

**next
✓ bio**



Richtlinien für Verarbeitung

Fassung April 2024

Vorwort

next bio stellt die Produktion von Bio-Lebensmitteln auf ein neues Level. Öko-Verbandsware von Verbänden aus dem deutschsprachigen Raum werden in einem Qualitätssiegel vereint. Das vereinfacht die Produktion hochwertiger Bio-Lebensmittel für Verarbeiter:innen und sichert hohe Qualitätsstandards. Einfache, klare Produktionsrichtlinien für Verarbeiter sind uns wichtig.

next bio setzt auf renommierte Öko-Verbandsware, die hohen Qualitätsstandards unterliegt. Jede Produktionsstufe benötigt nur eine Verbands-Zertifizierung. Die gegenseitige Wertschätzung gleichwertiger Öko-Verbandsware führt zu einer breiten Rohstoffbasis und damit zu einer Steigerung des Produktangebotes.

Gemeinsames Handeln über Verbandsgrenzen hinweg ist der Schlüssel für eine fortschrittliche und zukunftsfitte Öko-Landwirtschaft mit höchster Qualität. Das Ziel: Beste Öko-Rohstoffe für beste Produkte im Lebensmittelhandel bereitzustellen. Einfach, zertifiziert und auf Augenhöhe für alle Akteure.

Inhalt

Vorwort	2
1. Allgemeine Bestimmungen	5
1.1 Geltungsbereich.....	5
1.2 Vertrags- und Kontrollpflicht	5
1.2.1 Lizenzvertrag.....	5
1.2.2 Lohnfähigkeit und Auftragsproduktion.....	5
1.2.3 next bio Kontrolle.....	5
1.2.4 Sanktionen.....	6
1.2.5 Zertifizierung	6
1.3 Nutzungsbedingungen der Wort-/Bildmarke next bio.....	6
1.3.1 Markennutzungsrecht	6
1.3.2 Kennzeichnung	7
2. Allgemeine Verarbeitungsrichtlinien.....	7
2.1 Bio-Lebensmittel.....	7
2.2 Verarbeitung.....	7
2.3 Qualitätsanforderungen	7
2.4 Ausnahmegenehmigung	8
2.5 Aromen	8
2.6 Zubereitungen von Mikroorganismen	8
2.7 Enzyme	8
2.8 Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe	9
2.9 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine	9
2.10 Positivlisten der zugelassenen Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe für Verarbeitungsprodukte	9
2.11 Verarbeitungsverfahren.....	15
2.11.1 Zulässige Verfahren	15
2.11.2 Unzulässige Verfahren	15
2.12 Qualitätssicherung.....	16
2.13 Warentrennung	16
2.14 Kennzeichnung in Produktion und Warenverkehr	16
2.15 Kennzeichnung verarbeiteter Produkte.....	16
2.16 Lebensmittelsicherheit	17
2.17 Anerkennung von Umwelt- und Sozialstandards / Selbstevaluierung	17

2.17.1 Soziale Verantwortung.....	17
2.17.2 Sozial- und Umweltstandards	18
2.18 Verpackung	19
2.19 Lagerhaltung.....	19
2.20 Reinigung und Desinfektion	20
3. Produktgruppenspezifischen Verarbeitungsrichtlinien.....	20
3.1 Aquakultur	20
3.2 Brauerzeugnisse.....	21
3.3 Brot und Backwaren	22
3.4 Eiprodukte	24
3.5 Fleisch und Fleischerzeugnisse	24
3.6 Getreideerzeugnisse und Teigwaren.....	26
3.7 Hefe, Hefeferzeugnisse, Sauerteig und Backferment.....	27
3.8 Mikroalgen.....	28
3.9 Milch und Milcherzeugnisse	29
3.10 Obst, Gemüse und Kräuter	30
3.11 Pflanzenbasierte Lebensmittel	32
3.12 Speiseöle und Speisefette.....	33
3.13 Spirituosen.....	34
3.14 Süßwaren und Süßungsmittel	35
3.15 Transport und Schlachtung	36
3.16 Wein.....	39
Anhänge.....	41

1. Allgemeine Bestimmungen

1.1 Geltungsbereich

Diese Richtlinien sind für Händler und Verarbeiter von Bio-Lebensmitteln, welche ihre Erzeugnisse mit dem next bio Markenzeichen kennzeichnen, bindend. Die Richtlinien gelten für jegliche Verarbeitung von landwirtschaftlichen Rohstoffen, den Einsatz von Halbfabrikaten und den Handel mit verarbeiteten und unverarbeiteten Lebensmitteln. Das Dokument ist in allgemeine Verarbeitungsrichtlinien und produktgruppenspezifische Verarbeitungsrichtlinien gegliedert – gegebenenfalls sind beide Teile für die Produktion eines next bio Produktes relevant. Gültig ist stets die aktuelle Fassung der Richtlinien. Vertragspartner werden rechtzeitig über Änderungen informiert; die aktuelle Version ist stets online auf der next bio website verfügbar. Weitere für die Marke next bio geltende gesetzlichen Bestimmungen sind insbesondere die EU-Verordnung 2018/848 einschließlich ihrer Änderungen sowie delegierte Verordnungen und Durchführungsverordnungen sowie im Allgemeinen für die europäische Union geltende Rechtsvorschriften für Lebensmittel und national bzw. gegebenenfalls regional geltende Rechtsvorschriften für Lebensmittel.

1.2 Vertrags- und Kontrollpflicht

1.2.1 Vertrag

Um das next bio Markennutzungsrecht zu erhalten, ist ein Vertrag mit der ÖkoPrüf GmbH unerlässlich. Dieser Vertrag ist für alle Unternehmen erforderlich (ausgenommen Lohn­tätigkeit und Auftragsproduktion), welche mit der next bio Marke gekennzeichneten Produkte aufbereiten, verarbeiten, lagern, handeln oder in Verkehr bringen. Der Vertrag ist vor Durchführung der genannten Tätigkeiten zu unterzeichnen. Jede Verwendung der geschützten Marke ohne Vertrag mit der ÖkoPrüf GmbH ist verboten und wird gerichtlich verfolgt. Mit der Unterzeichnung des Vertrages verpflichtet sich der Labelnehmer (im Folgendem „Vertragspartner“ genannt) zur Einhaltung der next bio Richtlinien für Verarbeitung.

1.2.2 Lohn­tätigkeit und Auftragsproduktion

Für

- *Lohnverarbeitung und/oder Lohnlagerung,*
- *Verarbeitung/Aufbereitung in Betriebsstätten des Partnerunternehmens oder*
- *Eigenmarkenhersteller von next bio Rohstoffen, next bio Halbfertigprodukten oder next bio Produkten muss eine Betriebsstättenvereinbarung bei der ÖkoPrüf GmbH eingereicht werden, bevor die oben genannten Tätigkeiten durchgeführt werden. Werden Dritte im Auftrag des Vertragspartners tätig (z.B. Aufbereitung, Verarbeitung, Lagerung, Verarbeitung, Transport), muss der Vertragspartner sicherstellen, dass die next bio Richtlinien umgesetzt werden und gegebenenfalls einer next bio Kontrolle zugestimmt wird. Bei Beendigung eines Lohnverhältnisses ist die ÖkoPrüf GmbH innerhalb eines Werk­tages in Kenntnis zu setzen.*

1.2.3 next bio Kontrolle

Vertragspartner müssen über einen gültigen Kontrollvertrag mit einer von der ÖkoPrüf GmbH anerkannten Kontrollstelle verfügen. Die anerkannten Kontrollstellen sind unter Anhang 1 angeführt.

Die Einhaltung der next bio Richtlinien wird grundsätzlich jährlich mittels angekündigten und/oder unangekündigten Kontrollen geprüft. Die endgültige Anzahl der Kontrollen obliegt dem Ermessen der ÖkoPrüf GmbH und erfolgt risikoorientiert. Bei vom Vertragspartner genannten Betriebsstätten erfolgt die Kontrolle ebenfalls risikoorientiert, bei Verarbeitung jedoch grundsätzlich jährlich.

next bio Vertragspartner erteilen der ÖkoPrüf GmbH oder vom Labelgeber beauftragten Dritten (z.B. Kontrollstellen) das Recht, jederzeit richtlinienrelevante Flächen, Produktionseinheiten, Lagerräume und Dokumente zu kontrollieren. Weiters umfasst das Kontrollrecht der ÖkoPrüf GmbH im Zuge der Kontrolle oder im Anlassfall in angemessenem Umfang Proben (z.B. für Rückstands- oder Herkunftsanalysen) von next bio Ausgangsstoffen/Halbfabrikaten/Endprodukten zu entnehmen.

Der Vertragspartner ist verantwortlich für die Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit und vollständige Dokumentation von next bio Produkten, welche für die Kontrolle der Einhaltung der vorliegenden Richtlinie notwendig sind. Folgende Unterlagen müssen für next bio Produkte in aktueller Form beim Vertragspartner oder der zu kontrollierenden Betriebsstätte vorliegen:

- *next bio Sortimentsliste bzw. Produktzertifikat*
- *Vollständige Rezepturen inkl. Mengenangaben der Ausgangserzeugnisse, Zertifizierungsstatus (konventionell, öko, Verbandsstatus), Grammatik und Produktionsmengen*
- *Lieferantenliste inkl. angelieferter Ausgangserzeugnisse, Zukaufware und deren Zertifizierungsstatus*
- *Zertifizierungsnachweise für Öko-Verbandsstatus*
- *Nachweis zur Warentrennung (z.B. Produktionsaufzeichnungen inkl. Reinigungsaktivitäten, ...)*
- *Wareneingangs- und Ausgangsdokumentation (inkl. Kennzeichnung der Öko-Verbandsware)*
- *Liste der verwendeten Verpackungsmaterialien*
- *Übersicht über Verarbeitungsverfahren*
- *Liste eingesetzter Zusatz- und Hilfsstoffe*
- *Muster/Layouts der verwendeten Verpackungen (z.B. Etiketten)*
- *Gegebenenfalls Ausnahmegenehmigungen*
- *Gegebenenfalls Betriebsstättenvereinbarungen*
- *Gegebenenfalls Dokumentationen/Arbeitsanweisungen zum Bereich Transport und Schlachtung*

Behördliche Verstöße gegen Rechtsnormen im Allgemeinen sowie Verstöße gegen die europäischen Rechtsnormen des ökologischen Landbaus im Speziellen, welche den Ausschluss von next bio Produkten von der Vermarktung nach sich ziehen, sind der ÖkoPrüf GmbH durch den Vertragspartner innerhalb eines Werktages mitzuteilen.

1.2.4 Sanktionen

Bei Abweichungen von den next bio Richtlinien werden Sanktionen vergeben. Diese sind im next bio Kontrollleitfaden definiert bzw. sind weitere Regelungen diesbezüglich im Vertrag mit der ÖkoPrüf GmbH festgehalten. Der Sanktionskatalog umfasst Verwarnungen mit einer Frist zur Behebung des Mangels, verstärkte Aufzeichnungspflichten, Zusatz- oder Nachkontrollen, den Ersatz des verursachten Aufwands durch den Nutzer, die Aberkennung des Marken-nutzungsrechtes der Marke next bio, Pönalen und die Informationspflicht an Marktpartner.

Der Widerruf des Marken-nutzungsrechtes erfolgt schriftlich und ist mit dem Einlangen beim Vertragspartner rechtswirksam. Die Geltendmachung allfälliger Schadenersatzansprüche aus Schäden, die dem Labelgeber durch die Vertragsverletzung entstehen, bleibt vom Widerruf unberührt. Die Kosten der Entfernung des next bio Markenzeichens als Folge des Vertragsbruches trägt der Vertragspartner.

1.2.5 Zertifizierung

Die Zertifizierung von next bio Produkten erfolgt durch die ÖkoPrüf GmbH. next bio Produkte müssen vor Erstproduktion durch die ÖkoPrüf GmbH freigegeben werden. Alle zugehörigen Rezepturen und Verpackungen mit dem next bio Markenzeichen müssen dazu mindestens zwei Wochen vor Erstproduktion eingereicht werden. Für alle Zutaten muss der Status (EU-bio, Öko-Verbandsware, konventionell) angegeben werden und der Zertifizierungsnachweis zum Verbandsstatus (Verbandszertifikat oder Lieferdokumente zum Wareneingang mit eindeutiger Kennzeichnung) mitgereicht werden. Nach erfolgreicher Bearbeitung wird durch die ÖkoPrüf GmbH ein Produktzertifikat erstellt, welches jährlich verlängert wird, sofern die next bio Kontrolle positiv verläuft bzw. keine schwerwiegenden Sanktionen vergeben wurden.

1.3 Nutzungsbedingungen der Wort-/Bildmarke next bio

1.3.1 Marken-nutzungsrecht

Die Berechtigung zur Führung des next bio Markenzeichens wird nach Abschluss eines schriftlichen Vertrages mit der ÖkoPrüf GmbH erworben. Das Recht auf Marken-nutzung ist gekoppelt an die Einhaltung dieser Richtlinien und die Teilnahme am Zertifizierungssystem. Das Zeichennutzungsrecht ist nicht übertragbar. Unterlizenzen (an Dritte) können daher vom Vertragspartner nicht rechtswirksam erteilt werden.

1.3.2 Kennzeichnung

Die Kennzeichnung von next bio Produkten regelt die Kennzeichnungs-Richtlinie „next bio Zeichennutzungsbedingungen“. Das Markenzeichen ist in standardisierter Form entsprechend der next bio Corporate Design Richtlinien zu verwenden.

2. Allgemeine Verarbeitungsrichtlinien

2.1 Bio-Lebensmittel

Lebensmittel sind alle Stoffe und Erzeugnisse, welche in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden (laut Definition der EU-Bio-Verordnung idgF). Nicht als Lebensmittel gelten Futtermittel, lebende Tiere, Pflanzen vor der Ernte, Arzneimittel, kosmetische Mittel, Tabak und Tabakerzeugnisse, Betäubungsmittel und psychotrope Stoffe sowie Rückstände und Kontaminanten.

Die Basis für ein next bio Produkt ist eine gültige Bio-Zertifizierung laut EU-Bio Verordnung idgF. Für Rohstoffe/Produkte, welche nicht in den Regelungsbereich der EU-Bio-Verordnung fallen, ist eine Kennzeichnung mit next bio nicht möglich. Enthält ein Produkt weniger als 95 % Bio-Zutaten, darf dieses nicht mit dem next bio Markenzeichen ausgelobt werden.

2.2 Verarbeitung

Es handelt sich um „Verarbeitung“ (siehe auch Definition der EU-Bio-Verordnung idgF), wenn ein Rohstoff, ein Ausgangserzeugnis, ein Halbfabrikat oder ein Endprodukt aus ökologisch erzeugten Komponenten in eigener Verantwortung gewonnen, herstellt, zubereitet, bearbeitet, verarbeitet, um- oder abgefüllt wird. Arbeitsgänge der Verpackung oder der Kennzeichnung fallen nicht unter die Definition „Verarbeitung“.

