

ÖKOP Zertifizierungs GmbH

Staatlich zugelassene Kontrollstelle

Code-Nr. DE-ÖKO-037

Informationen zur Kontrollsaison 2022

für die Bereiche:

Lebensmittelaufbereitung, Gastronomie, Handel, Futtermittelherstellung und Import



ÖkoP Zertifizierungs GmbH, Europaring 4, 94315 Straubing

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

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

Februar 2022

INHALTSVERZEICHNIS

1	Neue Bio-Verordnung ab 2022 - VO (EU) 2018/848	4
1.1	Neuer Geltungsbereich	4
1.2	Was gilt ab wann?	4
2	Grundsätzliche Regelungen	5
2.1	Kontrollpflicht	5
2.2	Vorsorge- und Vorbeugemaßnahmen treffen	6
2.3	Umgang mit Rückstandsfunden/Verdachtsfällen	6
2.4	Wareneinkauf	7
2.5	Lagerung	9
2.6	Dokumentation und Meldepflichten	9
2.7	Produktion	9
2.8	Warenausgang und Werbung	13
2.9	Kontrollpflicht für Subunternehmer und Lohnverarbeiter	13
2.10	Vertragsauflösung	14
3	Produktionsvorschriften zu einzelnen Verarbeitungsbereichen	15
3.1	Brot und Backwaren	15
3.2	Fleischverarbeitung	15
3.3	Milchverarbeitung	16
3.4	Obstwein	16
3.5	Wein	16
3.6	Gastronomie / Außer-Haus-Verpflegung	17
3.7	Herstellung von Futtermittel	20
3.8	Importieren von Bio-Lebensmitteln	21
4	Kennzeichnung	22
4.1	Kennzeichnung verpackter Lebensmittel	22
4.2	Kennzeichnungsvorschriften	25

4.3	Kennzeichnung von biologischen Futtermitteln	28
5	Informationen für Importbetriebe	31
5.1	Pflichten der Importeure und der Ersten Empfänger	32
5.2	BREXIT	34
5.3	Definition Erstempfänger:	34
5.4	Leitlinien für Drittlandsimporte aus Riskioländern in Osteuropa und aus China	35
5.5	LEITLINIEN FÜR DRITTLANDSIMPORTE AUS INDIEN	36
5.6	Muster einer Kontrollbescheinigung (COI)	36
6	Kontrolle 2022	37
6.1	Kontrolltermine 2022	37
6.2	Vorbereitung der Betriebsinspektion	37
6.3	Sanktionskatalog	38
7	Weitere Informationen, Formulare, Links und Kontakte	38
7.1	Internetverzeichnis Öko-Betriebe	38
7.2	ÖkoP-Homepage	38
7.3	Fachinformationen und Links	38
7.4	Beratung und Information:	39
7.5	Rechtsvorschriften und zuständige Behörden:	39
7.6	Gentechnik	39
8	Die Kontrollstelle ÖkoP Zertifizierungs GmbH	40
8.1	Allgemeiner Kontakt und Bürozeiten	40

1 Neue Bio-Verordnung ab 2022 - VO (EU) 2018/848

1.1 Neuer Geltungsbereich

Die EU-Öko-Verordnung gilt ab dem 01.01.2022 auch für „eng mit der Landwirtschaft verbundene Erzeugnisse“. Folgende Produkte wurden neu in den Anhang I der Verordnung (EU) 2018/848:

- Hefen, die als Lebens- oder Futtermittel verwendet werden,
- Mate,
- Zuckermais,
- Weinblätter,
- Palmherzen,
- Hopfentriebe und andere ähnliche genießbare Pflanzenteile und daraus hergestellte Erzeugnisse,
- Meersalz und andere Salze für Lebens- und Futtermittel,
- Seidenraupenkokons,
- natürliche Gummis und Harze,
- Bienenwachs,
- ätherische Öle,
- Korkstopfen aus Naturkork,
- Baumwolle,
- Wolle, rohe Häute und unbehandelte Felle
- traditionelle pflanzliche Zubereitungen auf pflanzlicher Basis.

Bei Salz möchten wir darauf hinweisen, dass es nun durch die neue Verordnung die Möglichkeit einer Zertifizierung gibt. Um die Zertifizierung vornehmen zu können, müssen noch entsprechende Produktionsvorschriften definiert werden. Salz kann nach wie vor als nicht landwirtschaftliche Zutat in konventioneller Form in Bio-Produkten eingesetzt werden.

Für einige der oben genannten Erzeugnisse fehlen noch die entsprechenden Produktionsvorschriften. Die Liste der zertifizierbaren Produkte ist nicht abschließend, weitere neue Produkte können durch weitere Rechtsakte ergänzt werden.

1.2 Was gilt ab wann?

Alle Bio-Erzeugnisse, die nach dem 01.01.2022 hergestellt werden, müssen der neuen Verordnung (EU) 2018/848 entsprechen.

