

# Was ist ein BIO AUSTRIA-Produkt?

bio austria  
marketing



BIO AUSTRIA Produkte sind Produkte, die den von BIO AUSTRIA als Standardhalter vorgegebenen Richtlinien entsprechen und nachweislich von einer von BIO AUSTRIA anerkannten und staatlich akkreditierten Bio-Kontrollstelle kontrolliert wurde.

## Ein BIO AUSTRIA-Produkt kann auf zwei Ebenen hergestellt werden

### 1. Bäuerliche Ebene:

Zertifizierte BIO AUSTRIA Ware von bäuerlichen BIO AUSTRIA-Mitgliedsbetrieben oder von BIO AUSTRIA anerkannten bäuerlichen Betrieben z.B. Demeter

### 2. Gewerbliche Ebene:

Zertifizierte BIO AUSTRIA Ware von gewerblichen Partnern der BIO AUSTRIA Marketing GmbH

Die Verarbeitungsrichtlinienpunkte gelten für alle Verarbeiter von Lebensmitteln, deren Erzeugnisse mit einem BIO AUSTRIA-Hinweis (Bild- und/oder Wortmarke BIO AUSTRIA) gekennzeichnet ist.

## BIO AUSTRIA-Produkte müssen den BIO AUSTRIA-Verarbeitungsrichtlinien entsprechen

- **Monoprodukte** (sind Produkte, die nur aus einer Zutat bestehen) sind zu 100 % BIO AUSTRIA anerkannte Ware (von BIO AUSTRIA Mitgliedsbetrieben oder nach dem BIO AUSTRIA-Standard zertifizierten Betrieben) z.B. Pfefferminztee = Pfefferminzblätter sind zu 100 % BIO AUSTRIA- Rohstoffe
- **Zusammengesetzte Lebensmittel**, wenn die österreichischen Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs mindestens zu 2/3 aus Rohstoffen von landwirtschaftlichen BIO AUSTRIA-Mitgliedern stammen. Maximal 1/3 des gesamten Produktes darf aus EU-Bio-zertifizierten Rohstoffen bestehen (z.B. Apfel-Mango-Kompott = 2/3 des Kompotts sind Äpfel aus 100 % BIO AUSTRIA-

Landwirtschaft, 1/3 des Kompotts sind aus Bio-zertifizierten Betrieben, da z.B. Mangos nicht in BIO AUSTRIA-Qualität verfügbar sind)

- **Verarbeitungsprodukte** wenn die Zutaten Fleisch, Getreide, Milch, Eier, Kartoffel, Mais und deren Folge- oder Teilprodukte zu 100 % BIO AUSTRIA-anerkannte Ware (von BIO AUSTRIA- Mitgliedsbetrieben oder nach dem BIO AUSTRIA Standard zertifizierten Betrieben) sind (z.B. Nudeln – Eier u. Mehl = 100 % aus BA-Rohstoffen; Brot — Mehl = 100 % aus BIO AUSTRIA -Rohstoffen)
- Es werden ausschließlich **Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe** sowie andere zulässige Zutaten eingesetzt, wenn sie in der Positivliste unter Punkt 7.9 (siehe BIO AUSTRIA Produktions- und Verarbeitungsrichtlinien) angeführt sind. Diese Ausnahmen dürfen maximal bis zu 5 % des gesamten Produktes eingesetzt werden, z.B. Backbleche dürfen mit konventionellen Pflanzenölen eingefettet werden.
- Auf eine **durchgängige Trennung** der BIO AUSTRIA anerkannten Rohstoffe von den übrigen ist während Lagerung und Produktion zu achten.

## Wie erkenne ich als Händler, Einkäufer oder Konsument BIO AUSTRIA-Ware?

- Entweder am Markenzeichen BIO AUSTRIA\* direkt am Produkt
  - oder an der BIO AUSTRIA Auslobung auf Rechnungen und Lieferscheinen z.B. BIO AUSTRIA-Weizen.
  - Händler und Verarbeiter benötigen zusätzlich ein BIO AUSTRIA-Zertifikat (Produkt-, Chargen- oder Landwirte-Zertifikat).
- \*eingetragene Wort/Bildmarke des Vereins BIO AUSTRIA