2.3 Qualitätsanforderungen

Ein mit dem next bio Markenzeichen gekennzeichnetes Produkt hat folgende Anforderungen zu erfüllen:

- *Alle Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs stammen grundsätzlich aus ökologischer Landwirtschaft. Konventionelle Zutaten dürfen nur im Rahmen der jeweils gültigen Gesetzgebung und nach einer Genehmigung der ÖkoPrüf GmbH bis zu einem Anteil von max. 5 % eingesetzt werden.*
- *Alle Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe müssen für die biologische Produktion sowie für next bio zugelassen sein – siehe Kapitel 2.10*
- *next bio Produkte enthalten grundsätzlich zertifizierte Ausgangserzeugnisse/Zutaten/Halbfabrikate von Bio-Verbänden aus dem deutschsprachigen Raum wie zum Beispiel BIO AUSTRIA, Biokreis, Bioland, BIO SUISSE, Demeter und Naturland (aktuell freigegebene Verbände siehe nextbio.de/#verbaende)*
- *Folgende Prioritätenliste ist wirksam:*
 - (1) *Rohstoffherkunft aus dem deutschsprachigen Raum (Länder innerhalb Europas)*
 - (2) *Sollten oben genannte Herkünfte nicht ausreichend (qualitativ und/oder quantitativ) verfügbar sein, sind von oben genannten Verbänden zertifizierte Ausgangserzeugnisse mit Herkunft EU und Schweiz einzusetzen.*
 - (3) *Muss auf ökologisch erzeugte Ausgangsstoffe zurückgegriffen werden, entsprechen diese mindestens den geltenden nationalen oder internationalen Rechtsnormen für Bio-Produkte (z.B. EU-Bio-Verordnung, NOP, JAS...) des jeweiligen Landes, in welchem die Waren in Verkehr gebracht werden.*
- *Palmöl wird in next bio Produkten nicht verwendet, außer es handelt sich um ökologisch angebautes Palmöl aus kontrolliert nachhaltiger Produktion ohne Regenwaldrodung und mit sozialen Mindestkriterien (anerkannte Zertifizierungen: RSPO, ISCC PLUS, Rainforest Alliance und RSB).*
- *Zwillingsverbot: Ein Ausgangserzeugnis/eine Zutat mit Öko-Verbandsstatus darf im selben Produkt nicht in EU-Öko-Qualität eingesetzt werden.*

Die Anteilsberechnung der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs für next bio Produkte erfolgt in Bezug auf das Gewicht zum Zeitpunkt der Herstellung ohne Berücksichtigung von zugesetztem Wasser, (Bio-)Speisesalz und Zubereitungen von Mikroorganismen und Lebensmittelenzymen. Als Zutat eingesetzte flüssige Würzmittel auf Wasserbasis gelten in der Anteilsberechnung als Zutat und nicht als Wasser. Hefe und Hefeprodukte, natürliche Aromastoffe bzw. Aromaextrakte sowie Lebensmittelzusatzstoffe pflanzlichen/tierischen Ursprungs werden zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gezählt. Für alle Öko-Verbandszutaten ist die Echtheit des Verbandsstatus durch ein Verbandszertifikat des Lieferanten sowie die eindeutige Kennzeichnung der eingesetzten Waren mit dem Verbandswortlaut oder -Logo auf den Lieferdokumenten oder Produkten nachzuweisen.

2.4 Ausnahmegenehmigung

Öko-Verbandsware gilt als verfügbar, wenn diese in ausreichender Menge, angemessener Entfernung, den Qualitätsanforderungen entsprechend und zu einem den Marktbedingungen adäquatem Preis erhältlich ist. Ab einem Einsatz von mehr als 10 % Nicht-Verbandsware pro Produkt muss ein schriftlicher Antrag auf Ausnahmegenehmigung bei der ÖkoPrüf GmbH (an qm@nextbio.de) gestellt werden und mindestens zwei Nichtverfügbarkeits-Bescheinigungen vorgelegt werden. Davon muss mindestens eine auf eine Bestellung, welche mindestens 3 Monaten vor Produktion getätigt wurde, Bezug nehmen. Gegebenenfalls ist auch für den Einsatz von weiteren Zutaten, Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen, Verpackungsarten und Verfahren in bestimmten Produktgruppen eine Beantragung einer Genehmigung notwendig (siehe Kapitel 3). Anfragen bezüglich Ausnahme-/Genehmigungen sind spätestens zwei Wochen vor Produktion an die ÖkoPrüf GmbH zu richten. Die Entscheidung über einen möglichen Einsatz von Nicht-Verbandsware und nicht allgemein in diesen Richtlinien zulässigen Zutaten/Verfahren beurteilt die next bio Verfügbarkeits-Kommission.

Nur nach schriftlicher Genehmigung durch die ÖkoPrüf GmbH – und je nach Gefährdungspotential gegebenenfalls mit bedingenden Qualitätssicherungs-Maßnahmen (Rückverfolgbarkeit, Analytik etc.) – darf die beantragte Ware eingesetzt werden.

2.5 Aromen

Ein allgemeiner Einsatz von Aromen ist nicht zulässig. Vorzugsweise werden Aromaextrakte und ätherische Öle aus ökologischer Erzeugung verwendet. Auf konventionelle Aromaextrakte bzw. natürliche Aromastoffe ist so weit wie möglich zu verzichten. Aromen dürfen gegebenenfalls nach schriftlicher Genehmigung der ÖkoPrüf GmbH bzw. laut produktgruppenspezifischen Verarbeitungsrichtlinien in Einzelfällen eingesetzt werden und müssen der gültigen EU-Bio-Verordnung entsprechen. Die Verwendung von Aromen zur Imitierung von Rohstoffen oder zur Behebung von Qualitätsmängeln ist nicht zulässig.

2.6 Zubereitungen von Mikroorganismen

Alle normalerweise in der Lebensmittelherstellung verwendete Zubereitungen aus Mikroorganismen (z.B. Bakterien, Labaustauschstoffe und Hefen, Naturlab, Schimmelpilze) werden, falls verfügbar, auf Bio-Substrat bzw. Substrat, das den Anforderungen dieser Richtlinien entspricht, gezogen. Zubereitungen aus Mikroorganismen müssen der gültigen EU-Bio-Verordnung entsprechen. Eine Zusicherungserklärung zur Gentechnikfreiheit für Mikroorganismen muss aufliegen.

2.7 Enzyme

Ein allgemeiner Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig. Lediglich Enzyme ohne Benzoate dürfen gegebenenfalls nach schriftlicher Genehmigung der ÖkoPrüf GmbH bzw. laut produktgruppenspezifischen Verarbeitungsrichtlinien in Einzelfällen eingesetzt werden. Eingesetzte Enzyme müssen weiters der gültigen EU-Bio-Verordnung entsprechen.

2.8 Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Eine allgemeine Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen ist nicht zulässig. Sie dürfen lediglich laut produktgruppenspezifischen Verarbeitungsrichtlinien (siehe Kapitel 2.10 und Kapitel 3) eingesetzt werden, gegebenenfalls nach schriftlicher Genehmigung der ÖkoPrüf GmbH und unter Beachtung der geltenden EU-Bio-Verordnung.

2.9 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Die allgemeine Verwendung von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig. Sie dürfen lediglich in begründeten Einzelfällen nach Genehmigung bzw. laut produktgruppenspezifischen Verarbeitungsrichtlinien in Einzelfällen eingesetzt werden. Gesetzlichen Vorgaben wie die geltende EU-Bio-Verordnung und Mindestmengen sind zu beachten.

2.10 Positivlisten der zugelassenen Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe für Verarbeitungsprodukte

Folgende Zusatzstoffe sind zulässig:

Lebensmittelzusatzstoffe einschließlich Träger	E-Nummer	Zulässige Produktgruppe	Anmerkung Anwendungseinschränkung
Agar-Agar	E 406	Brot + Backwaren	
		Milch + Milchprodukte	nur für Milcherzeugnisse zulässig
		Obst und Gemüse	
		pflanzenbasierte Lebensmittel	
		Süßwaren	
Ammoniumcarbonat (NH ₄) ₂ CO ₃	E 503	Brot + Backwaren	als Basis für Hirschhornsalz zulässig
Ammoniumhydrogencarbonat NH ₄ HCO ₃	E 503	Brot + Backwaren	als Basis für Hirschhornsalz zulässig
Apfelsäure*	E 296	Spirituosen	zur Säureregulation zulässig
		Wein	zur Säuerung von Fruchtweinen zulässig
Ascorbinsäure*	E 300	Obst und Gemüse	zur Oxidationshemmung
Calciumcarbonat CaCO ₃	E 170	Alle	als Rieselhilfsstoff für Salz zulässig
		Hefe	zur Regulierung des pH-Werts
		Mikroalgen	als Füll- und Farbstoff zulässig
		Milch + Milchprodukte	für Sauermilchkäse als Reifungsmittel zulässig
		Spirituosen	zur Neutralisation
		Wein	zur Säureregulation zulässig
Calciumchlorid CaCl ₂	E 509	Milch + Milchprodukte	nur zur Käseherstellung (Milchgerinnung) zulässig
Calciumcitrat*	E 333	Obst und Gemüse	für Konfitüren, Gelees, Fruchtaufstriche und Fruchtzubereitungen zulässig
Gelatine		Brot + Backwaren	für Backwaren mit Milchzubereitungen aus ökologischer Erzeugung zulässig
Guarkernmehl	E 412	unten angeführte Produktgruppen	nur aus ökologischer Erzeugung zulässig; für Wein nicht zulässig
		Brot + Backwaren	

		Milch + Milchprodukte	nur für Milcherzeugnisse zulässig
		Obst und Gemüse	
		pflanzenbasierte Lebensmittel	
		Süßwaren	
Lebensmittelzusatzstoffe einschließlich Träger	E-Nummer	Zulässige Produktgruppe	Anmerkung Anwendungseinschränkung
Gummi arabicum	E 414	Süßwaren	nur aus ökologischer Erzeugung zulässig; als Überzugsmittel genehmigungspflichtig
Johannisbrotkernmehl	E 410	Milch + Milchprodukte	nur für Milcherzeugnisse zulässig
		Obst und Gemüse	
		pflanzenbasierte Lebensmittel	
		Süßwaren	
Kaliumalginat	E 402	Wein	als Rüttelhilfe bei der Versektung, nicht zulässig für Fruchtweine
Kaliumbisulfit	E 228	Wein	zur Konservierung/Antioxidation zulässig, Höchstwerte beachten
Kaliumcarbonat K ₂ CO ₃	E501	Brot + Backwaren	als Triebmittel zulässig
		Süßwaren	zur Alkalisierung von Kakaobohnen
Kaliumhydrogencarbonat KHCO ₃	E501	Wein	zur Entsäuerung zulässig
Kaliummetabisulfit	E 224	Wein	zur Konservierung/Antioxidation zulässig, Höchstwerte laut EU-Bio-Verordnung idgF beachten
Kaliumtartrat K ₂ C ₄ H ₄ O ₆	E 336	Brot + Backwaren	als Basis für Backpulver zulässig; ab 01.01.2027 nur aus ökologischer Produktion
		Getreideerzeugnisse	als Basis für Backpulver zulässig; ab 01.01.2027 nur aus ökologischer Produktion
		Wein	zur Kaltstabilisierung zulässig; ab 01.01.2027 nur aus ökologischer Produktion
Kohlendioxid CO ₂	E 290	alle	als inertes Gas zulässig
L(+)-Weinsäure* C ₄ H ₆ O ₆	E 334	Wein	als Säuerungsmittel und Säureregulator zulässig
L-Ascorbinsäure*	E 300	Wein	nicht zulässig für Fruchtweine
Lecithin	E 322	unten angeführte Produktgruppen	natives, nicht modifiziertes Lecithin, nur aus ökologischer Erzeugung zulässig
		Brot + Backwaren	
		Fette	nur in Margarine zulässig
		Getreideerzeugnisse	nur für Fertig-Backmischungen zulässig
		Hefe	als Emulgator für aktive Trockenhefe zulässig
		pflanzenbasierte Lebensmittel	als Emulgator zur Erreichung einer homogenen Masse zulässig
		Süßwaren	nur für die Herstellung von Speiseeis, Schokolade und Nougat zulässig

Lebensmittelzusatzstoffe einschließlich Träger	E-Nummer	Zulässige Produktgruppe	Anmerkung Anwendungseinschränkung
Metaweinsäure	E 353	Wein	zur Säureregulation zulässig, nicht zulässig für Fruchtweine
Milchsäure*	E 270	Aquakultur	
		Milch + Milchprodukte	zur Herstellung von Mozzarella (Milchgerinnung) zulässig
		Obst und Gemüse	für die Verarbeitung von Oliven zulässig
		Spirituosen	zur Säureregulation zulässig
		Wein	zur Säureregulation zulässig
Natriumcarbonat Na ₂ CO ₃	E 500	Hefe	zur Regulierung des pH-Werts zulässig
Natriumcitrat* C ₆ H ₅ Na ₃ O ₇	E 331	Aquakultur	zur Säureregulation zulässig
		Eiprodukte	für gekochte und geschälte Eier zulässig
		Fleisch + Wurstwaren	als Kutterhilfsmittel, wenn Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist, zulässig
		Milch + Milchprodukte	zur Herstellung von Koch- und Schmelzkäse zulässig
Natriumhydroxid NaOH, Natronlauge	E 524	Brot + Backwaren	zur Oberflächenbehandlung von Laugengebäck zulässig
Natriumlactat* NaC ₃ H ₅ O ₃	E 325	Fleisch + Wurstwaren	zur Behandlung von Naturdärmen zulässig
Natriumtartrat C ₄ H ₄ Na ₂ O ₆	E 335	Brot + Backwaren	als Basis für Backpulver zulässig; ab 01.01.2027 nur aus ökologischer Produktion
		Getreideerzeugnisse	als Basis für Backpulver zulässig; ab 01.01.2027 nur aus ökologischer Produktion
Pektin	E 440i	unten angeführte Produktgruppen	nicht amidiert
		Brot + Backwaren	
		Milch + Milchprodukte	nur für Milcherzeugnisse zulässig
		Obst und Gemüse	
		pflanzenbasierte Lebensmittel	
		Süßwaren	
Sauerstoff O ₂	E 948	alle	als inertes Gas zulässig
Schwefeldioxid SO ₂	E 220	Wein	zur Konservierung/Antioxidation zulässig, Höchstwerte laut EU-Bio-Verordnung idgF beachten
Stickstoff N ₂	E 941	alle	als inertes Gas zulässig
Tannine		Wein	falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung, nicht zulässig für Fruchtweine
Weinsäure*	E 334	Spirituosen	zur Säureregulation zulässig
Citronensäure	E 330	Aquakultur	nur für Krebs- und Weichtiere zulässig
		Hefe	zur Regulierung des pH-Werts zulässig

		Milch + Milchprodukte	zur Herstellung von Mozzarella (Milchgerinnung) zulässig
		Obst und Gemüse	zur Oxidationshemmung für Kartoffelerzeugnisse zulässig
		Spirituosen	zur Säureregulation zulässig
		Wein	zur Schönung zulässig

* die Zusicherungserklärung zur Einhaltung des Gentechnikverbotes für das betreffende Produkt muss vom Hersteller aufliegen.