Alle Bio-Erzeugnisse, die vor dem 01.01.2022 produziert wurden und bio zertifiziert sind, dürfen auch nach dem 01.01.2022 als Bio-Erzeugnis verkauft werden bis die Bestände aufgebraucht sind. Dies betrifft auch solche Produkte, bei welchen es mit der neuen EU-Bio-Verordnung zu Änderungen in den Rechtsvorgaben kommt. Ein in 2021 nach den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 produziertes Bio-Erzeugnis, egal ob landwirtschaftlicher Rohstoff, Halbfabrikat oder Endverbrauchererzeugnis, kann somit auch in 2022 noch mit dem Bio-Zertifikat des Lieferanten als Bio-Erzeugnis vermarktet werden. Rohstoffe und Halbfabrikate, die als Bio-Erzeugnis nach alter Verordnung anerkannt wurden, dürfen zur Weiterverarbeitung als Bio-Zutat eingesetzt werden, vorausgesetzt die enthaltenen Zutaten und Zusatzstoffe entsprechen der neuen Verordnung.

Sofort gültig sind:

- Pflicht zu Vorsorgemaßnahmen (siehe Punkt 2.2)
- Änderungen bei Lebensmittelzusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen (siehe Punkt 2.7.5)
- Änderungen beim Einsatz von Aromen (siehe Punkt 2.7.7)
- Änderungen von Einsatz bei Ionenaustauschern (siehe Punkt 2.7.8)
- Verbot von technisch hergestellten Nanomaterialien (siehe Punkt 2.7.9)

- Änderungen bei önologischen Behandlungsmitteln (siehe Punkt 3.5)
- Neue Importregelungen / Validierung der COI über die Kontrollbehörde (siehe Punkt 5)

Aufgeschoben wurde:

- Neue Regelungen für die Produktion, Kontrolle und Kennzeichnung in der Gastronomie (voraussichtlich ab 2023)
- Einführung einer Liste zugelassener Reinigungs-/Desinfektionsmittel ab 01.01.2024
- Verbindlichkeit der konventionellen Zutaten nach Anhang V Teil B der Verordnung (EU) 2021/1165 ab 01.01.2024 (siehe Punkt 2.7.3)
- Produktionsvorschriften für Heimtiernahrung (siehe Punkt 3.7.1)

2 Grundsätzliche Regelungen

Von jedem kontrollpflichtigen Unternehmen ist eine Betriebsbeschreibung mit Vorsorgemaßnahmen 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. Die Änderungen 2022 sind mit einem grünen NEU!-Symbol markiert.

2.1 Kontrollpflicht

Aus der Verordnung (EU) 2018/848 lässt sich die Verpflichtung zur Kontrollunterstellung ableiten. Neben landwirtschaftlichen, gartenbaulichen Erzeugerbetrieben sind auch Lebens- und Futtermittel verarbeitende Betriebe und Importeure kontrollpflichtig. Auch Zwischenhändler müssen sich dem Kontrollverfahren unterstellen. Hierzu zählen auch Händler, die online Bio-Produkte vermarkten.

Unter aufbereitende 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 unverpackter Lebensmittel an den Endverbraucher.

Nach der neuen Verordnung werden auch Einzelhandelsbetriebe, die lose Produkte wie Bio-Obst, -Gemüse und -Eier an Endverbraucher verkaufen, kontrollpflichtig. Kleine Läden, die die Bagatellgrenzen (Verkaufsmengen unverpackter Bioerzeugnisse von bis zu 5.000 kg pro Jahr oder Jahresumsatz von unter 20.000 EUR) nicht überschreiten, sind zwar melde-, aber nicht kontrollpflichtig. **Neu!**

WICHTIG – auch wenn Tätigkeiten von Subunternehmern oder Lohnverarbeitern durchgeführt werden, muss diese Tätigkeit (z.B. Produktion, Abpacken, Lagern) der Kontrolle unterstellt sein. Näheres finden Sie unter Punkt 2.9.

2.2 Vorsorge- und Vorbeugemaßnahmen treffen

Jeder Unternehmer, vom Landwirt bis zum Händler, hat mit Inkrafttreten der neuen EU-Bio-Verordnung zum 01.01.2022 **die Pflicht**, Vorsorgemaßnahmen gegen die "Anwesenheit nicht zugelassener Stoffe und Erzeugnisse" in Bio-Produkten aufzustellen, die angemessen und verhältnismäßig sind und die seinem Einfluss unterliegen. Die Verordnung fordert von allen Unternehmern ein Konzept, welches die kritischen Punkte einer Kontamination durch unzulässige Stoffe oder die Gefahr der Vermischung/Vertauschung von nicht-ökologischer und ökologischer Ware im eigenen Betrieb erkennt, um diese durch entsprechende Vorsorgemaßnahmen zu vermeiden.

Jeder Unternehmer ist in seinem eigenen Unternehmen zuständig und verantwortlich (nicht die Kontrollstelle!).

Der Unternehmer muss

- **Risiken ermitteln/potenzielle Gefahrenquellen definieren**
- **Maßnahmen festlegen und einen Risikoplan erstellen**
- **und die Wirksamkeit der Maßnahmen überprüfen**

Risiken entstehen überall dort, wo sich biologische und konventionelle Warenströme kreuzen. Dabei können z. B. konventionelle Produkte oder unzulässige Stoffe mit Bio-Produkten vermischt oder in Bio-Produkte eingebracht werden.

Im Verdachtsfall können somit Kontaminationen identifiziert und betroffene Erzeugnisse isoliert und gesperrt werden.

Die Kontrollstelle prüft regelmäßig die Vorsorgemaßnahmen auf Eignung und Wirksamkeit. Die Vorsorgemaßnahmen sind die ‚*Lebensversicherung*‘ der Ökoprodukte.

Begriffsdefinitionen und weitere Ausführungen dazu sind in der neuen Verordnung (EU) 2018/848 in Artikel 3 und Artikel 28 aufgeführt.

