

BIO AUSTRIA Richtlinien



Marketing GmbH

Vegane Produktion



Bio, regional und sicher.

Inhalt

Wie ist ein veganes BIO AUSTRIA Produkt erkennbar?.....	3
Wer kann das BIO AUSTRIA Vegan-Logo nutzen?	3
Anforderungen an vegane BIO AUSTRIA Produkte	3
Kontrollen schaffen Sicherheit.....	4
Informationen bei weiteren Fragen.....	4

Impressum

BIO AUSTRIA Richtlinien - Vegane Produktion

Herausgeber

BIO AUSTRIA Marketing GmbH
Auf der Gugl 3/3.OG
4021 Linz



Marketing GmbH

T +43 732 654884 260
E office@bioaustria-marketing.at
W www.bioaustria-marketing.at
Firmenbuchnummer 360635x
UID-Nummer ATU66263045

Autorin

DI Andrea Grabmaier

Titelfoto

© Foto von Mariana Medvedeva auf Unsplash

Eine bewusste und gesunde Ernährung, auch ohne tierische Produkte, bekommt für viele Menschen eine immer größere Bedeutung. Größtenteils auf tierische Produkte zu verzichten, oder vegan zu leben, liegt im Trend – besonders bei jungen Menschen. Das BIO AUSTRIA Logo für vegane Produktion hilft dabei vegane BIO AUSTRIA Produkte leichter zu erkennen.

BIO AUSTRIA Produkte, die das BIO AUSTRIA Vegan-Logo tragen, entsprechen den BIO AUSTRIA Richtlinien und erfüllen zusätzliche Anforderungen an die vegane Produktion. Zertifiziert werden ausschließlich Lebensmittel.

Ein veganes BIO AUSTRIA Produkt besteht ausschließlich aus pflanzlichen Rohstoffen.

Wie ist ein veganes BIO AUSTRIA Produkt erkennbar?

Für Konsument:innen sind vegane BIO AUSTRIA Produkte anhand des BIO AUSTRIA Logos für vegane Produktion erkennbar. Dieses ist verpflichtend auf der Verpackung zertifizierter Produkte anzubringen und ersetzt das BIO AUSTRIA Markenzeichen. Die BIO AUSTRIA Zeichennutzungsbedingungen idgF sind einzuhalten.



Wer kann das BIO AUSTRIA Vegan-Logo nutzen?

Das BIO AUSTRIA Vegan-Logo kann von Mitglieds- und Partnerbetrieben von BIO AUSTRIA/BIO AUSTRIA Marketing, die vegane BIO AUSTRIA Lebensmittel erzeugen, beantragt werden.

Anforderungen an vegane BIO AUSTRIA Produkte

- Zutaten, Verarbeitungshilfs-, Zusatzstoffe einschließlich der Trägerstoffe und sonstige Erzeugnisse sind aus pflanzlichem Ursprung und laut BIO AUSTRIA Richtlinien für Produktion idgF zulässig. Erzeugnisse aus tierischem Ursprung sind auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen nicht erlaubt. Das bedeutet zum Beispiel keine:
 - Fleisch, Schlachtprodukte wie z.B. Kollagen
 - Fische, Fette von Fischen, Fischbestandteile oder andere Meerestiere
 - Eier wie z.B. von Geflügel oder Fischen
 - Milch, Milchbestandteile, Milcherzeugnisse
 - Honig, Gelée Royale, Propolis
 - Kein tierisches Wachs wie z.B. Bienenwachs oder Schellack
 - Aromen tierischer Herkunft
 - Träger-, Zusatz- und Hilfsstoffe aus/durch tierische/n Organismen gewonnen wie z.B. Lab, echtes Karmin
 - Verarbeitungshilfsstoffe aus tierischen Bestandteilen zur Klärung wie z.B. Gelatine, Hausenblase
- Die Lagerung von Ausgangserzeugnisse erfolgt klar getrennt von tierischen Produkten. Die Produktion pflanzlicher Erzeugnisse erfolgt möglichst räumlich, zumindest aber zeitlich getrennt von tierischen Produkten. Auf eine gründliche Reinigung bzw. ausreichende Spülchargen ist zu achten.
- Produkte mit Spurenkennzeichnung eines tierischen Erzeugnisses sind zulässig, wenn es sich um zufällige und technisch unvermeidbare Spuren handelt. Diese sind so gering wie möglich zu halten.
- Es muss mikrobielles Lab für die Produktion der veganen Produkte verwendet werden. Tierisches Lab ist für vegane Produkte nicht zugelassen.

Wir sichern BIO AUSTRIA Qualität.

- Nährmedien, die Bestandteile des Endprodukts sind, müssen vegan sein und die Kriterien für vegane Inhaltsstoffe erfüllen.
- Für Stoffe, die auch tierischen Ursprungs sein könnten wie z.B. Aromen, Farbstoffe, Milch- und Citronensäure, Lecithin, liegen Zusicherungserklärungen oder entsprechende Spezifikationen der Lieferanten vor.
- Die Kennzeichnung mit dem BIO AUSTRIA Vegan-Logo von Monoprodukten wie verpacktes Getreide und Tee ist nicht ausgeschlossen, aber es wird davon abgeraten.
- Bei Verpackungen ist der Verzicht von tierischen Anteilen gewünscht – müssen aber nicht zwingend vegan sein.



Foto: Zan Lazarevic auf Unsplash

Veganer Wein und Traubensaft

- Es wird auf den Einsatz der tierischer Most- und Weinbehandlungsmittels wie z.B. Eieralbumin, Speisegelatine, Hausenblase, Casein und Kaliumcaseinat verzichtet.
- Weitere Anforderungen sind in den BIO AUSTRIA Richtlinien für Produktion zu finden.

Bei der Kontrolle wird besonders auf kritische Zutaten geachtet und die Produktion wird auf vegane Kriterien überprüft.

Kontrollen schaffen Sicherheit

Die Kontrolle der veganen BIO AUSTRIA Produkte erfolgt im Zuge der jährlichen BIO AUSTRIA Kontrolle. Vor der Logonutzung muss die gesamte Rezeptur und Nutzung sämtlicher Verarbeitungshilfsstoffe offengelegt werden. Weitere Rezepturänderungen müssen vor Erstproduktion bekannt gegeben werden.

Informationen bei weiteren Fragen

Verarbeitungsbetriebe:

BIO AUSTRIA Marketing GmbH
Auf der Gugl 3/3.OG, 4021 Linz, Österreich
T +43 732 654884 260
E qm@bioaustria-marketing.at

Landwirtschaftliche Betriebe:

BIO AUSTRIA, Büro Linz
Auf der Gugl 3/3.OG, 4021 Linz, Österreich
T +43 732 654884
E qualitaetsmanagement@bio-austria.at

Grundlegende Informationen

BIO AUSTRIA Produktionsrichtlinien

<https://www.bio-austria.at/d/bauern/bio-austria-produktionsrichtlinien/>



BIO AUSTRIA Zeichennutzungsbedingungen

<https://www.bio-austria.at/d/partner/bio-austria-zeichennutzungsbedingungen/>



Weiterführende Informationen

BIO AUSTRIA Standard veganer Wein/Traubensaft

<https://www.bio-austria.at/d/bauern/wein-traubensaft-fuer-veganer-geeignet/>

