

Einteilung in Kategorien

Zur übersichtlichen Darstellung der Produkte in der FiBL-Liste Öko-Verarbeitung nutzt das FiBL Kategorien. Bitte ordnen Sie Ihre Produkte diesen Kategorien zu, in dem Sie die von uns in der ersten Spalte vorgegebenen Codes (z. B. Z-1-4) beim Ausfüllen der Antragsformulare nutzen. Mehrfachnennungen sind möglich; bitte trennen Sie in diesem Fall die Codes mit Komma „，“. Das FiBL behält sich bei der Veröffentlichung der FiBL-Liste Öko-Verarbeitung ggf. Umgruppierungen vor.

Technologische Zutaten¹ und Zusatzstoffe	
T-1	Technologische Zutaten und Zusatzstoffe
T-1-1	Konservierungsstoffe
T-1-2	Antioxidantien
T-1-3	Synergisten und Komplexbildner für Antioxidantien
T-1-4	Emulgatoren
T-1-5	Verdickungs- und Geliermittel
T-1-6	Festigungsmittel (Oberflächenhärtung)
T-1-7	Schaumstabilisatoren
T-1-8	Trubstabilisatoren
T-1-9	Feuchthaltemittel
T-1-10	Mittel zur Erhaltung der Rieselfähigkeit
T-1-11	Überzugsmittel
T-1-12	Schutzgase
T-1-13	Säure- und pH-Regulatoren
T-1-14	Teigkonditionier- und Mehlbehandlungsmittel
T-1-15	Backtriebmittel
T-1-20	Sonstige Zusatzstoffe und technologische Zutaten
T-2	Säuren, Alkalien, Salze
T-2-1	Säuerungsmittel
T-2-2	Salzige Stoffe
T-2-2-1	Meersalz
T-2-2-2	Steinsalz
T-2-2-3	Siedesalz
T-2-2-4	Salzige Stoffe mit Algen
T-2-3	Sonstige salzige Stoffe
T-2-4	Alkalisch schmeckende Stoffe
T-2-10	Sonstige Säuren, Alkalien, Salze
T-3	Farbstabilisatoren
T-4	Präparate² für Fleischereien
T-4-1	Kutterhilfsmittel
T-4-2	Fertigmischung Rohwurst
T-4-3	Fertigmischung Brühwurst
T-4-4	Fertigmischung Kochwurst
T-4-5	Fertigmischung Pökelwaren
T-4-6	Fertigmischung Bratwurst
T-4-7	Marinaden
T-4-10	Sonstige Präparate für Fleischereien
T-5	Präparate für Bäckereien und Konditoreien
T-5-1	Präparate für Weißbrot
T-5-2	Brötchenbackmittel
T-5-3	Backcremes
T-5-4	Kuchen-Backmittel
T-5-5	Überzugsmittel
T-5-6	Teigsäuerungsmittel
T-5-7	Saftbinder
T-5-10	Sonstige Präparate für Bäckereien und Konditoreien
T-6	Präparate für weitere Gewerke

¹ technologische Zutaten = Lebensmittel mit technologischer Funktion

² Präparate = Zusammengesetzte Zutaten mit technologischer, sensorischer oder nutritiver Funktionalität

T-7	Stoffe mit nährenden und diätetischen Funktionen
T-7-1	Vitamine und Provitamine
T-7-10	Sonstige Stoffe mit nährenden und diätetischen Funktionen
Aromastoffe	
A-1	Aromastoffe für Getränke
A-1-1	Aromastoffe für alkoholische Getränke
A-1-2	Aromastoffe für nicht-alkoholische Getränke
A-1-3	Aromastoffe für trockene Getränke (Tee, Kaffee etc)
A-1-10	Sonstige Aromastoffe für Getränke
A-2	Aromastoffe salzig
A-3	Aromastoffe süß
A-3-1	Aromastoffe für Bäckereien/ Konditoreien
A-3-2	Aromastoffe - allgemein
A-3-3	Aromastoffe für Eis
A-3-10	Sonstige Aromastoffe süß
A-10	Sonstige Aromastoffe
Technologische Hilfsstoffe einschließlich zusammengesetzter technischer Hilfsstoffe	
H-1	Säure- und pH-Regulatoren
H-2	Hydrolyse- und Inversionsmittel
H-3	Formtrennmittel
H-4	Schaumverhütungsmittel
H-5	Entfärbungsmittel
H-6	Klärmittel
H-7	Filterhilfsmittel
H-8	Trocknungsmittel
H-9	Frischhalteemittel für Obst und Gemüse
H-10	Technologischer Hilfsstoff zur Wurstherstellung
H-20	Sonstige technologische Hilfsstoffe
Mikroorganismen	
X-1	Kulturen für Milchprodukte
X-1-1	Mesophile Starterkulturen
X-1-2	Thermophile Starterkulturen
X-1-3	Kefirkulturen
X-1-4	Käsereifungskulturen
X-1-5	Oberflächenkulturen
X-1-6	Schimmelpilzkulturen
X-1-7	Hartkäsekulturen
X-1-10	Sonstige Kulturen für Milchprodukte
X-2	Fleischkulturen
X-2-1	Rohwurst - Säurebildung
X-2-2	Rohschinken
X-2-10	Sonstige Fleischkulturen
X-3	Weinkulturen
X-4	Probiotika
X-5	Backhefen
X-6	Starterkulturen für Sauergemüse
X-7	Reinzuchtsauer
X-8	Bierhefen
X-10	Sonstige Mikroorganismen

