



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 |
| Rieselhilfsmittel für Speisesalz | 12 |
| Kennzeichnung und Deklaration | 13 |

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, wie z.B. Bioland-Möhren-Raspel, Bioland-Möhren-Stifte.

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)

Schwankirchener 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, Blumenkohl, Brokkoli, Fenchelwürfel 10x10 mm, Kartoffelwürfel 10x10 mm, Kartoffelprodukte (Convenience), Kürbiswürfel 10x10 mm, Möhrenstifte 4x4x40 mm, Möhrenscheiben glatt, Rote Bete Würfel 10x10 mm, Kulturheidelbeeren, Zwiebel, Zwiebelscheiben-/sticks, Zwiebelwürfel 6x6 mm oder 10x10 mm, Backwaren

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

EZZ Bio Kartoffel GmbH Nord & 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

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. Die betreuende Bioland-Geschäftsstelle informiert Sie gerne über regionale 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) Schwankirchener 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 |

Geliermittel für Konfitüren, Fruchtaufstriche etc.

Richtlinien

Gemäß den Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Gemüse und Obst ist für die Gelierung von Gemüse- und Obsterzeugnisse ausschließlich nicht amidiertes Pektin (E440 i), Agar Agar (E406), Johannisbrotkernmehl (E410), Quarkmehl (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.

Auf dem Markt für Geliermittel gibt es sowohl Pektine, die für die Verarbeitung in Bio-Produkten zulässig sind (nicht amidierte Pektine: E440i), als auch welche, die nur für die konventionelle Verarbeitung erlaubt sind (amidierter Pektine: E440). Erstere werden aber nicht grundsätzlich aus Bio-Äpfeln gewonnen, sind also nicht unbedingt biozertifiziert. Diese sind aber für den Einsatz in der Bio(land)-Produktion zugelassen.

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 |

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 Magnesiumcarbonat 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-Zeichens, 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. Logo-Dateien und die Richtlinien zur Markennutzung schickt Ihnen Ihre Bioland-Geschäftsstelle gerne zu. 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.