohr (Vollrohrzucker, Rohrohrzucker, Weißzucker)
- Produkte aus Zuckerrüben (Zuckerrübensirup, Rohrübenzucker, Weißzucker (Affinade)*)
- Sonstige Süßungsmittel aus anderen Pflanzen

*Weißzucker darf nur für Fruchtzubereitungen, Konfitüren, Gelees und Sauerkonserven verwendet werden

Bei der Herstellung von Fruchtnektaren dürfen Süßungsmittel nur für Fruchtnektare aus Früchten mit saurem Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist, entsprechend der Anlage zu § 1 Abs. 1 der Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup verwendet werden

Gemäß den allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien müssen alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus Bioland-Erzeugung stammen, sofern sie in ausreichender Menge und Qualität am Markt verfügbar sind.

Hinweis und Bezugsquellen

Speisehonig:

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.

Bitte fragen Sie bei Ihrem Bioland-Lieferanten nach Bioland-Honig.

Aktuelle Angebote an Bioland-Honig zur Verarbeitung finden Sie auch unter

<http://www.bioland.de/infos-fuer-erzeuger/warenboerse.html> wenn Sie unter „Konsumware“ den „Honig“ auswählen. Sie können dort auch eine Suchanzeige aufgeben.

Produkte aus Zuckerrüben:

Der Bioland e.V. weist auf folgenden Hersteller von Bioland-Rübenzucker hin:

rebio – Regionale Bioland-Erzeugergemeinschaft GmbH (Bioland-Vertragspartner)

Schwalbenstr. 21, 72108 Rottenburg

Kontakt: Andrea Greule, Tel. 07472/9844-14, Fax 07472/9844-29, E-Mail: andrea.greule@rebio.de

Rieselhilfsmittel für Speisesalz

Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien sollte Meersalz bzw. Speisesalz (vorzugsweise Steinsalz) **möglichst ohne Rieselhilfsmittel** für Bioland Gemüse- und Obsterzeugnisse verwendet werden. Als Fließ- bzw. Rieselhilfsmittel sind allenfalls Calciumkarbonat (E 170) oder Magnesiumkarbonat (E 504) zugelassen. Das weit verbreitete gelbe Blutlaugensalz, das die Zusatzstoffe Natrium- oder Kaliumhexacyanoferrat (E 535 oder E 536) enthält, oder andere außer den beiden o.g. Rieselhilfsmitteln, dürfen nicht verwendet werden. Die Erteilung von Ausnahmegenehmigungen über den Einsatz anderer Rieselhilfsmittel findet erst nach eingehender Prüfung statt.

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 Rieselhilfsmittel** zu verwenden. Meersalz ohne Rieselhilfsmittel 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 oder bei Handelsvertretungen nach den u.a. Salzen sowie den dazugehörigen Lieferbedingungen und Gebindegrößen):

Nr.	Steinsalze ohne Rieselhilfsmittel	Hersteller
1	esco Stein-Speisesalz (verschiedene Körnungen) esco Kristall-Natursalz	esco – european salt company GmbH & Co. KG Landschaftsstr. 1, 30159 Hannover Tel. 0511/85030-0, Fax -131 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. 0551-38487-0, Fax -10 info@siedesalz.de, www.siedesalz.de
2	<u>Siede-Speisesalz ohne Trennmittel</u> <u>Bad Reichenhaller Markensalz</u> (mit Calcium- und Magnesium-carbonat als Trennmittel)	Südsalz GmbH Salzgrund 67 , 74076 Heilbronn Tel: 07131/ 959-0, Fax: -180 info@suedsalz.de, www.suedsalz.de www.bad-reichenhaller.de

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

Kennzeichnung und Deklaration

Bioland-Auslobung

Der Einsatz des Bioland-Warenzeichens muss in einem angemessenen Verhältnis zum Anteil der Bioland-Produkte im Sortiment stehen und jederzeit transparent für die Kunden sein.

Bitte verwenden Sie keine Eigenkreationen des Bioland-Markenzeichens, sondern die in den Richtlinien zur Markennutzung genannten möglichen Auslobungsvarianten. Nur so profitieren Sie vom hohen Bekanntheitsgrad, der Wiedererkennbarkeit und dem positiven Image von Bioland. Bitte wenden Sie sich an Ihre Bioland-Geschäftsstelle, um sich Logo-Dateien sowie die Richtlinien zur Markennutzung zuschicken zu lassen. Alle Gestaltungsentwürfe sind vor Drucklegung dem Bioland e.V. zur schriftlichen Freigabe vorzulegen. Hierzu senden Sie bitte Ihren Entwurf direkt an gestaltung@bioland.de.

Zutatenliste

Eine **vollständige Deklaration** aller Zutaten in Bioland-Produkten sorgt für eine hohe Transparenz gegenüber den Kunden. Deshalb sind auch die Bestandteile zusammengesetzter Zutaten (z.B. Fruchzubereitungen) vollständig aufzulisten.

Besondere Kennzeichnungsbestimmungen

Jodsalz: Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen, weil diese Information für bestimmte Risikogruppen ein wichtiges Einkaufskriterium darstellt. Eine Kennzeichnung von Jodsalz unmittelbar am Produkt wird als nährwertbezogene Angabe gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung angesehen, was die Verpflichtung zur produktbezogenen Nährwertkennzeichnung beinhaltet.