Das FiBL Deutschland e.V. hat Praxisleitfäden entwickelt, die Hilfestellungen bei der Entwicklung eigener Konzepte geben. Die Leitfäden und Arbeitshilfen stehen allen Interessenten auf der Webseite <https://orgprints.org/id/eprint/42876/> zum kostenlosen Download zur Verfügung. Sie bieten eine praxisnahe Anleitung zur Umsetzung eines Vorsorgekonzeptes im eigenen Betrieb.

2.3 Umgang mit Rückstandsfunden/Verdachtsfällen

Mit Einführung der neuen Bio-Verordnung tragen die Unternehmen deutlich mehr Verantwortung bei der Klärung von dem Verdacht auf einen Verstoß im Falle des Vorhandenseins von nicht zugelassenen Erzeugnissen und Stoffen.

Im Fall von Rückstandsfunden mit unzulässigen Erzeugnissen und Stoffen muss das Unternehmen zunächst die betroffene Ware identifizieren und isolieren. Zudem muss das Unternehmen die Ursachen für das Auftreten von unzulässigen Stoffen prüfen und ob der Verdacht auf eine unerlaubte Anwendung ausgeschlossen werden kann. Bis der Verdacht ausgeräumt ist, kann das betreffende Erzeugnis nicht als ökologisches Produkt verwendet oder vermarktet werden.

Ergeben die Untersuchungen keinen Anlass für einen Verdacht, muss die Kontrollstelle oder die Behörde nicht informiert werden. Die Ergebnisse der Analyse und der Bewertung, dass kein Verdacht vorliegt, müssen im Unternehmen dokumentiert werden.

Nur bei einem begründeten oder nicht aufhebbareren Verdacht sollten die Kontrollstelle oder die Behörde informiert werden.

Achtung: Jede offizielle Meldung oder Information über ein „Vorhandensein“ bei der Kontrollstelle oder bei der Behörde löst eine sogenannte „amtliche Untersuchung“ aus. Die Vorgehensweise ist genau definiert. Unter anderem sieht das Verfahren eine Warensperre vor, die sich unter Umständen je nach Sachverhalt über mehrere Monate bis zur Klärung ziehen kann.

Können Sie oder sachverständige Stellen den Rückstand als Kontamination einstufen, die keine Hinweise auf eine widerrechtliche Anwendung geben, müssen Sie Ihre Entscheidung und Informationen bei der nächsten Jahreskontrolle vorlegen.

Weitere Informationen zum Umgang bei Rückstandsfällen finden Sie im Leitfaden für das Qualitätsmanagement: „Wie gehe ich mit Informationen zu einem möglichen Verstoß gegen die Bio-Verordnung (CO (EU) 2018/848 gemäß Artikel 27 bzw. 28 (2) um?“. <https://orgprints.org/id/eprint/43004/>

2.4 **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 Unternehmen stammen.

Entsprechende Zertifikate 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). Eine Musterrechnung finden Sie im Anschluss.

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 dem Zertifikat**

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

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

1. An einer gut einsehbaren Stelle muss die Codenummer der Kontrollstelle angegeben werden (für ÖkoP: DE-ÖKO-037)

Der Biohinweis (z.B. „öko“, bio“, kbA) wird direkt bei der Produktbezeichnung hinzugefügt.

Bei Verbandsware muss eben so der Verband bei der Produktbezeichnung sehen.

2. Alternativ kann auf den Belegen darauf hingewiesen, dass alle gelisteten Artikel generell aus der biologischen Landwirtschaft stammen. Dann müssen alle nicht biologischen Produkte entsprechen als konventionell gekennzeichnet werden.

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 + „Verband“)	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€

bio ok;
1.1.22; MaxMuster

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€

bio ok;
1.1.22; MaxMuster

„die gelisteten Artikel stammen aus der biologischen Landwirtschaft, Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet (nicht bio)“

Lassen Sie sich fehlende Angaben vom Lieferanten ergänzen!

Dokumentieren Sie auf Eingangsbelegen die durchgeführte Wareneingangskontrolle mit Datum und Unterschrift/Kürzel und dem Bezug zur Bio-Prüfung.

Beispielsweise mit „Datum, „bio ok“ und Unterschrift

bio ok;
1.1.22; MaxMuster

2.5 Lagerung

Grundsätzlich gilt, dass vor der Einlagerung ökologischer Erzeugnisse eine Reinigung der Lagerplätze erfolgen muss. Kontaminationen mit nicht gemäß der EU-Bio-Verordnung 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.

2.6 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. Die durchgeführte Wareneingangskontrolle muss darauf dokumentiert sein (siehe Punkt 2.4).

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 Zugriff auf entsprechende Aufzeichnungen 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 und in der Betriebsbeschreibung festzuhalten sind.

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
- Beauftragung eines Subunternehmers
- neue Produktschiene usw.

2.7 Produktion

2.7.1 Rezepturen

Zu allen Produkten (Brot-, Wurst-, Käseartikel, usw.) müssen Rezepturen, mit Zutatenlistung und entsprechenden Mengenangaben erstellt werden. Bei jeder Zutat muss der Status (Bio, Verbandsware) angegeben werden. Die Rezepturen müssen aktuell gehalten und mit einem Datum versehen werden.

