

ÖKOP Zertifizierungs GmbH

Staatlich zugelassene Kontrollstelle

Code-Nr. DE-ÖKO-037

Rundbrief 2020



ÖkoP Zertifizierungs GmbH, Europaring 4, 94315 Straubing

Telefon: 09421/96109-0, Telefax: 09421/96109-29

Email: biokontrollstelle@oekop.de, Homepage: www.oekop.de

INHALTSVERZEICHNIS

1	Grundsätzliche Regelungen	4
1.1	Wareneinkauf	4
1.2	Lagerung	4
1.3	Produktion	5
1.4	Dokumentation und Meldepflichten	6
1.5	Warenausgang	7
2	Produktionsvorschriften zu einzelnen Verarbeitungsbereichen	9
2.1	Brot und Backwaren	9
2.2	Fleischverarbeitung	9
2.3	Milchverarbeitung	9
2.4	Obstwein	10
2.5	Wein	10
2.6	Gastronomie	11
2.7	Herstellung von Futtermittel	14
2.8	Importieren von Bio-Lebensmitteln	15
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	Artikel 28 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007	27
4.2	Wer ist Kontrollpflichtig?	27
5	Informationen für Importbetriebe	29
5.1	Die wesentlichen und zusätzlichen Maßnahmen für Importe aus Nicht-EU-Ländern	30
5.2	Definition Erstempfänger:	31
5.3	Leitlinien für Drittlandsimporte aus Riskioländern in Osteuropa und aus China	32

5.4	Äquivalenzabkommen (USA/EU)	33
5.5	Muster einer Kontrollbescheinigung mit Erläuterungen (rote Schrift):	34
6	ANHANG VIII - Bestimmte Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung von verarbeiteten ökologischen/biologischen Lebensmitteln	35
7	ANHANG XIII – Muster einer Verkäuferbestätigung (GVO-Freiheit)	39
8	Kontrolle 2020	40
8.1	Kontrolltermine 2020	40
8.2	Vorbereitung der Betriebsinspektion	40
8.3	Sanktionskatalog	40
9	Neue Bio-Verordnung ab 2021 (VO (EG) 848/2018)	41
9.1	Neuerungen in der Verarbeitung	41
9.2	Höhere Anforderungen an das Risikomanagement	41
10	Weitere Informationen, Formulare, Links und Kontakte	42
10.1	Internetverzeichnis Öko-Betriebe	42
10.2	ÖkoP-Homepage	42
10.3	Fachinformationen und Links	42
10.4	Beratung und Information:	42
10.5	Rechtsvorschriften und zuständige Behörden:	43
10.6	Gentechnik	43
11	Die Kontrollstelle ÖkoP Zertifizierungs GmbH	44
11.1	Allgemeiner Kontakt und Bürozeiten	44
11.2	Ansprechpartner	44

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:

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** dem Zukauf der Erzeugnisse einzuholen.

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 (z.B. DE-ÖKO-037).

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 Nr. 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 auch 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 (entsprechende 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 insbesondere 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. Ein Muster dieser Verkäuferbestätigung finden Sie unter Punkt 7.

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 ökologisch bzw. 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 üblicherweise als Verarbeitungshilfen verwendet werden sind bei der Herstellung biologischer Lebensmittel zulässig, müssen aber GVO frei sein. 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. Verbandsbetriebe müssen bezüglich der Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe zusätzlich die Richtlinien der jeweiligen Verbände beachten.

Die im Anhang VIII der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 gelisteten und dort mit Sternchen gekennzeichneten Stoffe, **Annato, Bixin, Norbixin, stark tocopherolhaltige Extrakte, Lecithin, Extrakte aus Rosmarin, 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. Lecithin muss aus ökologischen/biologischen Zutaten gewonnen sein.

Hefe und Hefeprodukte gelten als landwirtschaftliche Produkte. Unter Berücksichtigung weiterer nicht-ökologischer Zutaten darf nicht-biologische Hefe 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. Verbandsbetriebe müssen die Richtlinien ihrer Verbände beachten.

NEU als Verarbeitungshilfsstoffe sind nun auch Glycerin als Feuchthaltemittel in Gelatine kapseln und zur Beschichtung von Filmtabletten, Bentonit, L(+)-Milchsäure und Natriumhydroxid zur Extraktion von Pflanzenproteinen, Tarakernmehl als Verdickungsmittel sowie Hopfenextrakt und Pinienharzextrakt in der Zuckerherstellung in den Anhang VII mitaufgenommen.

Die folgenden Zusatzstoffe dürfen ab dem 1. Januar 2022 nur noch eingesetzt werden, wenn sie aus ökologischer/biologischer Produktion stammen: Lecithin (E 322), Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412), Gummi arabicum (E 414), Tarakernmehl (E 417), Gellan (E 418), Glycerin (E 422) und Carnaubawachs (E 903).

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).

Die zum 17.12.2019 geänderten Anhänge für Düngemittel, Pflanzenschutzmittel, Futtermittelzusatzstoffe, Lebensmittelzusatzstoffe und Stoffe für den Weinsektor finden Sie unter folgendem Link:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:32019R2164>

1.3.4 Rezepturen

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

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. Eine Musterrechnung mit den erforderlichen Angaben für Bioprodukte finden Sie unter Punkt 1.5.1.

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, in der Regel vorab, jede Änderung der Beschreibung oder der Maßnahmen/Vorkehrungen siehe Kapitel 1 ursprünglichen Kontrollvorkehrungen mitteilen. Dies gilt insbesondere bei,

- Inhaberwechsel
- Änderungen bei Betriebsstätten
- 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.

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

Diese Angaben sind zugleich von wesentlicher Bedeutung bei der Wareneingangskontrolle!

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

der Begriff „öko“ oder „bio“ wird direkt beim Produktnamen hinzugefügt

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 sind nicht vollständig berücksichtigt				Kundennummer: (Nummer) 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 sind nicht vollständig berücksichtigt				Kundennummer: (Nummer) 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

Für die Herstellung von biologischen Brot- und Backwaren sind die Anhänge IX (konv. Zutaten bis max. 5 %) und VIII (zulässige Zusatzstoffe und Hilfsstoffe) zu beachten.

Das Wichtigste im Überblick:

Zur Herstellung von Brot und Backwaren können für die Lebensmittelverarbeitung zugelassene Salze verwendet werden. Zudem darf Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) als Rieselhilfe eingesetzt werden. Als Trennmittel dürfen pflanzliche Öle, Bienenwachs und Carnaubawachs nur noch dann eingesetzt werden, wenn sie aus ökologischen/biologischen Rohstoffen gewonnen worden sind. Auch eingesetztes Streumehl muss aus der biologischen Landwirtschaft stammen. Die Zugabe von nicht-biologischer Backhefe ist bis zum vorgegebenen Umfang zugelassen. Dafür ist die Bestätigung "ohne Gentechnik hergestellt" notwendig. Ein Muster einer solchen Verkäuferbestätigung ist unter Punkt 7 angeführt. 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

Für die Herstellung von biologischen Fleisch- und Wurstwaren sind die Anhänge IX (konv. Zutaten bis max. 5 %) und VIII (zulässige Zusatzstoffe und Hilfsstoffe) zu beachten.