Enzyme	
Y-1	Enzyme für die Milchverarbeitung
Y-1-1	Lab
Y-1-2	Labersatz
Y-1-10	Sonstige Enzyme für die Milchverarbeitung
Y-2	Enzyme zur Frucht- und Obstsaftgewinnung
Y-3	Enzyme zur Weinherstellung
Y-4	Enzyme für die Herstellung von Backwaren
Y-5	Enzyme für die Herstellung von Hefe
Y-6	Enzyme für die Herstellung von Stärkesirupherstellung
Y-10	Sonstige Enzyme
Zutaten	
Z-1	Öle und Fette
Z-1-1	Speiseöle
Z-1-2	Speisefette
Z-1-3	Fritieröle und -fette
Z-1-4	Tourierfette
Z-1-10	Sonstige Öle und Fette
Z-2	Gewürze und Kräuter
Z-2-1	Einzelgewürze und -kräuter
Z-2-2	Gewürz- und Kräutermischungen
Z-2-3	Gewürze und Kräuter, frisch
Z-2-4	Gewürze und Kräuter, Konserven
Z-2-5	Gewürz- und Kräuterextrakte
Z-3	Fruchtzubereitungen
Z-3-1	Fruchtzubereitungen für Milchprodukte
Z-4	Früchte und Fruchterzeugnisse
Z-4-1	Früchte, frisch
Z-4-2	Früchte, Konserven
Z-4-3	Früchte, gefroren
Z-4-4	Früchte, getrocknet
Z-4-4-1	Getrocknete ganze Früchte
Z-4-4-2	Fruchtpulver und -granulate
Z-4-5	Früchte gesaftet
Z-4-5-1	Direktsaft
Z-4-5-2	Fruchtsaftkonzentrat
Z-4-5-3	Fruchtsaft aus Konzentrat
Z-4-5-4	Fruchtpulpe
Z-4-5-5	Fruchtextrikte
Z-5	Gemüse und Gemüseerzeugnisse
Z-5-1	Gemüse, frisch
Z-5-2	Gemüse, Konserven
Z-5-3	Gemüse, gefroren
Z-5-4	Gemüse, getrocknet
Z-5-4-1	Getrocknetes Gemüse
Z-5-4-2	Gemüsepulver und -granulate
Z-5-5	Gemüse, gesaftet
Z-5-5-1	Gemüsesaft
Z-5-5-2	Gemüsesaftkonzentrat
Z-5-5-3	Gemüsepulpe
Z-5-5-4	Gemüseextrakte
Z-6	Algen und Algenprodukte
Z-7	Ölsaaten
Z-7-1	Ölsaaten, ganz
Z-7-2	Ölsaaten, zerkleinert
Z-8	Blüten
Z-8-1	Blüten, frisch
Z-8-2	Blüten, Konserven
Z-8-3	Blüten, getrocknet
Z-8-4	Blüten, Pulpe
Z-8-5	Blütenextrakt

Z-10	Weitere Pflanzen
Z-10-1	Weitere Pflanzen, frisch
Z-10-2	Weitere Pflanzen, Konserve
Z-10-3	Weitere Pflanzen, gefroren
Z-10-4	Weitere Pflanzen, getrocknet
Z-10-5	Weitere Pflanzen, getrocknet, ganz
Z-10-6	Pflanzenpulver und -granulate
Z-10-7	Pflanzen, gesaftet
Z-10-8	Pflanzenpulpe
Z-10-9	Pflanzensaftkonzentrat
Z-10-10	Pflanzensaft
Z-10-11	Pflanzenextrakte
Z-50	Trägerstoffe
Z-51	Färbende Stoffe
Z-52	Süßende Stoffe
Z-53	Ballaststoffe
Z-90	Sonstige Zutaten
Z-90-10	Eiprodukte
Z-90-20	Bienenerzeugnisse
Z-90-20-1	Honig
Z-90-20-2	Honigpulver
Z-90-20-3	Bienenwachs
Z-90-20-4	Propolis
Z-90-20-5	Gelée Royal