

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, hergestellt ohne Anwendung von Gentechnologie.

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 (SR 910.181) vom 22. September 1997 (Stand am 31. Dezember 2018) aufgeführt.

Bio Suisse erlaubt nur einen Teil dieser Stoffe und die Zulassung durch Bio Suisse erfolgt produktspezifisch.

1. Zusatzstoffe

Alle erlaubten Zusatzstoffe nach Schweizer Bio-Verordnung	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten
E 153 Pflanzenkohle (Tier.: Geaschter Ziegenkäse, Morbier-Käse)	Bisher kein Gesuch und somit kein Entscheid dazu.
E 160 b Annatto, Bixin, Norbixin* (Tier.: Roter Leicester-Käse, Double-Gloucester-Käse, Cheddar u. Mimolette-Käse)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 170 Calciumcarbonat (Pfl., Tier.- Darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Speisesalz (als Antiklumpmittel) • Gewürze: Kräuter und Gewürze (als Antiklumpmittel) • Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden) (als Säureregulator) • Wein und Schaumwein
E 220 Schwefeldioxid oder E 224 Kaliummetabisulfit (Pfl.: nur für Obstweine (Wein aus anderem Obst als Weintrauben, einschl. Apfel und Birnenwein) Bei Obstwein 100 mg/l (*) Tier.: Met: 100 mg/l (*) (*) Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt in mg/l SO ₂)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein mit Maximalwerten (siehe Richtlinien) • Obstwein und Fruchtw Wein mit Maximalwerten (siehe Richtlinien)
E 250 Natriumnitrit oder E 252 Kaliumnitrat (Tier.: Fleischerzeugnisse: E 250: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO ₂ : 80 mg/kg E 252: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO ₃ : 80 mg/kg E 250: Rückstandshöchstmeng e, ausgedrückt in NaNO ₂ : 50 mg/kg E 252: Rückstandshöchstmeng e, ausgedrückt in NaNO ₃ : 50 mg/kg)	E 250: Einsatz nur als Nitritpökelsalz E 252: Nur für Rohpökelware und Rohwurstwaren

* Diese Zusatzstoffe werden zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet

(1) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse

Übergangsfrist bis 01.01.2019

▼ = Nur rein mikrobiologisch hergestellte Form für Knospe Produkte, natürlich GVO-frei

Pfl. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Tier. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Alle erlaubten Zusatzstoffe nach Schweizer Bio-Verordnung	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten
E 270 Milchsäure▼ (Pfl., Tier.)	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Käse (nur für Mozzarella) • Molkenkäse und Mascarpone • Molkenkonzentrat • 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) ** • Stärke (pH-Wertregulierung) • Primärhefe (pH-Wertregulierung) • Spirituosen und Brände • Gekochte Eiprodukte • Die Herstellung von Tofu, welcher für unerhitzte Weiterverarbeitung bestimmt ist. <p>**nur wenn die Säuerung nicht mit Zitronensaft/Zitronensaftkonzentrat erfolgen kann.</p>
E 290 Kohlendioxid (Pfl., Tier.)	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nachkarbonisierung von alkoholfreiem Bier • als technisches Gas bei der Weinbereitung
E 296 Apfelsäure (Pfl.)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 300 Ascorbinsäure (Pfl., Tier.: nur Fleischerzeugnisse) (1)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 301 Natriumascorbat (Tier.: Fleischerzeugnisse in Verbindung mit Nitrit oder Nitrat)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 306 Stark tocopherolhaltige Extrakte* (Pfl., Tier.- Antioxidationsmittel)	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Säuglingsnahrung
E 322 Lecithin** (Pfl. nur aus biolog. Rohstoffen, Tier.: Milcherzeugnisse; nur aus biologischer Rohstoffen) (1)	<p>Nur biologisches Lecithin zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spezielle Couverturen, Kakaopulver • Margarine • Gecoatete Hefe • Marinadenfett und -öl
E 325 Natriumlactat (Tier.: Milch- und Fleischerzeugnisse)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte

* Diese Zusatzstoffe werden zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet

(1) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse

Übergangsfrist bis 01.01.2019

▼ = Nur rein mikrobiologisch hergestellte Form für Knospe Produkte, natürlich GVO-Frei