2.7.2 Trennung/Reinigung und Desinfektion

Werden im Betrieb auch nicht-ökologische Erzeugnisse aufbereitet/verarbeitet, kann die Bio-Produktion nur nach Reinigung aller genutzten Arbeitsgeräte, Arbeitsflächen, Maschinen usw. durchge-

führt werden. Eine Reinigung ist aktuell noch 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.

Es ist vorgesehen, dass in Verarbeitungs- und Lagerungsstätten nur noch zugelassene Reinigungs- und Desinfektionsmittel eingesetzt werden dürfen. Die zulässigen Mittel sind allerdings noch nicht definiert. Die Regelung wird sich daher bis zum 01.01.2024 verzögern.

Der Einsatz dieser Mittel muss dann auch dokumentiert werden. Sie sollten daher in Ihren Vorsorgemaßnahmen oder im Reinigungsprotokoll erfassen, welche Mittel (Handelsnamen) eingesetzt werden. Dies betrifft vor allem die für Flächen oder Maschinen eingesetzten Mittel, die mit dem Bioprodukt direkt in Berührung kommen.

2.7.3 Zutaten

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 der Verordnung als zulässig gelistet sind** oder nach einem durch die Verordnung geregelten Antragsverfahren über die BLE genehmigt wurden.

Durch die Einführung der neuen Verordnung gilt der bisherige Anhang IX der VO (EU) 2008/889 noch bis zum 31.12.2023. Ab dem 01.01.2024 dürfen ausschließlich die im Anhang V Teil B der VO (EU) 2021/1165 gelisteten Zutaten eingesetzt werden.

Im Verzeichnis der Zutaten ist anzugeben, welche ökologisch bzw. nicht-ökologisch erzeugt wurden, beispielsweise mit Sternchen und entsprechendem Verweis oder mit einem vorgestellten Hinweis (Tomaten* *aus biologischen Anbau / Bio-Tomaten).

Als nicht landwirtschaftliche Zutaten werden weiterhin Wasser und Salz geführt. Diese können wie gehabt eingesetzt werden. Sie dürfen im Zutatenverzeichnis allerdings nicht mit dem Biohinweis gekennzeichnet werden (außer das eingesetzte Salz ist nachweislich biozertifiziert).

Können nicht alle Zutaten in Bio-Qualität eingesetzt werden, darf das Produkt nicht mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnung mit dem Hinweis auf die ökologische Erzeugung darf nur im Zutatenverzeichnis in der gleichen Schriftart wie die restlichen Zutaten stattfinden.

In jedem Fall gilt, dass die Produktionsvorschriften eingehalten werden müssen und nur die im Anhang V Teil A der VO (EU) 2021/1165 genannten Lebensmittelzusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden dürfen.

Vorläufige Zulassung einer nichtökologischen Lebensmittelzutat landwirtschaftlichen Ursprungs über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE):

Soll eine konventionelle Zutat in einem Biolebensmittel eingesetzt werden, die nicht im Anhang IX der VO (EU) 2008/889 bzw. im Anhang V Teil B der VO (EU) 2021/1165 gelistet ist, besteht die Möglichkeit einer befristeten Genehmigung durch die BLE, wenn diese nicht in Bioqualität verfügbar ist. Hierbei muss ein Antrag inklusive Nichtverfügbarkeitsnachweisen und einer Bestätigung zur GVO-Freiheit an die Bundesanstalt eingesendet werden. Neu ist, dass der maximal mögliche Genehmigungszeitraum auf 6 Monate (+2malige Verlängerung) verkürzt ist. Die Genehmigung gilt dafür künftig für alle Unternehmen des Mitgliedsstaates ohne Mengenbegrenzung. Nähere Informationen finden Sie unter https://www.ble.de/DE/Themen/Landwirtschaft/Oekologischer-Landbau/Genehmigung-konventioneller-Zutaten/genehmigung-konventioneller-zutaten_node.html .

Neu!

2.7.4 Gentechnikverbot (GVO-Freiheit)

Es dürfen keine Erzeugnisse verwendet werden, die „aus oder durch“ genetisch veränderte Organismen (GVO) hergestellt wurden. Die EU-Bio-Verordnung nimmt Bezug (VO (EU) 2018/848 Art. 11)

auf die Verordnungen über Kennzeichnung von aus GVO hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln (EU) 2003/1829 und Rückverfolgbarkeit (EU) 2003/1930. Grundsätzlich kennzeichnungspflichtig sind danach alle Lebensmittel, Zutaten und Zusatzstoffe, die aus einem gentechnisch veränderten Organismus (GVO) hergestellt (z.B. Öl aus gentechnisch veränderten Sojabohnen, Öl aus gentechnisch verändertem Raps) oder die selbst ein GVO (z.B. Rapssaat, Sojabohne) sind oder GVO enthalten (z.B. Bier mit gentechnisch veränderter Hefe).

Nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den o.g. Verordnungen sind Lebensmittel, Zutaten oder Zusatzstoffe, die „aus GVO“ hergestellt worden sind, die nicht kennzeichnungspflichtig sind oder Stoffe, die „durch GVO“ hergestellt worden sein könnten. Mit dem Begriff „durch GVO hergestellt“ sind Produkte/Zutaten gemeint, die unter Verwendung eines GVO als letztem lebenden Organismus im Produktionsverfahren gewonnen wurden, jedoch nicht aus GVO bestehen, diese enthalten oder daraus hergestellt worden sind; z.B. Vitamine, Enzyme, Aromen, organische Säuren (z.B. Zitronensäure, Ascorbinsäure).

