

Merkblätter für Bioland-Vertragsmetzger

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

Inhaltsverzeichnis

Bio-Erzeugnisse mit genereller Verwendungserlaubnis in Bioland-Produkten gemäß 7.3.1 der Bioland-Richtlinien	2
Kräuter und Gewürze	4
Speisegelatine	5
Wursthüllen	6
Kutterhilfsmittel (Citrat)	8
Starterkulturen	10
Rieselhilfsmittel für Speisesalz	11
Kennzeichnung und Deklaration	12
Fachliteratur zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren	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://bioland.de/ueber-uns/richtlinien.html#c395>

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 Fleisch und Fleischerzeugnisse sind nur Kräuter und Gewürze aus ökologischem Landbau zugelassen.

Bioland empfiehlt vor dem Einsatz von **Gewürzmischungen** die Prüfung der Inhaltsstoffe (Produktspezifikation anfordern!) hinsichtlich Übereinstimmung mit den Bioland-Richtlinien, da manche Mischungen nicht zulässige Stabilisatoren (z.B. Ascorbinsäure) oder Umrötehilfsmittel auf Nitritbasis enthalten können.

Bezugsquellen

Der Bioland-Verband weist auf folgende Anbieter hin, die sich auf Kräuter, Gewürze und Gewürzmischungen aus ökologischer Erzeugung spezialisiert haben (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 Köllda 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

Produkte der o.g. Anbieter sind entweder über den Naturkosthandel, den Fleischerfachgroßhandel oder direkt vom Hersteller zu beziehen.

Speisegelatine

Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Fleisch und Fleischerzeugnisse ist für die Herstellung von Sülzen und Gallerten ausschließlich die Verwendung von Speisegelatine aus Schweineschwarten zugelassen. Sofern verfügbar, ist ökologisch zertifizierte Speisegelatine zu verwenden.

Da eine entsprechende Öko-Speisegelatine inzwischen am Markt angeboten wird (siehe unten), ist diese vorzugsweise von Bioland-Vertragsmetzgern zu verwenden.

Bezugsquellen

Der Bioland-Verband weist auf folgende Anbieter von Bio-Speisegelatine hin (ohne Anspruch auf Vollständigkeit):

Ökologisch zertifizierte Speisegelatine aus Schweineschwarten	Hersteller
Gelatine 210 Bloom kbA	Schuco Gewürze Schulze & Co. KG Duisburger Str. 68, 90451 Nürnberg Tel. 0911/6460-5556, Fax -51 schuco@schuco-gewuerze.de www.schuco-gewuerze.de
Gelatine 210 Bloom kbA	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
Gelatine 210 Bloom kbA, gemahlen oder im Blatt, 20 mesh; auf Anfrage auch von 175 bis 260 Bloom Gemahlen: 1 kg im beschichteten Papierbeutel oder 25 kg im Kraftpapier-Sack Blatt: 1 kg im beschichteten Papierbeutel	SOBO Naturkost Ulrich Bergholz Max-Planck-Str. 35, 50858 Köln-Marsdorf Tel. 02234/9648-60, Fax -61 info@sobo-naturkost.de, www.sobo-naturkost.de
Gelatine 30-300 Bloom, 6-8 mesh kbA	Ewald-Gelatine GmbH Meddersheimer Straße 50 55566 Bad Sobernheim Tel. 06751/86-0, Fax -49 info@ewald-gelatine.de, www.ewald-gelatine.de

Wursthüllen

Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Fleisch und Fleischerzeugnisse sind folgende Wursthüllen zugelassen:

Naturdärme

Naturdärme, gewonnen im eigenen Betrieb, sind Kunstdärmen vorzuziehen. Bei zugekauften Naturdärmen ist eine Produktspezifikation über die Herkunft und Behandlungsverfahren einzuholen und dem Bioland-Verband auf Verlangen vorzulegen.

Kunstdärme aus regenerierten Naturprodukten

- Kunstdärme aus Cellulosehydrat
(Cellulosedarm, Cellulosefaserdarm; sofern verfügbar, möglichst ohne PVDC-Beschichtung)
- Kunstdärme aus Echt-Pergament (Papierdarm)
- Kunstdärme aus gehärtetem Eiweiß (Hautfaserdarm)

Synthetische Kunstdärme

- Kunstdärme aus Polyethylenterephthalat (PET), PA, PP oder PE; Einzel- oder Verbundfolie

Hinweise

Naturdärme

Die allgemeine Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates zu TSE sieht vor, dass die Einfuhr und das Inverkehrbringen von Rinderdärmen erlaubt ist, die aus einem Land stammen, das vom internationalen Tierseuchenamt OIE als Land mit einem vernachlässigbaren BSE-Risiko eingestuft wurde.

