

# Vorgaben zur Verwendungserlaubnis von Nicht-Bioland Bio-Zutaten

## Erlaubte Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung in Nicht-Bioland-Qualität zur Herstellung von Bioland-Lebensmitteln gemäß 7.3.1 der Bioland-Richtlinien

### 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. Laut diesem Kapitel ist eine Verwendung von Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung für BIOLAND-Verarbeitungsprodukte in begründeten Ausnahmefällen in begrenztem Umfang möglich.

### 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.

### **Sonderregelung zum Einsatz von Zucker**

In der Bundesdelegiertenversammlung am 26.11.2019 wurde folgender Grundsatzbeschluss verabschiedet: „(...) sollen die Bioland Verarbeitungsrichtlinien so angepasst werden, dass Bioland Verarbeiter bis spätestens zum 31.12.2022 in ihrem Bioland-Herstellungsprozess Nicht-Bioland Bio-Zucker (z.B. Bio-Rübenzucker, Bio-Rohrzucker) durch heimischen Bioland-Rübenzucker ersetzen.“

Bis dahin gilt folgende Übergangsregelung, bezogen auf den Bioland-Anteil des eingesetzten Zuckers zur Herstellung von Bioland-Produkten:

Für das Kalenderjahr 2021 gilt, dass ein Mindestanteil von 33% Bioland-Zucker einzusetzen ist.

Für das Kalenderjahr 2022 gilt, dass ein Mindestanteil von 67% Bioland-Zucker einzusetzen ist.

Die Regelung zur Beantragung von Produktzulassungen beim Einsatz von Nicht-Bioland Bio-Zucker bleibt unverändert.

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	
Früchte und Fruchtzubereitungen aus Obst, die	für Fruchtzubereitungen in Milcherzeugnissen,

einheimisch in Bioland-Qualität nicht erzeugt werden	Speiseeis, Desserts, Mehrfruchtsäften etc.
Gelatine	aus Schweineschwartan
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	
Kokosnuss und daraus hergestellte Produkte	
Maisstärke	falls Bioland-Weizenstärke oder -Kartoffelstärke nicht verfügbar bzw. nicht geeignet. Einsatz nur nach Rücksprache mit der Bioland Qualitätssicherung
Maltodextrin	
Mayonnaise	
Nüsse u. daraus hergestellte Produkte (Muse, Zubereitungen, Nougatmasse, Marzipan, Persipan...)	
Oliven, Kapern, Peperoni	
Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)	Weinbereitung
Saaten (Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne ...)	
Säfte, Saftkonzentrate und Dicksäfte aus Obst, das einheimisch in Bioland-Qualität nicht erzeugt wird	*
Samen, Schalen, Hölzer und andere Pflanzenteile, die einheimisch in Bioland-Qualität nicht erzeugt werden	Spirituosenherstellung
Speisefette und Zubereitungen (Margarine, Kokos-, Palmfett)	
Speiseöle	*
Spezialmalze (Backmalze)	*
Spirituosen (Rum ...)	*
Süßungsmittel: Vollrohr-, Rohrohr-, Rübenzucker	Siehe Sonderregelung zum Einsatz von Zucker
Süßungsmittel: Ahorn-, Topinambur-, Zuckerrüben-, Maisstärke-, Weizenstärke-sirup, Glucose/Dextrose/Traubenzucker, Fructose	
Tee, der einheimisch nicht in Bioland-Qualität erzeugt wird (z.B. schwarzer Tee, grüner Tee)	
Tomatenmark, passierte Tomaten, getrocknete Tomaten, Tomatenketchup	
Trockenfrüchte	
Zitronensaft	

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