



Erlaubte Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Hilfsstoffe für Knospe-Produkte

Auf die Verwendung von Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen wird in Knospe-Produkten, wenn immer möglich, verzichtet; es sei denn, der Einsatz dieser Stoffe ist technologisch unabdingbar. Die Stoffe müssen natürlichen Ursprungs sein und hergestellt ohne Anwendung von Gentechnologie.

Die konventionelle Lebensmittelproduktion erlaubt über 300 Zusatzstoffe (ZuV). In der Bio-Lebensmittelproduktion sind etwa 50 Zusatzstoffe zugelassen. Die für die Verarbeitung von Bio-Produkten in Frage kommenden Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe sind im Anhang 3 der Verordnung des Eidgenössischen Departements für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) über die biologische Landwirtschaft aufgeführt.

Bio Suisse erlaubt nur einen Teil dieser Stoffe und die Zulassung durch Bio Suisse erfolgt produktspezifisch und wenn möglich in Bio-Qualität. Diese Liste ist eine Zusammenfassung aller erlaubter Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe für Knospe-Produkte. Sie ersetzt **nicht** die Konsultation der Bio Suisse Richtlinien für Verarbeitung und Handel.

1. Zusatzstoffe

Alle erlaubten Zusatzstoffe nach Verordnung des WBF über biologische Landwirtschaft (Anwendungsbedingungen f. Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs (siehe Anhang 3, Teil A dieser Verordnung (Link))	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten (aus Bio Suisse Richtlinien 2023 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))
E 153 Pflanzenkohle	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> Gekochte Eier: zum Färben und Stempeln der Eierschalen
E 160 b Annatto, Bixin, Norbixin	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 170 Calciumcarbonat	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> Speisesalz: als Antiklumpmittel Kräuter und Gewürze: als Antiklumpmittel Bouillon: als Antiklumpmittel Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden: als Säureregulator)
E 220 Schwefeldioxid	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> Wein und Schaumwein mit Maximalwerten (siehe Richtlinien) Obstwein und Fruchtwein mit Maximalwerten (siehe Richtlinien)
E 224 Kaliummetabisulfit	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> Wein und Schaumwein Obstwein und Fruchtwein

Alle erlaubten Zusatzstoffe nach Verordnung des WBF über biologische Landwirtschaft (Anwendungsbedingungen f. Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs (siehe Anhang 3, Teil A dieser Verordnung (Link)))	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten (aus Bio Suisse Richtlinien 2023 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))
E 228 Kaliumbisulfit	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein
E 250 Natriumnitrit oder E 252 Kaliumnitrat	E 250: Einsatz nur als Nitritpökelsalz E 252: Nur für Rohpökelfleisch und Rohwurstwaren → Siehe Höchstmengen BioV WBF
E 270 Milchsäure	Nur rein mikrobiologische Form zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Frischkäse und Quark: nur für Mozzarella • Frischkäse und Quark: nur zur Salzbadregulierung • Molkenkäse und Mascarpone: zur Proteinfällung • Säuglings- und Anfangsnahrung • Verarbeitete Fleischerzeugnisse: nur zur Konservierung von Naturdärmen • Obst- und Gemüseerzeugnisse inkl. Konserven** • Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe** • Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden) ** • Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenprotein: nur für die Herstellung von Tofu, welcher für die Weiterverarbeitung bestimmt, ist ohne weitere Erhitzung • Gekochte Eiprodukte • Spirituosen und Brände <p>**nur wenn die Säuerung nicht mit Zitronensaft/Zitronensaftkonzentrat erfolgen kann.</p>
E 290 Kohlendioxid	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Bier: nur zur Nachkarbonisierung von alkoholfreiem Bier • Wein und Schaumwein: als technisches Gas • Obstwein und Fruchtwein: als technisches Gas
E 296 Apfelsäure	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 300 Ascorbinsäure	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 301 Natriumascorbat	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 306 Stark tocopherolhaltige Extrakte	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Säuglingsanfangs- und Folgenahrung • Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren (inkl. Fertigmischungen: als Zusatzstoff in biologischen Trennmitteln. • Nahrungsergänzungsmittel als Pulver, Granulat Flüssigkeit, Kapseln oder Tabletten