Gemäß der derzeit gültigen Entscheidung Durchführungsbeschluss 2013/429/EU zur Änderung der Entscheidung 2007/453/EG ist es deshalb zurzeit möglich, aus folgenden Ländern Rinderdärme zu importieren:

A. Länder oder Gebiete mit vernachlässigbarem BSE-Risiko

- Mitgliedstaaten

Belgien, Dänemark, Italien, Niederlande, Österreich, Slowenien, Finnland, Schweden

- Länder der Europäischen Freihandelsassoziation

Island, Norwegen

- Drittländer

Argentinien, Australien, Brasilien, Chile, Kolumbien, Indien, Israel, Japan, Neuseeland, Panama, Paraguay, Peru, Singapur, USA, Uruguay

B. Länder oder Gebiete mit kontrolliertem BSE-Risiko

- Mitgliedstaaten

Bulgarien, Tschechische Republik, Deutschland, Estland, Irland, Griechenland, Spanien, Frankreich, Kroatien, Zypern, Lettland, Litauen, Luxemburg, Ungarn, Malta, Polen, Portugal, Rumänien, Slowakei, Vereinigtes Königreich

- Länder der Europäischen Freihandelsassoziation

Liechtenstein, Schweiz

- Drittländer
Kanada, Costa Rica, Mexiko, Nicaragua, Südkorea, Taiwan
- C. Länder oder Gebiete mit unbestimmtem BSE-Risiko
- Länder oder Gebiete, die nicht unter Buchstabe A oder B aufgeführt sind

Auf den aktuellsten Stand der TSE-Verordnung ist zu achten.

Kunstdärme

Cellulosefaserdärme sind häufig mit einer Innenbarriere versehen, damit die Wurst (vor allem Brühwurst) das Gewicht hält, lange frisch und aromatisch bleibt und nicht durch Sauerstoffeinfluss verfärbt. Die beschichteten Wursthüllen sind Verbundfolien, auf die innen ein dünner PVDC-Dispersionslack aufgebracht wird.

Aufgrund der ökologischen Bedenken gegen PVDC empfiehlt der Bioland-Verband, möglichst auf PVDC-beschichtete Faserdärme für Brühwurst zu verzichten. Alternativ stehen z.B. orientierte Polyamid- oder Mehrschicht-Polyamid/Polymer-Hüllen sowie acrylatbeschichtete Faserdärme mit ebenfalls hoher Aroma-, Gas- u. Wasserdampfdichte zur Verfügung.

Der Bioland e.V. gibt folgende Empfehlung

Faserdärme ohne PVDC-Innenbeschichtung:	Hersteller
Betexdärme (mit Collagen beschichtete Textildärme; für Brüh- und Kochwurst) Leinendärme (für Brüh- und Kochwurst) Gebinde: 25 Stück im Bund	AVO-Werke August Beisse GmbH Industriestr. 7, 49191 Belm bei Osnabrück Herr Seifert, Tel. 05406-508-315, Fax -4126 info@avo.de, www.avo.de

Kutterhilfsmittel (Citrat)

Richtlinien

Nach den Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Fleisch und Fleischerzeugnisse ist Natriumcitrat (E 331) als Kutterhilfsmittel zur Verarbeitung von nicht schlachtwarmem Fleisch zugelassen. Das Kutterhilfsmittel darf keine sonstigen Zusätze enthalten.

Hinweise

Handelsübliche Citrat-Kutterhilfsmittel bestehen in der Regel aus Natriumcitrat, z.B. Trinatriumcitrat (E 331), Kaliumcitrat (E 332) oder Natriumacetat (E 262) und weiteren nicht zulässigen Komponenten wie zum Beispiel:

- Emulgatoren (z.B. Glyceride von Speisefettsäuren)
- Würze, Gewürze oder Geschmacksverstärker (z.B. Glutamat)
- Umrötemittel
- Antioxidationsmittel (z.B. Ascorbinsäure, Natriumascorbat E 301)
- Säuerungsmittel (z.B. Zitronensäure mit Speisefett ummantelt)

Alle diese Citrat-Zusätze sind nach Bioland-Richtlinien **nicht zugelassen**. Zugelassen ist nur reines Citrat. Als weitere Zutaten dürfen nur Zuckerarten aus ökologischer Erzeugung (z.B. Dextrose) und Speisesalz enthalten sein.