Folgende Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse sind zulässig:

Verarbeitungsmittel und sonstige Erzeugnisse	E-Nummer	Zulässige Produktgruppe	Anmerkung Anwendungseinschränkung
Aktivkohle		Brauerzeugnisse	zur Filtration zulässig, Schönung nicht zulässig
		Fette	für Speiseöl aus Soja und Speiseöle, die zur Weiterverarbeitung bestimmt sind, zulässig
		Süßungsmittel	als Filterhilfsmittel zulässig
		Wein	zur Schönung zulässig
Argon	E 938	Fette	als Schutzgas zur Ölproduktion zulässig
		Wein	nicht zum Durchperlen zulässig
Aromaextrakte*, ätherische Öle		Brot + Backwaren	nur für Feinbackwaren, aus ökologischer Erzeugung
		Fleisch + Wurstwaren	aus ökologischer Erzeugung
		Obst + Gemüse	genehmigungspflichtig
		Milch + Milchprodukte	genehmigungspflichtig
		Süßwaren und Süßungsmittel	genehmigungspflichtig
		Spirituosen	falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung
Bentonite	E 558	Obst + Gemüse	zur Klärung von Obstsäften zulässig
		Spirituosen	als Klärhilfsmittel
		Süßungsmittel	als Filterhilfsmittel
		Wein	als Klärhilfsmittel
Bienenwachs	E 901	Brot + Backwaren	als Trennmittel zulässig, aus ökologischer Erzeugung
Calciumchlorid CaCl ₂	E 509	pflanzenbasierte Lebensmittel	als Koagulationsmittel für Leguminosenerzeugnisse
Calciumhydroxid Ca(OH) ₂	E 526	Brauerzeugnisse	zur Wasserenthärtung zulässig
		Süßungsmittel	für die Herstellung von Zucker zulässig
Calciumsulfat Braugips CaSO ₄	E 516	Brauerzeugnisse	als Koagulationsmittel zulässig
		pflanzenbasierte Lebensmittel	als Koagulationsmittel für Leguminosenerzeugnisse zulässig
Carnaubawachs	E 903	Brot + Backwaren	als Trennmittel zulässig

Verarbeitungsstoffe und sonstige Erzeugnisse	E-Nummer	Zulässige Produktgruppe	Anmerkung Anwendungseinschränkung
Casein		Wein	zur Klärung zulässig, wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung
Cellulose		alle	nur zur Filtration für Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs und Gelatine
Chitosan		Wein	gewonnen aus <i>Aspergillus niger</i> ökologischer Aquakultur oder aus nachhaltiger Fischerei
Diammoniumphosphat		Wein	zur Förderung der Hefebildung zulässig, nicht zulässig für Fruchtweine
Eichenholzstücke		Wein	nicht zulässig für Fruchtweine
Enzyme*		Hefe	zum Aufschluss organischer Kohlenstoff- und Stickstoffquellen zulässig
		Milch + Milchprodukte	Lab und Labaustauschstoffe ohne Konservierungsstoffe zulässig, Laktase zur Herstellung von laktosefreien Milchprodukten zulässig
		Obst + Gemüse	Genehmigungspflichtig
		Spirituosen	Pektinasen, Amylasen zulässig
		Süßungsmittel	zur Dicksaftherstellung und Getreide-/Stärkeverzuckerung zulässig
		Wein	Pektolytische Enzyme zulässig, Amylase nur zur Verwendung bei Obstweinen zulässig
Ethanol* C ₂ H ₆ O		alle	Als Lösungsmittel für Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs
Filtermaterialien		alle	nur Filtermaterialien ohne Asbest, PVC, PVPP zulässig
Gelatine		unten angeführte Produktgruppen	als Klärhilfsmittel, nur aus ökologischer Erzeugung zulässig
		Obst + Gemüse	zur Klärung von Obstsaften zulässig, Details siehe Produktgruppen Richtlinien
		Wein	zur Klärung zulässig
Heferinden		Wein	zur Förderung der Hefebildung
Kieselgur, Diatomeenerde		alle	aktiviert und nicht-aktiviert, regelmäßige Arsenfrei Analysen notwendig
Kohlendioxid CO ₂	E 290	alle	
Kohlensäure H ₂ CO ₄		Brauerzeugnisse	eigene Gärungskohlensäure, Quellkohlensäure, biogene Kohlensäure zulässig
		Süßungsmittel	für die Herstellung von Zucker zulässig
Kupfercitrat		Wein	als Weinbehandlungsmittel zur Korrektur zulässig, nicht zulässig für Fruchtweine

Verarbeitungsstoffe und sonstige Erzeugnisse	E-Nummer	Zulässige Produktgruppe	Anmerkung Anwendungseinschränkung
Lab		Milch + Milchprodukte	ohne Konservierungsstoffe
Magnesiumchlorid MgCl ₂	E 511	pflanzenbasierte Lebensmittel	als Gerinnungsmittel für Leguminosenerzeugnisse
Mikrokristalline Wachse	E 905	Milch + Milchprodukte	ungefärbt und ohne weitere Zusätze als Überzugsmasse für Käse zulässig
Natriumcarbonat Na ₂ CO ₃	E 500	pflanzenbasierte Lebensmittel	zur Regulierung des pH-Werts zulässig
		Süßungsmittel	für die Herstellung von Zucker zulässig
Natriumhydroxid Natronlauge, NaOH	E 524	pflanzenbasierte Lebensmittel	zur pH-Wert-Einstellung zulässig
		Süßungsmittel	für die Herstellung von Zucker zulässig
Natürliche Hartparaffine	E 905	Milch + Milchprodukte	ohne weitere Zusätze als Überzugsmasse für Käse zulässig
Perlite		alle	als Filterhilfsmittel für Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs und Gelatine
Quellstärke, native Stärke		alle	native Stärke, physikalisch modifizierte Stärke aus ökologischer Erzeugung zulässig
Rauch		alle	Rauch nur aus naturbelassenen heimischen Hölzern, Zweigen und Gewürzen
Salz		alle	ohne Rieselhilfsstoffe außer Calciumcarbonat
Sauerstoff O ₂	E 948	alle	
Schwefelsäure	E 513	Süßungsmittel	zur Regulierung des pH-Wertes bei der Zuckerherstellung zulässig
Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung Kieselgel	E 551	Brauerzeugnisse	zur Filtration von glutenfreiem Bier zulässig
		Obst + Gemüse	zur Klärung von Obstsaften zulässig, Details siehe Produktgruppen Richtlinien
		Wein	
Starterkulturen*		alle	nachweislich GVO-frei
Stickstoff N ₂	E 941	alle	als inertes Gas zulässig
Thiaminium-Dichlorhydrat		Wein	zur Förderung der Hefebildung zulässig, nicht zulässig für Fruchtweine
Weizen-, Erbsen- und Kartoffelprotein		Wein	zur Klärung zulässig, falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung
Citronensäure*	E 330	Hefe	zur Regulierung des pH-Werts zulässig
		Süßungsmittel	zur Stärkehydrolyse zulässig

*die Zusicherungserklärung zur Einhaltung des Gentechnikverbotes für das betreffende Produkt muss vom Hersteller aufliegen.

2.11 Verarbeitungsverfahren

Es wird auf Verarbeitungsverfahren und Stoffe verzichtet, welche gesundheitsschädigend wirken oder für die tatsächliche Beschaffenheit des Lebensmittels irreführend sein können. Es werden biologische, mechanische und physikalische Methoden bevorzugt. Bei der Einführung neuer Technologien und Verfahren – sofern diese der EU-Bio-Verordnung idgF entsprechen – fragen Sie bei der ÖkoPrüf GmbH (qm@nextbio.de) nach.

2.11.1 Zulässige Verfahren

- *Biologische, mechanische und physikalische Methoden*
- *Extrahierung (folgenden Extrahierungsstoffe in Lebensmittelqualität sind zulässig: Wasser, Bio-Ethanol, pflanzliche Bio-Öle und tierische Bio-Fette, Bio-Essig, CO₂, Stickstoff, organische Säuren nur nach schriftlicher Genehmigung der ÖkoPrüf GmbH)*
- *Fällung*
- *Filtration mit asbestfreien Filtermaterialien (bzgl. Anforderung an Filterhilfsmittel siehe Kapitel 2.10; Filtrationstechniken mit chemischen Reaktionen, welche die molekulare Struktur der Lebensmittel verändern, sind nur nach schriftlicher Genehmigung der ÖkoPrüf GmbH zulässig)*
- *Räuchern*

2.11.2 Unzulässige Verfahren

- **Ionenaustausch- und Adsorptionsharzverfahren** sind nur zur Aufbereitung biologischer Ausgangserzeugnisse für die Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung sowie Getreidebeikost und andere Beikost zulässig.
- Die Herstellung von Lebensmitteln mit Hilfe von **gentechnisch veränderten Pflanzen und Tieren** oder mit Hilfe von Zusatzstoffen und/oder Hilfsstoffen, die aus gentechnisch manipulierten Lebewesen bestehen, oder mit deren Hilfe hergestellt werden, ist untersagt. Dies gilt für ökologisch wie auch gegebenenfalls konventionell eingesetzte Erzeugnisse. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Verunreinigungen mit GVOs werden in next bio zertifizierten Produkten bis zu einem Grenzwert von maximal 0,1 % toleriert.
- **Begasen** (exkl. CO₂- oder die N₂-Behandlungen) zum Zwecke der Entkeimung bzw. Entwesung oder die Verwendung von begasten oder entwesten Lebensmitteln ist untersagt.
- In der Produktion und Verarbeitung von next bio Produkten werden keine synthetisch erzeugten **Nanopartikel** eingesetzt. Unter synthetischen Nanopartikeln versteht man jedes absichtlich hergestellte Material, das in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung von bis zu 100 nm besitzt. Weiters sind auch Fullerene, Graphenflakes und einwandige Kohlenstoff-Nanoröhren mit einem oder mehreren Außenmaßen unter 1 nm als synthetische Nanomaterialien zu betrachten. Ebenso werden größere synthetisch erzeugte Partikel mit nanospezifischen Effekten nicht eingesetzt. Natürlich vorkommende nanoskalige Stoffe wie beispielsweise Vulkanstaub, Einfachzucker, Aminosäuren, Fettsäuren oder unbeabsichtigt gebildete bzw. traditionell genutzte und bereits zugelassene nanoskalige Partikel im Mehl, Talkum, Siliziumdioxid, Gesteinsmehl oder in homogenisierter Milch sind von dieser Regelung nicht betroffen.
- Eine **chemische Konservierung** von next bio Produkten wie z. B. Oberflächenbehandlung mit chemischen Konservierungsmitteln ist untersagt.
- Die **Hochfrequenztrocknung** und der chemische Feuchtigkeitsentzug (außer Salz) sind untersagt.
- **Mikrowellengeräte** dürfen nicht eingesetzt werden.
- **Hochfrequenz-Infrarot-Backöfen** sind untersagt.
- **Hochdruckpasteurisierung** oder **Hochdruckbehandlung** (englisch: HPP) / kalte oder nichtthermale Pasteurisierung ist untersagt.
- **Mikroverkapselung** ist untersagt.
- **Flüssigrauch** und/oder **Raucharomen** dürfen nicht eingesetzt werden.

2.12 Qualitätssicherung

next bio Vertragspartner installieren in ihren Unternehmen Qualitätsmanagementsysteme, welche eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der produzierten Produkte sowie die Produktsicherheit gewährleisten. Die Zutaten von next bio Produkten müssen bis zum landwirtschaftlichen Erzeuger rückverfolgbar sein. Der Vertragspartner ist verantwortlich vollständige Aufzeichnungen zu führen, welche für die Kontrolle der Einhaltung der vorliegenden Richtlinien notwendig sind, und dazu Auskunft zu erteilen. Es werden verhältnismäßige und angemessene Vorsorgemaßnahmen ergriffen und dokumentiert, um Verunreinigung und Kontamination mit unerlaubten Substanzen bzw. Mitteln zu vermeiden. Werden gentechnisch veränderte Ausgangserzeugnisse im konventionellen Produktionsbereich eingesetzt, sind in Absprache mit der ÖkoPrüf GmbH gegebenenfalls zusätzliche Qualitätssicherungsmaßnahmen (Analytik etc.) umzusetzen. Es wird empfohlen von Vorlieferanten risikobasierend Analysen (z.B. Multipestizidanalyse um Rückstände auszuschließen, Gentechnikfreiheit für kritische Kulturen...) zu gelieferten Rohstoffen/Ausgangserzeugnissen einzufordern. Bei begründeten Verdachtsfällen durch Kontamination mit unerlaubten Substanzen von next bio Produkten ist neben den nationalen geregelten Vorgaben bei Verdachtsfällen zusätzlich die ÖkoPrüf GmbH zu informieren. Der ÖkoPrüf GmbH ist Auskunft zum Verdachtsfall zu erteilen und kann entsprechende Analysen zur Klärung der Kontaminationsquelle fordern und gegebenenfalls weitere Schritte veranlassen.

2.13 Warentrennung

Durch geeignete Maßnahmen und Kontrollverfahren wird sichergestellt, dass im ganzen Produktionsprozess – von der Warenannahme bis hin zum Transport der Endprodukte – konventionelle, ökologische und next bio Waren nicht vermischt werden. Die einzelnen Arbeitsschritte im Bereich Produktion und Verarbeitung müssen räumlich oder zeitlich getrennt von der Produktion von konventionellen Erzeugnissen bzw. EU-Bio-Produkten erfolgen. Vor der Verarbeitung von next bio Produkten sind Produktionsanlagen, Bedarfsgegenstände etc. gründlich zu reinigen und Spülchargen so zu konzipieren, dass eine Vermischung von konventionellen/EU-Bio und next bio Ausgangserzeugnissen/Produkten oder eine Kontamination mit Stoffen, die nach diesen Richtlinien nicht zulässig sind, ausgeschlossen ist. Es sind weiters in allen Arbeitsschritten geeignete Maßnahmen zur klaren und eindeutigen Unterscheidbarkeit von next bio Ausgangserzeugnissen/Produkten und anderen Produktqualitäten durchzuführen. Die ÖkoPrüf GmbH kann gegebenenfalls weitere betriebsspezifische Auflagen erlassen.

2.14 Kennzeichnung in Produktion und Warenverkehr

Die Ausgangserzeugnisse für next bio Produkte müssen auf allen Stufen der Erzeugung, Aufbereitung, Lagerung und Beförderung als Verbandswaren bzw. Bio-Waren identifizierbar sein. Um eine Vermischung auszuschließen, erfolgt eine klare Kennzeichnung und Trennung zwischen Ausgangserzeugnissen mit Verbandsstatus, Bio-Rohstoffen und konventionellen Waren.

next bio Produkte müssen bei Lagerung, Beförderung und Vermarktung als solche identifizierbar sein. next bio Produkte müssen auf allen für den Geschäftsverkehr notwendigen Papieren mit dem Wortlaut „next bio“ deklariert werden, z.B. Bio-Emmentaler, next bio.

2.15 Kennzeichnung verarbeiteter Produkte

Neben den gesetzlichen Anforderungen (wie z.B. EU-Bio Verordnung, Lebensmittelinformationsverordnung idgF...) und ist bei der Etikettierung von next bio Produkten Folgendes zu berücksichtigen (gegebenenfalls sind weitere produktgruppenspezifische Anforderungen zu berücksichtigen, siehe Kapitel 3):

- *Volldeklaration: Alle Zutaten müssen auf dem jeweiligen Produkt vollständig (auch bei zusammengesetzten Zutaten) und in der Reihenfolge ihres prozentualen Gewichtsanteils angeführt werden.*
- *Lebensmittelzusatzstoffe müssen unter Angabe ihrer vollständigen Bezeichnung aufgeführt werden.*
- *Für Kräuter und Gewürze kann die Sammelbezeichnung verwendet werden, wenn ihr Gewichtsanteil am Produkt weniger als 2% beträgt.*
- *Zutaten aus Wildsammlung müssen bei Monoprodukten in der Sachbezeichnung und bei zusammengesetzten Produkten in der Zutatenliste (z.B. *aus Wildsammlung) deklariert werden.*
- *Die Verwendung von jodiertem Speisesalz als Zutat ist deutlich zu kennzeichnen.*

- *Die Art des eingesetzten Labes ist deutlich zu deklarieren (z.B. mikrobielles Lab, pflanzliches Lab...).*
- *Inverkehrbringern ohne Verarbeitungstätigkeit wird im Sinne einer transparenten Verbraucherinformation die Kennzeichnung „hergestellt von... / im Auftrag von...“ empfohlen.*

2.16 Lebensmittelsicherheit

Lebensmittelsicherheit ist einer der zentralen Aspekte zur Sicherung der Qualität. Unternehmen, welche next bio Produkte verarbeiten, müssen nachweisen, dass sie ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit verankert haben, über Gute Herstellungspraxis (GHP) verfügen und HACCP führen. Eine Zertifizierung nach einem der folgenden international anerkannten Standards ist Voraussetzung für Produzenten von next bio Produkten: IFS Food, IFS Global Markets Food, BRCGS, FSSC 22000 oder in Rücksprache mit next bio als gleichwertig anerkannte Standards.