<p>Alle erlaubten Zusatzstoffe nach Verordnung des WBF über biologische Landwirtschaft</p> <p>(Anwendungsbedingungen f. Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs (siehe Anhang 3, Teil A dieser Verordnung (Link)))</p>	<p>Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten (aus Bio Suisse Richtlinien 2023 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))</p>
<p>E 322 Lecithin</p>	<p>Nur biologisches Lecithin zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Säuglings- und Folgenahrung • Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren (inkl. Fertigmischungen: als Zusatzstoff in biologischen Trennmitteln. • Öle und Fette zum Braten oder Backen sowie zur Weiterverarbeitung: zur Herstellung von Marinadenfett/-öl • Margarine • Hefe und Hefeprodukte: für gecoatete Hefe • Schokolade-Instantpulver oder spezielle Couvertüren • Nahrungsergänzungsmittel als Kapseln oder Tabletten: als Emulgator
<p>E 325 Natriumlactat</p>	<p>Nicht erlaubt für Knospe Produkte</p>
<p>E 330 Zitronensäure</p>	<p>Nur rein mikrobiologische Form zugelassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frischkäse: nur für Mozzarella • Molkenkäse und Mascarpone: zur Proteinfällung • Käseerzeugnisse • Säuglingsanfangs- und Folgenahrung • Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze, Sprossen und Treiberei: als Zusatz im Prozesswasser • Obst- und Gemüsekonserven** • Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe: nur in Sirupen** • Konfitüren und Gelée • Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden) ** • Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen als Bestandteil von Backpulver • Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung: zur Entschleimung • Margarine • Zuckerarten und Produkte aus Zuckerarten** • Gelée und Gummizuckerwaren <p>**nur wenn die Säuerung nicht mit Zitronensaft/Zitronensaft-konzentrat erfolgen kann.</p>

Alle erlaubten Zusatzstoffe nach Verordnung des WBF über biologische Landwirtschaft (Anwendungsbedingungen f. Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs (siehe Anhang 3, Teil A dieser Verordnung (Link)))	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten (aus Bio Suisse Richtlinien 2023 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))
E 331 Natriumcitrat	Nur rein mikrobiologische Form zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Buttermilch, Molke, Milchgetränke und Milchlischgetränke • Rahm und Rahmprodukte: als Puffersalz für Kaffeerahm • Käseerzeugnisse: nur für Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen und Fertigfondue • Verarbeitete Fleischerzeugnisse
E 333 Calciumcitrat	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Konfitüre und Gelée • Zuckerarten: für Gelierzucker
E 334 L(+)-Weinsäure	Nur rein mikrobiologische Form oder aus Trauben gewonnen, zugelassen für <ul style="list-style-type: none"> • Konfitüre und Gelée • Teige, Brote Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen als Bestandteil von Backpulver • Wein und Schaumwein • Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten: für Gelierzucker • Gelée und Gummizuckerwaren • Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren: als Bestandteil von Backpulver
E 335 Natriumtartrat	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Teige, Brote Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen als Bestandteil von Backpulver • Gelée und Gummizuckerwaren
E 336 Kaliumtartrat	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Gelée und Gummizuckerwaren • Als Backpulverbestandteil
E 341 Monocalciumphosphat	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 392 Extrakte aus Rosmarin	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Verarbeitete Fleischerzeugnisse • Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze und Sprossen: als Zusatz im Prozesswasser • Obst- und Gemüseerzeugnisse inkl. Konserven: als Zusatz im Prozesswasser oder als Zutat in Gemüseerzeugnisse
E 400 Alginsäure	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 401 Natriumalginat	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 402 Kaliumalginat	Nicht erlaubt für Knospe Produkte