Um diese Lücke zu schließen muss vom Verkäufer, für nichtökologische Erzeugnisse eine Bestätigung vorliegen, dass diese Erzeugnisse nicht aus oder durch GVO hergestellt wurden.

2.7.5 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 Verordnung (EU) 2021/1165 Anhang V Teil A.1 und A.2 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. Verbandsbetriebe müssen bezüglich der Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe zusätzlich die Richtlinien der jeweiligen Verbände beachten.

Die im Anhang V Teil A der Verordnung (EU) 2021/1165 gelisteten und dort in der Spalte Code mit Sternchen gekennzeichneten Stoffe, **Annato Bixin, Annato Norbixin, Lecithin, Extrakte aus Rosmarin, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Gummi arabicum, Pektin** werden bei der Rezepturberechnung zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gezählt und müssen somit bei der Berechnung von maximal 5% zusammen mit nach Anhang IX der Verordnung (EU) 2008/889 bzw. Anhang V Teil B der Verordnung (EU) 2021/1165 zulässigen Zutaten berücksichtigt werden.

Die folgenden Zusatzstoffe dürfen nur noch eingesetzt werden, wenn sie aus ökologischer Produktion stammen: Lecithin (E 322), Extrakte aus Rosmarin (E 392), Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412), Gummi arabicum (E 414), Tarakernmehl (E 417), Glycerin (E 422), Bienenwachs (E 901), Carnaubawachs (E 903) und Erythrit (E 968). Auch Gellan (E 418) muss ab 01.01.2023 aus ökologischer Produktion stammen.

Die zuständigen Behörden der Bundesländer haben für das **Färben und Konservieren von gekochten Bioeiern** Allgemeinverfügungen verfasst. Diese erlauben während der Osterzeit den Einsatz von bestimmten naturidentischen Farben und natürlichen Lacken. Bitte informieren Sie sich über die Zulässigkeit der Mittel, die Sie verwenden.

Konkrete Änderungen bei der neuen Verordnung gibt es ab 01.01.2022 beim Einsatzbereich folgender Lebensmittelzusatzstoffe:

Neu!

- Lecithin: nur aus ökologischer Produktion
- Carnaubawachs: nur aus ökologischer Produktion
- Natriumlaktat: Erweiterung für pflanzliche Lebensmittel
- Natriumalginat: Erweiterung für Wurstwaren
- Cellulose: Neuaufnahme für Gelatine

- Talkum: nicht mehr für pflanzliche Lebensmittel
- Natriumhydroxid: Oberflächenbehandlung von Laugengebäck, Säureregulierung bei Aromen

Konkrete Änderungen bei der neuen Verordnung gibt es ab 01.01.2022 beim Einsatzbereich folgender Verarbeitungshilfsstoffe:

Neu!

- Calciumchlorid: Erweiterung für Wurstwaren
- Aktivkohle: Erweiterung für tierische Lebensmittel
- Essigsäure/Essig: Erweiterung für pflanzliche Lebensmittel

Bitte vergewissern Sie sich stets vor dem Einsatz von Lebensmittelzusatz- oder Verarbeitungshilfsstoffen, ob diese für das Einsatzbereich in der Verordnung (EU) 2021/1165 Anhang V Teil A gelistet sind!

2.7.6 Einsatz von Hefe

Hefe und Hefeprodukte gelten als landwirtschaftliche Zutaten. 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 Bio-Hefe eingesetzt werden. Konventionelle und biologische Hefe dürfen dabei nicht gleichzeitig in einer Rezeptur eingesetzt werden. Überprüfen Sie Ihre Rezepturen. Verbandsbetriebe müssen die Richtlinien ihrer Verbände beachten.

Die neue Öko-Verordnung sieht auch die Herstellung von Bio-Hefe vor. In Teil C des Anhang V der Verordnung (EU) 2021/1165 sind dazu zugelassenen Einsatzstoffe gelistet.

2.7.7 Einsatz von Aromen / Herstellung von Bio-Aromen

Natürliche Aromen und Aromenextrakte müssen künftig den Kategorien 16.2, 16.3 und 16.4 der Aromenverordnung VO (EU) 2008/1334 entsprechen. Das bedeutet, dass die natürlichen Aromen zu mind. 95% aus der namensgebenden Frucht (sogenannte FTNF-Aromen, „from the named fruit“) stammen müssen. Damit fallen alle Aromen weg, die teilweise oder gar nicht aus dem namensgebenden Rohstoff stammen.

Neu!

Neu ist auch, dass die Aromen zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gezählt werden und damit mengenmäßig beschränkt (max. 5%) sind.

Bei der Verwendung von Aromen in Bio-Lebensmitteln muss künftig bestätigt werden, dass diese unter die genannten Kategorien fallen. **Die Kennzeichnung muss gemäß Aromenverordnung angepasst werden** (z.B. natürliches Erdbeeraroma). Zur weiteren Information empfehlen wir folgenden Leitfaden des FiBL (Leitfaden Aromeneinsatz: [externer Link zum Leitfaden](#)).

Die Herstellung von Bio-Aromen ist in der neuen Verordnung erstmalig in Art. 30.5 a) i)) geregelt. Hier wird unter anderem vorgegeben, dass Bio-Aromen mind. 95% ökologische Zutaten enthalten müssen. Zudem müssen die aromatisierenden Bestandteile und Aromaträgerbestandteile aus biologischer Produktion stammen.