Das Wichtigste im Überblick:

Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen ist die Verwendung von Natriumnitrit (E 250) oder Kaliumnitrat (E 252) nur zulässig, wenn der zuständigen Behörde glaubhaft nachgewiesen wurde, dass keine technologische Alternative zur Verfügung steht, die dieselben Garantien bietet und / oder gestattet, die besonderen Merkmale des Erzeugnisses beizubehalten. Die Salze dürfen nur einzeln und nicht in Kombination eingesetzt werden. Die Richtwerte für die Zugabemenge NaNO_2 bzw. NaNO_3 liegt bei 80 mg/kg. Die Rückstandshöchstmenge jeweils bei 50 mg/kg. Natriumascorbat (E 301) ist in der Fleischerzeugung in Verbindung mit Nitrit oder Nitrat zulässig.

Die Verwendung von Därmen ist zulässig (neben den Naturdärmen auch Kollagendärme).

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

2.3 MILCHVERARBEITUNG

Für die Herstellung von biologischen Milchprodukten sind die Anhänge IX (konv. Zutaten bis max. 5 %) und VIII (zulässige Zusatzstoffe und Hilfsstoffe) zu beachten.

Das Wichtigste im Überblick:

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). Eine Einschränkung besteht auch bei den Salzen und Farbstoffen.

2.4 OBSTWEIN

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

2.5 WEIN

Die Durchführungsvorschriften für ökologischen/biologischen Wein sind 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 anderem, dass folgende Verfahren **nicht zulässig** sind:

- Behandlung durch Elektrodialyse oder mit Kationenaustauschern zur Weinstabilisierung
- teilweise Konzentrierung durch Kälte (Kryo-Extraktion)
- Entschwefelung durch physikalische Verfahren
- teilweise Entalkoholisierung von Wein

Die Anwendung folgender önologischer Verfahren, Prozesse und Behandlungen ist **eingeschränkt**:

- Eine thermische Behandlung darf die Temperatur von 70° Celsius nicht übersteigen.
- Bei der Zentrifugierung und Filterung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe darf die Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer liegen.

Folgende Verfahren und Prozesse sollen bis zum 01.08.2015 auf ihre schrittweise Abschaffung oder auf weitere Einschränkungen überprüft werden:

- Thermische Behandlungen
- Anwendung von Ionenaustauscharzen
- Einsatz von Umkehrosmose

Bei Schwefeldioxid, Kaliumdisulfit oder Kaliummetabisulfit gelten bestimmte Grenzwerte zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens für die Gehalte an Gesamtschwefeldioxid.

Diese sowie weitere Erzeugnisse und Stoffe, die zur Verwendung in oder zur Zugabe zu ökologischen / biologischen Erzeugnissen des Weinsektors zugelassen sind, entnehmen Sie dem Anhang VIIIa der Verordnung (EG) Nr. 889/2008.

Weine aus Trauben aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft

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 Landwirtschaft kann unbegrenzt verkauft werden.

Bei Weinen aus Trauben aus der Umstellung darf das EU-Bio-Logo oder Bio-Siegel in der Kennzeichnung 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. Die korrekte Kennzeichnung lautet „Wein aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau“.

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 deren 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 gleichlautende 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 klargestellt, 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 gemeinschaftliche 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:

- a) Prüfung der Lieferantenbescheinigungen (im Regelfall sind die entsprechenden Nachweise über die Datenbanken www.bioc.info oder www.oeko-kontrollstellen.de abzurufen)
- b) Durchführung und Nachweis der Wareneingangskontrolle (Abzeichnung der Lieferscheine, wenn Wareneingang in Ordnung ist)
- c) Bereitstellung einer Lieferantenliste mit vollständigen Adressen und Nennung der jeweils zuständigen Kontrollstelle
- d) Korrekte und eindeutige Kennzeichnung auf Speisekarten, Tafeln oder sonstigen Informationsmedien. Dem Gast wird deutlich gemacht, ob die gesamte Speise, die Speisekomponente oder nur einzelne Zutaten in biologischer Qualität eingesetzt werden.
- e) Vermeidung von Kontaminationen und Vermischungen im Bereich Lager und Küche
 - a. die Bio-Erzeugnisse werden in separaten und gekennzeichneten Bereichen gelagert
 - b. im Küchenbereich werden biologische Gewürze und sonstige Zutaten in deutlich gekennzeichneten Behältnissen aufbewahrt
 - c. im Kühlraum sind die Bio-Erzeugnisse separiert und gekennzeichnet
 - d. alle Mitarbeiter, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen müssen entsprechend unterwiesen werden
- f) Dokumentation der Ein- und Verkaufsdaten
 - a. Separate und komplette Ablage der Lieferscheine (bzw. Kopien von Lieferscheinen und Rechnungen) von den Einkäufen biologischer Erzeugnisse. Anhand dieser Belege muss

der zuständigen Kontrollstelle oder Behörde zu jederzeit die Prüfung der eingesetzten Zutaten für bio-gekennzeichnete Speisen ermöglicht werden.

- b. Speisekarten werden aufbewahrt
- c. Bio-Artikel werden über die Registrierkasse erfasst (als eine Möglichkeit der Mengenerfassung)
- g) Für die Bio-Speisen und Bio-Speisekomponenten (Spätzle, Kartoffelsalat usw.) bestehen Zutatenzusammenstellungen
- h) Meldung von Änderungen der betrieblichen Gegebenheiten an die Kontrollstelle

2.6.2 Kennzeichnung in der Außerhausverpflegung

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

Angabe des Kontrollstellen-Codes

Bei der Auslobung von Bio-Speisen oder Bio-Zutaten auf Speisekarten oder im Verkaufsraum ist die Angabe des Kontrollstellen-Codes (DE-ÖKO-037) Pflicht!

EU-Logo auf Speisekarten nicht gestattet

Das EU-Bio-Logo darf auf Speisekarten in der AHV nicht verwendet werden.

Alternativ kann das deutsche Bio-Siegel verwendet werden. Informationen zur Siegel-Nutzung finden Sie unter <https://oekolandbau.de/bio-siegel/info-fuer-unternehmen/nutzung/>

Bio-Gericht / Bio-Menüs

Werden Bio-Gerichte oder ganze Bio-Menüs angeboten, müssen alle dafür eingesetzten landwirtschaftlichen Zutaten einschließlich der Gewürze und der Fette und Öle aus biologischer Erzeugung stammen (z.B. Bio-Gericht: Geschnitzeltes vom Schwein mit Eierspätzle).

Auslobung von Menükomponenten mit Bio-Hinweisen

Eine "Bio-Menükomponente" ist ein Bestandteil eines Gerichtes, das aus Verbrauchersicht eindeutig abgegrenzt ist. (z.B. Schnitzel Wiener Art mit Bio-Salzkartoffeln).

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

Wird eine Komponente mit „Bio“ gekennzeichnet, müssen bei dieser Komponente wieder 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 Lokal wird ausschließlich Bio-Rindfleisch eingesetzt" oder "Alle unsere Eier stammen vom Bioland-Betrieb Müller" sind Beispiele für eine solche Auslobung.

Speisekarte

Wir bieten Ihnen neben unserem gewohnt abwechslungsreichen Speisen mit regionalen Zutaten auch Gerichte und Beilagen in biologischer Qualität an. Fleisch vom Rind¹ und Kalb¹ sowie Eier¹ 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

oder unser

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.