Pfl. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Tier. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Alle erlaubten Zusatzstoffe nach Schweizer Bio-Verordnung	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten
E 330 Zitronensäure ▼ (Pfl., Tier.)	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Käse (nur für Mozzarella) • Molkenkäse und Mascarpone • Käseerzeugnisse • Obst- und Gemüseerzeugnisse (als Zusatz im Prozesswasser) • Obst- und Gemüsekonserven* * • Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare* * • Sirup • Konfitüre und Gelée • Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden) * * • Backpulver • Stärke (pH-Wertregulierung) • Primärhefe (pH-Wertregulierung) • Gelée und Gummizuckerwaren • Margarine • Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung (zur Entschleimung) • Fallweise bei Schaumwein • Zuckerarten und Produkte aus Zuckerarten* * <p>* * nur wenn die Säuerung nicht mit Zitronensaft/Zitronensaftkonzentrat erfolgen kann.</p>
E 331 Natriumcitrat ▼ (Pfl., Tier.)	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verarbeitete Fleischerzeugnisse • Kaffeerahm • Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen • Fertigfondue
E 333 Calciumcitrat ▼ (Pfl.)	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konfitüre und Gelée • Gelierzucker
E 334 L(+)-Weinsäure ▼ (Pfl., Tier.: Met)	<p>Oder aus Trauben gewonnen, zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konfitüre und Gelée • Als Backpulverbestandteil • Wein und Schaumwein • Gelée und Gummizuckerwaren • Gelierzucker
E 335 Natriumtartrat (Pfl.)	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gelée und Gummizuckerwaren • Als Backpulverbestandteil
E 336 Kaliumtartrat (Pfl.)	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gelée und Gummizuckerwaren • Als Backpulverbestandteil
E 341 Monocalciumphosphat (i) (Pfl.: Backtriebmittel)	<p>Nicht erlaubt für Knospe Produkte</p>

* Diese Zusatzstoffe werden zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet

(1) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse

Übergangsfrist bis 01.01.2019

▼ = Nur rein mikrobiologisch hergestellte Form für Knospe Produkte, natürlich GVO-Frei

Pfl. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Tier. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Alle erlaubten Zusatzstoffe nach Schweizer Bio-Verordnung	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten
E 392 Extrakte aus Rosmarin* (Pfl., Tier. - nur aus biologischer Produktion)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Kartoffelflocken • Verarbeitete Fleischerzeugnisse • Obst- und Gemüseerzeugnisse inkl. Konserven (als Zusatz im Prozesswasser oder als Zutat in Gemüseerzeugnisse) • Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze und Sprossen (als Zusatz im Prozesswasser)
E 400 Alginsäure (Pfl., Tier.: Milcherzeugnisse) (1)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 401 Natriumalginat (Pfl., Tier.: Milcherzeugnisse) (1)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 402 Kaliumalginat (Pfl., Tier.: Milcherzeugnisse) (1)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 406 Agar-Agar (Pfl., Tier.: Milch- und Fleischerzeugnisse) (1)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Süssspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flan, Cremen) • Konfitüre und Gelée • Gelée und Gummizuckerwaren
E 407 Carrageen (Pfl., Tier.: Milcherzeugnisse) (1)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 410 Johannisbrotkernmehl* (Pfl., Tier.)	Nur biologisches Johannisbrotkernmehl zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Süssspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flan, Cremen) • Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen und Fertigfondue • Suppe und Sauce • Speiseeis und Sorbet
E 412 Guarkernmehl* (Pfl., Tier.)	Nur biologisches Guarkernmehl zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Spezialbrote ohne Weizenmehl • Süssspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flan, Cremen) • Speiseeis und Sorbet • Suppe und Sauce • Hefecreme
E 414 Gummi arabicum* (Pfl., Tier.)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Gekochte Eiprodukte (als Überzugsmittel) Nur biologisches Gummi arabicum zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Spezielle Backwaren oder Konditoreiprodukte (als Überzugsmittel) • Gelée und Gummizuckerwaren • Nüsse/Mandeln mit Kräutern oder Gewürzen (als Überzugsmittel) • Mandel / Kaffeebohnen mit Schokoladencouvertüre (als Überzugsmittel)
E 415 Xanthan (Pfl., Tier.)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte

