

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.

- 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-

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

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: Beispietickettierung nach 95%/100%-Regelung

Bio-Pfeffersalami	
Zutaten: Schweinefleisch*, Pfeffer ganz (1%)*, Chili*, Meersalz, Zucker*, Knoblauch*	
*aus ökologischer Landwirtschaft	
Metzgerei Muster	DE-ÖKO-037
Musterstr. 11	EU-Landwirtschaft
99999 Musterstadt	

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

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

Bio-Rindersalami	
Zutaten: Rindfleisch 90%*, Schweinespeck* Pfeffer*, Meersalz, Zucker*, Knoblauch*	
*aus ökologischer Landwirtschaft	
Metzgerei Muster	DE-ÖKO-037
Musterstr. 11	Deutschland Landwirtschaft
99999 Musterstadt	

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

Abb. 3: Beispietickett 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: Beispietickett 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: Beispietickett 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	Pflanzenkohle		X	Geaschter 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: Rückstandshöchstmengung, ausgedrückt in NaNO ₂ : 50 mg/kg E 252: Rückstandshöchstmengung, 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		Filtrierhilfe
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“

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

6. Kontrolle

6.1 Kontrolltermine

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 Werktage) 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 abubrechen 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/arbeitschwerpunkte/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, Di und Do 8:30 - 12.30 Uhr und 13.30 - 16.30 Uhr, Mi 8:30 – 12.30 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, Europaring 4, 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 100
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 130
Email: NorbertSchott@oekop.de

Laura Pitzner, M.Sc.
Verarbeitung, Landwirtschaft
Tel.: 09421-96109 280
Email: LauraPitzner@oekop.de

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

Claudia Jureit, Dipl. Ing. agr.
Verarbeitung, Erzeugung, Import
Tel.: 09421-96109 180
Email: ClaudiaJureit@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 190
Email: ChristianFink@oekop.de

Jutta Koller
Verwaltung, Organisation, Verbände
Tel.: 09421-96109 200
Email: oekop@t-online.de

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

Marion Greindl
Assistenz Buchhaltung
Tel.: 09421-961 09 160
Email: MarionGreindl@oekop.de

Martina Böhm, B.Sc. ZFH
Erzeugung
Tel.: 09421-96109 174
Email: MartinaBoehm@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