Für die Herstellung von biologischen Futtermitteln sind die in Anhang V zulässigen Futtermittelausgangserzeugnisse und die in Anlage VII zulässigen Zusatzstoffe zu beachten.

Das Wichtigste im Überblick:

Beachten Sie die Zusammensetzung der Futtermittel und die damit verbundenen **Kennzeichnungsvorschriften**. Diese finden Sie ausführlich beschrieben unter **Punkt 3.3**.

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

NEU gelistet in der Aufstellung der technologischen Zusatzstoffe wurden:

- Guarkernmehl (E412) als Bindemittel und Fließhilfsstoff
- Ameisensäure, Natriumformiat, Propionsäure und Natriumpropionat als Silierzusatzstoffe. Diese sind nur zulässig, wenn eine angemessene Gärung aufgrund der Witterungsverhältnisse nicht möglich ist.
- Edelkastanienholzextrakt wurde als sensorischer Zusatzstoff aufgenommen.
- Betainanhydrat ist für Monogastriden als ernährungsphysiologischer Zusatzstoff gelistet. Dieser Stoff muss natürlichen Ursprungs und, sofern verfügbar, ökologischen Ursprungs sein.
- Natriumselenat ist als Verbindung von Spurenelementen **entfallen**.

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 gemäß EG-Öko-Verordnung festgelegten Regelungen zur Herstellung von Lebensmitteln.

2.8 IMPORTIEREN VON BIO-LEBENSMITTELN

Die gültigen Abläufe und Anforderungen bei Importen von Bio-Lebensmitteln aus dem Drittland werden in Punkt 5 genauer dargelegt.

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.

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 zusätzlich verwendet werden.

Wie muss die Kennzeichnung mit dem Logo erfolgen?

Wird das EU-Logo zur Kennzeichnung verwendet, ist dieses immer in Verbindung mit der Codenummer der Kontrollstelle, die für die Kontrolle des letzten Aufbereiters (z.B. Abfüller) zuständig ist, und der Herkunftsangabe anzubringen. Dabei müssen diese Angaben im selben Sichtfeld wie das EU-Bio-Logo angebracht werden.

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 landwirtschaftlichen 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 Ländernamens bei Erzeugung aller landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in demselben Land (z.B. Deutschland-Landwirtschaft)
- Erzeugnisse, die aus Drittländern in die EU eingeführt werden, dürfen 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

Die Codenummer der ÖkoP Zertifizierungs GmbH lautet DE-ÖKO-037!!!

3.1.4 Das deutsche Bio-Siegel

Das deutsche Bio-Siegel (sechseckiges Logo) kann zur Kennzeichnung Ihrer Produkte zusätzlich zum EU-Bio-Logo verwendet werden.

Wichtig: Jedes Produkt, das mit dem Bio-Siegel gekennzeichnet wird, muss vor dem in Verkehr bringen bei der Informationsstelle Bio-Siegel angemeldet werden. Weitere Informationen und die Unterlagen zur Produktanzeige finden Sie unter: <https://www.oekolandbau.de/bio-siegel/>



3.1.5 Regionale Bio-Siegel

In verschiedenen Bundesländern und Regionen Deutschlands wurde zur Förderung der Regionalvermarktung das Bio-Siegel mit Herkunfts- und Qualitätsbestimmungen verknüpft. Die genaueren Anforderungen zur Zeichennutzung erfragen Sie bitte bei den jeweiligen Lizenzgebern:



Baden-Württemberg

<https://www.gemeinschaftsmarketing-bw.de/bio-zeichen-bw/>



Bayern

<https://www.biosiegel.bayern.de/home/>



Hessen

<https://www.gutes-aus-hessen.de/unsere-zeichen/bio-siegel-hessen.html>

Mecklenburg-Vorpommern

<https://www.lallf.de/oekologischer-landbau-handelsklassen-mio/biozeichen-m-v/>

3.2 KENNZEICHNUNGSVORSCHRIFTEN

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

3.2.1 Bio-Produkt entsprechend der 95%-Regel¹-(siehe Punkt 3.2.6 Abb. 1 und Abb. 2)

Gesetzliche Pflichtangaben	Zusätzliche Angaben nach EG-Öko-Verordnung
Name und Verkehrsbezeichnung	⇒ Bio oder Öko (aber nicht Pflicht) <i>"Bio" oder "Öko" in der Verkehrsbezeichnung bzw. durch allgemeinen Hinweis Bezugnahme auf die biologische Landwirtschaft</i>
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 konventionelle 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 Punkt 3.2.6 Abb. 3)

- a) **Gesetzliche Pflichtangaben (siehe Tabelle Punkt 3.2.1)**
- 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 3.2.6 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 Punkt 3.2.6 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 Beispietiquetten (jeweils erforderliche Angaben nach EG-Bio-Verordnung)

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

Abb. 1: Beispietiquettierung 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: Beispietiquettierung 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: Beispietiquett für eine Zutatenauslobung

Haferkekse
Zutaten:
Bio-Haferflocken* (29%), ungehärtetes Pflanzenfett, Weizenvollkornmehl*, Vollmilchpulver, Maisstärke, Malzextrakt, Meersalz, Weinstein, (Natriumhydrogencarbonat), 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: Beispietiquett für eine Auslobung mit Hinweis auf Umstellung auf biologische 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: Beispietiquett 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 Zusatzinformationen

Vorgaben für die Kennzeichnung von Lebensmitteln:

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln wird in der EU durch die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) geregelt. 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 inkl. Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen
- c) Zutaten und Hilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen
- d) Menge bestimmter Zutaten
- e) Nettofüllmenge
- f) Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum, ggf. Einfrierdatum
- 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
- m) Ggf. weitere Produkt- oder Herstellungsspezifische Angaben (Koffeinhinweis, Imitate, Auftauhinweis, etc.)

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.

Unter Punkt c), den Allergien oder Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen fallen folgende Lebensmittel:

- Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse
- Krebstiere und -erzeugnisse
- Eier und -erzeugnisse
- Fische und -erzeugnisse
- Erdnüsse und -erzeugnisse
- Sojabohnen und -erzeugnisse
- Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 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). Wird das Zutatenverzeichnis nicht geführt, müssen die Stoffe mit dem zusätzlichen Hinweis „**Enthält**“ angegeben werden. Auch bei unverpackter Ware ist eine Information über Allergene verpflichtend (z.B. durch Auslage eines Allergen-Ordners oder einem Aushang).

Bei der Nährwertkennzeichnung sind folgende Angaben zu aufzulisten (pro 100 g oder 100 ml):

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

Vitamine und andere Nährwerte (z. B. Ballaststoffe) müssen dann angegeben werden, wenn sie auf der Verpackung herausgestellt werden.

Ausgenommen von der Nährwertkennzeichnung sind unverarbeitete Monoprodukte, lose Ware und Kleinstverpackungen unter 25 cm². 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. Was dabei dem Begriff "lokal" entspricht, ist rechtlich nicht definiert. In der Regel wird darunter der Vertrieb in einem Umkreis von 50 km verstanden. Unter Berücksichtigung regionaler Besonderheiten mag aber auch ein Vertrieb im Umkreis von 100 km noch unter den Begriff fallen.