Alle erlaubten Zusatzstoffe nach Verordnung des WBF über biologische Landwirtschaft (Anwendungsbedingungen f. Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs (siehe Anhang 3, Teil A dieser Verordnung (Link))	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten (aus Bio Suisse Richtlinien 2023 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))
E 406 Agar-Agar	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Süssspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Konfitüre und Gelée • Gelée und Gummizuckerwaren Flan, Cremen)
E 407 Carrageen	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 410 Johannisbrotkernmehl	Nur biologisches Johannisbrotkernmehl zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Käseerzeugnisse: nur für Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen und Fertigfondue • Süssspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flan, Cremen) • Speiseeis und Sorbet • Säuglingsanfangs- und Folgenahrung • Suppen und Saucen
E 412 Guarkernmehl	Nur biologisches Guarkernmehl zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Süssspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flan, Cremen) • Speiseeis und Sorbet • Suppen und Saucen • Hefe und Hefeprodukte: nur für Hefecreme
E 414 Gummi arabicum	Nur biologisches Gummi arabicum zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Obst- und Gemüseerzeugnisse: als Überzugsmittel zum Umhüllen von Nüssen mit weiteren Zutaten wie Kräuter oder Gewürzen • Gelée und Gummizuckerwaren • Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse: als Überzugsmittel bei Mandeln/ Kaffeebohnen mit Schokoladen-couvertüre
E 415 Xanthan	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 418 Gellan	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 422 Glycerin	Nicht erlaubt für Knospe Produkte

<p>Alle erlaubten Zusatzstoffe nach Verordnung des WBF über biologische Landwirtschaft</p> <p>(Anwendungsbedingungen f. Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs (siehe Anhang 3, Teil A dieser Verordnung (Link)))</p>	<p>Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten (aus Bio Suisse Richtlinien 2023 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))</p>
<p>E 440 Pektin (i)</p>	<p>Nur in nicht amidierter Form zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frischkäse und Quark: zur Herstellung von Fruchtgrundstoffen für unterlegten Quark • Süssspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flan, Cremen) • Speiseeis und Sorbets: nur für Sorbet • Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe • Konfitüre und Gelée • Fruchtgrundstoffe und andere Grundstoffe für unterlegte und gerührte Joghurts und Milchprodukte, für Speiseeis und Sorbet • Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten: für Gelierzucker • Gelée und Gummizuckerwaren
<p>E 464 Hydroxypropylmethylcellulose</p>	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nahrungsergänzungsmittel als Kapseln oder Tabletten: als Kapselmaterial
<p>E 500 Natriumcarbonate</p>	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen: als Triebmittel im Backpulver • Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse: zur Alkalisierung
<p>E 501 Kaliumcarbonate</p>	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen: als Triebmittel im Backpulver • Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse: zur Alkalisierung
<p>E 503 Ammoniumcarbonate</p>	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen: als Triebmittel im Backpulver
<p>E 504 Magnesiumcarbonat</p>	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Speisesalz (als Antiklumpmittel) • Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen: als Triebmittel im Backpulver • Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden): als Säureregulator • Kräuter und Gewürze: als Antiklumpmittel • Bouillon: als Antiklumpmittel

Alle erlaubten Zusatzstoffe nach Verordnung des WBF über biologische Landwirtschaft (Anwendungsbedingungen f. Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs (siehe Anhang 3, Teil A dieser Verordnung (Link)))	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten (aus Bio Suisse Richtlinien 2023 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))
E 509 Calciumchlorid	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Käse: Zugabe zu pasteurisierter Käsereimilch und ins Salzbad
E 516 Calciumsulfat	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 524 Natriumhydroxid	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Nur zur Oberflächenbehandlung von Laugengebäck (Natronlauge)
E 551 Siliciumdioxid	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 553b Talkum	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 901 Bienenwachs	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 903 Canaubawachs	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Gelée und Gummizuckerwaren: als Überzugsmittel
E 938 Argon	Nur zugelassen als: <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein: als technisches Gas (darf nicht zum Durchperlen verwendet werden) • Obstwein und Fruchtwein: als technisches Gas
E 939 Helium	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 941 Stickstoff	Nur zugelassen als: <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein: als technisches Gas • Obstwein und Fruchtwein: als technisches Gas • Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen: als Schutzgas
E 948 Sauerstoff	Nur zugelassen als: <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein: als technisches Gas • Obstwein und Fruchtwein: als technisches Gas • Hefe und Hefeprodukte: als Verarbeitungshilfstoff
E 968 Erythrit	Nicht erlaubt für Knospe Produkte