2.7.8 Einsatz von Ionenaustauschern

Der Einsatz von Ionenaustauschern und Adsorberharzen ist nur noch für folgende Bereiche möglich:

Neu!

- Bei der Herstellung von Bio-Baby- und Kleinkindnahrung, sofern der Einsatz dieser Verfahren erforderlich ist
- rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK) in Wein ist weiter zugelassen (VO 2018/848 Anhang II Teil IV Punkt 3)

- Die Herstellung von Stärkeverzuckerungsprodukten (z.B. Sirupe, Maltodextrin) und Säften ist künftig nicht mehr mit Ionenaustauschern möglich.

Neu!

2.7.9 Verbot von technisch hergestellten Nanomaterialien

Für die Herstellung von Bio-Lebensmitteln muss auf Zutaten oder Stoffe verzichtet werden, die technisch hergestellte Nanomaterialien gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 enthalten oder aus solchen bestehen. Diese sind in der Regel deklarationspflichtig. Natürliches oder zufällig entstehendes Nanomaterial während des Herstellungsprozesses fällt nicht darunter.

2.8 Warenausgang und Werbung

2.8.1 Mindestangaben auf Rechnungs- und Lieferscheinbelegen

Im Rahmen der Kontrollen wird immer wieder festgestellt, dass 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 Musterrechnungen (siehe Punkt 2.4). 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!

2.8.2 Produktbezogene Werbung mit Bio-Produkten

Wenn Sie Produkte mit dem Bio-Hinweis bewerben, muss die Codenummer der Kontrollstelle (für ÖkoP DE-ÖKO-037) angegeben werden. Beachten Sie dies unter anderem bei der Erstellung von Flyern, Zeitungsanzeigen oder auf Ihrer Internetseite bzw. auf Anzeigen in sozialen Netzwerken oder Online-Börsen.

2.9 Kontrollpflicht für Subunternehmer und Lohnverarbeiter

Dem Kontrollverfahren unterstehen müssen alle Subunternehmer bzw. Lohnverarbeiter, die im Auftrag für Dritte Bio-Produkte herstellen (Würsten, Backen etc.), verarbeiten, abpacken, lagern etc.

Typ I) Ist ein beauftragter Subunternehmer selbst zertifiziert, so ist bei der Kontrolle Ihres Betriebes eine Kopie des **aktuellen Zertifikats** des Subunternehmers vorzulegen und darauf zu achten, dass der Subunternehmer auf allen Rechnungen und Lieferscheinen **eine eindeutige Bio-Kennzeichnung** des Produktes vornimmt (z.B. "Bio-Wurst", "Demeter-Brot") und **die Codenummer seiner Kontrollstelle** (z.B. DE-ÖKO-037) angibt.

Typ II) Subunternehmer, die einfache Arbeitsgänge (wie Herstellung nach eigener Rezeptur, Lagern, Etikettieren, Abpacken) durchführen und **nicht selbst zertifiziert** sind, können unter bestimmten Umständen **über die Kontrolle Ihres Unternehmens in das Kontrollverfahren integriert** werden.

Voraussetzungen für ein integriertes Kontrollverfahren sind,

1. dass der jeweilige Subunternehmer eine entsprechende Erklärung (das Formular "Betriebsbeschreibung Subunternehmer") unterschreibt, damit sein Unternehmen im Einklang mit den Vorschriften der VO (EU) 2018/848 Art. 34 wirtschaftet (die entsprechenden Formulare erhalten Sie beim Kontrolleur, im Download-Bereich unserer Homepage oder in der ÖkoP-Geschäftsstelle).

2. dass der Warenfluss seitens des Auftraggebers (hier: Ihr Unternehmen) exakt dokumentiert wird (z.B. Produktionsbuch mit Anlieferdatum und -menge, Abholdatum und -menge).
3. dass Ihr Unternehmen als Auftraggeber für den Einkauf der ggf. zusätzlich notwendigen Rohwaren wie Zutaten (z.B. Gewürze) verantwortlich ist und diese dem Subunternehmer zur Verfügung stellen muss.
4. dass eine räumlich oder zeitlich getrennte Lagerung und Verarbeitung gewährleistet ist und dass eine ausreichende Kennzeichnung der Produkte während der Verweildauer beim Subunternehmer/Verarbeiter gewährleistet wird, so dass eine Verwechslung ausgeschlossen werden kann.
5. dass zuvor eine Reinigung der Produktionsanlage durchgeführt wurde.
6. dass keine Kontamination durch Mittel erfolgt, die nach EU-Öko-Verordnung unzulässig sind.

Wichtig für die Zertifizierung, insbesondere bei Verbandsbetrieben, ist die Vorlage der **Rezeptur mit Anerkennungsstatus**. Falls Ihnen diese nicht schriftlich vorliegen, müssen sie rechtzeitig vom Subunternehmer beschafft werden.

Je komplexer die Tätigkeit des Subunternehmers ist, desto aufwändiger gestaltet sich die Einbindung in das Kontrollverfahren des Auftraggebers.

Es ist deshalb stets vorteilhaft - soweit möglich - Subunternehmen zu beauftragen, die bereits selbst dem Kontrollverfahren unterstehen!