Bei Lebensmitteln ist es generell verpflichtend, das Ursprungsland oder den Herkunftsort anzugeben. Obligatorisch ist die Herkunftskennzeichnung für frisches, gekühltes oder gefrorenes Rind-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch.

Bei Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch muss grundsätzlich das Aufzuchtland und das Schlachtland des Tieres angegeben werden. 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.

Bei Rindfleisch sind die Pflichtangaben auf die Referenznummer, „Geboren/Gemästet/Geschlachtet in“, „Zerlegt in“ und die Zulassungsnummern des Schlacht- und des Zerlegebetriebs ausgeweitet.

Ab dem 1. April 2020 muss die Herkunft der wesentlichen Zutat (sog primäre Zutat) eines Lebensmittels grundsätzlich kenntlich gemacht werden, falls diese nicht mit dem angegebenen Ursprungsland oder Herkunftsort des Lebensmittels übereinstimmt.

3.2.8 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.

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).

3.2.9 HINWEIS:

Verantwortlich für die Einhaltung der LMIV ist die zuständige Lebensmittel-Überwachungsbehörde. Gerne informieren wir Sie, wenn uns im Rahmen der Betriebsprüfung Abweichungen auffallen. Die Bestimmungen der LMIV gehen jedoch über die Ökoverordnung hinaus und wir übernehmen keine Gewähr für Aussagen, die die LMIV betreffen. Bitte nehmen Sie bei Fragen Kontakt mit Ihrer zuständigen Lebensmittel-Überwachungsbehörde auf.

Weitere Informationen zur LMIV erhalten Sie auf der Internetseite des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft unter folgendem Link: https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/kennzeichnung_node.html

3.3 KENNZEICHNUNG VON BIOLOGISCHEN FUTTERMITTELN

Die Verordnung (EG) 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 landwirtschaftlichen Ursprungs bezogen auf die Trockenmasse muss genau angegeben werden, dabei muss aufgeschlüsselt sein wie hoch

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

sonstige Bedingungen:

- 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;
- das verarbeitete Futtermittel entspricht den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 und insbesondere der Artikel 22 und 26;
- alle im verarbeiteten Futtermittel enthaltenen Bestandteile pflanzlichen oder tierischen Ursprungs stammen aus ökologischer/biologischer Produktion;
- 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

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

4.1 ARTIKEL 28 DER VERORDNUNG (EG) NR. 834/2007

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.“

4.2 WER IST KONTROLLPFLICHTIG?

Aus oben zitiertem Artikel lässt sich die Verpflichtung zur Kontrollunterstellung ableiten. Neben landwirtschaftlichen, gartenbaulichen Erzeugerbetrieben sind auch Lebens- und Futtermittel verarbeitende Betriebe. Auch Zwischenhändler müssen sich dem Kontrollverfahren unterstellen. Hierzu zählen auch Händler, die online Bio-Produkte vermarkten.

Unter verarbeitende und damit kontrollpflichtige Tätigkeiten fallen auch:

- Verarbeitung und/oder Etikettierung/Kennzeichnung von Lebensmitteln;
- Lagerung außerhalb des Einzelhandelsunternehmens;
- Internethandel;

- Abpacken und/oder Umpacken (z.B. Abo-Kisten-Service);
- Herstellen lassen und Inverkehrbringen einer Eigenmarke;
- Anbieten von zubereiteten Speisen und Getränken in der Gastronomie

Ausgenommen von der Kontrollpflicht ist lediglich der Einzelhandel mit unmittelbarem Verkauf vorverpackter Lebensmittel (auch unveränderte Obst- oder Gemüseboxen) an den Endverbraucher (§ 3, Ökolandbaugesetz).

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

5 INFORMATIONEN FÜR IMPORTBETRIEBE

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

Importeure und Erstempfänger 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. Seit 2017 ist das Importverfahren bei Ökoware zweigegliedert. Neben einer originalen Kontrollbescheinigung (COI) in Papierform werden die einzelnen Verfahrensschritte des Imports zusätzlich im EU-Datenbanksystem TRACES NT dokumentiert. Alle Importeure und Erstempfänger benötigen daher zusätzlich Zugangsrechte im EU-Portal. Hierzu müssen Sie eine verantwortliche Person und das Unternehmen auf der Internetseite <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/login> registrieren. Die Freischaltung Ihres Unternehmens erfolgt über die zuständige Länderbehörde. Eine Anleitung hierzu finden Sie im Download-Bereich auf unserer Homepage www.oekop.de.

Importe aus den sogenannten Drittländern werden nachfolgenden Verfahren abgewickelt:

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

Gemäß Artikel 33 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (Bio-Verordnung) hat die Kommission Drittländer, deren Produktionssystem Grundsätzen und Produktionsvorschriften genügt, die denen in den Grundzügen der Bio-Verordnung gleichwertig sind, anerkannt. In Anhang III der VO (EG) Nr. 1235/2008 sind die aktuell anerkannten Drittländer gelistet.

B Import nach Drittland Kontrollstellenliste:

Gemäß Artikel 33 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hat die Kommission Kontrollstellen, die in Drittländern für die Durchführung von Kontrollen und die Erteilung von Bescheinigungen zuständig sind, nach entsprechender Gleichwertigkeitsprüfung anerkannt. Diese sind im Anhang IV der jeweils gültigen Fassung der VO (EG) Nr. 1235/2008 gelistet. Neben den zugelassenen Erzeugniskategorien sind etwaige Einschränkungen und Befristungen zu beachten. Im Einzelfall muss anhand der aktuellen Version der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 eine Überprüfung stattfinden.

Achtung: Es gibt Einschränkungen, Befristungen und regelmäßige Aktualisierungen. Immer den Einzelfall anhand der aktuellen Version der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 überprüfen.

Kein Import ohne Kontrollbescheinigung!

Unabhängig davon, welches Importverfahren anzuwenden ist, **muss für jede Sendung** eine Kontrollbescheinigung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 von der zuständigen Kontrollbehörde/-stelle des Exporteurs im Drittland ausgestellt werden, *bevor die Sendung das Ausfuhr- oder Ursprungsland verlässt*. Die Kontrollbescheinigung wird über das elektronische Erfassungssystem TRACES NT (Trade Control & Expert System) erstellt. Im derzeit zweigegliederten Verfahren muss die Kontrollbescheinigung (COI) sowohl in digitaler Form in der Datenbank, als auch im Original die Ware von der Ausstellung bis zum Erstempfang begleiten. Bei der Verzollung muss die Sendung als Bio-Import angemeldet werden und die Kontrollbescheinigung im Original vorliegen.

(Muster der Kontrollbescheinigung siehe Punkt 5.5)

! Nur wenn die **Zollbehörde** beim Grenzübergang in die EU das **Feld 20** der Bescheinigung „*Prüfung der Sendung durch die betreffende Behörde des Mitgliedsstaats*“ ausfüllt und unterschreibt und selbiges Feld in der EU-Datenbank mit einem Sichtvermerk bestätigt, dürfen die importierten biologische Erzeugnisse in den freien Warenverkehr der EU überführt werden! !

