

Rundschreiben
BIO-Verarbeitung und Handel
2025

Fachlicher Themenauszug

Verwendung nicht biologischer Zutaten in BIO-Produkten

In der Verarbeitung dürfen neben landwirtschaftlichen Bio-Zutaten grundsätzlich nur Trinkwasser, Speisesalz sowie biotaugliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Aromastoffe, Mikroorganismen und Enzyme zugesetzt werden.

Die erlaubten Stoffe sind in der VO (EU) 2021/1165 gelistet.

Konventionelle landwirtschaftliche Zutaten dürfen nur verwendet werden, wenn diese zugelassen sind und den maximalen Gewichtsanteil von 5 %, bezogen auf die landwirtschaftlichen Zutaten, nicht überschreiten. Seit 01.01.2024 sind nur mehr folgende konventionelle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs erlaubt:

Arame-Algen und Hijiki-Algen sowohl unverarbeitet als auch als Erzeugnisse der ersten Verarbeitungsstufe, die mit diesen Algen in unmittelbarem Zusammenhang stehen	
Rinde des Pau d'Arco Baumes	Nur für Kombucha und Teemischungen
Därme	Aus natürlichen tierischen Rohstoffen oder pflanzlichen Ursprungs
Gelatine	Aus anderen Quellen als von Schweinen
Milchmineral (pulverförmig oder flüssig)	Nur bei Verwendung aufgrund seiner sensorischen Funktion, um Natriumchlorid ganz oder teilweise zu ersetzen
Wildfisch und wild lebende Wassertiere sowohl unverarbeitet als auch daraus hergestellte Verarbeitungserzeugnisse	Nur aus Fischereien, deren Nachhaltigkeit im Rahmen einer Regelung zertifiziert wurde, die gemäß den Grundsätzen der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 von der zuständigen Behörde anerkannt ist, gemäß Anhang II Teil III Nummer 3.1.3.1 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2018/848 Nur, wenn nicht aus biologischer Aquakultur verfügbar

Quelle: Durchführungsverordnung 2021/1165 vom 15. Juli 2021, L 253, Anhang V, Teil B

Kennzeichnung von BIO-Kräutersalz

Zur Klarstellung möchten wir nochmals informieren, dass BIO-Kräutersalz als solches aktuell nach wie vor so bezeichnet werden darf. Unabhängig davon, ob man biologisches Salz oder nicht biologisches Salz einsetzt (in einigen EU-Ländern gibt es nationale Vorgaben für BIO-Salz).

Lediglich in der Zutatenauslobung ist darauf zu achten, dass je nach Status des Salzes dieses korrekt gekennzeichnet wird. Bei der Herkunftsangabe darf das Salz unberücksichtigt bleiben.

Produkt mit Bio-Salz	Produkt ohne Bio-Salz
BIO-Kräutersalz Zutaten: Rosmarin*, Thymian*, Salbei*, Schnittlauch*, Lauch*, Petersilie*, Majoran*, Salz* *Bio 	BIO-Kräutersalz Zutaten: Rosmarin*, Thymian*, Salbei*, Schnittlauch*, Lauch*, Petersilie*, Majoran*, Salz* *Bio 
Muster GmbH, Musterstraße 1, 1234 Musterdorf	Muster GmbH, Musterstraße 1, 1234 Musterdorf

BIO-Importe aus Drittländern

Eine Zusammenfassung über Login ins TRACES und Meldepflichten an LACON finden Sie unter folgendem Link: <https://download.lacon-institut.at/Import.pdf>

Trennmittel in BIO-Bäckereien

In einigen Bäckereien werden für Teigbereitmungsmaschinen Trennmittel (Trennöle/Schneidöle) eingesetzt. Gemäß der Verordnung (EU) 2021/1165 müssen diese biologisch sein.

Entalkoholisierter BIO-Wein

Wir möchten Sie darüber informieren, dass die Europäische Kommission am 26. Februar 2025 die Delegierte Verordnung (EU) 2025/405 im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht hat, mit der die Verordnung (EU) 2018/848 geändert wird, um die Herstellung von vollständig entalkoholisiertem Bio-Wein zu ermöglichen.

Teilweise Vakuumverdampfung

Die teilweise Vakuumverdampfung, entweder einzeln oder kombiniert mit der Destillation bzw. auch umgekehrt, darf nur für die Herstellung von entalkoholisiertem Wein verwendet werden. Dabei sind folgende Bedingungen einzuhalten:

- Der Alkoholgehalt des Endprodukts darf höchstens 0,5 % vol betragen.
- Die Verarbeitungstemperatur darf 75 °C nicht überschreiten.
- Die Filterporengröße muss mindestens 0,2 Mikrometer betragen.
- Die Methode kann einzeln oder in Kombination mit der Destillation angewendet werden.

Kontrollbereiche bei LACON

Unser Ziel ist es Ihnen als Kunden ein breites Gesamtpaket anzubieten, weil in vielen Fällen durch eine Kombination von mehreren Standards eine Zeit- und Kostenersparnis für Sie möglich ist.

Neu seit Jänner 2025 ist die "Glutenfrei Zertifizierung" in Zusammenarbeit mit der ARGE Zöliakie.

Folgende weitere Kontrollbereiche bieten wir an:

BIO	EU-BIO Verordnung (EU) 2018/848, Richtlinie biol. Produktion BIO-Landwirtschaft, BIO-Weinbau, BIO-Verarbeitung und Handel, BIO-Kosmetik, ...
AMA-Standards	AMA-BIO-Siegel-Richtlinien, AMA- Futtermittelrichtlinie pastus+ inkl. Kleinmengenregelung pastus+, AMA-Genussregionen (QHS)
Verbandsrichtlinien	BIO AUSTRIA, BIO Suisse, Biokreis, Bioland, Demeter, JA! Natürlich, Naturland, Prüf Nach!, Respekt, Vegan, ...
Gentechnik-frei lt. Österr. Lebensmittelbuch	
Geschützte Angaben:	geschützte Geographische Angaben (g.g.A), geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.), geschützte traditionelle Spezialitäten (g.t.S.), geschützte Angaben (g.A.) z.b. Spirituosen – wie Innländer Rum
GLOBALG.A.P., GRASP, CoC (Chain of Custody), AMAG.A.P.	
Transparente Herkunft in Gemeinschaftsverpflegung	Gut zu Wissen

... und noch viele mehr

Biozertifizierung:



Qualitätsstandards:



Herkunft und Regionalität:

