

ÖKOP Zertifizierungs GmbH

Staatlich zugelassene Kontrollstelle

Code-Nr. DE-ÖKO-037

Rundbrief 2015



INHALTSVERZEICHNIS

1.	Grundsätzliche Regelungen für ausgewählte Bereiche	3
1.1	Wareneinkauf	3
1.2	Lagerung	3
1.3	Produktion	4
1.4	Dokumentation und Meldepflichten	5
1.5	Warenausgang	6
2.	Produktionsvorschriften zu einzelnen Verarbeitungsbereichen	7
2.1	Brot und Backwaren	7
2.2	Fleischverarbeitung	7
2.3	Milchverarbeitung	7
2.4	Obstwein	7
2.5	Wein	7
2.6	Gastronomie	8
2.7	Herstellung von Futtermittel	11
2.8	Informationen für Importbetriebe (Importe aus Nicht-EU-Ländern)	12
3.	Kennzeichnung	16
3.1	Kennzeichnung verpackter Lebensmittel	16
3.2	Kennzeichnungsvorschriften	19
3.3	Kennzeichnung von biologischen Futtermitteln	25
4.	Kontrollpflicht	27
4.1	Kontrollpflicht für Handel und Onlineshop-Betreiber	27
5	Anhang VIII	28
6.	Kontrolle 2015	32
6.1	Kontrolltermine	32
6.2	Vorbereitung der Betriebsinspektion	32
6.3	Sanktionskatalog	32
7.	Weitere Informationen, Links und Kontakte	33
7.1	Internetverzeichnis der Öko-Betriebe	33
7.2	ÖkoP-Homepage	33
7.3	Fachinformationen und Links	33
7.4	Beratung und Information	33
7.5	Rechtsvorschriften und zuständige Behörden	34
7.6	Gentechnik	34
8.	Mitarbeiter der ÖkoP Zertifizierungs GmbH	34
	Die 12 wichtigsten „Bio-Regeln“ für die Zertifizierung	35

1. Grundsätzliche Regelungen

Von jedem kontrollpflichtigen Unternehmen ist eine Betriebsbeschreibung mit Maßnahmenplan zu erstellen. Damit soll aufgezeigt werden, in welcher Art und Weise die Vorgaben der EU-Bio-Verordnung umgesetzt werden. Bei allen Abläufen sind die kritischen Stufen zu identifizieren und entsprechende Maßnahmen festzulegen, wie beispielsweise Vermischungen, Verwechslungen oder Kontaminationen vermieden werden sollten.

In dieser Zusammenstellung werden die wichtigsten Maßnahmen erläutert.

1.1 Wareneinkauf

Das System der Herkunftssicherung ist eines der wichtigsten Instrumente im Handel und in der Verarbeitung von biologischen Erzeugnissen. Es dürfen nur biologische Rohstoffe und biologische Halbfabrikate eingesetzt werden. Beim Einkauf muss daher folgendes beachtet werden:

- a) Landwirtschaftliche Erzeugnisse, die in der biologischen Landwirtschaft und Verarbeitung eingesetzt werden, dürfen nur von zertifizierten (d.h. dem Kontrollverfahren unterstellten) Unternehmen stammen.
Entsprechende Bescheinigungen aller Lieferanten sind **vor** der Verwendung der Erzeugnisse einzuholen.
- b) Die Erzeugnisse müssen die korrekten Kennzeichnungen führen. Dazu gehört, dass sowohl auf dem Etikett als auch auf allen Liefer- und Rechnungspapieren die Ware als biologisches Erzeugnis gekennzeichnet ist und jeweils die Codenummer der Kontrollstelle angegeben ist (DE-ÖKO-037).
- c) Bei der Warenannahme sind die Angaben auf den Etiketten und Lieferpapieren zu überprüfen.
 - Name und Anschrift des Erzeugers/Aufbereiters
 - Korrekte Kennzeichnung mit Bio-Hinweis
 - Codenummer der Kontrollstelle
 - Verschluss der Verpackung und Behältnisse
 - Übereinstimmung der Daten mit den Angaben auf der Bescheinigung (früher Zertifikat)

Die Überprüfung ist durch einen Prüfvermerk z.B. per Unterschrift auf einem Begleitschein, Lieferschein oder im Wareneingangsbuch nachzuweisen. Bei unkorrekter Auslobung ist eine Zurückweisung der Waren oder eine sofortige Richtigstellung durch den Lieferanten notwendig.

1.2 Lagerung

Grundsätzlich gilt, dass vor der Einlagerung ökologischer Erzeugnisse eine Reinigung der Lagerplätze erfolgen muss. Kontaminationen mit nicht gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 zugelassenen Mitteln führen zum Vermarktungsverbot der betroffenen Partien.

Damit es bei gleichzeitiger Einlagerung von ökologischen und nicht-ökologischen Erzeugnissen zu keinen Verwechslungen oder Vermischungen kommen kann, muss eine eindeutige Identifizierbarkeit der biologischen Produkte gewährleistet sein. Die Trennung kann beispielsweise durch eine eindeutige Kennzeichnung eines Regals oder eines Lagerplatzes erfolgen.

1.3 Produktion

1.3.1 Trennung

Werden im Betrieb nicht-ökologische Erzeugnisse aufbereitet/verarbeitet, kann die Bio-Produktion nur nach Reinigung aller genutzten Arbeitsgeräte, Arbeitsflächen, Maschinen usw. durchgeführt werden. Eine Reinigung ist mit allen Reinigungsmitteln möglich, die für den Lebensmittelbereich zugelassen sind. Eine zeitliche oder räumliche Trennung bei den Produktionsabläufen ist erforderlich und beugt Vermischungen vor. In den Produktionsräumen ist die Trennung der Rohstoffe (entspr. Kennzeichnung der separaten Behältnisse) sicherzustellen.

1.3.2 Zutaten

Es sind keine Zutaten erlaubt, die gentechnisch verändert sind oder aus und durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellt wurden. Dies kann insb. organische Säuren (Zitronensäure), Aromen, Enzyme, Mikroorganismen oder auch Zusatzstoffe betreffen. Um das auszuschließen, dass derartige Erzeugnisse ohne Einsatz von Gentechnik hergestellt wurden ist einer Verkäuferbestätigung einzuholen.

Im Regelfall müssen **alle** landwirtschaftlichen Zutaten (= 100%) eines Bio-Produktes **aus der biologischen Landwirtschaft** stammen. **Nicht-ökologisch erzeugte Zutaten dürfen nur bis zu einem maximalen Anteil von 5% verwendet werden, wenn sie im Anhang IX der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 als zulässig gelistet sind** oder nach einem durch die Verordnung geregelten Antragsverfahren genehmigt wurden. Im Verzeichnis der Zutaten ist anzugeben, welche davon ökologisch oder nicht-ökologisch erzeugt wurden, beispielsweise mit Sternchen.

1.3.3 Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe

Der weitgehende Verzicht auf Zusatzstoffe spielt in der Verarbeitung ökologischer Erzeugnisse eine zentrale Rolle. Welche **Zusatzstoffe und technischen Hilfsstoffe** zugelassen sind, ist in den Anhängen der Öko-Verordnung 889/2008 (VIII A und VIII B) genau geregelt. **Enzyme**, die normalerweise als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden sind bei der Herstellung biologischer Lebensmittel erlaubt. Als **Lebensmittelzusatzstoffe** können Sie nur verwendet werden, wenn sie in der Liste der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe aufgeführt sind. Natürliche **Aromen** und Aromaextrakte dürfen verwendet werden. Die in der Lebensmittelpraxis dabei eingesetzten Formulierungen von Zusatzstoffen, inklusive Standardisierungs-/Trägersubstanzen bleiben zulässig. Beachten sie als Verbandsbetrieb bezüglich der Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe zusätzlich die Richtlinien der Verbände.

Die im Anhang VIII der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 gelisteten und dort mit Sternchen gekennzeichneten Stoffe, **Annato, Bixin, Norbixin, stark tocopherolhaltige Extrakte, Lecithin, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Gummi arabicum, Pektin** werden zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet und müssen somit bei der Berechnung von maximal 5% nach Anhang IX der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 zulässigen Zutaten berücksichtigt werden.

NEU: Hefe und Hefeprodukte gelten ab 01.01.2014 als landwirtschaftliche Produkte. (Dies ist bei der Berechnung der maximal 5% nach Anhang IX der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 zulässigen Zutaten zu beachten!) Für die Herstellung biologischer Hefe sind ausschließlich ökologisch erzeugte Substrate einzusetzen. Unter Berücksichtigung weiterer nicht-ökologischer Zutaten darf nicht-biologische Hefe über den 01.01.2014 hinaus bis max. 5 % eingesetzt werden. Bei Einsatz von mehr als 5 % nicht biologischer Zutaten gemäß Anhang IX der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 muss dann Bio-Hefe eingesetzt werden. Überprüfen Sie Ihre Rezepturen.

Die Kommission hat die zuständigen Behörden ermächtigt, das **Färben und Konservieren von gekochten Bioeiern** mit naturidentischen Farben und natürlichen Lacken während der Osterzeit zuzulassen (**zugelassene Farbstoffe:** E 100 (natürlichen Ursprungs), E 101 (natürlichen Ursprungs), E 120, E 132 (natürlichen Ursprungs), E 140, E 153, E 160 a, E 160 b, E 160 c, E 161 b, E 162, E 163, E 172 sowie Eisenoxide und -hydroxide (gelb, rot, schwarz) sowie **färbende Naturmaterialien:** färbendes Pflanzenmaterial einschließlich färbender Hölzer (z.B. Rot-, Gelb-, Sandelholz, Wurzeln der Färberröte, Walnussschalen, Mateteblätter; **Überzugstoffe:** E 464, E 904 **Hilfsstoffe:** Zitronensäure Ethanol).

1.3.4 Rezepturen

Zu allen Produkten (Brot-, Wurst-, Käseartikel usw.) müssen Rezepturen, mit Zutatenlistung und entsprechenden Mengenangaben erstellt werden. Bei jeder Zutat muss der Status (bio, Verbandsware) angegeben werden.

Die Wareneingangsdokumentation erfolgt im Regelfall durch die separate Ablage der Lieferscheine oder Rechnungen, beispielsweise in einem Ordner. Bei Inspektionen werden die Lieferscheine/Rechnungen berücksichtigt.

Auch für die verkauften Mengen der Lebensmittel und Zutaten müssen prüffähige Aufzeichnungen gesammelt werden. In einigen Betrieben sind elektronische Warenwirtschaftssysteme im Einsatz, aus denen solche Daten gewonnen werden können. In anderen Betrieben können auf entsprechende Aufzeichnungen über das Kassensystem zugegriffen werden. Natürlich gibt es auch Betriebe und Einrichtungen, die nicht über solche Systeme verfügen. Je nach Art des Bio-Einsatzes gilt es hier, zusammen mit der Kontrollstelle praktikable und passende Lösungen zu finden.

1.4 Dokumentation und Meldepflichten

Jedes Unternehmen hat Aufzeichnungen vorzulegen aus denen die Warenströme nachzuvollziehen sind. Dazu gehören: Wareneingangsbelege, Produktionsaufzeichnungen, Inventurdaten und Warenausgangsbelege.

Die Wareneingangsdokumentation erfolgt im Regelfall durch die separate Ablage der Lieferscheine oder Rechnungen, beispielsweise in einem Ordner. Zur Kontrolle müssen die Lieferscheine/Rechnungen vorgelegt werden.

Auch für die verkauften Mengen der Lebensmittel und Zutaten müssen prüffähige Aufzeichnungen gesammelt werden. In einigen Betrieben sind elektronische Warenwirtschaftssysteme im Einsatz, aus denen diese Daten abzurufen sind, teilweise ist es auch möglich über das elektronische Kassensystem entsprechende Aufzeichnungen Zugriff zu erhalten.

Grundsätzlich gilt, dass je nach Art des Bio-Einsatzes, zusammen mit der Kontrollstelle praktikable und passende Lösungen zum Abgleich der Daten zu finden.

Mitteilung betrieblicher Änderungen

Der verantwortliche Unternehmer muss der Kontrollstelle fristgerecht jede Änderung der Beschreibung oder der Maßnahmen/Vorkehrungen siehe Kapitel 1 ursprünglichen Kontrollvorkehrungen mitteilen. Dies gilt insbesondere bei,

- Inhaberwechsel
- Betriebstättenwechsel
- Zusätzlicher Produktions- oder Lagerstandort
- neue Produktschiene usw.

1.5 Warenausgang

1.5.1 Mindestangaben auf Rechnungs- und Lieferscheinbelegen

Im Rahmen der Kontrollen wird immer wieder festgestellt, anhand von Warenein- und –ausgangsbelegen die Bio-Qualität der gelieferten Produkte nicht eindeutig nachgewiesen werden kann.