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

5.1 DIE WESENTLICHEN UND ZUSÄTZLICHEN MAßNAHMEN FÜR IMPORTE AUS NICHT-EU-LÄNDERN

a) Für jede Sendung muss in der EU-Datenbank TRACES NT eine sog. COI (Kontrollbescheinigung) von der Drittlandskontrollstelle/-behörde ausgestellt werden. Seit Februar 2020 muss dies geschehen, bevor die Sendung das Ausfuhr- oder Ursprungsland verlässt.

b) Die Kontrollstelle ist **vor** jeder Einfuhr über die Sendung rechtzeitig und vollständig zu unterrichten. Senden Sie dazu einen PDF-Ausdruck der COI aus TRACES NT an das Funktionspostfach import@oekop.de.

Da aufgrund eines Äquivalenzabkommens **Importe aus der Schweiz** ohne warenbegleitende Kontrollbescheinigung erfolgen, gelten für Unternehmen, welche ausschließlich aus der Schweiz importieren, folgende vereinfachte Maßnahmen:

- Die Betriebsbeschreibung muss alle Einrichtungen zum Erstempfang und zur Lagerung von Einfuhrerzeugnissen enthalten.
- Die Kontrollstelle muss über jede eingeführte Sendung rechtzeitig und vollständig unterrichtet werden. Bitte senden Sie hierzu vorliegende Unterlagen (z.B. Bestelllisten) und ggf. ergänzend folgende Angaben Zuständige Kontrollstelle des Ausführers, Name und Adresse des Ausführers, Art und Menge der Einfuhrerzeugnisse, vorgesehenes Datum für die Einfuhr, erster Empfänger der Erzeugnisse an das Funktionspostfach import@oekop.de.

c) Die Einfuhr von Öko-Ware wird bereits bei der Zollanmeldung angekündigt. Beim Verzollen muss für jede Sendung die entsprechende Kontrollbescheinigung im Original vorgelegt werden. In den Zollunterlagen wird für die Kontrollbescheinigung der Code C644 angegeben. Das Feld „20“ der originalen und auf der digitalen Bescheinigung (Traces NT) muss vom Zoll „freigestempelt“ werden. Bitte informieren Sie ggf. für Sie handelnde Dienstleiter (Speditionen) über das spezielle Importverfahren!

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) 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:

- Korrekt ausgefüllte Kontrollbescheinigung (COI) mit Stempel/Unterschrift der ausstellenden Kontrollstelle und des zuständigen Zollamts
- Rechnungssteller ist Bescheinigungsinhaber
- Gültigkeit der „Bio-Bescheinigung“ muss vor dem Kauf vorliegen

- Ware im Zertifizierungsbereich des Lieferanten vermerkt sein
 - 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
- f) Die Wareneingangskontrolle muss gesondert auf der Kontrollbescheinigung dokumentiert werden (Feld „21“) und im Datenbanksystem TRACES NT vermerkt werden!
- g) Die Unterlagen zu den Importvorgängen von Bio-Lebens- bzw. Futtermitteln müssen sorgfältig aufbewahrt werden. Diese werden vom Kontrolleur bei der nächsten Kontrolle vor Ort überprüft.

Die Schritte in Kürze:

- Kontrollunterstellung als Importbetrieb und Erstempfänger, aktuelle Bescheinigung muss bereits vorliegen
- Registrierung aller Beteiligten in Traces NT abklären (Exporteur, Importeur, Erstempfänger)
- Aktuelle Bescheinigung des zukünftigen Lieferanten prüfen
- Importverfahren abklären
 - aus welchem Drittland?
 - welches Produkt? (Ausnahmen und Einschränkungen beachten)
 - welche Kontrollstelle (des Lieferanten)?
- Ausgestellte Kontrollbescheinigung für den Import überprüfen
- ÖkoP über den geplanten Import informieren (Kopie Kontrollbescheinigung und Rechnung/Auftrag an Import@oekop.de)
- Verzollung - Öko-Produkte bei Zoll anmelden, Kontrollbescheinigung muss im Original vorliegen (ggf. Speditionen entsprechend aufklären); die erfolgreiche Prüfung muss das Zollamt auf der originalen und der digitalen Kontrollbescheinigung (Feld 20) mit einem Sichtvermerk kennzeichnen. Wareneingangskontrolle durchführen und auf der Kontrollbescheinigung und in TRACES NT (Feld 21) dokumentiert werden.
- Unterlagen aufbewahren und dem Kontrolleur bei der nächsten Bio-Kontrolle zur Verfügung stellen.

5.2 DEFINITION ERSTEMPFÄNGER:

Nach Art. 2 (d) VO (EG) Nr. 889/2008 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 erfasst neben Haltbarmachung oder Verarbeitung und Verpackung auch Kennzeichnung und/oder Änderung der Kennzeichnung. Darunter fällt auch die Kennzeichnung (Art. 2 (k) VO Nr. 834/2007) in den begleitenden Papieren.

Der reine Lagerhalter, der Originalgebände 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 (EG) Nr. 834/2007 (Kontrollpflicht als Lagerhalter) und Art. 82 VO (EG) Nr. 889/2008 (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.

5.3 LEITLINIEN FÜR DRITTLANDSIMPORTE AUS RISKIOLÄNDERN IN OSTEUROPA UND AUS CHINA (betrifft die Herkunftsländer Ukraine, Russland, Moldawien, Kasachstan und China)

Für die oben genannten Herkunftsländer gelten auch für 2020 die besonderen Maßnahmen für den Import von bestimmten Öko-Produkten in die EU.

Betroffen sind die Warengruppen nach den KN-Codes

- a) Kapitel 10 – Cerealien / Getreide
- b) Kapitel 11 - Müllereierzeugnisse; Malz, Stärke, Inulin, Weizengluten. Folgende KN-Codes sind ausgeschlossen: KN-Codes 1105, 1106, 1107, 1108, 1110
- c) c. Kapitel 12 - Ölsamen und ölhaltige Früchte; verschiedene Körner, Samen und Früchte; Industrie- oder Heilpflanzen; Stroh und Futter, mit Ausnahme der daraus hergestellten verarbeiteten Erzeugnisse, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Folgende KN-Codes sind ausgenommen: KN-Codes 1211, 1212, 1213, 1214
- d) Kapitel 23 - Rückstände und Abfälle aus der Lebensmittelindustrie, zubereitetes Tierfutter. Folgende KN-Codes sind ausgenommen: KN-Codes 2307
- e) Für Importe aus CHINA zusätzlich: Gojibeeren und alle daraus hergestellten Verarbeitungserzeugnisse

Bei der Einfuhr der entsprechenden Ware wird beim Zoll eine vollständige Dokumentenprüfung durchgeführt. Dabei werden folgende Unterlagen kontrolliert:

- Kontrollbescheinigung
- Zollanmeldung
- Beförderungspapiere
- Unternehmer und Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse: Überprüfung der Namen, der Anschriften und der gültigen Bescheinigung aller betroffenen Unternehmer, von den Landwirten bis zum Ausführer und allen zwischengeschalteten Unternehmern, einschließlich Händlern und Subunternehmern.

Zusätzlich muss von den Sendungen an der Eingangsstelle in die EU eine repräsentative Probe gemäß Verordnung (EG) Nr. 691/2013 gezogen werden. Im Probenahmebericht muss die Importware durch Angabe der Losnummer und ggf. auch der Nummer der Kontrollbescheinigung (COI) klar gekennzeichnet sein.

Die Probe wird auf Pestizidrückstände untersucht und das Laborergebnis zusammen mit der Kontrollbescheinigung und der Probenahmeunterlagen zur Beurteilung und Freigabe der zuständigen Länderbehörde übermittelt. Erst nach offizieller Freigabe durch die Behörde kann die Sendung mit dem Hinweis auf die ökologische Erzeugung vermarktet werden. Werden Pestizidrückstände oder andere Unregelmäßigkeiten festgestellt, so wird eine Untersuchung eingeleitet und dem OFIS (Informationssystem für den ökologischen Landbau der Kommission) eine Mitteilung zugeleitet. Die Freigabe der Ware bleibt unabhängig von der Rückverfolgung im Zuständigkeitsbereich der Länderbehörde.

Die aktuellen Leitlinien finden Sie unter https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/trade_de

5.4 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 und Aquakulturen 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: <https://www.ams.usda.gov/services/organic-certification/international-trade/european-union> .

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:

- **„100 % organic“** (Alle Zutaten müssen in biologischer Qualität eingesetzt werden, nichtbiologische Zusatzstoffe sind nicht zulässig, Salz und Wasser werden nicht berücksichtigt)
- **„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)
- **„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.

6 ANHANG VIII - BESTIMMTE ERZEUGNISSE UND STOFFE ZUR HERSTELLUNG VON VERARBEITETEN ÖKOLOGISCHEN/BIOLOGISCHEN LEBENSMITTELN

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

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.

Code	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Anwendungsbedingungen
		pflanzl. Ursprungs	tierisch. Ursprungs	
E 153	Pflanzkohle		X	Geaschter Ziegenkäse Morbier-Käse
E 160 b*	Annatto, Bixin, Norbixin		X	Roter Leicester-Käse Double-Gloucester-Käse Cheddar Mimolette-Käse
E 170	Calcium-carbonat	X	X	Darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden
E 220 oder E 224	Schwefeldioxid Kaliummetabisulfit	X X	X (nur für Met) X (nur für Met)	In Obstweinen (Wein aus anderem Obst als Weintrauben, einschließlich Apfel- und Birnenwein) sowie Met mit und ohne Zuckerzusatz: 100 mg/l (Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt als SO ₂ mg/l)
E 223	Natriummetabisulfit		X	Krebstiere
E 250 Oder E 252	Natriumnitrit ¹ Oder Kaliumnitrat ¹		X X	Für Fleischerzeugnisse: 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 270	Milchsäure	X	X	
E 290	Kohlendioxid	X	X	
E 296	Äpfelsäure	X		
E 300	Ascorbinsäure	X	X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs; Fleischerzeugnisse
E 301	Natriumascorbat		X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs; Fleischerzeugnisse in Verbindung mit Nitrit oder Nitrat
E 306(*)	Stark tocopherolhaltige Extrakte	X	X	Antioxidans
E 322(*)	Lecithine ²	X	X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Milcherzeugnisse.
E 325	Natriumlactat		X	Milch- und Fleischerzeugnisse
E 330	Zitronensäure	X	X	
E 331	Natriumcitrate	X	X	
E 333	Calciumcitrate	X		
E 334	Weinsäure (L(+)-)	X	X (nur für Met)	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Met.
E 335	Natriumtartrate	X		
E 336	Kaliumtartrate	X		

¹ Darf nur für Fleischerzeugnisse verwendet werden, wenn der zuständigen Behörde glaubhaft nachgewiesen wurde, dass keine technologische Alternative zur Verfügung steht, die dieselben Garantien bietet und / oder gestattet, die besonderen Merkmale des Erzeugnisses beizubehalten. Salze dürfen nur einzeln und nicht in Kombination eingesetzt werden.

² Dürfen ab dem 01. Januar 2022 nur noch eingesetzt werden, wenn sie aus ökologischer / biologischer Produktion stammen. Bis zu diesem Datum ist ein Nachweis ausreichen, dass diese Zusatzstoffe aus ökologischen / biologischen Rohstoffen gewonnen wurden.

E 341 (i)	Monocalciumphosphat	X		Triebmittel als Mehlzusatz
E 392*	Extrakte aus Rosmarin	X	X	Nur aus ökologischer / biologischer Produktion
E 400	Alginsäure	X	X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Milcherzeugnisse
E 401	Natriumalginat	X	X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Milcherzeugnisse
E 402	Kaliumalginat	X	X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Milcherzeugnisse
E 406	Agar-Agar	X	X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Milch- und Fleischerzeugnisse
E 407	Carrageen	X	X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Milcherzeugnisse
E 410*	Johannisbrotkernmehl ²	X	X	
E 412*	Guarkernmehl ²	X	X	
E 414*	Gummi arabicum ²	X	X	
E 415	Xanthan	X	X	
E 417	Tarakernmehl ²	X	X	Verdickungsmittel
E 418	Gellan ²	X	X	Nur in der stark acylhaltigen Form.
E 422	Glycerin ²	X	X	Nur pflanzlichen Ursprungs Für Pflanzenextrakte und Aromen, als Feuchthaltemittel in Gelatinekapseln und zur Beschichtung von Filmtabletten.
E 440* (i)	Pektin	X	X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Milcherzeugnisse
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	X	X	Herstellung von Kapselhüllen
E 500	Natriumcarbonate	X	X	
E 501	Kaliumcarbonate	X		
E 503	Ammoniumcarbonate	X		
E 504	Magnesiumcarbonate	X		
E 509	Calciumchlorid		X	Milchgerinnung
E 516	Calciumsulfat	X		Träger
E 524	Natriumhydroxid	X		Oberflächenbehandlung von Laugengebäck und Säureregulierung bei ökologischen/biologischen Aromen
E 551	Siliciumdioxid	X	X	Für Kräuter und Gewürze in getrockneter Pulverform, Aromen und Propolis
E 553b	Talkum	X	X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Oberflächenbehandlung von Würsten
E 901	Bienenwachs	X		Nur als Überzugsmittel für Zuckerwaren. Bienenwachs aus ökologischer/biologischer Bienenhaltung
E 903	Carnaubawachs ²	X		Als Überzugsmittel für Zuckerwaren. Zur konservierenden Beschichtung von Früchten, die im Zuge einer Quarantänemaßnahme zum Schutz vor Schadorganismen einer Extremkältebehandlung unterzogen werden (Durchführungsrichtlinie (EU) 2017/1279 der Kommission).
E 938	Argon	X	X	
E 939	Helium	X	X	
E 941	Stickstoff	X	X	
E 948	Sauerstoff	X	X	
E 968	Erythrit	X	X	Nur, wenn aus ökologischer/biologischer Produktion ohne Einsatz von Ionenaustauschtechnologie gewonnen.

² Dürfen ab dem 01. Januar 2022 nur noch eingesetzt werden, wenn sie aus ökologischer / biologischer Produktion stammen. Bis zu diesem Datum ist ein Nachweis ausreichen, dass diese Zusatzstoffe aus ökologischen / biologischen Rohstoffen gewonnen wurden.

