

# 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	
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	
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	falls Bioland-Rübenzucker nicht verfügbar bzw. nicht geeignet ist. Einsatz nur nach Rücksprache mit der Bioland Qualitätssicherung
Süßungsmittel: Ahorn-, Topinambur-, Zuckerrüben-, Maisstärke-, Weizenstärkesirup, 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.