Um diesen Nachweis zu führen ist auf allen Belegen der Status (biologisch oder nichtbiologisch) der gelisteten Produkte anzugeben.

Bitte beachten Sie dazu die gelben Markierungen auf den unten skizzierten Musterrechnungen. Damit sollen die nach den Kennzeichnungsregeln der Bioverordnung erforderlichen Angaben auf Ein- und Ausgangsbelegen hervorgehoben werden.

1. Codenummer der Kontrollstelle des Rechnungsstellers (z.B. DE-ÖKO-037)
2. Bio-Hinweis bei den gelisteten Bio-Produkten

In folgender Art und Weise sollte die Kennzeichnung erfolgen (siehe Musterrechnungen):

1. der Begriff „öko“ oder „bio“ wird direkt beim Produktnamen hinzugefügt
2. oder es wird auf den Belegen darauf hingewiesen, dass, die gelisteten Artikel generell aus der biologischen Landwirtschaft stammen

Beispiele für eine korrekte Ausweisung der Bio-Artikel:

Musterrechnung Variante I						
Die sonstigen gesetzlichen Mindestangaben			Kundennummer: (Nummer)			
sind nicht vollständig berücksichtigt			Rechnungsnummer: (Nummer)			
			Datum: xx.yy.zzzz			
			Lieferdatum: xx.yy.zzzz			
			Codenummer: DE-ÖKO-037			
Artikelnummer	Artikel	Verpackungseinheit		Menge	Preis	Gesamtpreis
		Anzahl	Inhalt			
001	Äpfel (Bio)	2	10kg	20kg	15,00€	30,00€
004	Bananen (Bio)	5	6kg	30kg	10,80€	54,00€
012	Tomaten (Bio)	3	6kg	18kg	12,00€	36,00€
002	Birnen	3	10	30kg	9,00€	27,00€
Gesamt (netto)						147,00€
7% Mehrwertsteuer						10,29€
Gesamt (brutto)						157,29€

Musterrechnung Variante II						
Die sonstigen gesetzlichen Mindestangaben			Kundennummer: (Nummer)			
sind nicht vollständig berücksichtigt			Rechnungsnummer: (Nummer)			
			Datum: xx.yy.zzzz			
			Lieferdatum: xx.yy.zzzz			
			Codenummer: DE-ÖKO-037			
Artikelnummer	Artikel	Verpackungseinheit		Menge	Preis	Gesamtpreis
		Anzahl	Inhalt			
001	Äpfel	2	10kg	20kg	15,00€	30,00€
004	Bananen	5	6kg	30kg	10,80€	54,00€
012	Tomaten	3	6kg	18kg	12,00€	36,00€
002	Birnen (nicht bio)	3	10	30kg	9,00€	27,00€
Gesamt (netto)						147,00€
7% Mehrwertsteuer						10,29€
Gesamt (brutto)						157,29€
„die gelisteten Artikel stammen aus der biologischen Landwirtschaft, Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet (nicht bio)“						

Fehlende Angaben vom Lieferanten ergänzen lassen!

2. Produktionsvorschriften zu einzelnen Verarbeitungsbereichen

2.1 Brot und Backwaren

Zur Herstellung von Brot und Backwaren können für die Lebensmittelverarbeitung zugelassene Salze verwendet werden. Trennmittel dürfen nur pflanzliches Wachs (E 903 Carnaubawachs), Bienenwachs, pflanzliche Öle und gentechnikfreies Lecithin enthalten. Eingesetztes Streumehl muss aus der biologischen Landwirtschaft stammen. Nicht-biologische Backhefe ist zugelassen. (Ab 01.01.2014 die 5%-Regel beachten. Siehe 1.1.5.) Eine Bestätigung "ohne Gentechnik hergestellt" ist dafür notwendig. Anstellsauer kann in der Herstellung von Lebensmitteln, die mit einem Hinweis auf den ökologischen Landbau vermarktet werden sollen, nur verwendet werden, wenn dieser Anteil landwirtschaftlichen Ursprungs auch ökologischer Herkunft ist.

2.2 Fleischverarbeitung

Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen ist die Verwendung von Natriumnitrit (E 250) oder Kaliumnitrat (E 252) zulässig und in der Kombination mit diesen Pökelformen ebenso E301 Natriumascorbat.

Als Kutterhilfsmittel kann Natriumcitrat (E 331) und Natriumlactat (E 325) eingesetzt werden. Die Verwendung von Calciumcitrat in der Fleischverarbeitung ist nicht erlaubt, es darf nur für die Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs verwendet werden. Die Verwendung von Därmen ist zulässig (neben den Naturdärmen auch Kollagendärme)

Weiterhin gilt: die Verwendung von Geschmacksverstärkern, Phosphatpräparaten und Schnellreifemitteln ist grundsätzlich verboten.

2.3 Milchverarbeitung

Bei der Verarbeitung von Milch ist die Verwendung von Zusatzstoffen, hierzu zählen auch die Konservierungsstoffe, erheblich eingeschränkt so ist beispielsweise der Einsatz von E 251 Natriumnitrat (Salpeter), E 252 Kaliumnitrat und von Lysozym verboten. Zur Herstellung von geaschtem Ziegenkäse und Morbierkäse darf Pflanzenkohle (E 153) verwendet werden. Für bestimmte Käsesorten ist der natürliche Farbstoff E 160b (Bezeichnungen: Annatto, Bixin oder Norbixin) zulässig. Eingesetzt werden dürfen Calciumcarbonat (E 170) und Natriumcarbonat (E 500), letzterer Zusatzstoff nur für die Herstellung von "Dulce di leche" und Sauerrahmbutter. Eine Einschränkung besteht auch bei den Salzen und Farbstoffen. Zu beachten ist auch, dass Zitronen- und Essigsäure, üblicherweise eingesetzt für die Herstellung von Molkekäse und Mozzarella nicht verwendet werden dürfen.

2.4 Obstwein

Unter Beachtung von Höchstwerten ist zur Herstellung von Obstweinen Schwefeldioxid (E 220) und Kaliummetabisulfit (E 224) zulässig.

2.5 Wein

Seit März 2012 sind die Durchführungsvorschriften für ökologischen/biologischen Wein in der Verordnung (EU) Nr. 203/2012 der Kommission festgelegt. Die nach diesen Vorschriften produzierten Weine können als Bio-Weine bezeichnet werden, wobei die Verwendung des EU-Logos Pflicht ist. Für die Herstellung von Bio-Weinen ist die Einhaltung dieser Produktionsverfahren Pflicht.

Zu beachten ist unter anderen, dass folgende Verfahren nicht zulässig sind:

- der Einsatz von Kationenaustauschern (Anionenaustauschern) zur Weinstabilisierung

- teilweise Konzentrierung durch Kälte nicht
- Entschwefelung durch physikalische Verfahren
- teilweise Entalkoholisierung von Wein
- bei thermischen Behandlungen gemäß Anhang I A Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 darf die Temperatur 70 °C nicht übersteigen
- bei der Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe gemäß Anhang I A Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 darf die Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer liegen
- Heferindenzubereitungen nur aus ökologischen Anbau erlaubt sind

Die Kommission überprüft die Anwendung der folgenden önologischen Verfahren, Prozesse und Behandlungen vor dem 1. August 2015 mit Blick auf eine schrittweise Abschaffung oder eine weitere Einschränkung dieser Verfahren:

- a) thermische Behandlungen gemäß Anhang
- b) Anwendung von Ionenaustauscharzen
- c) Umkehrosmose

Die Kennzeichnung „Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau“ ist seit Ernte 2012 nicht mehr zulässig. Vor diesem Zeitpunkt produzierter Wein aus Trauben aus der ökologischen/ biologischen Landwirtschaft kann unbegrenzt verkauft werden.

Weine aus Trauben aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft

Bei Weinen aus Trauben aus der Umstellung gelten ebenso die neuen Regelungen. Bei der Kennzeichnung darf das EU-Bio-Logo oder Bio-Siegel nicht verwendet werden. Jedoch muss die Code-Nummer der zuständigen Kontrollstelle angegeben werden. Weiterhin ist dabei zu beachten, dass keine Anreicherung mit Zucker oder anderen landwirtschaftlichen Zutaten erlaubt ist. Umstellungserzeugnisse sind immer Monoprodukte.

2.6 Gastronomie

Die zuständigen Länderbehörden für den Ökologischen Landbau in Deutschland haben entschieden, dass sich auch Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie dem Kontrollverfahren unterziehen müssen, wenn sie ökologisch erzeugte Produkte einsetzen und die Verwendung ausloben.

Die Kontrollpflicht besteht nicht, wenn Bio-Lebensmitteln und Bio-Getränke in unveränderter Form in der gekennzeichneten Originalverpackung angeboten werden, wie beispielsweise Getränke, Schokoriegel, Snacks usw.).

Mit der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel (EG-Öko-Verordnung) sind europaweit Bezeichnungen wie "ökologisch", "biologisch" oder gleich lautende Begriffe gesetzlich geschützt. Auch in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) können Menüs und Menükomponenten nur dann mit solchen Bezeichnungen gekennzeichnet und beworben werden, wenn die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung erfüllt sind.

Das heißt grundsätzlich, dass die EG-Öko-Verordnungen auf die Arbeitsgänge der AHV und der Gastronomie anzuwenden sind. Hiermit wird auf jeden Fall klar gestellt, dass mit Bio-Hinweis gekennzeichnete Speisen der Verordnung entsprechen müssen. Gastronomiebetriebe und Großküchen, die Öko-Produkte in Speisekarten, -plänen und begleitenden Werbematerialien mit Hinweisen auf den ökologischen Landbau ausloben, müssen die in der Verordnung und ihren Änderungsverordnungen festgelegten Regeln beachten und am Kontrollverfahren nach der EG-Öko-Verordnung teilnehmen. Im Ökolandbaugesetz steht hierzu: "Unternehmer, die gemeinschaft-

liche Verpflegungseinrichtungen im Sinne des Absatzes 1 gewerbsmäßig betreiben, stehen Unternehmern im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 gleich".

2.6.1 Umsetzung der EG-Öko-Verordnung in Gastronomiebetrieben

Es sind die Regeln wie in Kapitel 1 beschrieben zu beachten:

1. Durchführung und Nachweis der Wareneingangskontrolle. (Prüfung der Lieferantenbescheinigungen, ist der Lieferant dem Kontrollverfahren unterstellt, sind die Belege korrekt erstellt usw.)
2. Bereitstellung einer Lieferantenliste mit vollständigen Adressen und Nennung der jeweils zuständigen Kontrollstelle
3. Korrekte und eindeutige Kennzeichnung der Bio-Speisen (Komponenten oder Zutaten) auf Speisekarten, Tafeln oder sonstigen Informationsmedien
4. Vermeidung von Kontaminationen und Vermischungen im Bereich Lager, und Küche. Für alle Mitarbeiter, die mit den Bio-Erzeugnissen arbeiten, muss sichergestellt werden, dass es nicht zu Verwechslungen kommt. Für die Trennung von Bio- und Nichtbio-Produkten sind keine getrennten Lager nötig. Getrennte und deutlich gekennzeichnete Regalbereiche sind ausreichend
5. Dokumentation der Ein- und Verkaufsdaten

2.6.1.1 Kennzeichnung

Da die Kennzeichnungen bei Gastronomiebetrieben und Großküchen sehr vielfältig sein können, empfehlen wir Ihnen, Muster für Ihre Speisepläne und -karten sowie für die Produkt begleitende Werbung schon im Entwurf mit der ÖkoP Zertifizierungs GmbH abzustimmen, damit Probleme vermieden werden können.

Bio-Menüs

Werden Bio-Menüs angeboten, müssen alle dafür eingesetzten landwirtschaftlichen Zutaten einschließlich der Gewürze und der Fette und Öle aus biologischer Erzeugung stammen.

Auslobung von Menükomponenten mit Bio-Hinweisen

Eine "Bio-Menükomponente" ist ein Bestandteil eines Gerichtes, das aus Verbrauchersicht eindeutig abgegrenzt ist. Diese Voraussetzung ist beispielsweise bei Bio-Salzkartoffeln, die als Beilage zu einem konventionellen Schweineschnitzel serviert werden, erfüllt. Ähnliches gilt für die Salatbar, bei der der Gast sich seinen Salat frei aus Kopfsalat (kbA), Radieschen (kbA), Tomaten (konv.), Gurken (konv.) und Mais (konv.) zusammenstellen kann. Solche Menükomponenten können mit Hinweisen auf den biologischen Landbau gekennzeichnet werden. Unzulässig ist eine solche Komponentenauslobung dann, wenn keine Abgrenzung mehr möglich ist. Dies ist regelmäßig bei Suppen und Aufläufen der Fall, bei denen nur einzelne Zutaten in Bio-Qualität verwendet werden.

Wird eine Komponente mit „Bio“ gekennzeichnet, müssen bei dieser Komponente alle Zutaten zu 100% aus dem ökologischen Landbau stammen.