* die gekennzeichneten Stoffe werden zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet und müssen bei der Berechnung von maximal 5 % nach Anhang IX der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 zulässigen Zutaten berücksichtigt werden

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

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
Wasser	X	X	Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 98/83/EG des Rates
Calciumchlorid	X		Koagulationsmittel
Calciumcarbonat	X		
Calciumhydroxid	X		
Calciumsulfat	X		Koagulationsmittel
Magnesiumchlorid (Nigari)	X		Koagulationsmittel
Kaliumcarbonat	X		Für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs: Trocknen von Trauben
Natriumcarbonat	X		Zuckerherstellung
Milchsäure		X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbadetes bei der Käseherstellung ⁽¹⁾
L(+)-Milchsäure aus Gärsubstraten	X		Für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs: für die Herstellung von Pflanzenproteinextrakten
Zitronensäure	X	X	
Natriumhydroxid	X		Für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs: Für die Zuckerherstellung; für die Gewinnung von Öl, ausgenommen Olivenöl; für die Herstellung von Pflanzenproteinextrakten.
Schwefelsäure	X	X	Gelatineherstellung Zuckerherstellung
Hopfenextrakt	X		Für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs: nur für antimikrobielle Zwecke bei der Zuckerherstellung. Wenn verfügbar aus ökologischer/biologischer Produktion.
Pinienharzextrakt	X		Für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs: nur für antimikrobielle Zwecke bei der Zuckerherstellung. Wenn verfügbar aus ökologischer/biologischer Produktion.
Salzsäure		X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Gelatineherstellung; zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbadetes bei der Herstellung von Gouda-, Edamer und Maasdamer Käse, Boerenkaas, Friese und Leidse Nagelkaas
Ammoniumhydroxid		X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Gelatineherstellung
Wasserstoffperoxid		X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Gelatineherstellung
Kohlendioxid	X	X	
Stickstoff	X	X	
Ethanol	X	X	Lösemittel
Gerbsäure	X		Filtrierhilfe
Eiweißalbumin	X		
Kasein	X		
Gelatine	X		
Hausenblase	X		
Pflanzenöle	X	X	Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter. Nur aus ökologischer/biologischer Produktion.
Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	X		
Aktivkohle	X		
Talkum	X		In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 553b

Bentonit	X	X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Verdickungsmittel für Met
Cellulose	X	X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Gelatineherstellung
Kieselgur	X	X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Gelatineherstellung
Perlit	X	X	Für Lebensmittel tierischen Ursprungs: Gelatineherstellung
Haselnussschalen	X		
Reismehl	X		
Bienenwachs	X		Trennmittel Bienenwachs aus ökologischer/biologischer Bienenhaltung
Carnaubawachs ²	X		Trennmittel Nur aus ökologischer/biologischer Produktion. Gilt ab dem 01.01.2022. bis zu diesem Datum nur, wenn aus ökologischen/biologischen Rohstoffen
Essigsäure/Essig		X	Nur aus ökologischer/biologischer Produktion. Nur für die Fischverarbeitung. Durch natürliche Fermentation. Nicht mit oder aus GVO hergestellt.
Thiaminhydrochlorid	X	X	Nur zur Verwendung für die Verarbeitung von Obstweinen, einschließlich Apfel- und Birnenwein und Met.
Diammoniumphosphat	X	X	Nur zur Verwendung für die Verarbeitung von Obstweinen, einschließlich Apfel- und Birnenwein und Met.
Holzfasern	X	X	Das verwendete Holz darf keine toxischen Bestandteile enthalten (Behandlung nach dem Einschlag, natürlich vorkommende Toxine oder Toxine aus Mikroorganismen)

ABSCHNITT C - VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE FÜR DIE HERSTELLUNG VON HEFE UND HEFEPRODUKTEN

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; nur aus ökologischer/biologischer Produktion.
Natriumcarbonat	X	X	zur Regulierung des pH-Werts
Pflanzenöle	X	X	Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter. Nur aus ökologischer/biologischer Produktion.

7 ANHANG XIII – MUSTER EINER VERKÄUFERBESTÄTIGUNG (GVO-FREIHEIT)

Eine Vorlage finden Sie zum Herunterladen auf unserer Homepage unter dem Bereich Downloads:
<https://oekop.de/download-bereich> .

Verkäuferbestätigung der GVO-Freiheit, gem. Artikel 9 Absatz 3, VO (EG) Nr. 834/2007

Name und Anschrift des Verkäufers:	
Kennzeichnung (z.B. Partie-, Bestandsnr.):	Produktbezeichnung:
Bestandteile: (Alle Produktbestandteile / alle während des Produktionsprozesses zuletzt verwendeten Bestandteile angeben)	

Der Unterzeichnete bestätigt, dass dieses Erzeugnis weder „aus“ noch „durch“ GVO im Sinne der Verwendung dieser Begriffe in den Artikeln 2 und 9 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hergestellt wurde, und keine Informationen vorliegen, die darauf schließen lassen, dass diese Erklärung falsch ist.

Der Unterzeichnete bestätigt, dass das vorstehend bezeichnete Erzeugnis die Anforderungen von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hinsichtlich des Verbots der Verwendung von GVO erfüllt.

Der Unterzeichnete verpflichtet sich, seinem Kunden und der für ihn zuständigen Kontrollstelle/Kontrollbehörde unverzüglich Mitteilung zu machen, wenn diese Bestätigung widerrufen oder geändert wird oder wenn Informationen bekannt werden, die die Richtigkeit der Bestätigung in Frage stellen.

Der Unterzeichnete ermächtigt die für die Kontrolle des Kunden zuständige Kontrollstelle/ Kontrollbehörde im Sinne von Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007, die Richtigkeit dieser Bestätigung zu prüfen und erforderlichenfalls Proben für den analytischen Nachweis zu ziehen.

Ferner stimmt der Unterzeichnete zu, dass diese Aufgabe von einer unabhängigen Stelle vorgenommen werden kann, die von der Kontrollstelle schriftlich benannt wurde.

Der Unterzeichnete haftet für die Richtigkeit der Angaben dieser Bestätigung.

Land, Ort, Datum und Unterschrift des Verkäufers	(ggf.) Firmenstempel des Verkäufers
--	-------------------------------------

8 KONTROLLE 2020

8.1 KONTROLLTERMINE 2020

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.

8.2 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, Reinigung-, 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 nichtdeutschen** 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.

8.3 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.