2.17 Anerkennung von Umwelt- und Sozialstandards / Selbstevaluierung

next bio Verarbeiter weisen in den Bereichen Umweltschutz und soziale Verantwortung Managementsysteme anerkannter Standards vor und senden das Dokument „next bio Selbstevaluierung Umwelt- und Sozialstandards“ bis jeweils 1. Juni des aktuellen Jahres an qm@nextbio.de.

2.17.1 Soziale Verantwortung

Sollte Ihr Unternehmen aktuell nach folgenden Richtlinien zertifiziert sein, sind die Anforderungen an das Managementsystem „Soziale Verantwortung“ abgedeckt:

- *BIO AUSTRIA*
- *Bioland*
- *Biokreis*
- *BIO SUISSE*
- *Demeter*
- *Naturland*

Oben nicht genannte Verbandrichtlinien müssen folgende Kriterien im Bereich soziale Verantwortung beinhalten bzw. Ihr Unternehmen muss diese abdecken. Das Dokument „Selbstdeklaration Soziale Verantwortung“ ist bis jeweils 1. Juni des aktuellen Jahres an qm@nextbio.de zu senden.

Das Sozial- und Arbeitsrecht muss für alle bei next bio zertifizierten Betrieben beschäftigten Menschen gelten. Beschäftigte im Sinne dieser Richtlinie sind neben dauerhaft Beschäftigten auch Saisonarbeitskräfte. Die Betriebsleitung verpflichtet sich mindestens zur Einhaltung der jeweiligen gesetzlichen Bestimmungen.

Folgende Anforderungen müssen nachweisbar erfüllt werden:

- *Für alle Mitarbeitenden eines Betriebes müssen schriftliche Arbeitsverträge vorliegen.*
- *Der Lohn entspricht bei allen Beschäftigten mindestens den Vorgaben des Gesetzes zur Regelung eines allgemeinen Mindestlohns und wird, wie vertraglich geregelt, regelmäßig und pünktlich ausbezahlt. Lohnfortzahlungen entsprechen dem Entgeltfortzahlungsgesetz.*
- *Die Arbeitszeit entspricht bei allen Mitarbeitenden den Vorgaben des Arbeitszeitgesetzes. Überstunden werden ausbezahlt oder mit Freizeit kompensiert. Freizeit, und Urlaub entsprechen den Vorgaben des jeweiligen Bundesurlaubsgesetzes.*
- *Alle Mitarbeitenden sind, wie gesetzlich vorgeschrieben, versichert. Durch Schulungen, Weiterbildungen, Einweisungen und Zugang zu Schutzkleidung und medizinischer Versorgung wird sichergestellt, dass Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeitenden intakt bleiben.*
- *Die Mitarbeit von Minderjährigen entspricht den Vorgaben des jeweiligen Jugendarbeitsschutzgesetzes*
- *Alle Mitarbeitenden genießen die gleichen Rechte.*

- *Alle Mitarbeitenden arbeiten auf freiwilliger Basis, können sich frei versammeln, kollektiv verhandeln, werden von der Betriebsleitung angehört und sind informiert, wie sie sich über ihr Arbeitsverhältnis beschweren können.*

2.17.2 Sozial- und Umweltstandards

Jedes Unternehmen verpflichtet sich zu fairen Partnerschaften, zu Sozial- und zu Umweltkriterien. Diese Kriterien werden Anhand eines Punktesystems bewertet. **Insgesamt** müssen Maßnahmen im Wert von mindestens **zehn Punkten** belegbar umgesetzt werden. next bio definiert Mindestanforderungen an soziale und Umweltstandards.

Aus den Kategorien „Faire Partnerschaften“, „Soziale Kriterien“ und „Umweltkriterien“ sind jeweils Maßnahmen in Summe von mindestens **zwei Punkten** umzusetzen.

Folgende Zertifizierungen werden anerkannt (mit zehn Punkten):

- *Biokreis Regional und Fair*
- *NaturlandFair*
- *WeCare*

Mit next bio sollen Doppeltzertifizierung vermieden werden. Weitere gleichwertige Standards werden anhand der unten aufgeführten Kriterien bewertet und können anerkannt werden.

Faire Partnerschaften

- *Es gibt mit den Rohstofflieferanten schriftliche Lieferverträge. Es sind darin die Qualitätsanforderungen an die jeweiligen Rohstoffe, Mengen- und Preisvereinbarungen geregelt. Als Nachweis gelten die Lieferverträge. (2 Punkte)*
- *40 % der Rohstoffe werden direkt von landwirtschaftlichen Betrieben bezogen. Zu belegen mit einem Lieferantenabgleich. (2 Punkte)*

Soziale Standards der Mitarbeiter:innen

- *Pflichtkriterium: Tarif- bzw. Kollektivgebunden Zahlung der Mitarbeitenden*
- *Weiterbildungsmöglichkeiten für die Mitarbeiter:innen (Seminare, Online-Seminare, Schulungen, Exkursionen etc.); zu belegen durch Teilnahmebestätigungen (nicht älter als 2 Jahre). (2 Punkte)*
- *Einbindung benachteiligter Menschen in den Betrieb, zum Beispiel durch Zusammenarbeit mit Bildungsträgern/Schulen, Integration von Menschen mit Behinderungen, Integration von Geflüchteten (2 Punkte).*
- *Weitergabe von Erfahrungen: Angebot von Ausbildung und Praktika; zu belegen durch aktuellen Anstellungsvertrag oder aktueller öffentlicher Ausschreibung. (2 Punkte)*
- *Genossenschaftlich organisiertes Betriebswesen. (2 Punkte)*
- *Förderung von sozialen und/oder kulturellen Aktivitäten in der Region, zum Beispiel: Spenden an regionale Vereine, Veranstaltung(en) am Unternehmensstandort; zu belegen durch Spendenquittung oder Veranstaltungsankündigungen. (2 Punkte)*
- *Betriebliche soziale Leistungen wie z.B. eine betriebliche Altersvorsorge (3 Punkte)*
- *Das Unternehmen hat bereits die Mitarbeiterverantwortung bilanziert: z.B. For Life Zertifizierung, Ecocert Responsable (5 Punkte)*

Umweltstandards

Folgende Maßnahmen stehen in dieser Kategorie für die next bio Zertifizierung allen Zertifikatnehmenden zur Verfügung:

- *Bezug von Ökostrom (1 Punkt)*
- *Energiesparkonzept: Der Betrieb besitzt ein Energiesparkonzept mit konkreten Ist-Daten und jährlichen Entwicklungszielen über mindestens fünf Jahre im Voraus. (1 Punkt)*
- *Zertifizierte Klimaneutralität nach PAS 2060 (2 Punkte)*

- *Betrieb einer Energieanlage: Der Betrieb betreibt selbst eine Biomasse- bzw. Biogas-/Wasserkraft-/Geothermie-/Solar-/Photovoltaik- oder Windkraftanlage oder ist an einer solchen beteiligt. Die Anlage erzeugt mindestens 20 % des betriebliche benötigten Strom- oder Wärmebedarfs. (2 Punkte)*
- *Das Unternehmen bilanziert seine Nachhaltigkeitsleistungen, z.B. EMAS-Zertifizierung (5 Punkte)*

Zusatzpunkte

- *Das Unternehmen verarbeitet ausschließlich Bio-Produkte. (2 Punkte)*

2.18 Verpackung

next bio Produkte werden in Verpackungen vermarktet, die mit dem next bio Markenzeichen gekennzeichnet sind und den jeweils gültigen gesetzlichen Anforderungen entsprechen.

Für next bio Produkte wird über den gesamten Produktionsprozess hinweg nachhaltiges Wirtschaften angestrebt, dies gilt auch für die Wahl der Verpackungsmaterialien. Um Umweltbelastungen zu minimieren und den Ressourceneinsatz zu reduzieren, sollte das Verpackungsmanagement nachfolgender Hierarchie entsprechen:

- *Abfallminimierung (so wenig Verpackung als möglich)*
- *Wiederverwendung (Mehrwegverpackung, Wiederverwendungsmöglichkeiten der Verpackung für Konsumenten)*
- *Einsatz von Recyclingmaterialien (Verpackungen mit hohem Recycle-Anteil)*
- *Einsatz von nachwachsenden Rohstoffen (diese sind Verpackungen aus fossilen Rohstoffen möglichst vorzuziehen)*
- *Sachgemäßen Entsorgung: Anbringung hilfreicher Anmerkungen/Piktogramme auf Verpackungen zur sachgemäßen Entsorgung, falls gesetzlich nicht ausreichend geregelt*

Das verwendete Verpackungsmaterial darf weder die Gesundheit der KonsumentInnen noch die Sensorik des Produktes beeinträchtigen. Die Haltbarkeit/Frische der Produkte soll gewährleistet sein. Für eingesetzte Verpackungsmittel müssen Spezifikationen/Konformitätserklärungen aufliegen. Entwesungsmittel, Konservierungsmittel, Nanomaterialien, Schimmelschutzmittel und synthetische Pestizide dürfen in Verpackungsmaterialien nicht enthalten sein. Etiketten sind mit schwermetallfreien oder -armen Farben zu bedrucken. Styroporuntertassen sind verboten. Das Stanniolieren von Flaschen ist nicht gestattet. Weiters nicht zugelassen sind Verpackungsmaterialien mit Polyvinylchlorid-Anteilen (PVC) und chlorierte Verpackungen (gilt auch für Dichtmassen wie z.B. Dichtungsringe).

Sollte die Verfügbarkeit von Alternativen im benötigten Anwendungsbereich nicht gegeben sein, kann eine Ausnahmegenehmigung erteilt werden. Einweggetränkeverpackungen sind nur zugelassen, wenn ihr Einsatz durch bestehende Ökobilanzen von Packstoffen gerechtfertigt werden kann.

Verpacken unter Schutzatmosphäre mit Stickstoff oder Kohlendioxid als Packgas ist zulässig. Sollte nach dem Stand der Wissenschaft die Unbedenklichkeit eines Packstoffes in Frage gestellt sein, behält sich die ÖkoPrüf GmbH vor, die Kennzeichnung mit dem next bio Markenzeichen zu untersagen.

2.19 Lagerhaltung

Die Lagerräume sind so zu gestalten, dass bei Lebensmitteln keine Geschmacks- oder Geruchsverfälschung auftritt und Lebensmittel vor dem Verderben geschützt werden. Absoluten Vorrang vor jeder Art der Bekämpfung von Schaderregern haben vorbeugende (beispielsweise bauliche oder hygienische) Maßnahmen. Die Lagerung unter speziellen Bedingungen ist zugelassen (kontrollierte Atmosphäre, Temperaturkontrolle, Feuchtigkeitsregulierung, Trocknung).

Sollte dennoch eine Bekämpfung erforderlich sein, sind mechanisch-physikalische Maßnahmen zu bevorzugen. Eine chemische Bekämpfung darf nur mit im ökologischen Landbau zugelassenen Mitteln erfolgen, wenn diese nach den jeweils gültigen Rechtsvorschriften für den Lagerschutz zugelassen sind.

2.20 Reinigung und Desinfektion

Es werden nur Reinigungs- und Desinfektionsmittel eingesetzt, die für die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln zugelassen sind. Die allgemeinen gesetzlichen Vorgaben idgF sind zu berücksichtigen. Sollte nach dem Stand der Wissenschaft die Unbedenklichkeit der Art des Reinigungsverfahren und/oder ein Reinigungsmittel in Frage gestellt sein, behält sich die ÖkoPrüf GmbH vor diese auszuschließen.

3. Produktgruppenspezifischen Verarbeitungsrichtlinien

Die produktgruppenspezifischen Verarbeitungsrichtlinien gelten für die jeweilige Produktgruppe als Ergänzung zu den allgemeinen Richtlinien (Kapitel 2) und sind in gleicher Weise bindend. Grundsätzlich gelten die Qualitätsanforderungen für den Rohstoffeinsatz laut Kapitel 2.3. Alle im jeweiligen Erzeugerland bzw. Land der Inverkehrbringung für die jeweilige Produktgruppe und das Einzelprodukt geltenden gesetzlichen Vorschriften sind zu berücksichtigen (z.B. EU-Bio-Verordnung, EU-Lebensmittel-informationsverordnung, nationale Lebensmittelgesetzbücher, Steuergesetze, bundesländerspezifische Bestimmungen ...).

3.1 Aquakultur

3.1.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie zählen

- *Fisch, Fischerzeugnisse*
- *Makroalgen (z.B. Braun- und Rotalgen)*
- *Meeresfrüchte und deren Erzeugnisse*

Nicht zum Geltungsbereich dieses Kapitels zählen

- *Einzellige Organismen*
- *Mikroalgen (sind im Kapitel 3.8 geregelt)*

3.1.2 Zulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Es sind grundsätzlich Zutaten zulässig, die den Qualitätsanforderungen aus Kapitel 2.3. entsprechen. Folgende Zutaten sind unter den angeführten Bedingungen zulässig:

- *Wasser in Trinkwasserqualität*
- *Speisesalz, jodiertes Speisesalz (ohne Rieselhilfsstoffe außer Calciumcarbonat)*
- *Aromaextrakte aus ökologischer Erzeugung und nur nach schriftlicher Genehmigung der ÖkoPrüf GmbH*
- *Kulturen von Mikroorganismen, falls verfügbar, auf Bio-Substrat vermehrt*

Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe

- *Rauch aus naturbelassenen heimischen Hölzern, Zweigen und Gewürzen (Holz ohne Imprägnierung, keine Tropenhölzer); Rauch aus gereinigtem Primärrauch-Kondensat aus naturbelassenen heimischen Hölzern und Zweigen*
- *Milchsäure*
- *Citronensäure nur für Krebs- und Weichtiere*
- *Natriumcitrat*

3.1.3 Unzulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

- *Enzyme*

3.1.4 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- *Kohlendioxid, Stickstoff*

- *Natürliche, pflanzliche Substanzen zur Neutralisierung unerwünschter Geschmackskomponenten nur nach schriftlicher Genehmigung der ÖkoPrüf GmbH*

3.1.5 Unzulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- *Sulfit (z.B. Natriummetabisulfit zur Farbstabilisierung)*
- *Phosphat (z.B. zur Schönung)*
- *Kohlenmonoxid (z.B. zur Farbstabilisierung)*

3.1.6 Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren für die Behandlung, Verarbeitung und Haltbarmachung von Erzeugnissen aus Aquakultur sind zugelassen, außer Verfahren lt. Kapitel 3.1.7.

3.1.7 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- *Katenrauch*
- *Schwarzräuchern*
- *Injektionssalzung*

3.1.8 Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist in der Zutatenliste deutlich zu kennzeichnen.