Allgemeine Bewerbung einer Zutat

Werden bestimmte Zutaten bei allen Speisen nur noch in Öko-Qualität eingesetzt, kann dies in begleitendem Werbematerial (z.B. Folder, Internetseite, Plakate, Tafel) beworben werden. Die Hinweise "In unserem Betrieb wird ausschließlich Bio-Rindfleisch eingesetzt" oder "Alle unsere Eier stammen vom Bioland-Betrieb Müller" sind Beispiele für eine solche Auslobung.

2.6.1 Muster-Speisenkarte mit Varianten der Bio-Auslobung

Speisenkarte

Werter Gast, wir bieten Ihnen neben unserem gewohnt abwechslungsreichen Speisen mit regionalen Zutaten auch Gerichte und Beilagen in biologischer Qualität an. Fleisch vom Rind und Kalb sowie Eier stammen ausschließlich vom Bio-Bauern

Vorspeisen

Geräucherter Bio-Karpfen² mit saurer Sahne, Salat
und geröstetem Brot

Zwei Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel, Butter und Toast

Suppen

Rinderbouillon mit Gemüse und Ei¹

Champignoncremesuppe mit Sahnehaube

Hauptgerichte

Rinderroulade vom Rind¹ "nach Art des Hauses" mit frischem Gemüse und biologischen
Kräuterkartoffeln²

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites
und buntem Salatteller

Kalbsleber¹ "Berliner Art", (Apfelringe und Zwiebeln) mit Bio-Rahmkartoffelbrei² und buntem
Salatteller

Bio-Gericht³

Bio-Rotweingulasch mit Bio-Spätzle und Bio-Rotkohl

DE-ÖKO-037

¹Allgemeine Auslobung einer Bio-Zutat, nur diese Zutat ist in biologischer Qualität, diese Zutat wird bei allen Speisen in biologischer Qualität eingesetzt

²Komponentenauslobung, diese Komponente und damit alle Zutaten dieser Beilage oder sind in biologischer Qualität

³Bio Speise, das komplette Gericht ist in biologischer Qualität (d. h. sämtliche Zutaten)

2.7 Herstellung von Futtermittel

Futtermittel herstellende Unternehmer müssen geeignete Verfahren einrichten und regelmäßig aktualisieren, die auf einer systematischen Identifizierung der kritischen Stufen im Verarbeitungsprozess beruhen.

Insbesondere muss gewährleistet sein, dass

- a) Vorsorgemaßnahmen getroffen werden, um das Risiko einer Kontamination durch unzulässige Stoffe oder Erzeugnisse zu vermeiden;
- b) geeignete Reinigungsmaßnahmen durchgeführt werden, deren Wirksamkeit überwacht wird und über die Aufzeichnungen geführt werden;
- c) nichtökologische/nichtbiologische Erzeugnisse nicht mit einem Bezug auf die ökologische/biologische Produktion in den Verkehr gebracht werden.
- d) Futtermittelausgangserzeugnisse und Futtermittelzusatzstoffe werden nur verwendet, wenn sie für den Einsatz in der ökologischen Produktion zugelassen sind

Zusätzlich gilt für Betriebe mit Verarbeitung nichtbiologischer Erzeugnisse, dass

- a) die Arbeitsgänge räumlich oder zeitlich getrennt von ähnlichen Arbeitsgängen mit nichtökologischen/nicht- biologischen Erzeugnissen kontinuierlich in geschlossener Folge durchgeführt werden, bis die gesamte Partie durchgelaufen ist;
- b) ökologische/biologische Erzeugnisse vor und nach den Arbeitsgängen räumlich oder zeitlich von nicht- ökologischen/nichtbiologischen Erzeugnissen getrennt gelagert werden;
- c) die Kontrollbehörde oder Kontrollstelle diesbezüglich informiert und ein aktualisiertes Verzeichnis über sämtliche Arbeitsgänge und verarbeiteten Mengen geführt wird;
- d) alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen werden, um die Partien/Lose zu identifizieren und jedes Vermischen oder den Austausch mit nichtökologischen/ nichtbiologischen Erzeugnissen zu vermeiden;
- e) die Arbeitsgänge mit ökologischen/biologischen Erzeugnissen erst nach einer geeigneten Reinigung der Produktionsanlagen durchgeführt werden.

Seit 14. Juni 2012 ist die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 505/2012 der Kommission für Futtermittel veröffentlicht. Die Änderungsbestimmungen zur Öko-Verordnung (Nr. 889/2008) entnehmen Sie bitte dieser Verordnung.

Melasse muss, da ökologisch verfügbar, in Öko-Qualität eingesetzt werden.

2.7.1 Heimtierfutter

(siehe Privater Standard Heimtierfutter Prüfverein/BLE 2008)

Mit Wirkung vom 1. Januar 2009 fallen Heimtierfuttermittel in den Geltungsbereich der EG-Öko-Verordnung (VO (EG) Nr. 834/2007).

In den Durchführungsbestimmungen (VO (EG) Nr. 889/2008) zur EG-Öko-Verordnung wird Heimtierfutter erstmalig positiv in Artikel 95, Absatz 5 genannt:

Bis zur Aufnahme ausführlicher Verarbeitungsvorschriften für Heimtierfutter gelten einzelstaatliche Vorschriften oder – falls solche Vorschriften nicht bestehen – von den Mitgliedstaaten akzeptierte oder anerkannte private Standards.

Die ÖkoP Zertifizierungs GmbH legt für die Zertifizierung von Heimtierfutter den vom Prüfverein entwickelten Standard zu Grunde. Dieser Standard orientiert sich im Wesentlichen auf die gem. Bioverordnung festgelegten Regelungen zur Herstellung von Lebensmitteln.

2.8 Informationen für Importbetriebe

(Einführer von biologischen Erzeugnissen aus **Nicht-EU-Ländern**)

Importeure von biologischen Erzeugnissen müssen sich dem **Kontrollverfahren** unterstellen (=Vertragsabschluss mit Kontrollstelle und Anmeldung bei der zuständigen Behörde). Erst nach **Ersterhebung** durch die Kontrollstelle und anschließender Zertifizierung sind die Voraussetzungen erfüllt, um biologische Waren aus einem Drittland zu importieren und innerhalb der EU mit Hinweis auf die biologische Landwirtschaft in Verkehr zu bringen.

Importe aus den sogenannten Drittländern werden zurzeit nach folgenden Verfahren abgewickelt

1. Import aus Ländern mit gleichwertigen und von der EU anerkannten Kontrollsystemen:

Das Kontrollverfahren der Länder aus der Drittlandsliste (siehe Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008*) ist innerhalb der EU als gleichwertig anerkannt. **Aber:** Es gibt Einschränkungen, Befristungen und regelmäßige Aktualisierungen. Immer den Einzelfall anhand der aktuellen Version der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008* überprüfen.

2. Import von Erzeugnissen, die von als gleichwertig anerkannten Kontrollstellen zertifiziert sind:

Werden biologische Erzeugnisse aus Drittländern, welche nicht auf der Drittlandsliste stehen, importiert, muss geprüft werden ob die zuständige Kontrollstelle des Exporteurs als gleichwertig anerkannt und für die entsprechende Erzeugniskategorie zugelassen ist (siehe Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008*).

Erzeugniskategorien:

A: Unverarbeitete pflanzliche Erzeugnisse

B: Lebende Tiere oder unverarbeitete tierische Erzeugnisse

C: Erzeugnisse der Aquakultur und Meeresalgen

D: Verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind

E: Verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse, die zur Verwendung als Futtermittel bestimmt sind

F: Vegetatives Vermehrungsmaterial und Saatgut für den Anbau

3. Importe über bestehende Vermarktungsgenehmigungen

Sind Kontrollsysteme als nicht gleichwertig anerkannt oder bestehen für einzelne Erzeugniskategorien keine Zulassungen, können biologische Erzeugnisse über genehmigte Vermarktungen (wurden in Deutschland durch die BLE erteilt) eingeführt werden. Dieses Verfahren endet im Juli 2015. Die Antragsfrist war bereits Mitte Juni 2014.

Kein Import ohne Kontrollbescheinigung!

Unabhängig davon, welches Importverfahren (siehe 1, 2 oder 3) anzuwenden ist: es **muss** für **jede Sendung** eine Kontrollbescheinigung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 von der zuständigen Kontrollbehörde/-stelle des Exporteurs im Drittland ausgestellt werden und bei der Verzollung im Original vorliegen (Muster mit Erklärung siehe Seite 4)

! Nur wenn die **Zollbehörde** beim Grenzübergang in die EU das **Feld 17** der Bescheinigung „Prüfung der Sendung durch die betreffende Behörde des Mitgliedstaats“ ausfüllt und unterschreibt, dürfen die importierten biologische Erzeugnisse in den freien Warenverkehr der EU überführt werden! !

Ausnahme: Bei Einfuhren aus der Schweiz genügt die Vorlage des Zertifikates zum Nachweis der Kontrollunterstellung des Lieferanten und die Vorlage der Warenbegleitpapiere (Lieferscheine, Rechnungen usw.)

* die Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 wird laufend ergänzt. Eine konsolidierte Fassung finden Sie unter: www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Landwirtschaft/OekologischerLandbau/1235_2008_EG%20Drittlandimporte.html

4. Erfordernisse für Importeure biologischer Erzeugnisse aus Nicht-EU-Ländern

- a) Die Kontrollstelle ist **vor** jeder Einfuhr über die Sendung rechtzeitig und vollständig zu unterrichten.

Dazu muss der Kontrollstelle vorab eine Kopie der Kontrollbescheinigung mit vorgesehenem Datum zugestellt werden. Lassen Sie sich dazu eine Kopie der Kontrollbescheinigung vorab von Ihrem Lieferanten zuschicken.

Bei Einfuhren aus der **Schweiz** sind vor jeder beabsichtigten Einfuhr folgende Meldungen zu machen:

- Zuständige Kontrollstelle des Ausführers
 - Name und Adresse des Ausführers
 - Art und Menge der Einfuhrerzeugnisse
 - vorgesehene Datum für die Einfuhr
 - erster Empfänger der Erzeugnisse
- b) Beim Verzollen muss für jede Lieferung die entsprechende Kontrollbescheinigung (wird von der Kontrollstelle des Exporteurs ausgestellt) vorgelegt werden. Das Feld „17“ dieser Bescheinigung muss vom Zoll „freigestempelt“ werden (Erläuterung siehe unten).
- c) Nach Erhalt der Ware muss eine Kopie der vollständigen (Seite 1 und 2) Kontrollbescheinigung und der dazugehörigen Rechnung an die Kontrollstelle geschickt werden.
- d) Biologische Erzeugnisse aus Drittländern dürfen nur in geeigneten Verpackungen oder Behältnissen eingeführt werden, die so verschlossen sind, dass ihr Inhalt nicht ausgetauscht werden kann, und die mit Angaben zur Identifizierung des Ausführers sowie der Partie versehen sind (siehe Artikel 34 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008).
- e) Bei Annahme eines aus einem Drittland eingeführten biologischen Erzeugnisses kontrolliert der „Erste Empfänger“ den Verschluss der Verpackung oder des Behältnisses und aus Ländern der Drittlandliste (siehe oben) eingeführte Erzeugnisse, die Übereinstimmung der Angaben auf der Bescheinigung mit der Art der Erzeugnisse in der Sendung. Das Ergebnis dieser Überprüfung wird in den Büchern ausdrücklich vermerkt.
- f) Ordnungsgemäße Wareneingangskontrolle
Gemäß Artikel 33 Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ist bei der Warenannahme eine Eingangskontrolle durchzuführen. Diese Überprüfung muss dokumentiert werden (z.B. durch Vermerk auf den Eingangsbelegen). Insbesondere erfolgt folgende Überprüfung:
- Rechnungssteller ist Bescheinigungsinhaber
 - Gültigkeit der „Bio-Bescheinigung“ muss vor dem Kauf vorliegen
 - Ware aus dem Zertifizierungsbereich des Lieferanten
 - Bio-Hinweis, Herkunftsangabe und Angabe der Codenummer der zuständigen Kontrollstelle auf den Etiketten
 - Angaben zu Mengen und Gewicht
 - Lieferscheine mit entsprechenden Angaben („Biokennzeichnung“ Codenummer der zuständigen Kontrollstelle, Menge und Gewicht)
 - Unversehrtheit der Ware
- g) Die Wareneingangskontrolle muss gesondert auf der Kontrollbescheinigung dokumentiert werden (siehe Feld „18“)

Die Schritte in Kürze:

- Kontrollunterstellung als Importbetrieb, aktuelle Bescheinigung muss bereits vorliegen
- Aktuelle Bescheinigung des zukünftigen Lieferanten prüfen
- Importverfahren abklären - aus welchem Drittland?
 - welches Produkt? (Ausnahmen und Einschränkungen beachten)
 - welche Kontrollstelle (des Lieferanten)?
- ÖkoP über den geplanten Import informieren (Kopie Kontrollbescheinigung und Rechnung/Auftrag)
- Verzollung – Feld 17 der Kontrollbescheinigung muss „freigestempelt“ werden!
- Wareneingangskontrolle durchführen und dokumentieren (Feld 18 der Kontrollbescheinigung)
- Kopie der vollständigen Kontrollbescheinigung incl. Rechnung an die Kontrollstelle schicken

2.8.1 Definition Erstempfänger:

Nach Art. 2 (d) VO 889/08 ist der „Erste Empfänger“ die natürliche oder juristische Person, an die die eingeführte Sendung geliefert wird und die diese Sendung zum Zwecke der weiteren Aufbereitung und /oder der Vermarktung annimmt. Aufbereitung (vergl. Art. 2 (i) VO 834/07) erfasst neben Haltbarmachung oder Verarbeitung und Verpackung auch Kennzeichnung und/oder Änderung der Kennzeichnung. Darunter fällt auch die Kennzeichnung (Art. 2 (k) VO 834/07) in den begleitenden Papieren.