Bezugsquellen

Der Bioland-Verband weist nachfolgend auf Hersteller hin, die richtlinienkonforme Citrat-Kutterhilfsmittel anbieten (ohne Anspruch auf Vollständigkeit):

Nr.	Produkt ¹	Hersteller
1	Brätfibrisol C (Natriumcitrat, Speisesalz) Art.-Nr. 87023600 (1 kg Beutel) Art.-Nr. 87023531 (10 kg Eimer)	fibrisol-MUSCALLA GmbH Alfred-Nobel-Str. 8, 68519 Viernheim Tel. 06204-97360, Fax -78685 info@fibrisol.de, www.fibrisol.de
2	Tri-Natriumcitrat (reines Natriumcitrat) Art.-Nr. 0754-00	AVO-Werke August Beisse GmbH Industriestr. 7, 49191 Belm bei Osnabrück Tel. 05406-5080, Fax -4126, info@avo.de, www.avo.de
3	Eldo-Cit Natriumcitrat, Speisesalz) Art.-Nr. 5150/0	Hagesüd Interspic Gewürzwerke GmbH & Co. Saarstr. 39, 71282 Hemmingen Tel. 07150/942-60, Fax -880, info@hagesued.de, www.hagesued.eu
4	Turbo C, Art.-Nr.: 6001120 Turbo C TMB, Art.-Nr.: 6001121 Turbo CB, Art.-Nr.: 6001125	Kräutermühle GmbH Manfred-von-Ardenne-Str. 1, 99625 Köllda Tel. 03635-40600, Fax -482620 info@kraeutermaehle.de, www.kraeutermaehle.de
5	Kutterhilfsmittel Citrat (Natriumcitrat) Art.-Nr. 117 501 (25 kg Sack)	Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH Beimoorweg 11, 22926 Ahrensburg Tel. 04102/496-0, Fax -104, www.hela.eu
6	Perfektin ® C Art.Nr. M7125	Moguntia-Werke Gewürzindustrie GmbH Nikolaus-Kopernikus-Str. 1, 55129 Mainz Tel. 06131/5836-0, Fax -58, moguntia@moguntia.de, www.moguntia.eu

¹ Bitte immer Produktspezifikationen auf Übereinstimmung mit den Bioland-Richtlinien prüfen.

7	Kutterhilfsmittel C (reines Natriumcitrat) Art.-Nr. 486/19 0001	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
---	-----------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Die Kutterhilfsmittel können auch in Rücksprache mit Ihrem Fleischereinkauf oder Gewürzlieferanten von dort bezogen werden.

Starterkulturen

Richtlinien

Kulturen von Mikroorganismen, die - sofern verfügbar - auf ökologischen Substraten vermehrt wurden:

- alle für die Herstellung von Rohwürsten üblichen Starter- und Reifungskulturen.

Hinweise

Grundsätzlich ist der Einsatz von Mikroorganismenkulturen in ökologischen Lebensmitteln sehr positiv zu bewerten. Jedoch gilt es heute zu problematisieren, ob es tatsächlich richtig ist, dass alle heute üblichen Kulturen in ökologischen Lebensmitteln eingesetzt werden dürfen. Hier gibt es eine Reihe von Problempunkten, die näher beleuchtet und geregelt werden müssen. Des Weiteren können durchaus Probleme auftreten in Bezug auf die Anwendung der Mikroorganismen in der Lebensmittelherstellung. Eine sehr positive Entwicklung zeichnet sich dadurch ab, dass eine Reihe von Anbietern heute ökologische Mikroorganismenkulturen für die Praxis der ökologischen Lebensmittelherstellung zur Verfügung stellt. Diese Bemühungen dürfen als vorbildlich gelten. Es ist deshalb wichtig, dass die Branche diese innovativen Produkte aktiv aufnimmt und fördert.

(Quelle: <http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/zutaten/zusatz-und-hilfsstoffe/mikroorganismen/starterkulturen/>)

Bezugsquellen

Der Bioland-Verband weist nachfolgend auf Hersteller hin, die sich in der Forschung und Entwicklung ökologischer Mikroorganismenkulturen hervorgetan haben:

Produkt	Anbieter
<u>BITEC Organic SM-96</u> <u>BITEC Organic GM-1</u>	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
Starterkulturen BSA für weiche Rohwurst und Brühwurststeinlagen Art.-Nr.: 1044716 Starterkulturen BNR für schnittfeste Rohwurst Art.-Nr.: 1044715	Kräutermühle GmbH Manfred-von-Ardenne-Str. 1, 99625 Köllda Tel. 03635-40600, Fax -482620 info@kraeutermaehle.de, www.kraeutermaehle.de

Rieselhilfsmittel für Speisesalz

Richtlinien

Gemäß den Bioland-Richtlinien sollte Meersalz bzw. Speisesalz (vorzugsweise Steinsalz) für Bioland-Fleischerzeugnisse verwendet werden, **möglichst ohne Rieselhilfsmittel**. Als Fließ- bzw. Rieselhilfsmittel sind allenfalls Calciumcarbonat (E 170) oder Magnesiumcarbonat (E 504) zugelassen. Das weit verbreitete gelbe Blutlaugensalz, das die Zusatzstoffe Natrium- oder Kaliumhexacyanoferrat (E 535 oder E 536) enthält, darf grundsätzlich 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“).

