



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 2024 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 2024 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 Höchstmenge BioV WBF
E 270 Milchsäure	Nur rein mikrobiologische Form zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Frischkäse und Quark: nur für Mozzarella zur Proteinfällung • Frischkäse, Quark und gereifter Käse: zur Salzbadregulierung • Molkenkäse, Mascarpone, Grill- und Bratkäse, Paneer: zur Proteinfällung • Säuglingsanfangs- und Folgenahrung • 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) ** • Hefe- und Hefeprodukte: zur PH-Werteinstellung • Gekochte Eierprodukte • Spirituosen und Brände • Fermentierte/nicht fermentierte Milchproduktealternativen • Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenprotein: nur für die Herstellung von Tofu, welcher für die Weiterverarbeitung bestimmt, ist ohne weitere Erhitzung **nur wenn die Säuerung nicht mit Zitronensaft/Zitronensaftkonzentrat erfolgen kann.
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

<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 2024 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))</p>
<p>E 306 Stark tocopherolhaltige Extrakte</p>	<p>Nur zugelassen für:</p> <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>E 322 Lecithin</p>	<p>Nur biologisches Lecithin zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Säuglingsanfangs- 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>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 2024 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))</p>
<p>E 330 Zitronensäure</p>	<p>Nur rein mikrobiologische Form zugelassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frischkäse: nur für Mozzarella • Molkenkäse, Mascarpone, Grill- und Bratkäse, Paneer: zur Proteinfällung • Käseerzeugnisse • Säuglingsanfangs- und Folgenahrung • Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze, Sprossen und Treiberei: als Zusatz im Prozesswasser • Obst- und Gemüseerzeugnisse inkl. Konserven** • 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 • Stärken, Kleber, Getreidesirupe und Stärkeverzuckerungsprodukte: zur pH-Werteinstellung • Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung: zur Entschleimung • Margarine • Spirituosen und Brände • Hefe- und Hefeprodukte: zur pH-Wertregulierung • Zuckerarten und Produkte aus Zuckerarten** • Gelée und Gummizuckerwaren • Fermentierte / nicht fermentierte Milchproduktalternativen <p>**nur wenn die Säuerung nicht mit Zitronensaft/Zitronensaft-konzentrat erfolgen kann.</p>
<p>E 331 Natriumcitrat</p>	<p>Nur rein mikrobiologische Form zugelassen für:</p> <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
<p>E 333 Calciumcitrat</p>	<p>Nur zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konfitüre und Gelée • Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten: für Gelierzucker

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 2024 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))
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
E 335 Natriumtartrat	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Teige, Brote Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen: als Zutat im Backpulver • Gelée und Gummizuckerwaren: aus natürlichem Ursprung
E 336 Kaliumtartrat	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Teige, Brote Fein- und Dauerbackwaren (inkl. Fertigmehlmischungen): als Zutat im Backpulver • Gelée und Gummizuckerwaren: aus natürlichem Ursprung
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
E 406 Agar-Agar	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Süßspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flans, Cremen) • Konfitüre und Gelée • Gelée und Gummizuckerwaren • Fermentierte / nicht fermentierte Milchproduktalternativen
E 407 Carrageen	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 2024 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))</p>
<p>E 410 Johannisbrotkernmehl</p>	<p>Nur biologisches Johannisbrotkernmehl zugelassen für:</p> <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 • Drinks aus Getreide, Hülsenfrüchte, Hartschalenobst und Kernen • Fermentierte / nicht fermentierte Milchproduktealternativen
<p>E 412 Guarkernmehl</p>	<p>Nur biologisches Guarkernmehl zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Milchgetränke und Milchgetränkzubereitungen • Süssspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flan, Cremen) • Speiseeis und Sorbet • Suppen und Saucen • Hefe und Hefeprodukte: nur für Hefecreme • Drinks aus Getreide, Hülsenfrüchte, Hartschalenobst und Kernen • Fermentierte / nicht fermentierte Milchproduktealternativen
<p>E 414 Gummi arabicum</p>	<p>Nur biologisches Gummi arabicum zugelassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obst- und Gemüseerzeugnisse inkl. Konserven: 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
<p>E 415 Xanthan</p>	<p>Nicht erlaubt für Knospe Produkte</p>
<p>E 418 Gellan</p>	<p>Nicht erlaubt für Knospe Produkte</p>
<p>E 422 Glycerin</p>	<p>Nicht erlaubt für Knospe Produkte</p>