Der reine Lagerhalter, der Originalgebinde nach der Einfuhr einlagert und dann im gleichen Zustand auslagert und dazu nur Ein- und Auslagerungsprotokolle erstellt, also keinen eigenen Lieferschein, wird vom Art 2 (d) VO 889/08 nicht erfasst. Gleichzeitig sind Art. 28 VO 834/07 (Kontrollpflicht als Lagerhalter) und Art. 82 VO 889/08 (Kontrollvorkehrungen für Einfuhr aus Drittländern) anzuwenden.

Die Dienstleistungen der Zollanmeldung, Verzollung und des direkten Transports von Öko-Ware zum Importeur/Erstempfänger zählt nicht als kontrollpflichtige Tätigkeit.

Häufig wird betroffene Ware jedoch nach der Verzollung zwischengelagert (kontrollpflichtige Tätigkeit) oder umgeladen (keine kontrollpflichtige Tätigkeit).

Zum Zeitpunkt des ersten Lagerns nach der Einfuhr muss noch nicht zwangsläufig der Erstempfang von Drittland-Importen stattfinden. Allerdings muss sich die Ware bis zum Erstempfang unverändert in dem Originalzustand wie zum Zeitpunkt der Versendung im Ursprung befinden.

2.8.2 Äquivalenzabkommen (USA/EU)

Im Juni 2012 trat zwischen der USA und der EU ein Äquivalenzabkommen zum Warenverkehr biologischer Erzeugnisse in Kraft. Damit besteht nun eine wechselseitige Anerkennung der nach NOP und EU-Bio-Verordnung zertifizierten Erzeugnisse. Das heißt, für die Einfuhr biologischer Erzeugnisse entfallen die Anträge auf Genehmigung zur Vermarktung und für Exporte in die USA die NOP-Zertifizierungen.

Unter anderen sind folgende Bedingungen zu beachten:

1. Import

beim Import von Äpfeln, Birnen und anderen Früchten der Familie der Rosengewächse und deren Verarbeitungsprodukte muss bescheinigt werden, dass dabei in der landwirtschaftlichen Produktionsweise keine Antibiotika zur Bekämpfung des Feuerbrandes eingesetzt wurden.

2. Export

Bio-Erzeugnisse, die von mit Antibiotika behandelten Tieren (Fleischprodukte, Milchprodukte usw.) stammen dürfen nicht mit Bio-Hinweis ausgeführt werden.

Geschwefelter Wein darf nur mit dem Hinweis "made with organic grapes" versehen werden. Zudem sind die sonstigen USDA/NOP Regelungen erfüllen (z.B. Verwendung nur zugelassener Substanzen, Kaliummetabisulfit ist nicht erlaubt, Gesamtsulfitgehalt 100 ppm). Der letzte Aufbereitungsvorgang der Erzeugnisse muss innerhalb der EU stattgefunden haben. Zudem ist für den Export ein „NOP-Import-Zertifikat“ erforderlich (muss von der zuständigen Kontrollstelle unterzeichnet werden). Nähere Informationen unter:

<http://www.ams.usda.gov/AMSv1.0/getfile?dDocName=STELPRDC5098482>

Bei der Kennzeichnung sind die gesetzlichen Bestimmungen zu beachten. Bei Bio-Produkte darf das EU-Logo und die das USDA-Logo verwendet werden. Der Hinweis auf die zuständige Kontrollstelle muss erfolgen zum Beispiel "certified organic by ÖkoP Zertifizierungs GmbH"

Folgende Kennzeichnungsformen sind möglich:

1. „100 % organic“

(Alle Zutaten müssen in biologischer Qualität eingesetzt werden, nichtbiologische Zusatzstoffe sind nicht zulässig, Salz und Wasser werden nicht berücksichtigt)

2. „organic“

(mind. mindestens 95% der Zutaten müssen aus der biologischen Landwirtschaft stammen, Salz und Wasser werden nicht berücksichtigt, in der Zutatenliste muss angegeben werden, welche Zutat in biologischer Qualität eingesetzt wird)

3. „**made with organic XY**“ (maximal 3 biologische Zutaten)
 (Diese Art der Kennzeichnung wird allerdings kaum angewendet, 70% der Zutaten müssen aus der biologischen Landwirtschaft stammen. Salz und Wasser werden nicht berücksichtigt, in der Zutatenliste muss angegeben werden, welche Zutat in biologischer Qualität eingesetzt wird). Bei dieser Form darf das USDA-Logo nicht verwendet werden.

2.8.3 Muster einer Kontrollbescheinigung mit Erläuterungen (rote Schrift):

1. Ausstellende Stelle oder Behörde (Name und Anschrift) Im Regelfall, Name der Kontrollstelle im Drittland	2. Verordnung Nr. 834/2007 des Rates Artikel 33 Absatz 2 <input type="checkbox"/> oder Absatz 3 <input type="checkbox"/> oder Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 der Kommission Artikel 19 <input type="checkbox"/> Exporteur aus Land der Drittlandsliste, dann gilt Artikel 33 Absatz 2 Zust. Kontrollstelle ist gleichwertig anerkannt, dann Artikel 33 Abs. 3 Ansonsten Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 Artikel 19	
3. Laufende Nummer der Kontrollbescheinigung Diese Nummer vergibt die ausstellende Kontrollstelle	4. Bezugsnummer der Ermächtigung gemäß Artikel 19 Bezugsnummer der Vermarktungsgenehmigung (endet Mitte 2015), nur notwendig, wenn Land nicht auf der Drittlandsliste steht und/oder zuständige Kontrollstelle nicht als gleichwertig anerkannt ist, Produkte nicht aus der entspr. Erzeugniskategorie	
5. Ausführer (Name und Anschrift) Ausführer	6. Kontrollstelle oder -behörde (Name und Anschrift) Name der Kontrollstelle im Drittland	
7. Erzeuger oder Aufbereiter des Erzeugnisses (Name und Anschrift) Erzeuger oder Aufbereiter	8. Versandland Drittland (Nicht-EU-Land)	9. Bestimmungsland Land in der EU
	10. Erster Empfänger in der Gemeinschaft (Name und Anschrift) Erster Empfänger in der EU	
11. Name und Anschrift des Einführers Name und Anschrift des Einführers	12. Kennzeichnung und Nummern, Container-Nr., Anzahl und Art, Verkehrsbezeichnung der Ware Kennzeichnung und Nummern, Container-Nr., Anzahl und Art, Verkehrsbezeichnung der Ware, Angaben wie auf Lieferschein!	
13. KN-Codes EU-einheitliche Warennomenklatur siehe Verordnung (EWG) Nr. 2658/87	14. Gemeldete Menge in kg oder Liter s. Lieferschein	
15. Erklärung der in Feld 1 angegebenen Stelle oder Behörde Hiermit wird bescheinigt, dass diese Bescheinigung auf der Grundlage der Kontrolle gemäß Artikel 13 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 ausgestellt worden ist, und die vorstehenden Erzeugnisse gemäß der Erzeugungs- und Kontrollregeln für den ökologischen Landbau gewonnen wurden, die gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 als gleichwertig gelten.		
Datum Name und Unterschrift des Bevollmächtigten Stempel der ausstellenden Kontrollstelle		
16. Erklärung der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats der Europäischen Union, die die Einfuhrermächtigung erteilt hat, oder der von ihr damit beauftragten Stelle. Hiermit wird bescheinigt, dass für die Vermarktung der vorstehenden Erzeugnisse in der Europäischen Gemeinschaft eine Ermächtigung nach dem Verfahren von Artikel 19 der Verordnung (EG) 1235/2008 erteilt wurde, die die in Feld 4 aufgeführte Nummer der Ermächtigung trägt. Im Regelfall kein Eintrag erforderlich!		
17. Prüfung der Sendung durch die betreffende Behörde des Mitgliedstaats Mitgliedstaat: Einfuhrregistrierung (Typ, Nummer, Datum und Ausstellungsbüro der Zollanmeldung Datum:Name und Unterschrift des Bevollmächtigten Stempel In diesem Feld ist ein Vermerk von der Zollbehörde immer erforderlich, Einfuhrerzeugnisse dürfen nicht mit Hinweis auf die biologische Landwirtschaft vermarktet werden, wenn die Kontrollbescheinigung einer bevollmächtigten Person der Zollbehörde nicht unterzeichnet wird! (Bei Importen mit erforderlicher Vermarktungsgenehmigung, ist der Zollbehörde die Originalbescheinigung vorzulegen!)		
18. Erklärung des ersten Empfängers Hiermit wird bescheinigt, dass die Annahme der Waren gemäß Artikel 34 Verordnung (EG) Nr. 889/2008 erfolgt ist. Name des Unternehmens, Datum, Name und Unterschrift des Bevollmächtigten Hier bestätigt der Erstempfänger den ordnungsgemäßen Wareneingang und die Durchführung der Wareneingangskontrolle (siehe Feld10)!		

3. Kennzeichnung

3.1 Kennzeichnung verpackter Lebensmittel

Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung regelt die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die in Fertigpackungen an den Endverbraucher abgegeben werden. Fertigpackungen sind Packungen die in Abwesenheit des Verbrauchers befüllt und verschlossen werden.

Bei der Etikettierung von Bioprodukten, die nach den EG-Rechtsvorschriften für den Ökologischen Landbau hergestellt wurden und für den Endverbraucher gedacht sind, muss mit dem EU-Logo die Herkunft und der Code der Kontrollstelle aufgedruckt werden.

Das Gemeinschaftslogo darf nur verwendet werden, wenn mindestens 95% der Gewichtszutaten landwirtschaftlichen Ursprungs ökologisch sind und die sonstigen Regeln der Verordnung beachtet werden (Anhänge!). Bei der Kennzeichnung von Umstellungsware darf das Gemeinschaftslogo nicht verwendet werden. Drittlandsware kann (fakultativ) mit Gemeinschaftslogo gekennzeichnet werden. Das deutsche Biosiegel und private Logos dürfen auch weiterhin zusätzlich verwendet werden.

Wie muss die Kennzeichnung mit dem Logo erfolgen:

Die Codenummer der Kontrollstelle, die für die Kontrolle des letzten Aufbereiters (z.B. Abfüller) zuständig ist, muss im selben Sichtfeld wie das EU-Bio-Logo angebracht werden, soweit das EU-Bio-Logo zur Kennzeichnung verwendet wird. Der Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe, aus denen sich das Erzeugnis zusammensetzt, ist unmittelbar unter der Codenummer angeordnet (Beispiel, rechts).



DE-ÖKO-037
EU-Landwirtschaft

3.1.1 Herkunftsangabe

Die **Herkunftsangabe** muss nach Art. 24 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 in folgender Form erfolgen:

- "EU-Landwirtschaft" bei Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in der EU;
- "Nicht-EU-Landwirtschaft" bei Erzeugung der landwirtschaftl. Ausgangsstoffe in Drittländern;
- "EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft", bei Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe zum Teil in der EU und zum Teil in einem Drittland.
- Alleinige oder zusätzliche Angabe des Ländernamen bei Erzeugung aller landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in demselben Land (z.B. Deutschland-Landwirtschaft)
- Erzeugnisse, die aus Drittländern in die EU eingeführt werden, dürfen ab dem 01.07.2010 freiwillig mit dem Logo gekennzeichnet werden. Wird das Logo verwendet, sind die Verwendungsvorschriften zu beachten (Art. 24 Abs. 1 b, 5. Satz, 834/2007).

Die genannte Angabe "EU" oder "Nicht-EU" darf nicht in einer auffälligeren Farbe, Größe oder Schrifttype als die Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses erscheinen.