* Diese Zusatzstoffe werden zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet

(1) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse

Übergangsfrist bis 01.01.2019

▼ = Nur rein mikrobiologisch hergestellte Form für Knospe Produkte, natürlich GVO-Frei

Pfl. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Tier. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Alle erlaubten Zusatzstoffe nach Schweizer Bio-Verordnung	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten
E 418 Gellan (Pfl., Tier. – nur mit hohem Acylanteil zulässig)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 422 Glycerin (Pfl.: für Pflanzenextrakte und Aromastoffe; nur aus pflanzl. Herkunft)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 440 Pektin (i) * (Pfl., Tier.: Milcherzeugnisse) (1)	Nur in nicht amidierter Form zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Fruchtgrundstoffe für unterlegte Joghurts, Sauermilchprodukte, Quark, Sorbet • Süßspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flan, Cremes) • Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe • Konfitüre und Gelée • Gelée und Gummizuckerwaren • Gelierzucker
E 464 Hydroxypropylmethylcellulose (Pfl., Tier. - Herstellung von Kapselhüllen)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Nahrungsergänzungsmittel
E 500 Natriumcarbonate (Pfl., Tier.)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Backpulver • Stärkeherstellung (pH-Wertregulierung) • Hefe und Hefeprodukte (pH-Wertregulierung) • Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung (nur zum Entsäuern) • Zuckerherstellung
E 501 Kaliumcarbonate (Pfl.)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Backpulver
E 503 Ammoniumcarbonate (Pfl.)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Backpulver
E 504 Magnesiumcarbonate (Pfl.)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Speisesalz (als Antiklumpmittel) • Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden) (als Säureregulator) • Backpulver • Gewürze: Kräuter und Gewürze (als Antiklumpmittel)
E 509 Calciumchlorid (Tier.: Milchgerinnung)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Käse und Käseerzeugnisse
E 516 Calciumsulfat (Pfl.: Träger)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 524 Natriumhydroxid (Pfl.: Oberflächenbehandlung von Laugengebäck und zur Regulierung des pH-Wertes biologischer Aromastoffe)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Oberflächenbehandlung von Laugengebäck
E 551 Siliciumdioxid Gel oder kolloidale Lösung (Pfl.: für getrocknete Kräuter und Gewürze in Pulverform sowie Aromastoffe, Tier.: Aromastoffe)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 553b Talkum (Pfl., Tier.: Überzugmittel für Fleischerzeugnisse) (1)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte

* Diese Zusatzstoffe werden zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet

(1) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse

Übergangsfrist bis 01.01.2019

▼ = Nur rein mikrobiologisch hergestellte Form für Knospe Produkte, natürlich GVO-Frei

Pfl. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Tier. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Alle erlaubten Zusatzstoffe nach Schweizer Bio-Verordnung	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten
E 901 Bienenwachs (Pfl.: Überzugsmittel bei Konditorei- und Zuckerwaren; nur aus biologischer Bienenhaltung)	Nur biologisches Bienenwachs zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Gelée- und Gummizuckerwaren
E 903 Carnaubawachs # (Pfl.: Überzugsmittel bei Konditorei- und Zuckerwaren; nur aus biologischen Rohstoffen)	Nur biologisches Carnaubawachs zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Gelée- und Gummizuckerwaren
E 938 Argon (Pfl., Tier.)	Nur zugelassen als: <ul style="list-style-type: none"> • Technisches Gas bei der Weinbereitung
E 939 Helium (Pfl., Tier.)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
E 941 Stickstoff (Pfl., Tier.)	Nur zugelassen als: <ul style="list-style-type: none"> • Technisches Gas bei der Weinbereitung
E 948 Sauerstoff (Pfl., Tier.)	Nur zugelassen als: <ul style="list-style-type: none"> • Technisches Gas bei der Weinbereitung
E 968 Erythrit (Pfl., Tier.- nur aus biologischer Produktion ohne die Verwendung von Ionenaustauschverfahren)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte

* Diese Zusatzstoffe werden zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet

(1) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse

Übergangsfrist bis 01.01.2019

▼ = Nur rein mikrobiologisch hergestellte Form für Knospe Produkte, natürlich GVO-Frei

Pfl. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Tier. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

