

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.

Wann muss ein Antrag auf Produktzulassung gestellt werden?

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.

Der Bioland e.V. behält sich Änderungen der Liste vor. Bitte beachten Sie, dass bei zusammengesetzten Zutaten (z.B. Fruchtzubereitungen, Mayonnaise, Margarine) keine Zusätze enthalten sein dürfen, die nicht den Bioland-Vorgaben entsprechen.

Erlaubte Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung	Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
Apfelfaser	als Backzutat
Aromaextrakte, ätherische Öle (Orangen, Zitronen,...)	
Branntweinessig	
Carob, Carobkuvertüre	Carobkuvertüre nur mit Öko-Lecithin
Samen, Schalen, Hölzer und andere Pflanzenteile, die einheimisch in Bioland-Qualität nicht erzeugt werden	Spirituosenherstellung
Früchte und Fruchtzubereitungen aus Obst, die einheimisch in Bioland-Qualität nicht erzeugt werden	für Fruchtzubereitungen in Milcherzeugnissen, Speiseeis, Desserts, Mehrfruchtsäften etc.
Gelatine	aus Schweineschwarten
Getreidearten und Pseudo-Cerealien, die einheimisch in Bioland-Qualität nicht erzeugt werden (Kamut, Reis) sowie deren Erzeugnisse	
Gewürze, Gewürzmischungen, Kräuter	
Kaffee	
Kakao, Kakaobutter, Schokolade, Kuvertüre	Schokolade/Kuvertüre nur mit Öko-Lecithin
Kokosnuss und daraus hergestellte Produkte	
Maisstärke	falls Bioland-Weizenstärke oder -Kartoffelstärke nicht verfügbar bzw. nicht geeignet. Einsatz nur nach

	Rücksprache mit der Bioland Qualitätssicherung
Maisstärkesirup, Weizenstärkesirup	
Mayonnaise	
Nüsse u. daraus hergestellte Produkte (Muse, Zubereitungen, Nougatmasse, Marzipan, Persipan...)	
Oliven, Kapern, Peperoni	
Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)	Weinbereitung
Trockenfrüchte	
Saaten (Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne ...)	
Speisefette und Zubereitungen (Margarine, Kokos-, Palmfett)	Margarine nur mit Öko-Lecithin
Speiseöle	*
Spezialmalze (Backmalze)	*
Spirituosen (Rum ...)	*
Süßungsmittel (Dicksäfte, Vollrohr-, Rohrohr-, Rübenzucker, Ahorn-, Topinambur-, Zuckerrübensirup)	falls Bioland-Rübenzucker nicht verfügbar bzw. nicht geeignet ist. Einsatz nur nach Rücksprache mit der Bioland Qualitätssicherung
Tee, der einheimisch nicht in Bioland-Qualität erzeugt wird (z.B. schwarzer Tee, grüner Tee)	
Tomatenmark, passierte Tomaten, getrocknete Tomaten, Tomatenketchup	
Zitronensaft und weitere Säfte oder Saftkonzentrate aus Obst	*

*falls in Bioland-Qualität nicht verfügbar bzw. nicht geeignet. Einsatz nur nach Rücksprache mit der Bioland Qualitätssicherung.