3.1.2 Gemeinschaftslogo

Die **Gestaltungsvorgaben für das Logo** sind im Anhang XI der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 festgelegt:

EU-Bio-Logo gemäß Artikel 57

1. Das EU-Bio-Logo muss dem nachstehenden Muster entsprechen:



2. Die Referenzfarbe in Pantone ist Green Pantone Nr. 376 und Green [50% Cyan + 100% Yellow], wenn ein Vierfarbendruck verwendet wird.
3. Das EU-Bio-Logo kann auch in Schwarz-Weiß ausgeführt werden, allerdings nur dann, wenn eine Umsetzung in Farbe nicht zweckmäßig wäre:



4. Ist die Hintergrundfarbe der Verpackung oder des Etiketts dunkel, so können die Symbole unter Verwendung der Hintergrundfarbe der Verpackung oder des Etiketts im Negativformat ausgeführt werden.
5. Bei Verwendung eines farbigen Symbols auf einem farbigen Hintergrund, der es schwer erkennbar macht, kann das Symbol mit einer umlaufenden Konturlinie versehen werden, damit es sich von den Hintergrundfarben besser abhebt.
6. Wenn die Angaben auf einer Verpackung in besonderen Fällen in einer einzigen Farbe gehalten sind, kann das EU-Bio- Logo in derselben Farbe ausgeführt werden.
7. Das EU-Bio-Logo muss eine Mindesthöhe von 9 mm und eine Mindestbreite von 13,5 mm haben; das Verhältnis Höhe/Breite beträgt stets 1:1,5. Bei sehr kleinen Verpackungen kann die Mindestgröße ausnahmsweise auf eine Höhe von 6 mm und eine Breite von 9 mm verringert werden.

8. Das EU-Bio-Logo kann mit grafischen Elementen oder Textelementen, die auf den ökologischen Landbau/die biologische Landwirtschaft Bezug nehmen, kombiniert werden, sofern diese den Charakter des EU-Bio-Logos oder die Angaben gemäß Artikel 58 nicht verändern. Bei einer Kombination mit nationalen oder privaten Logos, die in einem anderen Grün als der in Nummer 2 genannten Referenzfarbe ausgeführt sind, kann das EU-Bio-Logo in dieser Nicht- Referenzfarbe ausgeführt werden.

3.1.3 Codenummer der Kontrollstelle

Codenummern gemäß Artikel 58

Die Codenummern weisen das nachstehende allgemeine Format auf:

AB-CDE-999

Dabei ist

1. ‚AB‘ der ISO-Code gemäß Artikel 58 Absatz 1 Buchstabe a des Landes, in dem die Kontrollen stattfinden,
2. ‚CDE‘ eine von der Kommission oder jedem Mitgliedstaat festgelegte Bezeichnung in drei Buchstaben wie z. B. ‚bio‘, ‚öko‘, ‚org‘ oder ‚eko‘, die auf die ökologische/biologische Produktion Bezug nimmt (Artikel 58 Absatz 1 Buchstabe b),
3. ‚999‘ die höchstens dreistellige Referenznummer (Artikel 58 Absatz 1 Buchstabe c), die vergeben wird von

3.2 Kennzeichnungsvorschriften

Bei der Kennzeichnung von ökologischen Lebensmitteln sind die weiteren Regelungen der Verordnung (EG) 834/2007 und den Durchführungsvorschriften zu berücksichtigen (siehe Abbildungen).

3.2.1 Bio-Produkt entsprechend der 95%-Regel¹-(siehe Abb. 1)

Gesetzliche Pflichtangaben	Zusätzliche Angaben nach EG-Öko-Verordnung
Name und Verkehrsbezeichnung	⇒ Bio oder Öko (aber nicht Pflicht) "Bio" oder "Öko" in der Verkehrsbezeichnung bzw. durch allgemeinen Hinweis Bezugnahme auf die biologische Landwirtschaft
Menge	⇒ keine zusätzlichen Angaben
Preis	⇒ keine zusätzlichen Angaben
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	⇒ keine zusätzlichen Angaben
Zutatenliste (Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung - ohne Mengenangabe) sofern die Verkehrsbezeichnung mit der Zutatenbezeichnung identisch ist oder eindeutig auf die Art der Zutaten schließen lässt und bei Käse, Butter, fermentierter Milch, Sahne sowie bei Erzeugnissen aus einer einzigen Zutat ist die Angabe der Zutaten nicht erforderlich. <u>Quid-Regel</u> - Mengenangabe doch erforderlich, wenn eine Zutat besonders hervorgehoben wird durch Wort oder Bild	⇒ Im Verzeichnis der Zutaten ist anzugeben, welche Zutaten ökologisch/biologisch sind. (dafür eignen sich Sternchen-Hinweise)
Name und Adresse des Herstellers, Vertreiber oder Verpackers	⇒ keine zusätzlichen Angaben
Genetisch veränderte Zutaten	⇒ nach EG-Öko-Verordnung verboten
Allergene	⇒ keine zusätzlichen Angaben
Hinweise für die Aufbewahrung bei gekühlten o. tiefgekühlten Produkten	⇒ keine zusätzlichen Angaben
Behandlung mit ionisierenden Strahlen	⇒ nach EG-Öko-Verordnung verboten
"unter Schutzatmosphäre verpackt", wenn dafür zugelassene Gase eingesetzt werden	⇒ keine zusätzlichen Angaben
	Die Codenummer der Kontrollstelle (DE-ÖKO-037) muss angegeben werden.
	Das Gemeinschaftslogo mit Codenummer und Herkunftsangabe muss bei EU-Ware verwendet werden; bei Importwaren ist die Angabe freiwillig.
	Das Bio-Siegel darf angegeben werden.

¹ Im Regelfall müssen **alle** (= 100%) landwirtschaftlichen Zutaten eines Bio-Produktes aus der biologischen Landwirtschaft stammen. Nicht-biologische Zutaten bis zu einem Anteil von 5% dürfen nur dann verwendet werden, wenn sie im Anhang IX als zulässig gelistet sind (*Anmerkung: nur noch wenige konv. Erzeugnisse erlaubt*) oder nach einem durch die Verordnung geregelten Antragsverfahren genehmigt wurden.

3.2.2 Produkte mit einzelnen biologischen Zutaten, Bio-Hinweis in der Zutatenliste (siehe Abb. 3)

a) Gesetzliche Pflichtangaben siehe Tabelle oben

b) Vorschriften gem. EG-Öko-Verordnung

Bio-Kennzeichnung

Die Kennzeichnung von Einzelzutaten, unabhängig vom prozentualen Anteil, ist ausschließlich in der Zutatenliste erlaubt.

Voraussetzungen/Bedingungen

Die Anhänge der Verordnung müssen berücksichtigt werden (keine Verwendung von unerlaubten Verarbeitungs- und Zusatzstoffe usw.)

Eine weitere Hervorhebung des Bio-Hinweises ist nicht zulässig.

Eine mit Bio-Hinweis gekennzeichnete Zutat darf nicht zusammen mit der gleichen nicht-biologischen Zutat oder einer Zutat aus der Umstellung im selben Produkt verwendet werden.

Der Gesamtanteil (Prozent %) der biologischen Zutaten an den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs muss angegeben werden.

Codenummer der Kontrollstelle (ÖKOP: "DE-ÖKO-037")

Die Codenummer muss bei der Zutatenliste in angepasster Größe erscheinen (nicht hervorgehoben).

Gemeinschaftslogo

Das Gemeinschaftslogo darf nicht verwendet werden.

Bio-Siegel

Das Bio-Siegel darf nicht verwendet werden.

3.2.3 Produkte aus Umstellung auf die biologische Landwirtschaft (siehe Abb. 4)

a) Gesetzliche Pflichtangaben siehe Tabelle oben

b) Vorschriften gem. EG-Öko-Verordnung

Bio-Kennzeichnung

Pflanzliche Erzeugnissen, die ein Jahr nach Umstellungsbeginn geerntet wurden können mit dem Hinweis:

"Erzeugnis aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau" oder

"Erzeugnis aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft"

gekennzeichnet werden.

Zutatenliste

nicht erforderlich

Voraussetzungen/Bedingungen

Der Hinweis darf hinsichtlich Farbe, Größe und Schrifttyp nicht stärker hervortreten als die Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses, wobei die Buchstaben in dem gesamten Hinweis die gleiche Größe aufweisen müssen;

das Erzeugnis darf nur eine pflanzliche Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten.

Codenummer der Kontrollstelle (ÖKOP: "DE-ÖKO-037")

Die Codenummer muss angegeben werden.

Gemeinschaftslogo

Das Gemeinschaftslogo darf nicht verwendet werden.

Bio-Siegel

Das Bio-Siegel darf nicht verwendet werden.

3.2.4 Produkte mit Erzeugnissen der Jagd und Fischerei (siehe Abb. 5)

a) Gesetzliche Pflichtangaben siehe Tabelle oben

b) Vorschriften gem. EG-Öko-Verordnung

Bio-Kennzeichnung

Der Bio-Hinweis darf im Verzeichnis der Zutaten und im selben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung angegeben werden.

Zutatenliste

Die Zutaten biologischer Qualität müssen in der Zutatenliste entsprechend (in derselben Farbe, Größe und Schrift wie die übrigen Angaben im Zutatenverzeichnis) gekennzeichnet werden.

Der Gesamtanteil (Prozent %) der biologischen Zutaten muss angegeben werden.

Voraussetzungen/Bedingungen

Die Produkte enthalten andere Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, die ausschließlich biologisch sind.

Die Anhänge der Verordnung müssen berücksichtigt werden (keine Verwendung von unerlaubten Verarbeitungs- und Zusatzstoffe usw.).

Codenummer der Kontrollstelle (ÖKOP: "DE-ÖKO-037")

Die Codenummer muss angegeben werden.

Gemeinschaftslogo

Das Gemeinschaftslogo darf **nicht** verwendet werden.

Bio-Siegel

Das Bio-Siegel darf **nicht** verwendet werden.

3.2.5 Erzeugnisse hergestellt und verpackt außerhalb der EU

Für Erzeugnisse aus Nicht-EU-Ländern welche in der EU abgepackt werden ist das Anbringen des EU-Logos verpflichtend.

Erfolgt die Verpackung und Kennzeichnung außerhalb der EU, kann das EU-Logo angebracht werden. Wobei die Codenummer der zuständigen Kontrollstelle oder Kontrollbehörde grundsätzlich angegeben werden muss (siehe Anhänge III und IV der Verordnung 1235/2008).


3.2.6 Beispietiketten (jeweils erforderliche Angaben nach EG-Bio-Verordnung)

(Bitte beachten Sie zusätzlich die allgemeinen Kennzeichnungsregeln, siehe Lebensmittelkennzeichnungs- und Lebensmittelinformationsverordnung)

Abb. 1: Beispieticketierung nach 95%/100%-Regelung

Bio-Pfeffersalami
Zutaten:
Schweinefleisch*, Pfeffer ganz (1%)*, Chili*, Meersalz,
Zucker*, Knoblauch*

*aus ökologischer Landwirtschaft
Metzgerei Muster
Musterstr. 11
99999 Musterstadt



DE-ÖKO-037
EU-Landwirtschaft

Bei diesem Produkt stammen mehr als 98% der Ausgangsstoffe aus der EU, damit ist eine Kennzeichnung "EU-Landwirtschaft" möglich.

Abb. 2: Beispieticketierung nach 95%/100%-Regelung (Produkt aus Deutschland)

Bio-Rindersalami
Zutaten:
Rindfleisch 90%*, Schweinespeck* Pfeffer*, Meersalz,
Zucker*, Knoblauch*

*aus ökologischer Landwirtschaft
Metzgerei Muster
Musterstr. 11
99999 Musterstadt



DE-ÖKO-037
Deutschland Landwirtschaft

Bei diesem Produkt stammen mehr als 98% der Ausgangsstoffe aus Deutschland, damit ist eine Kennzeichnung "Deutschland Landwirtschaft" oder „Deutsche Landwirtschaft“ möglich.

Abb. 3: Beispieticket für eine Zutatenauslobung

Haferkekse
Zutaten:
Bio-Haferflocken* (29%), ungehärtetes Pflanzenfett,
Weizenvollkornmehl*, Vollmilchpulver, Maisstärke,
Malzextrakt, Meersalz, Weinstein, (Natriumhydrogen-
carbonat), Gewürze
*29,6% der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus
ökologischer Landwirtschaft DE-ÖKO-037
Bäckerei Muster, Musterstr. 11, 99999 Musterstadt

Das Gemeinschaftslogo darf für diese Kennzeichnung nicht verwendet werden, da nur 29,6% der Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft stammen.