Die Beauftragung von Subunternehmern ist nach der EU-Öko-Verordnung eine Vergabe von Tätigkeiten an Dritte und wird in der EU-Kontrollnummer des Auftraggebers mit dem Zusatz "- D" vermerkt (z.B. DE-BY-037-12345-BD – Anmerkung bei Händlern ändert sich aufgrund behördlichen Vorgaben die H-Meldung zu einer BD-Meldung)

Die Kontrolle des Subunternehmers bzw. Lohnverarbeiters erfolgt als eigenständige Kontrolle auf Kosten des Auftraggebers.

Folgende Aspekte hinsichtlich der **Durchführung der Subunternehmer- oder Lohnunternehmerkontrollen** sind hierbei zu beachten:

- Subunternehmer ohne eigene Zertifizierung dürfen erst dann für Ihren Betrieb tätig werden, wenn Sie vor Aufnahme der Tätigkeit eine schriftliche Vereinbarung in Form der "**Betriebsbeschreibung für Subunternehmen**" abgeschlossen haben und diese der Kontrollstelle mitgeteilt haben, damit ggf. auch eine Meldung an die zuständige Behörde erfolgen kann.
- Eine Kontrolle beim beauftragten Subunternehmer, ohne eigene Kontrollunterstellung, **ist für alle Subunternehmertätigkeiten obligatorisch.**

2.10 Vertragsauflösung

Bitte beachten Sie, dass bei der Beendigung des Kontrollvertrags immer eine behördlich vorgeschriebene Abschlusskontrolle durchgeführt werden muss.

Die Kündigung des Kontrollvertrags kann formlos erfolgen. Diese muss jedoch vom Vertragspartner unterschrieben sein und das Datum, zu dem die Kündigung wirksam werden soll, enthalten. Diese unterschriebene Kündigung kann auch als Scan per Email an die Kontrollstelle geschickt werden.

Nach Art. 35 der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 ist vorgeschrieben, dass dem kontrollierten Unternehmer ein Zertifikat ausgestellt wird, welches u.a. über dessen Geltungsdauer Aufschluss gibt. Die Gültigkeit eines Zertifikats liegt in der Regel in der Zukunft und dient den mit Öko-Erzeugnissen belieferten Abnehmern als Beleg, dass man dem Kontrollverfahren untersteht.

Mit der vorgeschriebenen Abschlusskontrolle wird die zeitliche Kontrolllücke zwischen der letzten Jahreskontrolle und dem Geltungsende laut Bio-Zertifikat geschlossen. Das gesetzeskonforme Handeln entsprechend dem ausgestellten Zertifikat seit der letzten Kontrolle kann auf diese Weise bestätigt werden.

Bitte wenden Sie sich rechtzeitig an die Kontrollstelle, um einen Termin für die letzte Kontrolle vereinbaren zu können. Bewahren Sie alle kontrollrelevanten Unterlagen seit der letzten Jahreskontrolle für die Abschlusskontrolle auf.

Bedenken Sie, dass mit Beendigung des Kontrollverhältnisses Ihr Zertifikat die Gültigkeit verliert. Ab diesem Zeitpunkt dürfen keine kontrollpflichtigen Tätigkeiten ausgeübt werden, die Werbung mit dem Biohinweis muss eingestellt und die Codenummer entfernt werden.

3 Produktionsvorschriften zu einzelnen Verarbeitungsbereichen

3.1 Brot und Backwaren

Für die Herstellung von biologischen Brot- und Backwaren sind der Anhang V Teil A (zulässige Zusatzstoffe und Hilfsstoffe) und der Anhang V Teil B (konv. Zutaten bis max. 5 %) der Verordnung EU 2021/1165 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 ökologischer Produktion stammen. Auch eingesetztes Streumehl muss Bio-Qualität haben. Die Zugabe von nicht-biologischer Backhefe ist bis zum vorgegebenen Umfang zugelassen. Anstallsauer 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.

3.2 Fleischverarbeitung

Für die Herstellung von biologischen Fleisch- und Wurstwaren sind der Anhang V Teil A (zulässige Zusatzstoffe und Hilfsstoffe) und der Anhang V Teil B (konv. Zutaten bis max. 5 %) der Verordnung EU 2021/1165 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. Eine Dokumentationshilfe für diesen Nachweis können Sie bei der Kontrollstelle erfragen. Die Salze dürfen nur einzeln und nicht in Kombination eingesetzt werden. Der Richtwert für die Zugabemengen NaNO_2 bzw. NaNO_3 liegt bei 80 mg/kg. Bitte stimmen Sie Ihre Rezeptur ab. Die Rückstandshöchstmenge liegt jeweils bei 50 mg/kg. In manchen Bundesländern, wie beispielsweise in Sachsen, wird der notwendige Einsatz über eine schriftliche Genehmigung geregelt.

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.

3.3 Milchverarbeitung

Für die Herstellung von biologischen Milch- und Milchprodukten sind der Anhang V Teil A (zulässige Zusatzstoffe und Hilfsstoffe) und der Anhang V Teil B (konv. Zutaten bis max. 5 %) der Verordnung EU 2021/1165 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(i) und (ii) (Bezeichnungen: Annatto Bixin oder Norbixin) zulässig, wird aber in der Rezepturberechnung zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet. Eingesetzt werden dürfen Calciumcarbonat (E 170 – nicht als Farb- oder Calciumzusatz) und Natriumcarbonat (E 500). Eine Einschränkung besteht auch bei den Salzen und Farbstoffen.