2. Verarbeitungshilfsstoffe

Alle erlaubten Verarbeitungshilfsstoffe nach Verordnung des WBF über biologische Landwirtschaft) Anwendungsbedingungen für Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs (siehe Anhang 3, Teil B, Pkt. 1 dieser Verordnung (Link))	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten (aus Bio Suisse Richtlinien 2023 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))
Wasser	Analog Schweizer Bio-Verordnung
Calciumchlorid	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen: als Koagulationsmittel
Calciumcarbonat	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein
Calciumhydroxid	Nur zugelassen als: <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten: bei der Zuckerherstellung
Calciumsulfat	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen: als Koagulationsmittel
Magnesiumchlorid (Nigari)	<ul style="list-style-type: none"> • Nur zugelassen für: Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen: als Koagulationsmittel
Kaliumcarbonate	Analog Schweizer Bio-Verordnung
Kaliumbicarbonat	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein
Kaliumhydrogentartrat (Reinweinstein)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein
Natriumcarbonate	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten: zur Zuckerherstellung • Stärken, Kleber, Getreidesirupe und Stärkeverzuckerungsprodukte: zur pH-Werteeinstellung • Hefe und Hefeprodukte: zur pH-Wertregulierung • Öle & Fette zum Braten und Backen und zur Weiterverarbeitung: nur zum Entsäuern (anstelle physikalischer Entsäuerung)
Milchsäure	<ul style="list-style-type: none"> • Hefe und Hefeprodukte: nur zur PH-Werteregulierung
Zitronensäure	Nur rein mikrobiologische Form zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung: zur Entschleimung • Spirituosen und Brände • Stärken, Kleber, Getreidesirupe und Stärkeverzuckerungsprodukte: pH-Werteinstellung • Hefeherstellung: pH-Werteinstellung

Alle erlaubten Verarbeitungshilfsstoffe nach Verordnung des WBF über biologische Landwirtschaft) Anwendungsbedingungen für Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs (siehe Anhang 3, Teil B, Pkt. 1 dieser Verordnung (Link))	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten (aus Bio Suisse Richtlinien 2023 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))
Natriumhydroxid	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten: für die Zuckerherstellung
Naturgips	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten: für die Zuckerherstellung
Schwefelsäure	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten: pH-Regulierung des Wassers bei Zuckerextraktion
Salzsäure	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
Ammoniumhydroxid	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Gekochte Eierprodukte: als Hilfsstoff für Überzugsmittel
Wasserstoffperoxid	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
Kohlendioxid	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Schutzatmosphäre • Extraktionsmittel • Carbonation bei der Zucker-Rohsaftreinigung
Stickstoff	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Schutzatmosphäre • Bier: als Fördergas • Hefe und Hefeprodukte
Ethanol	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Bier: als Extraktionsmittel zur Hopfenextrakttherstellung • Gekochte Eiprodukte: als Lösungsmittel bei Eierfarben • Imkereiprodukte: als Extraktionsmittel bei Propolis Nur biologisches Ethanol zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten: für die Zuckerherstellung • Nahrungsergänzungsmittel: als Extraktionsmittel Nur Knospe-Ethanol zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden): als Extraktionsmittel • Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren: In Verkaufsteigen
Gerbsäure	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
Eiweissalbumin	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Als Schönungs- bzw. Klärungsmittel (Inland: Knospe-Qualität/Ausland: Bio-Qualität)