3.2 Brauerzeugnisse

3.2.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie zählen

- *Biere (z.B. alkohlfreies Bier, Leichtbier, Vollbier, Stark- bzw. Bockbier, Kreativbier...)*
- *Biermischgetränke, Malztrunke und malzbasierte Erfrischungsgetränke*

3.2.2 Zulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Es sind grundsätzlich Zutaten zulässig, die den Qualitätsanforderungen aus Kapitel 2.3. entsprechen. Folgende Zutaten sind unter den angeführten Bedingungen zulässig:

- *Nitratarmes Trinkwasser (Nitrat unter 25 mg/l) – ggf. nach zulässiger Behandlung*
- *Malz und Röstmalz mit Öko-Verbandsstatus*
- *Doldenhopfen, Pellethopfen (Typ 45 oder Typ 90), Hopfenballots/-ballen/-pulver*
- *Lebende Frischhefe, erzeugt in eigener Hefereinzucht ausschließlich auf Bio-Würze aus eigenen Rohstoffen. Eigene Reinzuchthefen sind dem Zukauf aus anderen Quellen vorzuziehen. Konventionelle Bierhefe darf nur bei Nicht-Verfügbarkeit von Bio-Ware mit vergleichbaren Eigenschaften zugekauft werden und nur nach schriftlicher Genehmigung der ÖkoPrüf GmbH.*
- *Nährsalze zur Hefenahrung (gesetzl. Vorschriften beachten!)*
- *Verwendung von Restbieren nur zur natürlichen Säuerung*
- *Milchsäurebakterien nur für die Milchsäuregärung*

3.2.3 Unzulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

- *Hopfenextrakte*
- *Aromen*
- *Enzyme*
- *Lebensmittelzusatzstoffe*

3.2.4 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- *Eigene Gärungskohlensäure, Quellkohlensäure, biogene Kohlensäure*

- *Technisches Kohlenstoffdioxid nur zur Abfüllung*
- *Sauerstoff, Stickstoff*
- *Calciumhydroxid (Kalkmilch) zur Wasserenthärtung*
- *Braugips zur Brauwasser-Aufbereitung*
- *Siliziumdioxid (Kieselsäure) nur für glutenfreies Bier*
- *Filtermaterialien: Textile Filter (z. B. Baumwollfilter; Prüfung auf Pestizide verpflichtend), Membranen (ohne Asbest, Polyvinylchlorid [PVC], Polyvinylpyrrolidon [PVPP]), Kieselgurfilter*
- *Filterhilfsmittel: Kieselgur (Prüfung auf Schwermetalle verpflichtend)*

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren für die Herstellung der Produkte im Geltungsbereich, außer Verfahren lt. Kapitel 3.2.5. Weiters explizit zugelassen sind:

- *Für Brau und Mälzwasser: Filtrationsverfahren ohne chemische Umsetzung (z.B. Zellulose- oder textile Filter, Entkeimfiltration), Belüftung und Sandfilter zur Entfernung von Eisen und Mangan, Umkehrosmose, Aktivkohlefiltration, UV-Bestrahlung*
- *Indirekte Befeuerung*
- *Kurzzeiterhitzung von Bieren mit anschließender schneller Rückkühlung*
- *Vollpasteurisation nur für alkoholfreie Biere, Leichtbiere, Biermischgetränke, Malztrunke sowie malzba-sierte Erfrischungsgetränke.*
- *Vakuumdestillation*

3.2.5 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- *Für Brau- und Mälzwasser: Aufbereitung durch Ozon, Hypochlorid, Chlordioxid, Wasserstoffperoxid, Ionenaustauscher*
- *Schwefeln von Hopfen und Malz*
- *Trocknung von Doldenhopfen durch direkte Beheizung*
- *Schnellgärverfahren wie Warmgärung (Temperaturen über 12 °C bei untergärigen Bieren), Druckgärung, Rührgärung und Nathanverfahren sowie Schnellreifeverfahren*
- *Klärhilfsmittel (z.B. Holzspäne, Alufolie)*
- *Haltbarmachung und Abfüllung: Heißabfüllung und Entkeimungsfiltration*
- *Flaschenentkeimung mit Sulfit*
- *Kronkorkenbehandlung mit Formaldehyd*
- *Füllhöhe-Messung mit radioaktiven Strahlen*

3.2.6 Qualitätssicherung

Der Nitratgehalt des Brauwassers ist jährlich zu kontrollieren (Nitrat unter 25 mg/l) und mittels eines Prüfberichts eines akkreditierten Labors für Wasseranalysen nachzuweisen. Malz-Partien sind stichprobenartig hinsichtlich Mykotoxin-Kontamination zu untersuchen (je 50 t eine Untersuchung, ggf. durch den Lieferanten). Hopfen ist stichprobenartig hinsichtlich möglichen Kupfer- und Pestizidkontamination zu untersuchen (ggf. durch den Lieferanten). Jährliche Analysen hinsichtlich Pestizidkontamination von Baumwollfilter und hinsichtlich Schwermetallen-Rückständen bei Kieselgur sind durchzuführen (ggf. durch den Lieferanten).

3.3 Brot und Backwaren

3.3.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie zählen

- *Brot und Kleingebäck*
- *Feinbackwaren und Dauerbackwaren*

3.3.2 Zulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Es sind grundsätzlich Zutaten zulässig, die den Qualitätsanforderungen aus Kapitel 2.3. entsprechen. Folgende Zutaten sind unter den angeführten Bedingungen zulässig:

- Speisesalz, jodiertes Speisesalz (ohne Rieselhilfsstoffe außer Calciumcarbonat)
- Kulturen von Mikroorganismen, falls verfügbar, auf Bio-Substrat vermehrt: bevorzugt wird frischer Sauerteig aus betriebseigener Führung mit Anstellgut als Starterkultur eingesetzt. Zugkaufte Ware (Sauerteig, getrockneter Sauerteig) stammt aus ökologischer Erzeugung
- Backferment auf der Basis von Getreide, Honig und Leguminosenmehl aus ökologischer Erzeugung
- Hefe und Hefeferzeugnisse aus ökologischer Erzeugung
- Ätherische Öle und Aromaextrakte aus ökologischer Erzeugung nur für Feinbackwaren

Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe

- Natives, nicht modifiziertes Lecithin aus ökologischer Erzeugung
- Triebmittel: weinsteinsaures Backpulver (auf der Basis von Natriumtartrat, Kaliumtartrat [Weinstein]), Kaliumcarbonat (Pottasche), Hirschhornsalz (Mischungen aus Ammoniumhydrogencarbonat und Ammoniumcarbonat)
- Speisegelatine ohne Zusätze aus ökologischer Erzeugung und nur für Backwaren mit Milchzubereitungen zulässig
- Agar-Agar
- Johannisbrotkernmehl nur für glutenfreie Backwaren zulässig und aus ökologischer Erzeugung
- Guarkernmehl aus ökologischer Erzeugung
- Nicht amidiertes Pektin
- Natriumhydroxid (Natronlauge) zur Oberflächenbehandlung von Laugengebäck
- Kohlendioxid, Sauerstoff, Stickstoff

3.3.3 Unzulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

- Enzyme

3.3.4 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

Trennmittel (nur aus ökologischer Erzeugung):

- Pflanzliche Öle und Fette
- Getreidemehle
- Native Stärke, Quellstärke
- Natives, nicht modifiziertes Lecithin
- Bienen- und Carnaubawachs

3.3.5 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

Verwendung von Einweg-Backformen aus Aluminiumhartfolie

3.3.6 Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz und Gelatine ist in der Zutatenliste deutlich zu kennzeichnen. Die Bezeichnung „Vollkorn“ darf nur für Produkte verwendet werden, wenn der Getreideanteil zu 100% aus Vollkornmehlen oder -schroten besteht.

3.4 Eiprodukte

3.4.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie zählen

- *Eier von Hühnern, Enten, Gänsen, Puten, Perlhühner und Wachteln*
- *Eierzeugnisse (z.B. Jauseier, pasteurisiertes Vollei, Trockeneiprodukte)*
- *Zubereitungen mit einem überwiegenden Ei-Anteil (z.B. Eizubereitungen wie Ei-Aufstriche und Salate)*

3.4.2 Zulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Es sind grundsätzlich Zutaten zulässig, die den Qualitätsanforderungen aus Kapitel 2.3. entsprechen. Folgende Zutaten sind unter den angeführten Bedingungen zulässig:

- *Wasser in Trinkwasserqualität*
- *Speisesalz, jodiertes Speisesalz (ohne Rieselhilfsstoffe außer Calciumcarbonat)*

Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe

- *Färbende Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung und natürliche Farbstoffe für das Färben der Schale ganzer Eier (Vorgaben der EU-Bio-Verordnung idgF sind zu beachten)*
- *Natürliche Überzugstoffe*
- *Natriumcitrat für gekochte und geschälte Eier*

3.4.3 Unzulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

- *Aromen*
- *Kulturen von Mikroorganismen*
- *Enzyme*

3.4.4 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

Für die Herstellung von Eierzeugnissen ist die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen nicht zulässig.

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren zur Verarbeitung von Eiern sind zugelassen. Die allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien sind zu berücksichtigen (Kapitel 2.11).

3.4.5 Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist in der Zutatenliste deutlich zu kennzeichnen.

3.5 Fleisch und Fleischerzeugnisse

3.5.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie zählen

- *Fleisch und Fleischerzeugnisse*
- *Wurstwaren*
- *Zubereitungen mit einem überwiegenden Fleisch-Anteil*

3.5.2 Zulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Es sind grundsätzlich Zutaten zulässig, die den Qualitätsanforderungen aus Kapitel 2.3. entsprechen. Folgende Zutaten sind unter den angeführten Bedingungen zulässig:

- *Wasser in Trinkwasserqualität*
- *Aromaextrakte und ätherische Öle aus ökologischer Erzeugung*
- *Speisesalz, jodiertes Speisesalz (ohne Rieselhilfsstoffe außer Calciumcarbonat)*
- *Kulturen von Mikroorganismen, falls verfügbar, auf Bio-Substrat vermehrt*
- *Alle für die Herstellung von Rohwürsten üblichen Starter- und Reifungskulturen*
- *Kunstdärme (Därme aus natürlichen tierischen Rohstoffen oder pflanzlichen Ursprungs sind bevorzugt zu verwenden)*

Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe

- *Natriumcitrat als Kutterhilfsmittel zur Verarbeitung von nicht schlachtwarmem Fleisch und zur Verhinderung der Blutgerinnung*
- *Natriumlactat zur Behandlung von Naturdärmen*
- *Rauch aus naturbelassenen heimischen Hölzern, Zweigen und Gewürzen (Holz ohne Imprägnierung, keine Tropenhölzer); Rauch aus gereinigtem Primärrauch-Kondensat aus naturbelassenen heimischen Hölzern und Zweigen*
- *Kohlendioxid, Stickstoff, Sauerstoff*

3.5.3 Unzulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

- *Isoascorbinsäure (E 315)*
- *Natriumisoascorbat (E 316)*
- *Einsatz von Nitritpökelsalz bei Produkten, welche gebraten verzehrt werden (z.B. Speck, durchwachsender Speck, Leberkäse)*
- *Enzyme*

3.5.4 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- *Kohlendioxid, Stickstoff*
- *Tauchmassen aus ökologischer Erzeugung: Öl*

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren zur Behandlung von Fleisch und Herstellung von Fleischerzeugnissen, außer Verfahren lt. Kapitel 3.5.5. Weiters explizit zugelassen sind:

- *Kalt-, Warm- und Heißräucherung*
- *Herstellung von Gallerten: Nur natürliches Aspik und Schwartenbrei zulässig*
- *Pökellung: Das natürliche Salzen im Trocken- oder Nasspökellungsverfahren ist zulässig.*

3.5.5 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- *Schwarzräuchern*
- *Verwendung von Separatorenfleisch*
- *Herstellung von Formfleischerzeugnissen*
- *Druck- bzw. Hochdruckbehandlung mit Sauerstoff*

3.5.6 Kennzeichnung

Die Verwendung von Alkohol, jodiertem Speisesalz, Gelatine und Nitritpökelsalz ist in der Zutatenliste deutlich zu kennzeichnen. Die Verwendung von Kunstdärmen ist entsprechend zu deklarieren.

3.6 Getreideerzeugnisse und Teigwaren

3.6.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie zählen

- *Getreide, Getreidemahlerzeugnisse, Getreideflockenerzeugnisse*
- *Aus Getreide hergestellte Produkte (z.B. Pops, native Stärke, Malz)*
- *Backmischungen, Trockenmischungen mit einem überwiegenden Getreideanteil (z.B. vegetarische Bratlinge, Dinkel Laibchen Trockenmischung)*
- *Teigwaren aus Getreide (inkl. gefüllte Teigwaren)*
Für gefüllte Teigwaren gelten zusätzlich, je nach Füllmasse, die Richtlinien für Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse bzw. Obst und Gemüse.

Nicht zum Geltungsbereich dieses Kapitels zählen

- *Brot und Backwaren (sind im Kapitel 3.3 geregelt)*
- *Süßungsmittel aus Getreide-/Stärkeverzuckerung (sind im Kapitel 3.14 geregelt)*
- *Getreidedrinks (sind im Kapitel 3.11 geregelt)*

3.6.2 Zulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Es sind grundsätzlich Zutaten zulässig, die den Qualitätsanforderungen aus Kapitel 2.3. entsprechen. Folgende Zutaten sind unter den angeführten Bedingungen zulässig:

- *Wasser in Trinkwasserqualität*
- *Speisesalz, jodiertes Speisesalz (ohne Rieselhilfsstoffe außer Calciumcarbonat)*
- *Kulturen von Mikroorganismen und Hefeautolysat, falls verfügbar, auf Bio-Substrat vermehrt*
- *Backferment, Sauerteig, getrockneter Sauerteig aus ökologischer Erzeugung*
- *Hefe und Hefeerzeugnisse aus ökologischer Erzeugung*

Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe

- *Milchsäurebakterien*
- *Triebmittel für Backmischungen: weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von Natriumtartrat, Kaliumtartrat (Weinstein)*
- *Natives, nicht modifiziertes Lecithin aus ökologischer Erzeugung nur für Fertig-Backmischungen*
- *Kohlendioxid, Sauerstoff, Stickstoff*

3.6.3 Unzulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

- *Aromen*
- *Enzyme*

3.6.4 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- *Stickstoff, Kohlendioxid*

Zulässige Verarbeitungsverfahren

- *Alle üblichen Verfahren zum Reinigen und Vermahlen von Getreide, außer Verfahren lt. Kapitel 3.6.5*
- *Alle üblichen Verfahren zur Weiterverarbeitung von Getreidemahlerzeugnissen, außer Verfahren lt. Kapitel 3.6.5*
- *Alle üblichen Verfahren zur Herstellung und Verarbeitung von Getreideerzeugnissen und Teigwaren, außer Verfahren lt. Kapitel 3.6.5*
- *Extrudieren, Puffen*

3.6.5 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- *Herstellung von chemisch und enzymatisch modifizierter Stärke*
- *Schwefeln von Malz*
- *Trocknen mit direkter Beheizung*

3.6.6 Kennzeichnung

- *Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist in der Zutatenliste deutlich zu kennzeichnen.*
- *Als „eifrei“, „ohne Ei“ (oder ähnliche Bezeichnungen) dürfen nur solche Teigwaren gekennzeichnet werden, welche vollständig ohne Eier, Eiprodukte oder Bestandteilen von Eiern hergestellt wurden.*
- *Die Bezeichnung „Vollkorn“ darf nur für Produkte verwendet werden, wenn der Getreideanteil zu 100% aus Vollkorn besteht.*

3.7 Hefe, Hefeerzeugnisse, Sauerteig und Backferment

3.7.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie zählen

- *Hefe (z.B. Backhefe, Trockenhefe, Bierhefe)*
- *Hefeerzeugnisse (z.B. Hefeextrakt)*
- *Sauerteig und Backferment*

3.7.2 Zulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Es sind grundsätzlich Zutaten zulässig, die den Qualitätsanforderungen aus Kapitel 2.3. entsprechen. Folgende Zutaten sind unter den angeführten Bedingungen zulässig:

- *Wasser in Trinkwasserqualität*
- *Speisesalz, jodiertes Speisesalz (ohne Rieselhilfsstoffe außer Calciumcarbonat)*
- *Kulturen von Mikroorganismen und Autolysate, falls verfügbar, auf Bio-Substrat vermehrt; der Anteil konventioneller Hefe am Endprodukt darf maximal 5 % betragen.*
- *Enzyme zum Aufschluss organischer Kohlenstoff- und Stickstoffquellen*

Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe

- *Natives, nicht modifiziertes Lecithin aus ökologischer Erzeugung als Emulgator für aktive Trockenhefe*
- *Calcium- und Natriumcarbonat (Soda) zur Regulierung des pH-Werts*
- *Citronensäure zur Regulierung des pH-Werts*
- *Kohlendioxid, Sauerstoff, Stickstoff*

3.7.3 Unzulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

- *Aromen*

3.7.4 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- *Asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter*
- *Filterhilfsmittel aus ökologischer Erzeugung (z.B. Kartoffelstärke)*
- *Entschäumungsmittel aus ökologischer Erzeugung:
Kartoffelstärke und pflanzliche Öle*

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren für die Herstellung der Produkte im Geltungsbereich, außer Verfahren lt. Kapitel 3.7.5. Weiters explizit zugelassen sind:

- *Fermentation*
- *Mechanisches Entschäumen*
- *Entschäumen mit zulässigen Verarbeitungshilfsstoffen*
- *Filtration mit zulässigen Filterhilfsmitteln*
- *Thermolyse, Plasmolyse, Autolyse zur Herstellung von Hefeextrakt*
- *Trocknung für Hefeflocken und aktive Trockenhefe*

3.7.5 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- *Hefeherstellung unter Verwendung anorganischer Stickstoffquellen z.B. Ammoniumcarbonat*

3.7.6 Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist in der Zutatenliste deutlich zu kennzeichnen.