Abb. 4: Beispieticket für eine Auslobung mit Hinweis auf Umstellung auf biol. Landwirtschaft

Apfelsaft
Erzeugnis aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft
DE-ÖKO-037
Apfeldirektsaft aus eigener Kelterung
Kelterei Muster, Musterstr. 11, 99999 Musterstadt

Produkt darf keine weiteren landwirtschaftlichen Zutaten enthalten!
Diese Regel gilt auch für „Umstellungswein“

Abb. 5: Beispieticket für die Auslobung einer Wildzutat

Brathering im Bio-Sud
Zutaten:
Hering (Wildfang), Wasser, Weißweinessig* Mehl*, Zwiebeln*, Pflanzenöl*, Zucker*,
Salz, Gewürze*
*15,5% der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus ökologischem Anbau
DE-ÖKO-037

sämtliche landwirtschaftlichen Zutaten müssen ausschließlich biologisch sein

3.2.7 Zusatzinformation:

Neue Vorgaben für die Kennzeichnung von Lebensmitteln

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln wird in der EU durch die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) geregelt. Die 2011 beschlossene Verordnung ist teilweise zum 13.12.2014 in Kraft getreten. Sie gilt insbesondere für alle Lebensmittel, die für den Endverbraucher bestimmt sind. Folgende verpflichtende Informationen über Lebensmittel sind auf der Verpackung anzugeben:

- a) Bezeichnung des Lebensmittels
- b) Verzeichnis der Zutaten
- c) Zutaten und Hilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen
- d) Menge bestimmter Zutaten
- e) Nettofüllmenge
- f) Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
- g) Ggf. besondere Anweisungen für Aufbewahrung und /oder Verwendung
- h) Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmens
- i) Ursprungsland oder Herkunftsort
- j) ggf. Gebrauchsanleitung
- k) Angabe des Alkoholgehaltes für Getränke mit mehr als 1,2 Vol.-% Alkohol
- l) Nährwertdeklaration

Diese Pflichtangaben müssen eine Mindestschriftgröße von 1,2 mm bezogen auf das kleine „x“ haben. Bei Verpackungen deren größte Oberfläche kleiner als 80 cm² ist, reichen 0,9 mm Schriftgröße. Lediglich Verpackungen deren größte Oberfläche weniger als 10 cm² beträgt sind von dieser Regelung ausgenommen. Es sind dann nur die Angaben der Punkte a), c), e), f) und l) zu machen. Bei gefrorenem Fleisch muss außerdem das Einfrierdatum und bei aufgetauten Lebensmitteln der Hinweis „aufgetaut“ ausgewiesen werden. Unter Punkt c), den Allergien oder Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen fallen folgende Lebensmittel:

Glutenhaltiges Getreide und –erzeugnisse

- Krebstiere und –erzeugnisse
- Eier und –erzeugnisse
- Fische und –erzeugnisse
- Erdnüsse und –erzeugnisse
- Sojabohnen und –erzeugnisse
- Milch und –erzeugnisse
- Nüsse und –erzeugnisse
- Sellerie und –erzeugnisse
- Senf und –erzeugnisse
- Sesamsamen und –erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupinen und –erzeugnisse
- Weichtiere und –erzeugnisse

Diese Lebensmittelbestandteile müssen im Zutatenverzeichnis optisch hervorgehoben werden (z.B. fett, kursiv oder unterstrichen) Eine Ausnahme stellt nach wie vor die Zutat „Milch“ dar – sie muss im Zutatenverzeichnis von Milchprodukten nicht aufgeführt werden. Weitere Neuerungen bzgl. der Nährwertangaben gelten ab Dezember 2016 verpflichtend – wer jedoch jetzt schon Nährwertangaben macht, muss diese LMIV-gerecht machen. D.h. die bisher üblichen nährwertbezogenen Angaben in Form der „big four“ oder „big eight“ werden generell durch sieben Angaben abgelöst (pro 100 g oder 100 ml):

- Brennwert (kJ und Kcal)
- Fett (g)
- Gesättigte Fettsäuren (g)
- Kohlenhydrate (g)
- Eiweiß (g)
- Zucker (g)
- Salz (g)

Ausgenommen hiervon sind unverarbeitete Produkte, lose Ware und alkoholische Getränke mit mehr als 1,2-Vol.% Alkoholgehalt. Außerdem benötigen handwerklich hergestellte Lebensmittel, die in kleinen Mengen direkt an den Endverbraucher oder lokal vermarktet werden, keine Nährwertangaben. Welche Grenzen hier gezogen werden (bzgl. „kleine Mengen“ und „lokal“) ist jedoch noch unklar. Ab 1.4.2015 gilt die bisher nur für Rindfleisch verpflichtende Angabe der Herkunft auch für Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel bei verpackter Ware. Es sind Angaben über Ursprungsland oder Herkunftsort für Mast und Schlachtung zu machen. Sind die Tiere in einem EU-Staat gemästet und geschlachtet worden, so reicht die Angabe „Ursprung: (Name des Mitgliedstaates)“. Dies gilt nicht für verarbeitete Fleischerzeugnisse. Beim Verkauf loser Ware gibt es weniger Vorschriften, da der Gesetzgeber davon ausgeht, dass der Kunde die Informationen vom Personal erfragen kann. Bei Verkauf außerhalb der Hofstelle (z.B. auf Märkten) können die erforderlichen Angaben auf einem Schild gemacht werden, das neben dem Produkt platziert wird. Alternativ kann eine Liste oder ein Verzeichnis erstellt werden auf das der Kunde am Produkt hingewiesen wird und zu dem er leicht Zugang hat.

3.2.7.1 ZUTATENVERZEICHNIS

Mit wenigen Ausnahmen sind auf jedem vorverpackten Lebensmittel alle Zutaten anzugeben, die im Lebensmittel enthalten sind. Die Zutaten sind absteigend nach ihrem Gewichtsanteil zum Zeitpunkt ihrer Herstellung aufgelistet. Die Hauptzutat steht somit an erster Stelle, die gewichtsmäßig am wenigsten vorhandene Zutat steht am Ende des Verzeichnisses. In bestimmten Fällen muss auch der prozentuale Gewichtsanteil einzelner Zutaten angegeben werden, zum Beispiel bei Abbildungen dieser Zutaten auf der Verpackung. Bei zusammengesetzten Zutaten sind die Bestandteile anzugeben (z. B. bei einer Cremefüllung).

Im Zutatenverzeichnis müssen grundsätzlich auch die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen aufgeführt werden. Lebensmittelzusatzstoffe sind generell mit dem Klassennamen gefolgt von der Bezeichnung oder E-Nummer aufzuführen: Der Klassenname verdeutlicht, welche Aufgaben der Stoff in einem Lebensmittel übernimmt (z. B. Emulgator). Die chemische Bezeichnung oder die E-Nummer zeigt, um welchen Stoff es sich handelt (z. B. Lecithine oder E 322).

Weitere Informationen zur LMIV erhalten Sie auf der Internetseite des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft unter folgendem Link:

http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/_Texte/DossierKennzeichnung.html

3.2.7.2 HINWEIS:

Verantwortlich für die Einhaltung der LMIV ist die zuständige Lebensmittel-Überwachungsbehörde. Sofern uns bei zur Prüfung vorgelegten Etiketten Unstimmigkeiten bezüglich der LMIV auffallen, werden wir Sie darüber informieren. Wir weisen Sie jedoch darauf hin, dass wir als Ökokontrollstelle nur die Prüfung auf die Einhaltung der Bestimmungen der EU-Ökoverordnung durchführen können. Die Bestimmungen der LMIV gehen über die Ökoverordnung hinaus und wir übernehmen keine Gewähr für Aussagen, die die LMIV betreffen. Bitte nehmen Sie bei Unklarheiten Kontakt mit Ihrer zuständigen Lebensmittel-Überwachungsbehörde auf.

3.3 Kennzeichnung von biologischen Futtermitteln

Die Verordnung (EG) Nr. Nr. 767/2009 regelt das Inverkehrbringen und die Verwendung von Futtermitteln in der EU sowie EU-einheitlich insbesondere die Kennzeichnung von Futtermitteln. Mit dieser Information soll darauf hingewiesen werden, dass diese "Basisverordnung" neben den Anforderungen der EU-Öko-Verordnung bei der Herstellung und Kennzeichnung von Futtermitteln beachtet werden muss.

3.3.1 Allgemeiner Bio-Hinweis

Handelsmarken und Verkehrsbezeichnungen, die eine Angabe gemäß Artikel 23 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 enthalten (also öko oder bio), dürfen nur verwendet werden, wenn alle Bestandteile der angebotenen Erzeugnisse pflanzlichen oder tierischen Ursprungs aus ökologischer/biologischer Produktion stammen und mindestens 95 % der Trockenmasse des Erzeugnisses aus solchen Bestandteilen besteht. (siehe Verordnung (EG) Nr. 889/2008)

- a) **Gesetzliche Pflichtangaben**
- b) **Vorschriften gem. EG-Öko-Verordnung**

Bio-Kennzeichnung

z.B. **Bio-Futter**

Verpflichtende Angaben im selben Sichtfeld wie der Bio-Hinweis

Der Gesamtanteil der Zutaten landwirtschaftl. Ursprungs bezogen auf die Trockenmasse muss genau angegeben werden, dabei muss aufgeschlüsselt sein wie hoch

- I. der Gehalt an Futtermittelausgangserzeugnissen aus ökologischer Produktion (mind. 95% der Trockenmasse)
- II. der Prozentanteil an sonstigen Futtermittelausgangserzeugnissen (die nicht unter I. fallen und nicht landwirtschaftlichen Ursprungs sind)
- III. der Prozentanteil der Futtermittelausgangserzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs ist.
- IV. Es müssen die Bezeichnungen der Futtermittelausgangserzeugnisse aus biologischer Produktion aufgelistet sein.

sonstige Bedingungen:

- a) das verarbeitete Futtermittel entspricht den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und insbesondere von Artikel 14 Absatz 1 Buchstabe d Ziffern iv und v für den Viehbestand bzw. Artikel 15 Absatz 1 Buchstabe d für Aquakulturtiere und Artikel 18 jener Verordnung;
- b) das verarbeitete Futtermittel entspricht den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 und insbesondere der Artikel 22 und 26;
- c) alle im verarbeiteten Futtermittel enthaltenen Bestandteile pflanzlichen oder tierischen Ursprungs stammen aus ökologischer/biologischer Produktion;
- d) mindestens 95 % der Trockenmasse des Erzeugnisses bestehen aus ökologischen/biologischen landwirtschaftlichen Erzeugnissen.

Es dürfen keine Ausgangserzeugnisse aus der Umstellung auf die biologische Produktion enthalten sein.

Codenummer der Kontrollstelle (ÖKOP: "DE-ÖKO-037")

Die Codenummer muss angegeben werden.

Gemeinschaftslogo

Das Anbringen des EU-Logos ist erlaubt

Bio-Siegel

Das Bio-Siegel darf **nicht** verwendet werden.

3.3.2 Bio-Hinweis in eingeschränkter (vorgegebener) Form

Stammen weniger als 95 % der Trockenmasse des Erzeugnisses aus Bestandteilen pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, (siehe Verordnung (EG) Nr. 889/2008), kann mit der Kennzeichnung „kann in der ökologischen/biologischen Produktion gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008 im ökologischen Landbau verwendet werden“ deklariert werden. Diese Auslobung ist auch möglich im Falle von Erzeugnissen mit unterschiedlichen Prozentanteilen an Futtermittel-Ausgangserzeugnissen aus ökologischem Landbau und/oder Futtermittel-Ausgangserzeugnissen aus Umstellung und/oder konventionellen Ausgangserzeugnissen.

- a) **Gesetzliche Pflichtangaben**
- b) **Vorschriften gem. EG-Öko-Verordnung**

Bio-Kennzeichnung

„kann in der ökologischen/biologischen Produktion gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008 verwendet werden“

Verpflichtende Angaben im selben Sichtfeld wie der Bio-Hinweis

Der Gesamtanteil der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs bezogen auf die Trockenmasse muss genau angegeben werden, dabei muss aufgeschlüsselt sein wie hoch

- I. der Gehalt an Futtermittelausgangserzeugnissen aus ökologischer Produktion
- II. der Prozentanteil an Futtermittelausgangserzeugnissen aus Umstellung
- III. der Prozentanteil an sonstigen Futtermittelausgangserzeugnissen (die nicht unter I und II fallen)
- IV. der Prozentanteil der Futtermittelausgangserzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs.

Es müssen die Bezeichnungen der Futtermittelausgangserzeugnisse aus biologischer Produktion aufgelistet sein.

Es müssen die Bezeichnungen der Futtermittelausgangserzeugnisse aus der Umstellung auf die biologische Produktion aufgelistet sein.

Die Bio-Kennzeichnung kann auch mit einem Hinweis auf die Verbindlichkeit der Verwendung der Futtermittel gemäß den Artikeln 21 und 23 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 (Angaben über die zulässigen Mengen von U-Futter und nicht-biologischen Futter) versehen werden.