<p>Alle erlaubten Verarbeitungshilfsstoffe nach Verordnung des WBF über biologische Landwirtschaft)</p> <p>Anwendungsbedingungen für Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs (siehe Anhang 3, Teil B, Pkt. 1 dieser Verordnung (Link))</p>	<p>Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten (aus Bio Suisse Richtlinien 2023 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))</p>
<p>Erbsenprotein</p>	<p>Nur zugelassen für (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obst- und Gemüsesäfte, sowie Nektare und Sirupe • Wein und Schaumwein • Obstwein und Fruchtwein • Essig
<p>Kartoffelprotein</p>	<p>Nur zugelassen für (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein
<p>Kasein</p>	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Käse: als Lebensmittelklebstoff für Käselaiabetiketten • Obst- und Gemüsesäfte, sowie Nektare und Sirupe: als Klär- und Schönungsmittel • Wein und Schaumwein • Obst- und Fruchtwein • Essig <p>(Inland: Knospe-Qualität/Ausland: Bio-Qualität)</p>
<p>Gelatine</p>	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Käse: als Lebensmittelklebstoff für Käselaiab-etiketten <p>Nur zugelassen in Bio-Qualität für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Süssspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flan, Cremen) • Verarbeitete Fleischerzeugnisse • Obst- und Gemüsesäfte, sowie Nektare und Sirupe • Wein und Schaumwein • Obstwein und Fruchtwein • Essig • Gelee und Gummizuckerwaren
<p>Weinhefe</p>	<p>Nur zugelassen als Schönungsmittel für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein <p>(Inland: Knospe-Qualität/Ausland: aus Bio Suisse zertifizierten Betrieben)</p>
<p>Hausenblase</p>	<p>Nicht erlaubt für Knospe Produkte</p>
<p>Pflanzenöle</p>	<p>Analog Schweizer Bio-Verordnung</p>

<p>Alle erlaubten Verarbeitungshilfsstoffe nach Verordnung des WBF über biologische Landwirtschaft)</p> <p>Anwendungsbedingungen für Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs (siehe Anhang 3, Teil B, Pkt. 1 dieser Verordnung (Link))</p>	<p>Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten (aus Bio Suisse Richtlinien 2023 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))</p>
<p>Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung</p>	<p>Nur zugelassen als Filtrationshilfsmittel für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe • Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden) • Wein und Schaumwein • Obstwein und Fruchtwein • Spirituosen und Brände • Essig
<p>Aktivkohle</p>	<p>Nur zugelassen als Filtrationshilfsmittel für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe • Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden) • Stärken, Kleber, Getreidesirupe • Bier: alkoholfreiem Bier • Wein und Schaumwein: bei Most • Spirituosen und Brände • Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten: bei Kokosblütenzucker <p>Nur zugelassen zum Bleichen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung
<p>Talkum</p>	<p>Nicht erlaubt für Knospe Produkte</p>
<p>Bentonit</p>	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe: als Filtrationshilfsmittel • Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden): als Filtrationshilfsmittel • Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung: nur zum Bleichen) • Wein und Schaumwein • Obstwein und Fruchtwein: als Filtrationshilfsmittel • Spirituosen und Brände: als Filtrationshilfsmittel • Essig: als Filtrationshilfsmittel
<p>Reines Chitosan aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnen</p>	<p>Nur zugelassen für (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein
<p>Cellulose</p>	<p>Nicht erlaubt für Knospe Produkte</p>

Alle erlaubten Verarbeitungshilfsstoffe nach Verordnung des WBF über biologische Landwirtschaft) Anwendungsbedingungen für Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs (siehe Anhang 3, Teil B, Pkt. 1 dieser Verordnung (Link))	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten (aus Bio Suisse Richtlinien 2023 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))
Kieselgur	Nur zugelassen als Filtrationshilfsmittel für: <ul style="list-style-type: none"> • Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe • Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden) • Stärken, Kleber, Getreidesirupe und Stärkeverzuckerungsprodukte • Sojasauce und Flüssigwürze • Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung • Bier • Wein und Schaumwein • Obstwein und Fruchtwein • Spirituosen und Brände • Essig • Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse
Perlit	Nur zugelassen als Filtrationshilfsmittel für: <ul style="list-style-type: none"> • Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe • Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden) • Stärken, Kleber, Getreidesirupe und Stärkeverzuckerungsprodukte • Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung • Bier • Wein und Schaumwein • Obstwein und Fruchtwein • Spirituosen und Brände • Essig • Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse
Haselnusschalen	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
Reismehl	Nur als Knospe-Zutat erlaubt
Bienenwachs	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
Carnaubawachs	Nur zugelassen für (nur biologische Qualität): <ul style="list-style-type: none"> • Brote, Fein- und Dauerbackwaren: als Trennmittel • Gelée und Gummizuckerwaren: als Überzugsmittel
Essigsäure / Essig	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
Thiaminhydrochlorid	Nicht erlaubt für Knospe Produkt