<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 2024 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"> • Quark: zur Herstellung von Fruchtgrundstoffen für unterlegten Quark • Süssspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flan, Cremes) • Speiseeis und Sorbets: nur für Sorbet • Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe • Konfitüre und Gelée • Fruchtgrundstoffe: für unterlegte Jogurts und Milchprodukte und Speiseeis und Sorbet • Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten: für Gelierzucker • Gelée und Gummizuckerwaren • Fermentierte / nicht fermentierte Milchproduktealternativen
<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 • Stärken, Kleber, Getreidesirupe und Stärkeverzuckerungsprodukte: pH-Werteinstellung • 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

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 2024 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))
E 504 Magnesiumcarbonat	Nur zugelassen für: <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 • Nahrungsergänzungsmittel als Pulver, Granulat oder Flüssigkeit: als Antiklumpmittel
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

<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 2024 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))</p>
<p>E 948 Sauerstoff</p>	<p>Nur zugelassen als:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein: als technisches Gas • Obstwein und Fruchtwein: als technisches Gas • Hefe und Hefeprodukte: als Verarbeitungshilfsstoff
<p>E 968 Erythrit</p>	<p>Nicht erlaubt für Knospe Produkte</p>



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 2024 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 • Nahrungsergänzungsmittel als Kapseln oder Tabletten
Calciumhydroxid (Kalkmilch)	Nur zugelassen für: <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)	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • 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"> • Hefe und Hefeprodukte: zur pH-Wertregulierung • Öle & Fette zum Braten und Backen und zur Weiterverarbeitung: nur zum Entsäuern (anstelle physikalischer Entsäuerung) • Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten: zur Zuckerherstellung
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
Natriumhydroxid	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten: für die Zuckerherstellung

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 2024 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))
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"> • Molke: zur pH-Werteinstellung • Verpackung unter Schutzatmosphäre • Obst- und Gemüseerzeugnisse: als Extraktionsmittel • Kaltegetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden): zur Entkoffeinierung • Gewürze, Würze, Bouillon, Suppen und Saucen: als 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 Hopfenextraktherstellung • 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"> • Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe: als Schönungs- bzw. Klärungsmittel (Inland: Knospe-Qualität/Ausland: Bio-Qualität)

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 2024 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))
Erbsenprotein	Nur zugelassen für (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen): <ul style="list-style-type: none"> • Obst- und Gemüsesäfte, sowie Nektare und Sirupe • Wein und Schaumwein • Obstwein und Fruchtwein • Essig
Kartoffelprotein	Nur zugelassen für (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen): <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein
Kasein	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Käse: als Lebensmittelklebstoff für Käselabietiketten • Obst- und Gemüsesäfte, sowie Nektare und Sirupe • Wein und Schaumwein • Obst- und Fruchtwein • Essig (Inland: Knospe-Qualität/Ausland: Bio-Qualität)
Gelatine	Nur zugelassen für: <ul style="list-style-type: none"> • Käse: als Lebensmittelklebstoff für Käselabietiketten Nur zugelassen in Bio-Qualität für: <ul style="list-style-type: none"> • Süssspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flan, Cremes) • Verarbeitete Fleischerzeugnisse • Obst- und Gemüsesäfte, sowie Nektare und Sirupe • Wein und Schaumwein • Obstwein und Fruchtwein • Essig • Gelee und Gummizuckerwaren
Weinhefe	Nur zugelassen als Schönungsmittel für: <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein (Inland: Knospe-Qualität/Ausland: aus Bio Suisse zertifizierten Betrieben)
Hausenblase	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
Pflanzenöle	Analog Schweizer Bio-Verordnung
Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	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) • Wein und Schaumwein • Obstwein und Fruchtwein • Spirituosen und Brände • Essig

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 2024 Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel (Link))
Bentonit	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 • Bier: alkoholfreiem Bier • Wein und Schaumwein: bei Most • Spirituosen und Brände • Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten: nur bei Kokosblütenzucker Nur zugelassen zum Bleichen für: <ul style="list-style-type: none"> • Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung
Talkum	Nicht erlaubt für Knospe Produkte
Bentonit	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 und Stärkeverzuckerungsprodukte: 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
Reines Chitosan aus Aspergillus niger gewonnen	Nur zugelassen für (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen): <ul style="list-style-type: none"> • Wein und Schaumwein
Cellulose	Nicht erlaubt für Knospe Produkte

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 2024 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
Haselnussschalen	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"> • Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren (inkl. Fertigmehlmischungen): 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 2024 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 Käseleib-Etiketten und Früchte- 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, Walnussschale, 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>Calciumsilicat E 552</p>	<p>Erlaubt als Überzugsmittel für gekochte Eier.</p>
<p>Magnesiumsilicat E 553a</p>	<p>Erlaubt als Überzugsmittel für gekochte Eier.</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>