2. Verarbeitungshilfsstoffe

Alle erlaubten Verarbeitungshilfsstoffe nach Schweizer Bio-Verordnung	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten
Wasser (Pfl., Tier.) Trinkwasser im Sinne der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	Analog Schweizer Bio-Verordnung
Calciumchlorid (Pfl.: Koagulationsmittel)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen
Calciumcarbonat (Pfl.)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein
Calciumhydroxid (Pfl.)	Nur zugelassen als: <ul style="list-style-type: none"> • Kalkmilch bei der Zuckerherstellung
Calciumsulfat (Pfl.: Koagulationsmittel)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen
Magnesiumchlorid (Nigari) (Pfl.: Koagulationsmittel)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen
Kaliumcarbonate (Pfl.: Trocknen von Trauben)	<ul style="list-style-type: none"> • Analog Schweizer Bio-Verordnung
Natriumcarbonate (Pfl., Tier.) Primärhefe: nur zur Regulierung des pH-Werts bei der Hefeherstellung zulässig	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerherstellung (pH-Wertregulierung) • Hefeherstellung (pH-Wertregulierung) • Stärken, Kleber, Getreidesirupe und Stärkeverzuckerungsprodukte (pH-Wertregulierung) • Pflanzliche Fette: Na₂CO₃ (Soda): nur zum Entsäuern (anstelle physikalischer Entsäuerung)
Milchsäure▼ (Tier.: zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbadens bei der Käseherstellung) Primärhefe: nur zur Regulierung des pH-Werts bei der Hefeherstellung zulässig	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Käse (pH-Werteinstellung des Salzbadens) • Hefeherstellung (pH-Werteinstellung) • für die Herstellung von Tofu bei Weiterverarbeitung ohne weitere Erhitzung • Für verarbeitete, nicht pasteurisierte Hülsenfrüchte wie Hummus
Zitronensäure▼ (Pfl.; Tier.) Primärhefe: nur zur Regulierung des pH-Werts bei der Hefeherstellung zulässig	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung (zur Entschleimung) • Stärken, Kleber, Getreidesirupe und Stärkeverzuckerungsprodukte (pH-Werteinstellung) • Hefeherstellung (pH-Werteinstellung)
Natriumhydroxid (Pfl.: Zuckerherstellung und Herstellung von Öl (ausgenommen Olivenöl))	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerherstellung
Naturgips Pfl.: Zuckerherstellung	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerherstellung
Schwefelsäure (Pfl.: Zuckerherstellung; Tier.: Gelatineherstellung)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerherstellung (pH-Wertregulierung)

Alle erlaubten Verarbeitungshilfsstoffe nach Schweizer Bio-Verordnung	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten
Salzsäure (Tier.: Gelatineherstellung und zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbadens bei der Herstellung von Gouda-, Edamer und Maasdamer Käse, Boerenkaas, Friese und Leidse Nagelkaas)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
Ammoniumhydroxid (Tier.: Gelatineherstellung)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
Wasserstoffperoxid (Tier.: Gelatineherstellung)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
Kohlendioxid (Pfl., Tier.)	Nur zugelassen als: <ul style="list-style-type: none"> • Schutzatmosphäre • Extraktionsmittel • Carbonation bei der Zucker-Rohsaftreinigung
Stickstoff (Pfl., Tier.)	Nur zugelassen als: <ul style="list-style-type: none"> • Schutzatmosphäre
Ethanol (Pfl., Tier.- Lösungsmittel)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Gekochte Eiprodukte (als Lösungsmittel bei Eierfarben) Nur biologischer Ethanol zugelassen bei: <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerherstellung Nur Knospe-Ethanol zugelassen als: <ul style="list-style-type: none"> • Extraktionsmittel
Gerbsäure (Pfl.: Filtrierhilfe)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Herstellung von Rohrzucker (als Filtrierhilfe)
Eiweissalbumin (Pfl.)	Nur zugelassen als: <ul style="list-style-type: none"> • Schönungs- bzw. Klärungsmittel Inland: Knospe-Qualität/Ausland: Bio-Qualität
Kasein (Pfl.)	Nur zugelassen als: <ul style="list-style-type: none"> • Schönungs- bzw. Klärungsmittel Inland: Knospe-Qualität/Ausland: Bio-Qualität
Gelatine (Pfl.)	Nur zugelassen als: <ul style="list-style-type: none"> • Schönungs- bzw. Klärungsmittel in Bio-Qualität
Hausenblase (Pfl.)	Nur zugelassen als Schönungs- bzw. Klärungsmittel für: <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein • Obstwein und Fruchtwein • Essig
Pflanzenöle # (Pfl., Tier.- Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter; nur aus biologischer Produktion, Frist: 1.1.2020)	Analog Schweizer Bio-Verordnung
Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung (Pfl.)	Nur zugelassen als Filtrationshilfsmittel für: <ul style="list-style-type: none"> • Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe • Wein und Schaumwein • Obstwein und Fruchtwein • Essig • Spirituosen und Brände • Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden)

