



EU Bio und Naturland Öko im direkten Vergleich

Richtlinienvergleich EU-Bio-Verordnung Nr. 889/2008 mit den Naturland Richtlinien Verarbeitung bzgl. der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe¹

In der Verarbeitung von konventionellen Lebensmitteln können innerhalb der EU bis zu 320 Zusatzstoffe eingesetzt werden. Für Bio Produkte, welche die gesetzlichen Anforderungen erfüllen, sind 53 Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen. Naturland hat die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen auf 22 beschränkt.

E-Nr.	Bezeichnung	EU-Bio-Verordnung 889/2008 ²	Naturland Richtlinien Verarbeitung 05/2016	Anwendungsbedingung in den Naturland Richtlinien Verarbeitung 05/2016
E 153	Pflanzkohle	*		
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	*		
E 170	Calciumcarbonat	*	*	nur für Sauermilchkäse; für Hefe und als Rieselhilfe für Salz
E 220	Schwefeldioxid	*		
E 223	Natriummetabisulfit	*		
E 224	Kaliummetabisulfit	*		
E 250	Natriumnitrit	*	*	nur für Wurstwaren denen Nitritpökelsalz zugesetzt wird (max. 80 mg/kg Fleischbrät bei Rohwurst; max. 40 mg/kg Fleischbrät bei erhitzter Wurst)
E 252	Kaliumnitrat	*	*	nur für Rohwürste (max. 80 mg Kaliumnitrat/kg)
E 270	Milchsäure	*	*	nur für Rohwursthalbfabrikate, Milch- & Milchprodukte; Aquakultur; Oliven
E 290	Kohlendioxid	*		
E 296	Äpfelsäure	*		
E 300	Ascorbinsäure	*	*	nur in Kombination mit Natriumnitrit; in Kombination mit Obst und Gemüse nur in begründeten Einzelfällen
E 301	Natriumascorbat	*	*	nur in Kombination mit Natriumnitrit
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	*		
E 322	Lecithin	*	*	Sojalecithin nur aus ökologischer Erzeugung
E 325	Natriumlactat	*		
E 330	Zitronensäure	*	*	nur für Krebs- und Weichtiere; Hefe; in Kombination mit Obst und Gemüse nur in begründeten Einzelfällen
E 331	Natriumcitrat	*	*	nur als Kutterhilfsmittel für die Verarbeitung von nicht schlachtwarmem Fleisch und zur Verhinderung der Blutgerinnung; zur

¹ Es wurden nur Lebensmittelzusatzstoffe berücksichtigt, denen eine E-Nr. zugeordnet ist.

² Die Anwendungsbedingungen in der EU-Bio-Verordnung Nr. 889/2008 für die jeweiligen Lebensmittelzusatzstoffe gilt es zu beachten.

E-Nr.	Bezeichnung	EU-Bio-Verordnung 889/20082	Naturland Richtlinien Verarbeitung 05/2016	Anwendungsbedingung in den Naturland Richtlinien Verarbeitung 05/2016
				Herstellung von Koch- und Schmelzkäse; Aquakultur
E 333	Calciumcitrat	*	*	in Kombination mit Obst und Gemüse nur in begründeten Einzelfällen
E 334	Weinsäure (L(+)-)	*		
E 335	Natriumtartrat	*	*	als Basis für Backpulver
E 336	Kaliumtartrat	*	*	als Basis für Backpulver
E 341 (i)	Monocalciumphosphat	*		
E 392	Extrakt aus Rosmarin	*	*	nur aus ökologischer Erzeugung (siehe EU-Bio-Verordnung)
E 400	Alginsäure	*		
E 401	Natriumalginat	*		
E 402	Kaliumalginat	*		
E 406	Agar-Agar	*	*	nur aus ökologischer Erzeugung
E 407	Carrageen	*		
E 410	Johannisbrotkernmehl	*	*	nur aus ökologischer Erzeugung
E 412	Guarkernmehl	*	*	nur aus ökologischer Erzeugung
E 414	Gummi arabicum	*		
E 415	Xanthan	*		
E 418	Gellan	*		
E 422	Glycerin	*		
E 440 (i)	Pektin	*	*	
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*		
E 500	Natriumcarbonat	*	*	nur für Sauermilchkäse; als Basis für Backpulver; für Mikroalgen
E 501	Kaliumcarbonat	*	*	nur als Backtriebmittel (Pottasche)
E 503	Ammoniumcarbonat	*	*	nur als Backtriebmittel (Hirschhornsalz)
E 504	Magnesiumcarbonat	*		
E 509	Calciumchlorid	*	*	nur für Hart-, Schnitt-, halbfesten Schnitt- und Weichkäse
E 516	Calciumsulfat	*		
E 524	Natriumhydroxid	*	*	nur für Laugengebäck
E 551	Siliciumdioxid	*		
E 553b	Talkum	*		
E 901	Bienenwachs	*		
E 903	Carnaubawachs	*		
E 938	Argon	*		
E 939	Helium	*		
E 941	Stickstoff	*		
E 948	Sauerstoff	*		
E 968	Erythrit	*		
Zugelassene Lebensmittel-zusatzstoffe Gesamt		53	22	