<p>Alle erlaubten Verarbeitungshilfsstoffe nach Verordnung des WBF über biologische Landwirtschaft)</p> <p>Anwendungsbedingungen für Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs (siehe Anhang 3, Teil B, Pkt. 1 dieser Verordnung (Link))</p>	<p>Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten (aus Bio Suisse Richtlinien 2023 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))</p>
<p>Ammoniumphosphat (Diammoniumhydrogenphosphat)</p>	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein mit Maximalwerten (siehe Richtlinien) • Obstwein und Fruchtwein mit Maximalwerten (siehe Richtlinien)
<p>Heublumenpulver</p>	<p>Nur zugelassen für (Knospe-Qualität):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Käse: zur Förderung der Lochbildung
<p>Holzfasern</p>	<p>Nicht erlaubt für Knospe Produkte</p>

3. Nicht direkt eingesetzte Hilfsstoffe

<p>Alle erlaubten Hilfsstoffe nach Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft</p> <p>Anwendungsbedingungen für Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs (siehe Anhang 3, Teil B, Pkt. 2 dieser Verordnung (Link))</p>	
<p>Holz, Späne und Mehle von unbehandelten Hölzern</p>	<p>Unbehandeltes Holz, Späne und Mehle sämtlicher einheimischer Holzarten zum Räuchern</p>
<p>Klebstoffe, natürlicher Herkunft</p>	<p>Klebstoffe bestehend aus Lebensmitteln (z.B. Gelatine, Kasein) zum Kleben von Käse- und Fruchte- und Gemüsekleber für den Offenverkauf.</p> <p>An den Leim von Etiketten, welche direkt auf Früchte oder Gemüse angebracht werden, stellt Bio Suisse folgende Anforderungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basis Kautschuk - Lösungsmittel: nur Wasser oder nicht vergällter Trinkalkohol - Stabilisatoren sind zugelassen
<p>Natürliche Farbstoffe nach Artikel 95 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 (Stand 15. März 2022) über Lebensmittel tierischer Herkunft</p>	<p>Farben zum Färben und Stempeln von Eierschalen, zusammengesetzt aus folgenden Komponenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Natürliche färbende Frucht- und Gemüsesäfte, deren Konzentrate und Pulver, färbende Gewürze sowie andere färbende Lebensmittel — Färbende Hölzer und andere Pflanzenteile wie z. B. Blauholz, Gelbholz, Rotholz, Sandelholz, Walnusschale, Krappwurzel, Annattosamen, Malvenblüten, Maté — Farbstoffe, die natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommen und nach physikalischen Verfahren gewonnen werden: (Kurkumin [E 100], Riboflavine [E 101], Carotinoide [E 160], Xanthophylle [E 161], Beetenrot, Betanin [E 162], Anthocyane [E 163], Chlorophylle [E 140, E 141]). <p>Chemisch veränderte und naturidentische Farben sind generell verboten. Die pH-Einstellung ist erlaubt.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Cochenille, Karminsäure, Karmin [E 120]; Extrakt der Coccus Cacti einschliesslich der Ammoniakverbindungen — Pflanzenkohle (Carbo medicinalis vegetalis [E 153]): Pflanzenkohle mit Eigenschaften der medizinischen Kohle
<p>Schellack E 904</p>	<p>Erlaubt als Überzugsmittel für gekochte Eier. Schellack darf nicht chlorgebleicht sein</p>
<p>Ammoniumhydroxid</p>	<p>Erlaubt als Hilfsstoff für Überzugsmittel für gekochte Eier</p>
<p>Ca- und Mg-Silicat</p>	<p>Erlaubt als Hilfsstoff für Überzugsmittel für gekochte Eier</p>
<p>Asche</p>	<p>Bisher kein Gesuch, daher kein Entscheid.</p>
<p>natürliche tierische Fette</p>	<p>Analog Schweizer Bio-Verordnung</p>