(1) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse

Übergangsfrist bis 01.01.2019

▼ = Nur rein mikrobiologisch hergestellte Form für Knospe Produkte, natürlich GVO-Frei

Pfl. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Tier. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Alle erlaubten Verarbeitungshilfsstoffe nach Schweizer Bio-Verordnung	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten
Aktivkohle (Pfl.)	Nur zugelassen für: <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) • Stärken, Kleber, Getreidesirupe (als Filter zum Entfärben) • Alkoholfreies Bier (als Filtrationshilfsmittel) • Most (als Filtrationshilfsmittel) • Spirituosen und Brände (als Filtrationshilfsmittel) • Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung (nur zum Bleichen)
Talkum (Pfl.: In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 553b)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
Bentonit (Pfl., Tier.: Verdickungsmittel für Met) (1)	Nur zugelassen für: <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) • Wein und Schaumwein (als Filtrationshilfsmittel) • Obstwein und Fruchtwein (als Filtrationshilfsmittel) • Essig (als Filtrationshilfsmittel) • Spirituosen und Brände (als Filtrationshilfsmittel) • Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung (darf nicht chemisch aktiviert sein, nur zum Bleichen)
Cellulose (Pfl., Tier.: Gelatineherstellung) (1)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
Kieselgur (Pfl., Tier.: Gelatineherstellung) (1)	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) • Bier • Wein und Schaumwein • Obstwein und Fruchtwein • Spirituosen und Brände • Essig • Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung • Sojasauce und Flüssigwürze

(1) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse

Übergangsfrist bis 01.01.2019

▼ = Nur rein mikrobiologisch hergestellte Form für Knospe Produkte, natürlich GVO-Frei

Pfl. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Tier. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Alle erlaubten Verarbeitungshilfsstoffe nach Schweizer Bio-Verordnung	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten
Perlit (Pfl., Tier.: Gelatineherstellung) (1)	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) • Bier • Wein und Schaumwein • Obstwein und Fruchtwein • Spirituosen und Brände • Essig • Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung
Haselnussschalen (Pfl.)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
Reismehl (Pfl.)	Nur als Knospe-Zutat erlaubt
Bienenwachs (Pfl.: Trennmittel; nur aus biologischer Bienenhaltung, Frist: 1.1.2020)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Brote, Fein- und Dauerbackwaren (als Trennmittel) • Biologische Qualität spätestens ab 1.1.2020
Carnaubawachs # (Pfl.: Trennmittel; nur aus biologischer Produktion, Frist: 1.1.2020)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Brote, Fein- und Dauerbackwaren (als Trennmittel) • Biologische Qualität spätestens ab 1.1.2020
Essigsäure / Essig (Tier.: nur aus biologischer Produktion; Für Fischverarbeitung, nur aus biotechnologischer Quelle, nicht mit oder aus GVO hergestellt)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
Thiaminhydrochlorid (Pfl.: Herstellung von Obstwein (einschl. Apfel- und Birnenwein) Tier.: Met)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
Diammoniumphosphat (Pfl.: Herstellung von Obstwein (einschl. Apfel- und Birnenwein); Tier.: Met)	Nur zugelassen bei: <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein wenn Formolzahl <14, mit Maximalwerten (siehe Richtlinien)
Holzfaser (Pfl., Tier.- beschränkt auf zertifiziertes, nachhaltig geschlagenes Holz. Das Holz muss frei von toxischen Bestandteilen sein (Behandlung nach dem Einschlag, natürlich vorkommende und mikrobielle Toxine)	Nicht erlaubt für Knospe Produkte

