

Merkblätter für Bioland-Lizenzpartner

„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
Kräuter und Gewürze	4
Süßungsmittel.....	5
Rieselhilfsmittel für Speisesalz	6
Kennzeichnung und Deklaration	7

Herausgeber: Bioland e.V.
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.

Nicht-Bioland Bio-Rohware von deutschen **Gäa**-Betrieben darf ohne separate Genehmigung bzw. Zulassung von Bioland-Verarbeitern zur Herstellung von Bioland-Produkten verwendet werden.

Beim Einsatz von Fremdzutaten (= Nicht-Bioland-Zutaten) müssen Zutaten bzw. Waren von Betrieben, die von **Naturland** zertifiziert sind, bevorzugt eingesetzt werden. Das betrifft nur vereinzelte Rohwaren, auf die in der folgenden Tabelle verwiesen wird. 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 einzelnen Fremdzutat aus dieser Liste über 10 % im Bioland-Endprodukt oder der Anteil aller im Produkt eingesetzten Fremdzutaten über 20 %, so ist ein Antrag auf Produktzulassung bei der Bioland Qualitätssicherung zu stellen.

Für feine Backwaren und Dauerbackwaren (**nicht für Brot und Kleingebäck!**) mit einem hohen Anteil an Zutaten, die in Bioland-Qualität nicht oder nicht ausreichend verfügbar sind, wie Kuvertüren, Nüsse, Saaten, Marzipan u.a. muss der Bioland-Anteil bei mindestens 50% liegen. Hierbei ist besonders auf den Einsatz von **Bioland-Rübenzucker** zu achten. Sofern Nicht-Bioland-Zucker eingesetzt wird, ist ein Antrag auf Produktzulassung bei der Bioland Qualitätssicherung zu stellen.

Erlaubte Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung	Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
Acerola	
Apfelfaser	als Backzutat
Aromaextrakte, ätherische Öle (Orangen, Zitronen,...)	
Branntweinessig	falls Bioland-Apfelessig nicht verfügbar bzw. nicht geeignet ist
Carob, Carobkuvertüre	Carobkuvertüre nur mit Öko-Lecithin
Chia	Naturland-Qualität ist zu bevorzugen
Drogen (Samen, Schalen, Hölzer ...)	Spirituosenherstellung
Früchte und Fruchtzubereitungen aus Obst, das einheimisch in Bioland-Qualität nicht erzeugt wird	für Fruchtzubereitungen in Milcherzeugnissen, Speiseeis, Desserts, Mehrfruchtsäften etc. Beim Einsatz von Mangopüree ist Naturland-Qualität zu bevorzugen
Gelatine	aus Schweineschwarten
Getreidearten und Pseudo-Cerealien, die einheimisch in Bioland-Qualität nicht erzeugt werden (z.B. Hirse, Kamut, Reis, Amaranth) sowie deren Erzeugnisse	
Gewürze, Gewürzmischungen, Kräuter	Zusätze müssen den Bioland-Vorgaben entsprechen
Kaffee	
Kakao, Kakaobutter, Schokolade, Kuvertüre	Schokolade/Kuvertüre nur mit Öko-Lecithin
Kokosnuss und daraus hergestellte Produkte	

Maisstärke	falls Bioland-Weizenstärke oder -Kartoffelstärke nicht verwendbar bzw. nicht verfügbar
Maisstärkesirup, Weizenstärkesirup	
Nüsse u. daraus hergestellte Produkte (Muse, Zubereitungen, Nougatmasse, Marzipan, Persipan...)	Beim Einsatz von Nüssen (Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln) ist Naturland-Qualität zu bevorzugen.
Oliven, Kapern, Peperoni	
Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)	Weinbereitung
Trockenfrüchte	Beim Einsatz von Ananas, Aprikosen, Feigen, Mango und Sultaninen ist Naturland-Qualität zu bevorzugen
Saaten (Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne ...)	Backwaren, Cerealien Beim Einsatz von Sesam ist Naturland-Qualität zu bevorzugen
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, der einheimisch nicht in Bioland-Qualität erzeugt wird (z.B. schwarzer Tee, grüner Tee)	
Tomatenmark, passierte Tomaten, getrocknete Tomaten	
Zitronensaft und weitere Säfte oder Saftkonzentrate aus Obst	falls in Bioland-Qualität nicht verfügbar

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.

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-Markenzeichen 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

Dreher Agrarrohstoffe GmbH (Bioland-Vertragspartner)

Hatternholzweg 4, 88239 Wangen-Schauwies

Kontakt: Berthold Dreher, Tel. 07520/91489-10, Fax 07520/91489-99,

E-Mail: berthold.dreher@agrarrohstoffe.eu

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, Gebindegrößen und ggf. Weiterverkäufer. Der Bezug direkt über den Hersteller ist zumeist nicht möglich, da die Abnahmemengen zu groß sind.):

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>Bad Reichenhaller Grobes Alpensalz</u> (im 500 g Beutel, ohne Trennmittel) <u>Speisesalz</u> ohne Trennmittel oder mit Calciumcarbonat (je im 25 kg Sack)	Südwestdeutsche Salzwerke AG 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-Markenzeichens 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. Fruchtzubereitungen) vollständig aufzulisten.

Besondere Kennzeichnungsbestimmungen

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