9 NEUE BIO-VERORDNUNG AB 2021 (VO (EG) 848/2018)

9.1 NEUERUNGEN IN DER VERARBEITUNG

- Die Zusatzstoffe: Lecithine, Glycerin, Guarkernmehl, Gellan, Gummi arabicum, Tarakernmehl (ab 2021 zugelassen), Johannisbrotkernmehl und Carnaubawachs müssen ab 2022 in Bio-Qualität eingesetzt werden.
- Es wird eine Regelung für „Bio-Salz“ geben, allerdings kann weiterhin herkömmliches Salz verwendet werden
- Es dürfen nur noch Aromen eingesetzt werden, welche aus dem namensgebenden Rohstoff hergestellt wurden (sogenannte FTNF/S-Aromen, keine Aromen mehr gemäß Art. 16 (5) und 16 (6) der Aromen-VO)
- Regelung für Bio-Aromen (allerdings können, wie unter 3. beschriebene Aromen und Aromaextrakte weiterhin eingesetzt werden)
- Ab 2021 dürfen keine Zutaten oder Stoffe mehr eingesetzt werden, die technisch hergestellte Nanomaterialien enthalten oder aus solchen bestehen
- Wesentliche Einschränkungen wird es im Bereich des Anhang IX (zugelassene konv. Zutaten geben). Eine finale Aufstellung ist jedoch noch nicht realisiert, jedoch soll die Umsetzung der Eingrenzung mit einer ausreichenden Übergangsfrist erfolgen.
- Erweiterung des Geltungsbereichs (u.a. Hefen, Mate, Salz, Zuckermais, Weinblätter, Hopfenriebe, Bienenwachs)
- Vorgaben für Reinigungs- und Desinfektionsmittel (bisher unklar, welche dann eingesetzt werden dürfen)
- Änderungen in der Kennzeichnung. In der Herkunftskennzeichnung wird die Toleranz von zwei Prozent auf fünf Prozent angehoben und die Möglichkeit einer regionalen Herkunftsangabe eingeführt (z.B.: Bayerische Landwirtschaft, vorausgesetzt 95% der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus Bayern).
- Der Genehmigungszeitraum für zugelassene konventionelle Zutaten (maximal fünf Prozent) verkürzt sich auf drei mal sechs Monate. Eine erteilte Zulassung gilt dann für alle Betriebe im entsprechenden Land (also kein Zulassungsantrag für jeden Einzelfall).
- Verschärfte Importregelungen. Diese werden durch Durchführungsrechtsakte und Delegierte Rechtsakte separat geregelt und erst in den kommenden Jahren in Kraft treten.

9.2 HÖHERE ANFORDERUNGEN AN DAS RISIKOMANAGEMENT

Alle Unternehmen der Wertschöpfungskette haben zukünftig die gleichen Pflichten, wie sie Risiken von Kontaminationen oder Unregelmäßigkeiten vermeiden und mit Verdachtsfällen umgehen.

Dazu gehören zu treffende Vorsorgemaßnahmen:

- Angemessene und Verhältnismäßige Maßnahmen zur Ermittlung von relevanten Risiken der Kontamination durch nicht zugelassene Erzeugnisse und Stoffe
- Systematische Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte = Organic Control Points (OCP)
- Angemessene und Verhältnismäßige Maßnahmen zur Vermeidung von Risiken
- Regelmäßige Überprüfung des Risikomanagements

Dazu gehört der Umgang bei Verdachtsfällen:

- Identifizierung des betroffenen Erzeugnisses
- Quarantäne und Sperrung
- Ist der Verdacht begründet?

- Falls der Verdacht begründet oder nicht ausgeräumt werden kann; Information an Kontrollstelle

10 WEITERE INFORMATIONEN, FORMULARE, LINKS UND KONTAKTE

10.1 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.

10.2 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.

10.3 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.

10.4 BERATUNG UND INFORMATION:

- Das Informationsportal www.oekolandbau.de
- BLE Medienservice <https://www.ble-medienservice.de/>
- Verwendungsvorschriften EU-BIO-LOGO

https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organics-glance/organic-logo_de

- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung:
http://www.ble.de/DE/02_Kontrolle/08_Oekolandbau/oekolandbau_node.html
- Bayerische LfL - Öko-Landbau:
<https://www.lfl.bayern.de/iem/oekolandbau/index.php>
- Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen www.oeko-komp.de
- Ökolandbau NRW www.oekolandbau.nrw.de

10.5 RECHTSVORSCHRIFTEN UND ZUSTÄNDIGE BEHÖRDEN:

Rechtliche Grundlagen <https://www.oekolandbau.de/service/rechtsgrundlagen/>

Liste der zuständigen Behörden für den Ökolandbau

<http://www.oekolandbau.de/service/adressen/kontrollbehoerden/>

Die zum 17.12.2019 geänderten Anhänge der VO (EG) Nr. 889/2008 für Düngemittel, Pflanzenschutzmittel, Futtermittelzusatzstoffe, Lebensmittelzusatzstoffe und Stoffe für den Weinsektor finden Sie unter folgendem Link:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:32019R2164>

10.6 GENTECHNIK

Betriebsmitteldatenbank für den ökologischen Landbau www.InfoXgen.com

Standortregister (Flächenverzeichnis von Gentechnikstandorten) www.standortregister.de/

11 DIE KONTROLLSTELLE ÖKOP ZERTIFIZIERUNGS GMBH

11.1 ALLGEMEINER KONTAKT UND BÜROZEITEN

ÖkoP Zertifizierungs GmbH, Europaring 4 ,94315 Straubing
Telefon: **09421/96109-0**, Telefax: 09421/96109-29, www.oekop.de, biokontrollstelle@oekop.de

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, Do 8.30 – 12.30 Uhr und 13.30 – 16.30 Uhr

Mittwoch 8.30 – 12:30 Uhr

Freitag 8.30 – 13:30 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.

11.2 ANSPRECHPARTNER

Martin Hoffmann, Dipl. Oec. troph. (FH)
Geschäftsführung, Kontrollstellenleitung
Verarbeitung, Futtermittel, Handel, Import
Tel.: 09421-96109-0
Email: MartinHoffmann@oekop.de

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

Christian Fink Dipl. Ing. agrar (Univ.)
Verarbeitung, Erzeugung, Import, Im-
kerei
Tel.: 09421-96109 190
Email: ChristianFink@oekop.de

Thomas Zimpel, Dipl. Ing. LT (FH)
Verarbeitung, Import
Tel.: 09421-96109-140
Email: ThomasZimpel@oekop.de

Eva-Maria Eisenschink, Dipl. Ing. (FH)
Verarbeitung, Erzeugung
Tel.: 09421-961 09 195
Email: EvaMariaEisenschink@oekop.de

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

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

Die 12 wichtigsten Bio - Regeln

Betriebliche Veränderungen der Kontrollstelle immer zeitnah melden (z.B. Umfirmierung, Aufbau eines neuen Produktionszweiges, Beauftragung eines neuen Subunternehmers usw.)!

Vor dem Zukauf biologischer Erzeugnisse immer gültige Bescheinigungen der Lieferanten einholen!

Die Wareneingangskontrolle stets gewissenhaft und lückenlos durchführen und dokumentieren!

Bei allen Kennzeichnungen mit Bio-Hinweis immer die Code-nummer angeben (DE-ÖKO-037 auf Etiketten, Werbung, Begleitpapieren, im Verkaufsraum usw.)!

Das Vermischen und Verwechseln biologischer und nichtbiologischer Erzeugnisse in Lagerung, Produktion und Verkauf immer ausschließen!

Bio-Produkte nur aus biologischen Zutaten herstellen! Es gibt nur noch wenige Ausnahmen! (Positivliste beachten!)

Bei der Verwendung von Zutaten, Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffen sind die Positivlisten (Anhänge) der EG-Öko-Verordnungen zu beachten.

Gentechnikverbot beachten!

Produktions-/ Verkaufsmengen immer aufzeichnen!

Festgelegte Maßnahmen der Betriebsbeschreibung beachten!

Kontrollunterlagen 5 Jahre aufbewahren!

Bei Unsicherheiten rechtzeitig bei der Kontrollstelle nachfragen. 09421/96109-0