3.8 Mikroalgen

3.8.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie zählen

- *Mikroalgen (z.B. Spirulina, Chlorella), Mikroalgenerzeugnisse*
- *Zubereitungen mit einem überwiegenden Mikroalgen-Anteil (z.B. Pulvermischungen für Smoothiegetränke)*

Nicht zum Geltungsbereich dieses Kapitels zählen

- *Makroalgen (sind im Kapitel 3.1 geregelt)*

3.8.2 Zulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Es sind grundsätzlich Zutaten zulässig, die den Qualitätsanforderungen aus Kapitel 2.3. entsprechen. Folgende Zutaten sind unter den angeführten Bedingungen zulässig:

- *Wasser in Trinkwasserqualität*
- *Speisesalz, jodiertes Speisesalz (ohne Rieselhilfsstoffe außer Calciumcarbonat)*
- *Kulturen von Mikroorganismen, falls verfügbar, auf Bio-Substrat vermehrt*

Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe

- *Calciumcarbonat als Füll- und Farbstoff*

3.8.3 Unzulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

- *Aromen*
- *Enzyme*

Zulässige Verarbeitungsverfahren

- *Filtration nur nach schriftlicher Genehmigung der ÖkoPrüf GmbH*
- *Mechanische und/oder thermische indirekte Trocknung (über einen Wärmetauscher)*

3.8.4 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- *Trocknung durch direkte Beheizung*

3.8.5 Qualitätssicherung

Beim Verarbeiter/Händler müssen für jede Lieferung von Mikroalgen entsprechende Analyseergebnisse vorliegen (auch chargenbezogene Analysen vom Produzenten/Vorlieferanten/Direktimporteur werden akzeptiert), die den Vorgaben von next bio entsprechen.

3.8.6 Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist in der Zutatenliste deutlich zu kennzeichnen.

3.9 Milch und Milcherzeugnisse

3.9.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie zählen

- *Milch und Milcherzeugnisse*
- *Butter und Käse*

3.9.2 Zulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Es sind grundsätzlich Zutaten zulässig, die den Qualitätsanforderungen aus Kapitel 2.3. entsprechen. Folgende Zutaten sind unter den angeführten Bedingungen zulässig:

- *Wasser in Trinkwasserqualität*
- *Speisesalz, jodiertes Speisesalz (ohne Rieselhilfsstoffe außer Calciumcarbonat)*
- *Aromen nur für Milchprodukte mit Fruchtanteil und nur nach schriftlicher Genehmigung der ÖkoPrüf GmbH*
- *Alle üblichen Kulturen von Mikroorganismen für Milcherzeugnisse, Butter und Käse – falls verfügbar auf Bio-Substrat vermehrt. Bei Anzucht und Weiterführung von Starterkulturen im Betrieb, müssen diese in betriebseigener Bio-Milch erfolgen. Für die Anzucht ist auch Wasser und Nährlösung zulässig.*
- *Zulässige Enzyme:
Lab und Labaustauschstoffe ohne Konservierungsstoffe,
Laktase zur Herstellung von laktosefreien Milchprodukten*

Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe für Milcherzeugnisse

- *Nicht amidiertes Pektin*
- *Johannisbrotkernmehl aus ökologischer Erzeugung*
- *Guarkernmehl aus ökologischer Erzeugung*
- *Agar-Agar*
- *Kohlendioxid, Sauerstoff, Stickstoff*

Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe für Käse

- *Rauch aus naturbelassenen heimischen Hölzern, Zweigen und Gewürzen (Holz ohne Imprägnierung, keine Tropenhölzer); Rauch aus gereinigtem Primärrauch-Kondensat aus naturbelassenen heimischen Hölzern und Zweigen*
- *Calciumchlorid zur Käseherstellung (Milchgerinnung)*
- *Natriumcitrat nur zur Herstellung von Koch- und Schmelzkäse*
- *Citronensäure oder Milchsäure zur Herstellung von Mozzarella*
- *Calciumcarbonat für Sauermilchkäse*
- *Kohlendioxid, Sauerstoff, Stickstoff*

3.9.3 Unzulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

- *Pflanzkohle (E 153)*
- *Alle weiteren Enzyme wie z.B. Lysozym*

3.9.4 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

Überzugsmassen für Käse:

- *Pflanzliche Öle aus ökologischer Erzeugung*
- *Natürliche Hartparaffine und mikrokristalline ungefärbte Wachse (beides ohne Zusätze wie Polyethylen, niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butylkautschuk oder Cyclokautschuk)*
- *Kunststoffdispersionen aus Polyvinylacetat (frei von: PVC-frei, Kaliumsorbat, Calciumsorbat, Natamycin, Nisin, künstlichen Farbstoffen) nur zur Oberflächenbehandlung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse*

3.9.5 Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren für die Verarbeitung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse außer Verfahren lt. Kapitel 3.9.6

3.9.6 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- *Sterilisation – ausgenommen zur Herstellung von Kaffeesahneprodukten*
- *Technische Säuerung (z. B. Nizo-Verfahren bei Butter)*

3.9.7 Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist in der Zutatenliste deutlich zu kennzeichnen. Die Homogenisierung von Trinkmilch muss bei Anwendung entsprechenden Verfahrens deklariert werden. Milch (Konsummilch) darf nur bis zu einem Homogenisierungsgrad von 10 %, gemessen mit der Homogenisierungspipette, als „nicht homogenisiert“ deklariert werden. Die Art des eingesetzten Labes ist bei Milcherzeugnissen und Käse deutlich zu kennzeichnen (z.B. mikrobielles Lab, pflanzliches Lab, tierisches Lab, Labaustauscher).

3.10 Obst, Gemüse und Kräuter

3.10.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie zählen

- *Obst und Obsterzeugnisse (z.B. Frischobst, Obstsaäfte, Trockenobst, Fruchtsoßen, Konfitüren, Obstessig, Senfrüchte, Fruchtchutney)*
- *Gemüse und Gemüseerzeugnisse (z.B. Gemüsesäfte, Tomatenmark, Tiefkühlgemüsezubereitungen, Gemüseintöpfe, Sugo, Kartoffelerzeugnisse)*
- *Gewürze und Kräutermischungen*

Nicht zum Geltungsbereich dieses Kapitels zählen

- *Wein (ist im Kapitel 3.16 geregelt)*
- *Weinbereitungen aus Fruchtsaft*
- *Teigwaren mit Obstfüllungen (sind im Kapitel 3.6 geregelt)*

3.10.2 Zulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Es sind grundsätzlich Zutaten zulässig, die den Qualitätsanforderungen aus Kapitel 2.3. entsprechen. Folgende Zutaten sind unter den angeführten Bedingungen zulässig:

- *Wasser in Trinkwasserqualität*
- *Speisesalz, jodiertes Speisesalz (ohne Rieselhilfsstoffe außer Calciumcarbonat)*
- *Rübenzucker mit Öko-Verbandsstatus*
- *Natürliche Aromen nur für Fruchtzubereitung und nur nach schriftlicher Genehmigung der ÖkoPrüf GmbH*
- *Ätherische Öle und Aromaextrakte, falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung, nur für Fruchtzubereitung und nur nach schriftlicher Genehmigung der ÖkoPrüf GmbH*

- *Alle üblichen Kulturen von Mikroorganismen, falls verfügbar auf Bio-Substrat vermehrt, für die Verarbeitung von Obst und Gemüse (als Starterkulturen)*
- *Hefeextrakt aus ökologischer Erzeugung und nur für Gemüseintöpfe, -suppen, -säfte und Gemüse-Würzsoßen und -brühen*
- *Amylolytische, pektolytische, proteolytische Enzyme zur Pressung und Klärung nur nach schriftlicher Genehmigung der ÖkoPrüf GmbH (z.B. für Beerenfrüchte, rote Trauben, Selleriesaft, Dicksäfte und zur Herstellung von klarem Zitronensaftkonzentrat); die Enzyme sind anschließend durch Erhitzen zu inaktivieren*

Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe

- *Nicht amidiertes Pektin*
- *Agar-Agar*
- *Johannisbrotkernmehl aus ökologischer Erzeugung*
- *Guarkernmehl aus ökologischer Erzeugung*
- *Ascorbinsäure zur Oxidationshemmung nur für Traubensaft, Meerrettichzubereitungen und Kartoffelerzeugnisse; weitere Anwendungen nur nach Genehmigung der ÖkoPrüf GmbH in begründeten Einzelfällen*
- *Citronensäure zur Oxidationshemmung und nur für Kartoffelerzeugnisse*
- *Milchsäure nur für die Verarbeitung von Oliven*
- *Calciumcitrat nur für Konfitüren, Gelees, Fruchtaufstriche und Fruchtzubereitungen*
- *Kohlendioxid, Sauerstoff, Stickstoff*

3.10.3 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- *Asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter*
- *Filterhilfsmittel: nicht-aktiviertes Kieselgur und Perlite*
- *Speisegelatine, Bentonite und Kieselöl als Klärhilfsmittel und nur für Fruchtsaftkonzentrat, Birnensaft und Traubensaft*
- *Kohlendioxid, Stickstoff*
- *Trennmittel aus ökologischer Erzeugung: pflanzliche Öle und Fette*

3.10.4 Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren zur Verarbeitung von Obst, Gemüse sowie Gewürzen und Kräutern, außer Verfahren lt. Kapitel 3.10.5.

Trocknung von Kräutern

Das vorverarbeitete Frischgut ist unverzüglich nach der Aufbereitung (Schneiden, Sichten usw.) schonend zu trocknen. Kräuter, die ätherische Öle enthalten, dürfen nicht über 40 °C getrocknet werden – ausgenommen

- *Kräuter, die zu höheren Keimzahlen neigen (z.B. Calendula officinalis usw.)*
- *Bei notwendiger Prophylaxe gegen Schädlingsbefall (z.B. Arnica montana)*
- *Zum Erlangen von Qualitätsanforderungen (z.B. bei Liebstöckel, Spitzwegerich usw.)*

3.10.5 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- *Fruchtsaftherstellung aus Fruchtsaftkonzentrat (für Rohware aus dem deutschsprachigen Raum)*
- *Einsatz von Ionenaustauschern oder Adsorberharzen*

3.10.6 Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist in der Zutatenliste deutlich zu kennzeichnen.

3.11 Pflanzenbasierte Lebensmittel

3.11.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie zählen

- *Aus pflanzlichen Erzeugnissen (z.B. aus Getreide, Kokos, Samen, Nüsse) hergestellte Drinks, Joghurts und ähnliche Erzeugnisse*
- *Erzeugnisse aus Soja, anderen Leguminosen und weiteren pflanzlichen Eiweißträgern (z.B. Tofu, Gewürzsaucen, Miso, Seitan)*
- *Zubereitungen mit einem überwiegenden Anteil aus oben genannten pflanzlichen Erzeugnissen*

Nicht zum Geltungsbereich dieses Kapitels zählt

- *Haltbargemachtes Gemüse wie Kichererbsen-Konserven, Tiefkühl-Erbesen... (ist in Kapitel 3.10 geregelt)*

3.11.2 Zulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Es sind grundsätzlich Zutaten zulässig, die den Qualitätsanforderungen aus Kapitel 2.3. entsprechen. Folgende Zutaten sind unter den angeführten Bedingungen zulässig:

- *Wasser in Trinkwasserqualität*
- *Speisesalz, jodiertes Speisesalz (ohne Rieselhilfsstoffe außer Calciumcarbonat)*
- *Native Stärke, Quellstärke in Öko-Verbandsstatus*
- *Alle für die Verarbeitung von pflanzlichen Erzeugnissen üblichen Kulturen von Mikroorganismen, falls verfügbar, auf Bio-Substrat vermehrt*
- *Enzyme zur Entschleimung und Verzuckerung von Stärke für die Herstellung von Pflanzendrinks, Joghurts und ähnlichen Produkten*
- *Rhizopus oligosporus zur Beimpfung bei der Herstellung von Tempeh*
- *Aspergillus oryzae und Aspergillus soyae (Kōji) zur Herstellung von Würzsaucen*
- *Aspergillus oryzae zur Herstellung von Miso*

Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe

- *Nicht amidiertes Pektin*
- *Lecithin als Emulgator zur Erreichung einer homogenen Masse*
- *Agar-Agar*
- *Johannisbrotkernmehl aus ökologischer Erzeugung*
- *Guarkernmehl aus ökologischer Erzeugung*
- *Rauch aus naturbelassenen heimischen Hölzern, Zweigen und Gewürzen (Holz ohne Imprägnierung, keine Tropenhölzer); Rauch aus gereinigtem Primärrauch-Kondensat aus naturbelassenen heimischen Hölzern und Zweigen*
- *Kohlendioxid, Sauerstoff, Stickstoff*

3.11.3 Unzulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

- *Aromen*

3.11.4 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- *Calcium- und Magnesiumchlorid (Nigari) als Gerinnungsmittel für Leguminosenerzeugnisse*
- *Calciumsulfat als Gerinnungsmittel für Leguminosenerzeugnisse*
- *Natriumcarbonat (Soda), Natriumhydroxid zur pH-Wert-Einstellung*
- *Kohlenstoffdioxid, Stickstoff*

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren zur Verarbeitung von pflanzlichen Erzeugnissen – wie im Geltungsbereich beschrieben – sind zulässig.

3.11.5 Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist in der Zutatenliste deutlich zu kennzeichnen.