Voraussetzungen/Bedingungen

Der Hinweis auf die biologische Landwirtschaft muss getrennt von den allgemein gesetzlich vorgeschriebenen Angaben erfolgen und darf durch Farbe, Format oder Schrifttyp nicht stärker hervorgehoben werden als die Beschreibung oder die Bezeichnung des Futtermittels.

Codenummer der Kontrollstelle (ÖKOP: "DE-ÖKO-037")

Die Codenummer muss angegeben werden.

Gemeinschaftslogo

Das EU-Logo darf **nicht** verwendet werden!.

Bio-Siegel

Das Bio-Siegel darf **nicht** verwendet werden!

Anmerkung zur Kennzeichnung von Heimtierfutter

Heimtierfutter nach privatem Standard (Hunde- und Katzenfutter): kann „Öko“ in der Verkehrsbezeichnung führen, wenn 95% der TM aus ökologischen, landwirtschaftlichen Zutaten sind (mit Code-Nummer jedoch ohne Bio-Logo).

Heimtierfutter das vollumfänglich, incl. Anhänge, der EG-Öko-VO entspricht (z.B. Heu, Kaninchenfutter), kann „Öko“ in der Verkehrsbezeichnung führen, wenn 95% der TM aus ökologischen, landwirtschaftlichen Zutaten stammen (mit Code-Nummer EU-Logo freiwillig möglich)

4. Kontrollpflicht

Im folgenden Artikel 28 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 ist die Verpflichtung zur Teilnahme am Kontrollsystem festgelegt.

„Artikel 28 Teilnahme am Kontrollsystem

(1) Jeder Unternehmer, der Erzeugnisse im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 erzeugt, aufbereitet, lagert, aus einem Drittland einführt oder in Verkehr bringt, ist verpflichtet, vor dem Inverkehrbringen von jeglichen Erzeugnissen als ökologische/biologische Erzeugnisse oder als Umstellungserzeugnisse

- a) seine Tätigkeit den zuständigen Behörden des Mitgliedstaats, in dem diese Tätigkeit ausgeübt wird, zu melden;*
- b) sein Unternehmen dem Kontrollsystem nach Artikel 27 zu unterstellen.*

Unterabsatz 1 gilt auch für Ausführer, die Erzeugnisse ausführen, die im Einklang mit den Produktionsvorschriften dieser Verordnung hergestellt wurden.

Lässt ein Unternehmer eine seiner Tätigkeiten von einem Dritten ausüben, so unterliegt dieser Unternehmer dennoch den unter den Buchstaben a und b genannten Pflichten, und die in Auftrag gegebenen Tätigkeiten unterliegen dem Kontrollsystem.

(2) Die Mitgliedstaaten können Unternehmer, die Erzeugnisse direkt an Endverbraucher oder -nutzer verkaufen, von der Anwendung dieses Artikels befreien, sofern diese Unternehmer die Erzeugnisse nicht selbst erzeugen, aufbereiten oder an einem anderen Ort als in Verbindung mit der Verkaufsstelle lagern oder solche Erzeugnisse nicht aus einem Drittland einführen oder solche Tätigkeiten auch nicht von Dritten ausüben lassen.

(3) Die Mitgliedstaaten bestimmen eine Behörde oder Stelle, die diesbezügliche Meldungen entgegennimmt.

(4) Die Mitgliedstaaten stellen sicher, dass jeder Unternehmer, der die Vorschriften dieser Verordnung erfüllt und als Beitrag zu den Kontrollkosten eine angemessene Gebühr entrichtet, einen Anspruch hat, in das Kontrollsystem einbezogen zu werden.

(5) Die Kontrollbehörden und Kontrollstellen führen ein aktualisiertes Verzeichnis mit Namen und Anschriften der ihrer Kontrolle unterliegenden Unternehmer. Dieses Verzeichnis ist den betroffenen Parteien zur Einsicht bereitzuhalten.¹

(6) Die Kommission erlässt nach dem in Artikel 37 Absatz 2 genannten Verfahren Durchführungsbestimmungen zur Regelung des Verfahrens für die Meldung und Unterstellung nach Absatz 1 des vorliegenden Artikels, insbesondere hinsichtlich der in die Meldung nach Absatz 1 Buchstabe a des vorliegenden Artikels aufzunehmenden Informationen.“

4.1 Kontrollpflicht für Handel und Onlineshop-Betreiber

Aus oben zitiertem Artikel lässt sich die Verpflichtung zur Kontrollunterstellung für Händler und Onlineshop-Betreiber ableiten. Ausgenommen ist lediglich der Einzelhandel mit unmittelbarem Verkauf an den Endverbraucher (§ 3, Ökolandbaugesetz), sofern am Ort des Verkaufens auch die Lagerung der Erzeugnisse und damit kein Transport zur Verkaufsstelle stattfinden.

Der Verkauf von biologischen Erzeugnissen per Internet erfolgt in Abwesenheit des Kunden. Somit ist nach einheitlicher Rechtsauffassung der zuständigen Behörden der Bundesländer im Vollzug der Verordnung eine Befreiung von der Kontrollpflicht nicht möglich.

Die Bedingungen für Wareneinkauf, Lagerung, Dokumentation, Warenausgang usw. sind unter Kapitel 1 „Grundsätzliche Regelungen“ dargestellt.

5. ANHANG VIII

Bestimmte Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung von verarbeiteten ökologischen/ biologischen Lebensmitteln sowie Hefe und Hefeprodukten gemäß Artikel 27 Absatz 1 Buchstabe a und Artikel 27a Buchstabe a⁽¹⁾

Anmerkungen:

A: zugelassen gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und übernommen durch Artikel 21 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

B: zugelassen gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007

ABSCHNITT A — LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE, EINSCHLIESSLICH TRÄGER

Zur Berechnung für die Zwecke von Artikel 23 Absatz 4 Buchstabe a Ziffer ii der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 werden Lebensmittelzusatzstoffe, die in der Spalte „Code“ mit einem Sternchen ausgewiesen sind, zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet.

Genehmigung	Code	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Anwendungsbedingungen
			pflanzl. Ursprungs	tierisch. Ursprungs	
A	E 153	Pflanzkohle		X	Geachter Ziegenkäse Morbier-Käse
A	E 160 b*	Annatto, Bixin, Norbixin		X	Roter Leicester-Käse Double-Gloucester-Käse Cheddar Mimolette-Käse
A	E 170	Calcium-carbonat	X	X	Darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden
A	E 220	Schwefeldioxid	X	X	Obstweine (*) ohne Zuckerzusatz (einschl. Apfel- und Birnenwein) sowie Met: 50 mg (**) Bei Apfel- und Birnenwein unter Zusatz von Zucker oder Fruchtsaftkonzentrat nach der Fermentierung: 100 mg (**) (*) Als Obstwein gilt in diesem Zusammenhang Wein aus anderem Obst als Weintrauben (**) Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt in mg/l SO ₂
	E 224	Kalium-metabisulfit	X	X	
B	E 223	Natriummetabisulfit		X	Krebstiere (2)
A	E 250	Natriumnitrit		X	Fleischerzeugnisse ⁽¹⁾ : 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: Rückstandshöchstmenge, ausgedrückt in NaNO ₂ : 50 mg/kg E 252: Rückstandshöchstmenge, ausgedrückt in NaNO ₃ : 50 mg/kg
	E 252	Kaliumnitrat		X	
A	E 270	Milchsäure	X	X	
A	E 290	Kohlendioxid	X	X	

⁽¹⁾ geändert durch VO(EG) Nr. 1254/2008

A	E 296	Äpfelsäure	X		
A	E 300	Ascorbinsäure	X	X	Fleischerzeugnisse ⁽²⁾
A	E 301	Natriumascorbat		X	Fleischerzeugnisse ⁽²⁾ in Verbindung mit Nitrit oder Nitrat
A	E 306*	Stark tocopherolhaltige Extrakte	X	X	Antioxidans für Fette und Öle
A	E 322	Lecithin	X	X	Milcherzeugnisse ⁽²⁾
A	E 325	Natriumlactat		X	Milch- und Fleischerzeugnisse
A	E 330	Zitronensäure	X		
B	E 330	Zitronensäure		X	Krebs- und Weichtiere ⁽²⁾
A	E 331	Natriumcitrat		X	
A	E 333	Calciumcitrat	X		
A	E 334	Weinsäure (L(+)-)	X		
A	E 335	Natriumtartrat	X		
A	E 336	Kaliumtartrat	X		
A	E 341 (i)	Monocalciumphosphat	X		Triebmittel als Mehlzusatz
B	E 392*	Extrakte aus Rosmarin	X	X	Nur aus ökologischer / biologischer Produktion
A	E 400	Alginsäure	X	X	Milcherzeugnisse ⁽²⁾
A	E 401	Natriumalginat	X	X	
A	E 402	Kaliumalginat	X	X	
A	E 406	Agar-Agar	X	X	
A	E 407	Carrageen	X	X	
A	E 410*	Johannisbrotkernmehl	X	X	
A	E 412*	Guarkernmehl	X	X	
A	E 414*	Gummi arabicum	X	X	
A	E 415	Xanthan	X	X	
A	E 422	Glycerin	X		Für Pflanzenextrakte
A	E 440* (i)	Pektin	X	X	
A	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	X	X	Herstellung von Kapselhüllen
A	E 500	Natriumcarbonat	X	X	Dulce de leche ⁽³⁾ und Sauerrahmbutter und Sauermilchkäse ⁽²⁾
A	E 501	Kaliumcarbonat	X		
A	E 503	Ammoniumcarbonat	X		
A	E 504	Magnesiumcarbonat	X		
A	E 509	Calciumchlorid		X	Milchgerinnung
A	E 516	Calciumsulfat	X		Träger
A	E 524	Natriumhydroxid	X		Oberflächenbehandlung von Laugengebäck
A	E 551	Siliciumdioxid	X		Rieselhilfsstoff für Kräuter und Gewürze
A	E 553b	Talkum	X	X	Überzugmittel f. Fleischerzeugnisse
A	E 938	Argon	X	X	
A	E 939	Helium	X	X	
A	E 941	Stickstoff	X	X	
A	E 948	Sauerstoff	X	X	

⁽¹⁾ Dieser Zusatzstoff darf nur verwendet werden, wenn der zuständigen Behörde glaubhaft nachgewiesen wurde, dass keine technologische Alternative zur Verfügung steht, die dieselben Garantien bietet und/oder die es gestattet, die besonderen Merkmale des Erzeugnisses beizubehalten.

⁽²⁾ Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.

⁽³⁾ „Dulce di leche“ ist eine geschmeidige, wohlschmeckende Creme von brauner Farbe aus gesüßter, eingedickter Milch.

ABSCHNITT B — VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE UND SONSTIGE ERZEUGNISSE, DIE BEI DER VERARBEITUNG ÖKOLOGISCHER/BIOLOGISCHER ZUTATEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN URSPRUNGS VERWENDET WERDEN DÜRFEN

Anmerkungen:

A: zugelassen gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und übernommen durch Artikel 21 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

B: zugelassen gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007

Genehmigung	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
A	Wasser	X	X	Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 98/83/EG des Rates
A	Calciumchlorid	X		Koagulationsmittel
A	Calciumcarbonat	X		
A	Calciumhydroxid	X		
A	A Calciumsulfat	X		Koagulationsmittel
A	Magnesiumchlorid (Nigari)	X		Koagulationsmittel
A	Kaliumcarbonat	X		Trocknen von Trauben
A	Natriumcarbonat	X		Zuckerherstellung
A	Milchsäure		X	Zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbades bei der Käseherstellung ⁽¹⁾
A	Zitronensäure	X	X	Zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbades bei der Käseherstellung ⁽¹⁾ Ölgewinnung und Stärkehydrolyse ⁽²⁾
A	Natriumhydroxid	X		Zuckerherstellung Herstellung von Öl aus Rapssaat (Brassica spp)
A	Schwefelsäure	X	X	Gelatineherstellung ⁽¹⁾ Zuckerherstellung ⁽²⁾
A	Salzsäure		X	Gelatineherstellung Zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbades bei der Herstellung von Gouda-, Edamer und Maasdamer Käse, Boerenkaas, Friese und Leidse Nagelkaas
A	Ammoniumhydroxid		X	Gelatineherstellung
A	Wasserstoffperoxid		X	Gelatineherstellung
A	Kohlendioxid	X	X	
A	Stickstoff	X	X	
A	Ethanol	X	X	Lösemittel
A	Gerbsäure	X		Filterhilfe
A	Eiweißalbumin	X		
A	Kasein	X		
A	Gelatine	X		
A	Hausenblase	X		
A	Pflanzenöle	X	X	Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter
A	Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	X		
A	Aktivkohle	X		
A	Talkum	X		In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 553b
A	Bentonit	X	X	Verdickungsmittel für Met ⁽¹⁾ In Einklang mit den

				spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 558
A	Kaolin	X	X	Propolis ⁽¹⁾ In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 559
A	Cellulose	X	X	Gelatineherstellung ⁽¹⁾
A	Kieselgur	X	X	Gelatineherstellung ⁽¹⁾
A	Perlit	X	X	Gelatineherstellung ⁽¹⁾
	Haselnussschalen	X		
	Reismehl	X		
	Bienenwachs	X		Trennmittel
	Carnaubawachs	X		Trennmittel

(1) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.