3. Nicht direkt eingesetzte Hilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung biologisch produzierter Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet werden dürfen

Alle erlaubten Hilfsstoffe nach Schweizer Bio-Verordnung Anhang 3 Teil B.2.	Alle erlaubten Hilfsstoffe nach Bio Suisse Richtlinien
Holz, Späne und Mehle von unbehandelten Hölzern (Raucherzeugung zum Räuchern für tier. und pfl. LM)	Unbehandeltes Holz, Späne und Mehle sämtlicher einheimischer Holzarten zum Räuchern

(1) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse

Übergangsfrist bis 01.01.2019

▼ = Nur rein mikrobiologisch hergestellte Form für Knospe Produkte, natürlich GVO-Frei

Pfl. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Tier. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Alle erlaubten Hilfsstoffe nach Schweizer Bio-Verordnung Anhang 3 Teil B.2.	Alle erlaubten Hilfsstoffe nach Bio Suisse Richtlinien
Klebstoffe, natürlicher Herkunft (Anbringen von Etiketten auf Käseläiben)	Klebstoffe bestehend aus Lebensmitteln (z.B. Gelatine, Kasein) zum Kleben von Käseläib-Etiketten Früchte- und Gemüsekleber für den Offenverkauf: An den Leim von Etiketten, welche direkt auf Früchte oder Gemüse angebracht werden, stellt Bio Suisse folgende Anforderungen: <ul style="list-style-type: none"> - Basis Kautschuk - Lösungsmittel: nur Wasser oder nicht vergällter Trinkalkohol - Stabilisatoren sind zugelassen
Natürliche Farbstoffe nach Artikel 95 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ⁴ über Lebensmittel tierischer Herkunft (Färben von Eierschalen)	Farben zum Färben und Stempeln von Eierschalen, zusammengesetzt aus folgenden Komponenten: — 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]). Chemisch veränderte und naturidentische Farben sind generell verboten. Die pH-Einstellung ist erlaubt. — Cochenille, Karminsäure, Karmin [E 120]: Extrakt der Coccus Cacti einschliesslich der Ammoniakverbindungen — Pflanzenkohle (Carbo medicinalis vegetalis [E 153]): Pflanzenkohle mit Eigenschaften der medizinischen Kohle
Schellack E 904 (Überzugsmittel für Eier)	Erlaubt als Überzugsmittel für gekochte Eier, Schellack darf nicht chlorgebleicht sein
Ammoniumhydroxid (Hilfsstoff für Überzugsmittel für Eier)	Erlaubt als Hilfsstoff für Überzugsmittel für gekochte Eier
Ca- und Mg-Silicat (Überzugsmittel für Eier)	Analog Schweizer Bio-Verordnung
Asche (Behandlung von Käserinde)	Bisher kein Gesuch, daher kein Entscheid.
natürliche tierische Fette (Überzugsmittel für Eier)	Analog Schweizer Bio-Verordnung
allgemein lebensmittelrechtlich zulässige Farbstoffe (Kennzeichnung von Eiern, Fleisch und Käse)	Farbstoffe zum Stempeln der Käserinde: — Natürliche färbende Frucht- und Gemüsesäfte, deren Konzentrate und Pulver, färbende Gewürze sowie andere färbende Lebensmittel — Farbstoffe, die natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommen und nach physikalischen Verfahren gewonnen werden (Kurkumin [E 100], Riboflavin [E 101], Carotinoide [E 160], Xanthophylle [E 161], Beetenrot, Betanin [E 162], Anthocyane [E 163], Chlorophylle [E 140]). - Chemisch veränderte und naturidentische Farben sind generell verboten. Die pH-Einstellung ist erlaubt. — Pflanzenkohle (Carbo medicinalis vegetalis [E 153]): Pflanzenkohle mit Eigenschaften der medizinischen Kohle

10.05.2019

(1) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse

Übergangsfrist bis 01.01.2019

▼ = Nur rein mikrobiologisch hergestellte Form für Knospe Produkte, natürlich GVO-Frei

Pfl. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)

Tier. Erlaubt bei der Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (evtl. mit Einschränkungen)