3.12 Speiseöle und Speisefette

3.12.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie zählen

- *Pflanzliche Speiseöle*
- *Pflanzliche und tierische Speisefette*
- *Mischungen aus tierischen und pflanzlichen Fetten*

3.12.2 Zulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Es sind grundsätzlich Zutaten zulässig, die den Qualitätsanforderungen aus Kapitel 2.3. entsprechen. Folgende Zutaten sind unter den angeführten Bedingungen zulässig:

- *Wasser in Trinkwasserqualität*
- *Speisesalz, jodiertes Speisesalz (ohne Rieselhilfsstoffe außer Calciumcarbonat)*

Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe

- *Natives, nicht modifiziertes Lecithin aus ökologischer Erzeugung nur für die Herstellung von Margarine*

3.12.3 Unzulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

- *Kulturen von Mikroorganismen*
- *Enzyme*
- *Aromen*

3.12.4 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- *Asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter*
- *Filterhilfsmittel: nicht-aktiviertes Kieselgur, Perlite, Filterhilfsmittel auf Zellulosebasis*
- *Kohlendioxid, Stickstoff, Argon*
- *Ethanol nur zur Entölung von Rohstoffen mit geringen Ölgehalten (5-10 %)*
- *Aktivkohle und Bentonite nur für Öle, die zur Weiterverarbeitung bestimmt sind und für Speiseöl aus Soja*

Zulässige Verarbeitungsverfahren für pflanzliche Öle und Fette

Alle üblichen Verfahren zur Vorbereitung der Rohware (Reinigen, Schälen, Aufbereiten, Rösten...) und Weiterverarbeitung zu Speiseölen und -fetten, außer Verfahren lt. Kapitel 3.12.6. Weiters explizit zugelassen sind:

- *Konditionieren/Vorwärmen nur bis zur max. Auslauftemperatur*
- *Mechanische Pressen mit einer Presstemperatur von max. 60° C*
- *Zusätzliche Anforderungen für max. Auslauftemperatur:*
Oliven- und Leinöl: 40° C,
Distel- und Kürbiskernöl: 50° C
- *Filtrieren, Dekantieren, Zentrifugieren*
- *Emulgieren, Pasteurisieren und Kristallisieren zur Herstellung von Margarine und Marinadenfett*

- *Winterisieren*
- *Nur zur Herstellung von Bratöl für Endverbraucher: Wasserdampfbehandlung bis 160° C*

Nur für Öle und Fette zur Weiterverarbeitung

- *Entschleimen*
- *Entfärben/Bleichen*
- *Wasserdampfbehandlung bis 260° C*

3.12.5 Zulässige Verarbeitungsverfahren für tierische Fette

Alle üblichen Verfahren zur Vorbereitung der Rohware und Weiterverarbeitung zu Fetten, außer Verfahren lt. 3.12.6. Weiters explizit zugelassen ist:

- *Ausschmelzen*

3.12.6 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- *Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln*
- *Entschleimen (ausgenommen Öle und Fette zur Weiterverarbeitung)*
- *Entsäuern (ausgenommen Natronlauge für Sojaöl)*
- *Entfärben/Bleichen (ausgenommen Aktivkohle und Bentonite für Öle und Fette zur Weiterverarbeitung)*
- *Desodorieren (ausgenommen Öle und Fette zur Weiterverarbeitung und Bratöl-Herstellung für Endverbraucher)*
- *Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)*

3.12.7 Qualitätssicherung

Zur Überwachung maximalen Presstemperaturen sind Temperaturprotokolle zu führen. Die Presstemperaturen sind so nahe wie möglich an den Auslauföffnungen der Presse zu messen.

3.12.8 Kennzeichnung

Mit „nativ“ und „kaltgepresst“ dürfen nur Speiseöle bezeichnet werden, die keinem Raffinationsschritt– auch keiner Wasserdampfbehandlung – unterzogen und ohne Hilfe von Ethanol gewonnen wurden.

3.13 Spirituosen

3.13.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie zählen

- *Spirituosen aus Getreide, Wein, Kartoffel, Obst*
- *Spirituosen aus Rückständen der Weinbereitung und Obstverarbeitung (z.B. Brände aus Trester)*
- *Liköre*

3.13.2 Zulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Es sind grundsätzlich Zutaten zulässig, die den Qualitätsanforderungen aus Kapitel 2.3. entsprechen. Folgende Zutaten sind unter den angeführten Bedingungen zulässig:

- *Drogen, insbesondere Kräuter, Gewürze, Pflanzen und Pflanzenteile (z. B. Blüten, Blätter, Wurzeln, Samen, Zapfen, Beeren oder Schalen)*
- *Hölzer und Rinden aus ökologischer Erzeugung oder Wildsammlung*
- *Typagen aus ökologischer Erzeugung für die Weinbrandherstellung*
- *Karamellsirup zur Färbung von Likören, es darf dadurch kein höherer Fruchtgehalt oder eine längere Lagerung vorgetäuscht werden*

- *Aromaextrakte aus ökologischer Erzeugung sind vorzugsweise einzusetzen; ätherische Öle, Aromaextrakte, Extrakte aus der namengebenden Frucht, natürliche Aromastoffe*
- *Reinzuchthefen, falls verfügbar, auf Bio-Substrat vermehrt*
- *Enzyme: Pektinasen, Amylasen*

Zulässige Spirituosen-/Likorbehandlungsmittel

- *Milchsäure, Äpfelsäure, Citronensäure, Weinsäure als Säureregulatoren*
- *Calciumcarbonat zur Neutralisation*
- *pflanzliche Öle aus ökologischer Erzeugung zur Schaumverhütung*
- *Asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter*
- *Filterhilfsmittel: nicht-aktiviertes Kieselgur und Perlite*
- *frisches Hühner-Eiweiß, Magermilch und Quark aus ökologischer Erzeugung als Klärhilfsmittel und Speisegelatine, Bentonite*

3.13.3 Unzulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

- *Aromen zur Imitierung von Rohstoffen oder zur Behebung von Qualitätsmängeln*

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren zur Herstellung von Spirituosen, außer Verfahren lt. Kapitel 3.13.4.

3.13.4 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- *Herstellung von Fruchtaromalikören*

3.14 Süßwaren und Süßungsmittel

3.14.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie zählen

- *Speiseeis und Süßwaren (z.B. Sorbet, Gummibonbons, Kakao- und Schokoladenerzeugnisse)*
- *Süßungsmittel aus Zuckerrüben, Zuckerrohr, Getreide und anderen stärke liefernden Pflanzen (z.B. Gelierzucker, Rohrzucker, Ahornsirup, Agavensirup, Kokosblütensirup)*

Nicht zum Geltungsbereich dieses Kapitels zählen

- *Obstdicksäfte (sind im Kapitel 3.10 geregelt)*
- *Honiggewinnung ist in den next bio Verarbeitungsrichtlinien nicht geregelt (für den Einsatz als Zutat gelten die Anforderungen lt. Kapitel 2.3.)*

3.14.2 Zulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Es sind grundsätzlich Zutaten zulässig, die den Qualitätsanforderungen aus Kapitel 2.3. entsprechen. Folgende Zutaten sind unter den angeführten Bedingungen zulässig:

- *Wasser in Trinkwasserqualität*
- *Speisesalz, jodiertes Speisesalz (ohne Rieselhilfsstoffe außer Calciumcarbonat)*
- *Zucker aus Zuckerrüben soll für die Herstellung von Süßwaren bevorzugt eingesetzt werden (anstelle von Zucker aus Zuckerrohr)*
- *Natürliche Aromen und Aromaextrakte nur für Süßwaren mit Fruchtanteil und Speiseeis und nur nach schriftlicher Genehmigung der ÖkoPrüf GmbH*
- *Enzyme zur Dicksaftherstellung und Getreide-/Stärkeverzuckerung*

Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe

- *Agar-Agar*
- *Johannisbrotkernmehl aus ökologischer Erzeugung*
- *Guarkernmehl aus ökologischer Erzeugung*
- *Gummi arabicum aus ökologischer Erzeugung als Überzugsmittel nur nach Genehmigung der ÖkoPrüf GmbH in begründeten Einzelfällen*
- *Nicht amidiertes Pektin*
- *Kaliumcarbonat zur Alkalisierung von Kakaobohnen*
- *Natives, nicht modifiziertes Lecithin aus ökologischer Erzeugung für die Herstellung von Speiseeis, Schokolade und Nougat*

3.14.3 Unzulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

- *Kulturen von Mikroorganismen*
- *Aromen (außer für Süßwaren mit Fruchtanteil und Speiseeis)*

3.14.4 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- *Kohlendioxid, Stickstoff*
- *Kohlensäure*
- *Pflanzliche Öle aus ökologischer Erzeugung zur Schaumverhütung*
- *Citronensäure zur Stärkehydrolyse*
- *Calciumhydroxid (Kalkmilch) zur Zuckerherstellung*
- *Natriumcarbonat, Calcium- und Natriumhydroxid (Natronlauge) zur Zuckerherstellung*
- *Schwefelsäure zur Regulierung des pH-Wertes bei der Zuckerherstellung*
- *Asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter*
- *Filterhilfsmittel: nicht-aktiviertes Kieselgur, Aktivkohle, Perlite und Bentonite*

Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren für die Herstellung der Produkte im Geltungsbereich sind zugelassen, außer Verfahren lt. Kapitel 3.14.5. Weiters explizit zugelassen sind:

- *Thermische Hydrolyse bei der Herstellung von Agavensirup*
- *Desodorierung von Kakaobutter*
- *Alkalisierung von Kakaobohnen*

3.14.5 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- *Einsatz von Ionenaustauschern oder Adsorberharzen*

3.14.6 Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz und Gelatine ist in der Zutatenliste deutlich zu kennzeichnen.

3.15 Transport und Schlachtung

3.15.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie zählen

- *Der Transport von lebenden Nutztieren – ausgenommen Fische*
- *Der Schlachtung vorgelagerte notwendige Maßnahmen*
- *Die Schlachtung von lebenden Nutztieren – ausgenommen Fische*

3.15.2 Allgemeine Anforderungen

Vom Verladen der Schlachttiere bis zur Schlachtung ist besonders auf das Wohl der Tiere zu achten. Der Umgang mit den Tieren muss zu jedem Zeitpunkt möglichst schonend erfolgen. Die Tiere sind gewaltfrei und ruhig zu treiben; ihr Herdentrieb soll dabei genutzt werden. Es dürfen Treibhilfen verwendet werden (z.B. Treibschilde und -gatter) – ausgenommen elektrische Treibhilfen und Schlaginstrumente, diese sind verboten. Es sind alle Maßnahmen zu setzen um Stress, Schmerz und Angst der Tiere zu vermeiden bzw. zu minimieren. Um dies zu erreichen, sollte besonders darauf geachtet werden, dass das mit dem Transport und der Schlachtung beauftragte Personal über die erforderliche Sachkunde verfügt und ausreichend Personal eingesetzt wird.

Jedes Tier bzw. jede Gruppe von Tieren muss zu jedem Zeitpunkt während des Transport- und Schlachtungsprozesses identifizierbar sein. Die Planung der Schlachtstätte ist darauf auszurichten, dass die Wartezeiten der Tiere auf ein Minimum reduziert werden, wobei notwendige Ruhezeiten zu berücksichtigen sind. Die Schlachtstätte verfügt über Arbeitsanweisungen bzw. Leitlinien für bewährte Verfahrensweisen, in denen die einzelnen Arbeitsschritte des gesamten Schlachtprozesses dargestellt sind. Für den Fall einer Störung oder eines Ausfalls der Schlachtanlage gibt es für jeden einzelnen Arbeitsschritt einen dokumentierten Notfallplan, welcher insbesondere das weitere Verfahren mit den Tieren regelt. Es ist eine für den Tierschutz zuständige Person sowie eine Stellvertretung zu benennen – dies ist schriftlich zu dokumentieren. Die ernannten Personen müssen diese Position geeignet und qualifiziert sein (regelmäßige, mindestens jährliche Schulungen; Nachweis mittels Schulungsbestätigung erforderlich).

Die für den Tierschutz zuständige Person überwacht regelmäßig die Schritte vom Entladen bis zum Entbluten in geeigneter Weise; ist weisungsbefugt und betreibt aktives Verbesserungsmanagement. Alle Personen, die in der Schlachtstätte mit lebenden Tieren in Kontakt sind, werden durch den Tierschutz-Verantwortlichen im Hinblick auf Tierschutzbelange jährlich geschult.

3.15.3 Regelungen für einzelne Tierarten

Milchgebende Tiere sind vor dem Verladen zu melken, wenn zu erwarten ist, dass die Schlachtung nicht vor der nächsten üblichen Melkzeit erfolgt. Diese Anforderung ist relevanten Fällen an den Lieferanten zu kommunizieren und schriftlich zu dokumentieren.

Schweine sollten wenige Stunden vor der Beförderung möglichst nicht gefüttert werden. Diese Anforderung ist an den Lieferanten zu kommunizieren und schriftlich zu dokumentieren. Nach Möglichkeit erfolgt das Treiben der Schweine von dunklen zu hellen Lichtverhältnissen.

Bei **Geflügel** hat das Einbringen in Transportkisten umsichtig und ohne Verletzungsgefahr für die Tiere zu erfolgen. Das Werfen von Tieren ist nicht erlaubt. Fangmaschinen sind bei sachgerechtem Einsatz erlaubt.

3.15.4 Anforderungen für Transport und Viehhandel

Nachfolgende Anforderungen sind in internen Arbeitsanweisungen festzuhalten und an externe gewerbliche Transporteure bzw. landwirtschaftliche Lieferanten zu kommunizieren und schriftlich festzuhalten.

Der Transport von Schlachtkörpern ist gegenüber dem Transport von lebenden Tieren vorzuziehen. Vor dem Verladen sind die Tiere ausreichend zu tränken. Die Tiere sind idealerweise zum nächst gelegenen Schlachthof zu transportieren. Transportwege sind möglichst kurz zu halten, wobei der Transport vier Stunden und eine Transportentfernung von 200 km nicht überschreiten soll. Eine Transportdauer von maximal 8 Stunden ist nur in begründeten Einzelfällen mit vorhergehender Genehmigung durch die Ökoprüf GmbH zulässig, sofern eine ausreichende Tränke und erweiterte Platzvorgaben (siehe Kapitel 3.15.5) während des Transports sowie eine längere Ruhezeit vor der Schlachtung gewährleistet sind. Der Transport beginnt mit dem Verladen des ersten Tieres auf dem Betrieb und endet mit dem Abladen des letzten Tieres beim Schlachthof – ausgenommen Geflügel: Hier wird die Be- und Entladezeit nicht zur Transportzeit gerechnet. Alle beim Transport und der Be- und Entladung mitwirkenden Personen müssen über einen entsprechenden Befähigungsnachweis verfügen. Gewerbliche Transporteure müssen über einen dokumentierten Notfallplan verfügen, welcher die Verfahrensweisen bei Unfällen, unvorhergesehener Verlängerung der Transportzeit bzw. extremen Witterungsverhältnissen regelt. Die unterschiedlichen Bedürfnisse der verschiedenen Tierarten sowie klimatischen Verhältnissen sind zu berücksichtigen. Bei warmen Außentemperaturen sind lange Standzeiten zu vermeiden, ist das Fahrzeug bei notwendigen Transportpausen im Schatten abzustellen und die Tiere sind ausreichend zu tränken. Die Tiere dürfen für den Transport nicht mit synthetischen Beruhigungsmitteln oder synthetischen Stimulantien behandelt werden.

3.15.5 Anforderungen an die Ausstattung von Tiertransportmitteln

Nachfolgende Anforderungen sind in internen Arbeitsanweisungen festzuhalten und an externe gewerbliche Transporteure bzw. landwirtschaftliche Lieferanten zu kommunizieren und schriftlich festzuhalten. Die Transportmittel müssen geeignete Vorrichtungen für das Be- und Entladen besitzen, wie Einstreu, einen rutschfesten Bodenbelag, einen Seitenschutz, feste, ebene oder verstellbare Rampen (mindestens 1,20 m breit) bzw. Verladeklappen mit geringer Neigung oder einer hydraulischen Hebebühne. Dies gilt nicht für den Transport in Transportkisten. Hier müssen tiergerechte Transportkisten gewählt werden (z.B. für Geflügel dunkle, gut belüftete und ausreichend hohe Behälter). Für den Transport von Großtieren muss im Vorderteil des Fahrzeugs eine Fluchtklappe vorhanden sein. Den Tieren muss ausreichend Platz zur Verfügung stehen.

Ab einer zu erwartenden Außentemperatur von über 25 °C und der Überschreitung der Soll-Transportdauer sind folgende erweiterten Platzvorgaben zu beachten: Der nach jeweils geltender Gesetzgebung erlaubten Mindestfläche je Tier werden 20% an Fläche hinzugerechnet. Die Tiere müssen vor ungünstigen Witterungseinflüssen geschützt sein. Die Lüftung und der Luftraum sind den Transportverhältnissen und der jeweiligen Tierart anzupassen. Der Boden ist durch geeignete Einstreu rutschfest zu halten.