Bezugsquellen

Bioland empfiehlt, Meersalz oder Steinsalz **ohne Fließhilfsmittel** zu verwenden. Meersalz ohne Fließhilfsmittel 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 nach 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: 07131/6494-0, Fax: -180 info@suedsalz.de, www.suedsalz.de www.bad-reichenhaller.de

In der Praxis haben sich Einkäufe über den Fleischereinkauf als Möglichkeit des Bezuges bewährt. Sie können aber auch beim Hersteller anrufen und Wiederverkäufer erfragen. Der Bezug direkt über den Hersteller ist zumeist nicht möglich, da die Abnahmemengen zu groß sind.

Ein **Klumpen** des Salzes stellt in der Regel bei geeigneter Lagerung des Salzes (keine zu hohe Luftfeuchtigkeit) und bei schnellem Verbrauch (kürzere Lagerfristen) kein Problem dar.

Kennzeichnung und Deklaration

Bioland-Auslobung

Der Einsatz des Bioland-Warenzeichens im Verkauf muss in einem angemessenen Verhältnis zum Anteil der Bioland-Produkte im Sortiment und jederzeit transparent für die Kunden sein. Der Aushang eines Bioland-Werbeplakates im Schaufenster oder im Verkaufsraum allein genügt zur Auslobung nicht, denn die Kunden sollen die Bioland-Fleischerzeugnisse durch eine produktbezogene Kennzeichnung leicht und ohne Nachfragen erkennen können.

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 schicken Sie bitte Ihren Entwurf am besten direkt an gestaltung@bioland.de.

Zutatenliste

Eine vollständige Deklaration aller Zutaten in Bioland-Produkten sorgt für eine hohe Transparenz gegenüber dem Verbraucher. Deshalb sind auch die Bestandteile zusammengesetzter Zutaten (z.B. Marinaden für Grillfleisch) vollständig aufzulisten. Es muss kenntlich gemacht werden, welche Zutaten aus ökologischer Erzeugung stammen und welche nicht.

Die Auflistung der verwendeten Zutaten gilt insbesondere für den Ladenverkauf. Deshalb ist im Verkaufsraum eine Liste der Bioland-Produkte mit den verwendeten Zutaten deutlich sichtbar zu platzieren, z.B. durch einen Aushang oder durch eine für den Verbraucher jederzeit zugängliche Liste oder Kladde, die ausgelegt wird. Die Zutatenliste ist stets auf aktuellem Stand zu halten.

Jodsalz

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist **deutlich zu kennzeichnen**, weil diese Information für bestimmte Risikogruppen ein wichtiges Einkaufskriterium darstellt. Dazu wird im Verkaufsraum ein gut sichtbares Hinweisschild oder ein Aushang angebracht. Eine Kennzeichnung von Jodsalz unmittelbar am Produkt wird als nährwertbezogene Angabe gemäß der Nährwertkennzeichnungs-VO angesehen, das die Verpflichtung zur produktbezogenen Nährwertkennzeichnung beinhaltet.

Fachliteratur zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren

Standardwerk Koch/Fuchs/Gemmer
Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren
21. Auflage, 615 Seiten, 1.300 Rezepte, 148,- Euro
Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt/M. (ISBN 3-87150-369-X)
Bezugsquelle:
www.amazon.de

Das Standardwerk deutscher Wurstherstellung enthält eine große Vielfalt an Rezepten mit zugehörigen Arbeitsanleitungen und die aktuellen Leitsätze für Fleisch und Fleischherzeugnisse. Die Rezepte entsprechen in der Regel herkömmlichen Herstellungsmethoden und sind deshalb in der Praxis den Bioland-Verarbeitungsrichtlinien anzupassen.

Fachbücher Hermann Jakob:
Ökologische Wurstrezepturen
Verlagsgruppe Deutscher Fachverlag, Frankfurt/M., Aufl. 2007
Nicht mehr verfügbar. Im Verband nachfragen!

Internet Bioland empfiehlt für Rezepturen und Verfahrensanleitungen in der Öko-Wurstproduktion die Internetseite www.oekolandbau.de