(2) Die Einschränkung gilt nur für pflanzliche Erzeugnisse.

ABSCHNITT C - VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE FÜR DIE HERSTELLUNG VON HEFE UND HEFEPRODUKTEN⁽¹⁾

Name	Primärhefe	Hefezubereitungen/ formulierungen	- Anwendungsbedingungen
Calciumchlorid	X		
Kohlendioxid	X	X	
Zitronensäure	X		zur Regulierung des pH- Werts bei der Hefeherstellung
Milchsäure	X		zur Regulierung des pH- Werts bei der Hefeherstellung
Stickstoff	X	X	
Sauerstoff	X	X	
Kartoffelstärke	X	X	zur Filterung
Natriumcarbonat	X	X	zur Regulierung des pH- Werts
Pflanzenöle	X	X	Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter ⁴

⁽¹⁾ eingefügt durch VO(EG) Nr. 1254/2008

6. Kontrolle 2015

6.1 Kontrolltermine 2015

Die Kontrolleure besuchen wie üblich mehrere Betriebe innerhalb einer Tour. Um eine sinnvolle und kostengünstige Tourenplanung zu ermöglichen, bitten wir Sie, den vom Kontrolleur vorgeschlagenen Termin anzunehmen und einzuhalten. Eine unbegründete und kurzfristige Absage (< 3 Werktag) eines vereinbarten Termins werden wir im Rahmen unserer Kostenordnung an Sie weiter berechnen. Bei zweifacher (auch begründeter) Absage eines Kontrolltermins muss der dritte vorgeschlagene Termin angenommen werden.

6.2 Vorbereitung der Betriebsinspektion

Bitte sorgen Sie dafür, dass Sie bei dem **Kontrollbesuch persönlich** anwesend sind (andernfalls ist eine Vollmacht für die Person auszustellen, die die Kontrolle begleitet). Notwendige **Unterlagen** und **Belege** müssen vorbereitet werden und bei der Kontrolle vollständig vorliegen. Besondere Bedeutung haben die nachfolgend genannten Dokumente:

- **Bei Erstkontrolle:** komplett ausgefüllte Betriebsbeschreibung
- **Bei Folgekontrolle:** überprüfen, ob die Betriebsbeschreibung aus dem Vorjahr aktuell ist.
- Einkaufsbelege aller "Bio-Einkäufe" (seit letzter Kontrolle)
- Nachweis der Wareneingangskontrolle (z.B. unterzeichnete Lieferscheine)
- Bestandslisten (Inventurlisten)
- Sonstige kontrollrelevante Unterlagen wie Lagerbücher, Verfahrensbeschreibungen, Reinigungs-, Lagerschutzdokumente, Analyseergebnisse usw.
- Produktionsmengenaufzeichnungen, bzw. bei Handelstätigkeit Aufzeichnung der Verkaufsmengen
- Vollständige Liste Ihrer Bio-Lieferanten mit den entsprechenden Bescheinigungen. Überarbeiten Sie die Lieferantenliste, welche den letzten Auswertungsunterlagen beigelegt war.
- Vollständige Liste Ihrer Produkte mit entsprechenden Rezepturen, bzw. eine Sortimentsliste
- Bei Verbandszugehörigkeit: Bei jedem Produkt angeben, ob EG-Bio oder Verband.
- Etiketten Ihrer Produkte
- Kundenliste
- Buchführungsunterlagen
- Bei **allen nicht-deutschen** Lieferanten müssen zusätzliche Kopien der Bescheinigungen (Zertifikate) zur Mitnahme zur Verfügung stehen.

Bitte beachten Sie, dass beim Fehlen wesentlicher Dokumente (z.B. wenn sich Buchführungsunterlagen genau zum Zeitpunkt der Kontrolle beim Steuerberater befinden), eine sachgerechte Kontrolle nicht möglich ist. In diesem Fall sind wir gezwungen die Kontrolle abzubrechen und einen weiteren Kontrolltermin anzusetzen. Die zusätzlich entstehenden Kosten werden dem Unternehmen in Rechnung gestellt.

Ebenso entstehen zusätzliche Kosten für Sie, wenn Unterlagen unvollständig vorliegen und angefordert werden müssen, bzw. Nachreichungen sogar angemahnt werden müssen.

6.3 Sanktionskatalog

Im Rahmen der Veröffentlichung der Kontrollstellenzulassungsverordnung wurde ein Maßnahmenkatalog zur Anwendung bei Abweichungen erstellt. Dieser Maßnahmenkatalog steht Ihnen auf unserer Internetseite www.oekop.de zum Download zur Verfügung. Ebenso finden Sie dort eine Version, die das Vorgehen in Bayern beschreibt.

7. Weitere Informationen, Formulare, Links und Kontakte

7.1 Internetverzeichnis Öko-Betriebe

Alle in Deutschland zugelassenen Kontrollstellen stellen ihre Daten der internet-gestützten Datenbank www.oeko-kontrollstellen.de zur Verfügung. Wenn Sie den Namen oder die Postleitzahl eines Bio-Betriebes kennen, können Sie hier prüfen, ob ein Betrieb auf der Grundlage der EU-Öko-Verordnung arbeitet.

Dieses Verzeichnis umfasst folgende Angaben zu den Unternehmen:

- Der Name und die Anschrift des Unternehmens
- Die von der Kontrollstelle vergebene Kontrollnummer
- Die Codenummer der Kontrollstelle (für ÖkoP kontrollierte Betriebe: DE-ÖKO-037)
- Die Art der Tätigkeit des Unternehmens (z.B. Erzeugung, Verarbeitung, Vergabe von Subaufträgen etc.)
- Angaben zum Sortiment des Unternehmens

Über das Internet ausgedruckte Bestätigungen über die Zertifizierung, können aktuelle Bescheinigungen, z.B. die Ihrer Zulieferbetriebe oder Subunternehmer, die im Rahmen der Wareneingangskontrolle benötigt werden, ersetzen.

Die bisher bekannte Datenbank www.bioc.info sowie die Abfragen der einzelnen Kontrollstellen können weiterhin genutzt werden.

7.2 ÖkoP-Homepage

Auf unserer Homepage www.oekop.de bieten wir Ihnen umfassende Informationen rund um den ökologischen Landbau und die Öko-Kontrolle. Aktuelle Informationen der Behörden und Änderungen im Kontrollverfahren, die für Ihre Kontrolle von Bedeutung sind und berücksichtigt werden müssen, werden Ihnen dort ebenfalls zeitnah zur Verfügung gestellt. Ebenso finden sie hier wertvolle Links, die im nachfolgenden Kapitel genannt werden.

7.3 Fachinformationen und Links

Gerne stellen wir Ihnen Links von Internetadressen zur Ermittlung von Informationen über den ökologischen Landbau zur Verfügung. Hier nur einige Beispiele. Eine umfangreichere Liste oder Links zu speziellen Themen können in der Geschäftsstelle angefragt werden.

7.4 Beratung und Information:

- Das Informationsportal www.oekolandbau.de
- Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen www.oeko-komp.de
- Ökolandbau NRW www.oekolandbau.nrw.de
- Verwendungsvorschriften EU-BIO-LOGO
http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_de
- Bayerische LfL Arbeitsschwerpunkt Öko-Landbau:
www.lfl.bayern.de/arbeitsschwerpunkte/oekolandbau/
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung:
http://www.ble.de/DE/02_Kontrolle/08_Oekolandbau/oekolandbau_node.html

7.5 Rechtsvorschriften und zuständige Behörden:

- EG-Öko-Verordnung http://www.lfl.bayern.de/iem/oeko/13455/linkurl_0_0_0_3.pdf
- Rechtliche Grundlagen www.lfl.bayern.de/iem/oeko/13455/index.php
- **Liste der zuständigen Behörden für den Ökolandbau**
<http://www.oekolandbau.de/service/adressen/kontrollbehoerden/>

7.6 Gentechnik:

- Betriebsmitteldatenbank für den ökologischen Landbau www.InfoXgen.com
- Standortregister(Flächenverzeichnis von Gentechnikstandorten) www.standortregister.de/

Bürozeiten

Für die Beantwortung von Fragen und zur telefonischen Bearbeitung von Anträgen sind wir zu folgenden Zeiten telefonisch in der Geschäftsstelle für Sie erreichbar:

Mo bis Do 8:30 - 12.30 Uhr und 13.30 - 16.30 Uhr und

Freitag 8:30 - 12.30 Uhr und 13.30 - 15.00 Uhr

Sollten Sie uns einmal nicht erreichen, können Sie Ihre Nachricht gerne auf dem Anrufbeantworter hinterlassen, uns ein Fax schicken oder sich per Email an unsere Mitarbeiter im Büro wenden

7.7 Mitarbeiter der ÖkoP Zertifizierungs GmbH, Schlesische Straße 17d, 94315 Straubing

Telefon: 09421/96109-0, Telefax: 09421/96109-29, www.oekop.de, biokontrollstelle@oekop.de

Martin Hoffmann, Dipl. Oec. troph. (FH)
Geschäftsführung, Kontrollstellenleitung
Verarbeitung, Futtermittel, Handel,
Import
Tel.: 09421-96109-10
Email: MartinHoffmann@oekop.de

Achim Weiske, Dr.-Ing. agr.
Stellvertretende Kontrollstellenleitung
Erzeugung
Tel.: 09421-96109 175
Email: AchimWeiske@oekop.de

Norbert Schott, Dipl. Ing. agr. (Univ.)
Verarbeitung, Landwirtschaft
Tel.: 09421-96109 13
Email: NorbertSchott@oekop.de

Kerstin Henghuber, Dipl. Ing. (FH)
Erzeugung, Verarbeitung, Imkerei
Tel.: 09421-96109 13
Email: KerstinMueller@oekop.de

Anita Obermeier, Dipl. Ing. agr. (FH)
Erzeugung, Aquakultur
Tel.: 09421-96109 173
Email: AnitaObermeier@oekop.de

Sonja Fastenmayer, Staatl. gepr. Landwirt.
Erzeugung, Imkerei
Tel.: 09421-96109 174
Email: SonjaFastenmayer@oekop.de

Sieglinde Fuchs
Verarbeitung, Buchhaltung
Tel.: 09421-96109 170
Email: SieglindeFuchs@oekop.de

Christian Fink Dipl. Ing. agr. (Univ.)
Verarbeitung, Landwirtschaft
Tel.: 09421-96109 19
Email: ChristianFink@oekop.de

Jutta Koller
Verwaltung, Organisation, Verbände
Tel.: 09421-96109-20
Email: oekop@t-online.de

Marion Faulwasser
Verwaltung
Tel.: 09421-961 09 172
Email: MarionFaulwasser@oekop.de

Marion Greindl
Assistenz Buchhaltung
Tel.: 09421-961 09 16
Email: MarionGreindl@oekop.de

Biggi Häussler
Landwirtschaft
Tel.: 08251-8904216
Email: BiggiHäussler@oekop.de

Die 12 wichtigsten Bio - Regeln

1. Betriebliche Veränderungen der Kontrollstelle immer zeitnah melden (z.B. Umfirmierung, Aufbau eines neuen Produktionszweiges, Beauftragung eines neuen Subunternehmers usw.)!
2. Vor dem Zukauf biologischer Erzeugnisse immer gültige Bescheinigungen der Lieferanten einholen!
3. Die Wareneingangskontrolle stets gewissenhaft und lückenlos durchführen und dokumentieren!
4. Bei allen Kennzeichnungen mit Bio-Hinweis immer die Code-nummer angeben (DE-ÖKO-037 auf Etiketten, Werbung, Begleitpapieren, im Verkaufsraum usw.)!
5. Das Vermischen und Verwecheln biologischer und nicht-biologischer Erzeugnisse in Lagerung, Produktion und Verkauf immer ausschließen!
6. Bio-Produkte nur aus biologischen Zutaten herstellen! Es gibt nur noch wenige Ausnahmen! (Positivliste beachten!)
7. Bei der Verwendung von Zutaten, Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffen sind die Positivlisten (Anhänge) der EG-Öko-Verordnungen zu beachten.
8. Gentechnikverbot beachten!
9. Produktions-/ Verkaufsmengen immer aufzeichnen!
10. Festgelegte Maßnahmen der Betriebsbeschreibung beachten!
11. Kontrollunterlagen 5 Jahre aufbewahren!
12. Bei Unsicherheiten rechtzeitig bei der Kontrollstelle nachfragen. 09421/96109-0