Für den Transport von Geflügel in Geflügelkisten ist auf rutschfesten durchlässigen Kistenböden keine Einstreu erforderlich. Tiere aus verschiedenen Betrieben sind durch geeignete Vorrichtungen abzutrennen. Geschlechtsreife männliche Tiere müssen von weiblichen Tieren der gleichen Art getrennt befördert werden. Trennwände müssen eine entsprechende Stabilität aufweisen. Die Aufbauten müssen so beschaffen sein, dass die Sicherheit der Tiere gewährleistet ist. Die Laderäume dürfen keine scharfen Kanten, Vorsprünge, Ecken, vorstehende Haken oder ähnliches aufweisen. Ausgewachsene Tiere – sofern nicht in Transportboxen transportiert – müssen in aufrechter natürlicher Haltung mindestens 20 cm Freiraum über ihren Köpfen haben.

3.15.6 Anlieferung zur Schlachtstätte

Die Tiere sind nach Ankunft in der Schlachtstätte alsbald – möglichst innerhalb von einer Stunde – zu entladen. Der Anlieferungs- und Entladebereich sollte überdacht sein. Rampen und Treibgänge müssen trittsicher sein. Treibgänge sollten seitlich einen Sichtschutz (seitlich ganz geschlossen; bei Schweinen ist dies verpflichtend) und keine wechselnden Boden- und Wandverhältnisse oder Abflussrinnen im Boden haben. Die Entladung von Transportkisten hat aufrecht und pfleglich zu erfolgen. Die Tiere dürfen keinesfalls nach unten und/oder übereinander fallen. Gehunfähige Tiere und schwer verletzte Tiere sind unverzüglich bei der Anlieferung zu betäuben und zu töten.

3.15.7 Unterbringung und Ruhezeiten

Die Wartezeit in der Schlachtstätte soll auf ein Minimum begrenzt werden. Die notwendigen Ruhezeiten sollten mindestens so bemessen sein, dass die Tiere den Transportstress abbauen können. Alle Tiere mit gesetzlich vorgeschriebenen Ruhezeiten müssen während der Ruhezeit freien Zugang zur Tränke haben. Es müssen der Tieranzahl entsprechend ausreichend funktionsfähige Tränken vorhanden sein. Schweine werden erst nach einer Ruhephase von mindestens zwei Stunden nach der Entladung geschlachtet.

Tiere, bei welchen Gefahr der gegenseitigen Verletzung besteht (unterschiedliches Geschlecht, Herkunft, Alter...) müssen getrennt untergebracht werden. Es sollte ein Sichtschutz zur Nachbarbucht bestehen; bei Schweinen ist dies verpflichtend. Eine Unterbringung ausschließlich auf Spaltenböden ist bei einem Aufenthalt von mehr als 6 Stunden nicht zulässig. Den Tieren müssen genügend und ausreichend große Buchten (Möglichkeit zum Ablegen und bequemen Liegen), mit Witterungsschutz, mit trittsicheren Böden, möglichst mit Einstreu, und angemessener Belüftung zur Verfügung stehen. Wenn die Unterbringung eine Dauer von 6 Stunden überschreitet, sind die Tiere angemessen zu füttern, dafür müssen geeignete Futtermittel bereitgehalten werden. Jedem Tier steht ein Fressplatz zur Verfügung.

Im Bedarfsfall müssen die besonderen Ansprüche der jeweiligen Tierart erfüllt werden, z.B. Stroheinstreu, Sprinkleranlagen, Ventilatoren bei Hitze oder Heizungen bei Kälte. Das Befinden und der Gesundheitszustand der Tiere sind täglich abends und morgens von der für den Tierschutz zuständigen Person bzw. deren Stellvertretung zu kontrollieren. Zwischen Warte- und Schlachtbereich muss ein Sichtschutz installiert sein; ein Schallschutz sollte idealerweise bestehen.

3.15.8 Betäubung

Alle Tiere sind vor der Schlachtung fachgerecht, sorgfältig und wirkungsvoll zu betäuben. Das Schlachten ohne vorherige Betäubung ist verboten. Jedes Tier muss – außer bei Gas- und Wasserbadbetäubung – einzeln betäubt werden. Die Betäubungsausrüstung muss in einwandfreiem und funktionstüchtigem Zustand sein.

Der Betäubungserfolg ist bei jedem Tier zu kontrollieren, bei unzureichender Betäubung muss sofort nachbetäubt werden. Es müssen einsatzbereite, funktionsfähige Ersatzgeräte für die Betäubung vorhanden sein. Die Kontrolle und Reinigung der Geräte muss mehrmals täglich erfolgen. Die Betäubungsgeräte bzw. -anlagen werden nach einem technischen Wartungsplan – mindestens einmal jährlich – geprüft und bewertet (inkl. Dokumentation).

Gas-Betäubungsanlagen müssen Sichtfenster haben. Im Fall einer Störung muss die Anlage rasch mit atmosphärischer Luft zu befüllen sein. Gaskonzentrationen und die Verweildauer der Tiere in den Gasphasen werden ständig kontrolliert und aufgezeichnet. Unerwünschte Änderungen der Gaszufuhr müssen durch die Anlage optisch oder akustisch aufgezeigt werden.

Bei allen Betäubungsverfahren ist die Anzahl der Betäubungsfehler und Nachbetäubungen täglich zu protokollieren. Die Ursachen müssen festgestellt und behoben werden. Die für den Tierschutz zuständige Person kontrolliert und protokolliert täglich stichprobenartig (betriebsindividuell festgelegte Anzahl) die Betäubung. Werden Unzulänglichkeiten bei der Betäubung festgestellt, sind die Ursachen zu klären und geeignete Maßnahmen einzuleiten.

3.15.9 Entblutung

Ein Wiedererlangen des Bewusstseins vor oder während der Entblutung muss auszuschließen sein. Das Stechen und Entbluten muss bei allen Tieren unmittelbar nach der Betäubung erfolgen; maximal werden 15 Sekunden empfohlen- bei Rindern mit Bolzenschuss maximal 60 Sekunden.

Schweine und Rinder müssen mittels Bruststich entblutet werden. Kleine Wiederkäuer und Geflügel sind durch Eröffnen beider Halsschlagadern (Arterien) zu entbluten. Die Entblutezeit sollte für alle Tierarten mindestens 3 Minuten betragen. Mitarbeitende müssen in der Lage sein unzureichend entblutete Tiere zu erkennen, zu erreichen und ausreichend Zeit haben, um diese nachzuschneiden bzw. fachgerecht zu stechen. Werden automatische Entblutungsmessgeräte eingesetzt, sind sie mindestens einmal täglich auf ihre Funktionsfähigkeit zu prüfen.

Kommt es im Schlachtprozess zu einem technischen Stopp, sind betäubte Tiere sofort manuell zu entbluten. Die für den Tierschutz zuständige Person kontrolliert und protokolliert täglich stichprobenartig (betriebsindividuell festgelegten Anzahl) die Entblutung. Werden Unzulänglichkeiten bei der Entblutung festgestellt, sind die Ursachen zu ermitteln und geeignete Maßnahmen einzuleiten. Es ist sicherzustellen, dass jedes Tier tot ist, bevor weitere Zerlege- und Verarbeitungsprozesse beginnen (Prüfung: keine Bewegungen, kein Lidschlussreflex, keine Atmung...).

3.16 Wein

3.16.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie zählen

- *Wein, Perlwein, Schaumwein, Fruchtwein, Likörwein*
- *Traubenmost (nur zur Weinbereitung)*
- *Weinessig*

3.16.2 Zulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

- *Trauben*
- *Most*
- *Wein*
- *Früchte*

3.16.3 Zulässige önologische Behandlungsmittel

- *Aktivkohle zur Schönung*
- *Amylase (nur zur Verwendung bei Obstweinen)*
- *Apfelsäure nur zur Säuerung von Fruchtweinen*
- *Bentonite, Perlite*
- *Casein*
- *Chitosan (aus Aspergillus niger gewonnen)*
- *Diammoniumphosphat (DAP) (nicht zulässig für Fruchtweine)*
- *Eichenholzstücke (nicht zulässig für Fruchtweine)*

- *Gereinigte Luft und gasförmiger Sauerstoff zur Belüftung und Sauerstoff-Anreicherung*
- *Gummi arabicum aus ökologischer Erzeugung zur Klärung (nicht zulässig für Fruchtweine)*
- *Hefe-Mannoproteine*
- *Hefeproteinextrakte, falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung, zur Klärung*
- *Hühnereiklar aus ökologischer Erzeugung*
- *Inaktivierte Hefen, Hefeautolysate, Heferindenpräparate, (Hefezellwandpräparate), falls möglich aus ökologischer Erzeugung*
- *Kaliumalginat als Rüttelhilfe bei der Versektung (nicht zulässig für Fruchtweine)*
- *Kieselgur und Zellulose als Filterhilfsstoff*
- *Kohlendioxid, Stickstoff und Argon als Schutzgase*
- *Kupfercitrat (nicht zulässig für Fruchtweine)*
- *L(+)-Weinsäure als Säuerungsmittel und Säureregulator*
- *L-Ascorbinsäure (nicht zulässig für Fruchtweine)*
- *Metaweinsäure (nicht zulässig für Fruchtweine)*
- *Milchsäure zur Säureregulierung*
- *Milchsäurebakterien, Kaliumhydrogencarbonat, Calciumcarbonat, neutrales Kaliumtartrat (= Kaliumbitartrat, Kaliumhydrogentartrat) zur Entsäuerung*
- *Pektolytische Enzyme*
- *Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen, Kartoffeln oder Erbsen falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung*
- *Reinzuchtheife, falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung*
- *Schwefeldioxid, Kaliumbisulfit und Kaliummetabisulfit (= Kaliumpyrosulfit); die Grenzwerte für den Gesamtschwefelgehalt in Bio-Weinen laut geltender gesetzlichen Regelung sind zu beachten.*
- *Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselgel, Kieselöl)*
- *Speisegelatine aus ökologischer Erzeugung zur Klärung*
- *Tannine falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung (nicht zulässig für Fruchtweine)*
- *Thiaminium-Dichlorhydrat (nicht zulässig für Fruchtweine)*
- *Unverdünnte, frische Hefe aus ökologischer Erzeugung*
- *Citronensäure zur Schönung*

Kombinationspräparate dürfen nur angewandt werden, wenn alle Einzelkomponenten bekannt und zugelassen sind. Alle Weinbehandlungsmittel und Lebensmittelzusatzstoffe müssen gentechnikfrei hergestellt sein.

3.16.4 Zur Anreicherung

- *Saccharose (kristalliner Rübenzucker) in Öko-Verbandsstatus*
- *Traubenmostkonzentrat aus ökologischer Erzeugung*
- *Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat aus ökologischer Erzeugung*
- *Fruchtsaftkonzentrat aus ökologischer Erzeugung nur für Fruchtweine*

3.16.5 Unzulässige Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

- *Hausenblase*

Zulässige Verarbeitungsverfahren

- *Rohstoff- und energieintensive Verfahren sind zu vermeiden*
- *Schweflige Säure ist auf das unabdingbare Maß zu begrenzen.*
- *Alle Behandlungsstoffe sind zu vermeiden/auszuschließen, die in ihrer Herstellung, Anwendung oder Entsorgung bedenklich für die Umwelt und Gesundheit sind.*
- *Abwässer dürfen zu keiner Umweltbelastung führen*
- *Organische Stoffe, die in der Weinbereitung in großen Mengen anfallen, müssen grundsätzlich in den eigenen Betriebskreislauf rückgeführt werden.*
- *Zentrifugation und Filtration mit und ohne inerte Filterhilfsstoffe mit einer Porengröße von mindestens 0,2 Mikrometer*
- *Kurzzeithocherhitzung*
- *Heißabfüllung von Wein mit maximal 75° C*

- *Thermische Behandlung bis maximal 70° C*
- *Rotweinmaische temperieren auf maximal 35° C*
- *Kältebehandlung nur zur Weinstabilisierung*
- *Belüftung*

3.16.6 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- *Teilweise Konzentrierung durch Kälte*
- *Entschwefelung durch physikalische Verfahren*
- *Weinstabilisierung durch Elektrodialyse und Kationenaustauscher*
- *Anwendung von Ionenaustauschharzen*
- *Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinstabilisierung*

3.16.7 Reinigung und Desinfektion

Alle chlorhaltigen Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind verboten. Eine Belastung der Abwässer ist zu vermeiden. Zur Unterstützung von Wasser, Dampf und mechanischen Mitteln sind folgende Mittel zugelassen:

- *Peressigsäure, Citronensäure, Weinsäure*
- *Kalilauge*
- *Natronlauge*
- *Soda*
- *Schmierseife*
- *Kalilauge, Tenside (98 % abbaubar)*
- *Wasserstoffperoxid*
- *Ozon*
- *Schwefelige säure*
- *Alkohol*

Anhänge

Angang 1: Zur Kontrolle berechnigte Organisationen

Kontrollstelle	Kontaktaten
<i>Kontrollstellen in Deutschland</i>	
ABCERT AG	MartinstraÙe 42 - 44, 73728 Esslingen T: +49 711/ 351792 292 E: info@abcert.de W: www.abcert.de
Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH	Marientorgraben 3-5, 90402 Nürnberg T: +49 911 / 424390 E: DE.Info.BCS@kiwa.com W: www.kiwa.com
Ecocert Deutschland GmbH	ReichenaustraÙe 39, 78467 Konstanz T: +43 7531 / 81301 0 office.deutschland@ecocert.com W: www.ecocert.com
LACON GmbH	MoltkestraÙe 4, 77654 Offenburg T: +43 781 / 96679 200 E: lacon@lacon-institut.org W: www.lacon-institut.com
ÖkoP Zertifizierungs GmbH	Europaring 4, 94315 Straubing T: +43 9421 / 961090 E: biokontrollstelle@oekop.de W: www.oekop.de
QC & I GmbH	TiergartenstraÙe 32, 54595 Prüm T: +49 6551 147641 E: qci@qci.de W: www.lacon-institut.com
<i>Kontrollstellen in Österreich</i>	
Austria Bio Garantie GmbH	Königsbrunner StraÙe 8, 2202 Enzersfeld T: +43 2262 / 672212 E: enzersfeld@abg.at W: www.abg.at
SGS Austria Controll – Co. GesmbH	GrünbergstraÙe 15, Stiege 2, 6. Stock, 1120 Wien T: +43 1 / 5122567 0 E: sgs.austria@sgs.com W: www.sgs-kontrolle.at
SLK GesmbH	KleÙheimer StraÙe 8a, 5071 Wals T: +43 662 / 649483 0 E: office@slk.at W: www.slk.at
LACON GmbH	Am Teich 2, 4150 Rohrbach T: +43 7289 / 40977 E: office@lacon-institut.at W: www.lacon-institut.com
BIOS – Biokontrollservice Österreich	Feyregg 39, 4552 Wartberg T: +43 7587 / 7178 E: office@bios-kontrolle.at W: www.bios-kontrolle.at
LVA GmbH	Magdeburggasse 10, 3400 Klosterneuburg T: +43 2243 / 26622 0 E: service@lva.at W: www.lva.at
Zertifizierungsstelle LKV Austria	Auf der Gugl 3, 4021 Linz T: +43 50 / 6902 3130 E: zertifizierung@lkv-austria.at W: www.lkv.at

Herausgeber:

next bio e. V.

Hauptstraße 1

83352 Altenmarkt a. d. Alz

office@nextbio.de

www.nextbio.de

VR 202612

Registergericht Traunstein