3.4 Obstwein

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

3.5 Wein

Die Herstellung von Bio-Wein ist Anhang II Teil VI der VO (EU) 2018/848 festgelegt.

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

- Behandlung durch Elektrodialyse oder mit Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung
- teilweise Konzentrierung durch Kälte (Kryo-Extraktion)
- Entschwefelung durch physikalische Verfahren
- teilweise Entalkoholisierung von Wein
- Nano- und Ultrafiltration
- die Verwendung von Sorbinsäure, Lysozym, PVPP, Kaliumhexacyanoferrat II, Dimethyldicarbonat (DMDC), Carboxymethylcellulose (CMC)
- Argon darf nicht mehr zum Durchperlen verwendet werden

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

- Eine thermische Behandlung darf die Temperatur von 75° Celsius nicht übersteigen.
- Bei der Zentrifugierung und Filterung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe darf die Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer liegen.

Hefen zur Weinbereitung müssen in Bio-Qualität eingesetzt werden.

Als Pektinasen sind nun zur Verwendung bei der Klärung nur für önologische Zwecke speziell Pectinlyasen, Pectinmethylesterase, Polygalacturonase, Hemicellulase und Cellulase zugelassen.

Die Zulassung von neutralem Kaliumtartrat wurde auf Kalium-(L+)tartrat angepasst. Bei Siliziumdioxid kann als Geld oder kolloidale Lösung eingesetzt werden. Diammoniumhydrogenphosphat ist anstatt Diammoniumphosphat gelistet.

Folgende zugelassenen Stoffe müssen künftig aus ökologischen Rohstoffen stammen: Hefen für individuelle Hefestämme und Weinhefen, Hefeproteine, Speisegelatine, Weizenprotein, Erbsenprotein, Kartoffelprotein, Hausenblase, Eialbumin, Tannine und Gummi arabicum.

Casein muss nun ebenfalls, soweit verfügbar, aus biologischer Erzeugung stammen.

Neu!



Neu!

Bei Schwefeldioxid, Kaliumbisulfit 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 V Teil D der Verordnung (EU) 2021/1165.

Weine aus Trauben aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft

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“.

3.6 Gastronomie / Außer-Haus-Verpflegung

Im Öko-Landbaugesetz ist verankert, dass sogenannte „Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen“, die Bio-Produkte zubereiten und bewerben, am Kontrollverfahren nach EU-Öko-Verordnung teilnehmen müssen.

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. Auch nicht gewerbsmäßig betriebene Einrichtungen, bei denen das Essensangebot vorgegeben ist und bei denen demnach keine „Kaufentscheidungen“ getroffen werden, sind nicht kontrollpflichtig.

Für die Einführung neuer Regelungen für die Produktion, die Kontrolle und Kennzeichnung befasst sich derzeit das BMEL. Hier wird voraussichtlich einer Auslobung des prozentuellen Gesamtanteils an eingesetzten Bio-Zutaten möglich. Bis eine Rechtsverordnung zu einer Neuregelung festgelegt und veröffentlicht ist, gelten die bisherigen Vorgaben in der Gastronomie.

Vorbereitend auf die neue Rechtsverordnung wird bereits ab diesem Jahr der **Bio-Einkaufswert pro Kalenderjahr** in der Betriebsbeschreibung abgefragt. Der Einkaufswert bildet zudem die neue Grundlage für das Preisverzeichnis Gastronomie. **Neu!**

3.6.1 Möglichkeiten der Bio-Auslobung in der Gastronomie

Grundsätzlich muss bei der Bewerbung von Bio-Produkten immer die Codenummer der Kontrollstelle angegeben werden (für ÖkoP **DE-ÖKO-037**).



Auf Speisekarten darf das EU-Bio-Logo leider nicht verwendet werden.

Alternativ kann das deutsche Bio-Siegel verwendet werden. Die Verwendung des Bio-Siegels



muss bei der BLE angezeigt werden. Informationen zur Siegel-Nutzung finden Sie unter <https://oekolandbau.de/bio-siegel/info-fuer-unternehmen/nutzung/>

Bei der Kennzeichnung unterscheidet man in Verpflegungseinrichtungen unter folgenden Bio-Angeboten:

1. Zutatenauslobung (Austausch einer Zutat)

In diesem Beispiel wird eine bestimmte Zutat ausschließlich in Bio-Qualität angeboten. Beispielsweise gibt es in einem Gasthaus Rindfleisch nur in Bio-Qualität. In diesem Fall ist eine Hervorhebung der biologischen Erzeugung beispielsweise mit „In unseren Speisen wird Rindfleisch ausschließlich in Bio-Qualität eingesetzt“ oder „Unser Rindfleisch stammt aus biologischer Haltung“ möglich.

Auch die Variante der Zutatenauslobung in der Speisenbezeichnung ist möglich. Hierunter versteht man beispielsweise eine „Gemüsesuppe mit Bio-Kartoffeln“. Hierbei ist allerdings zu beachten, dass zum einen die gekennzeichnete Zutat (Kartoffel) ausschließlich in Bio-Qualität vorliegt. Des Weiteren darf das gesamte Gericht keine unerlaubten Zusatzstoffe, wie beispielsweise Geschmacksverstärker oder künstliche Süßstoffe enthalten.

2. Komponentenauslobung

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

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. Dies bedeutet beispielsweise, dass das Bratfett, die Gewürze und ggf. die Petersilie bei den Bratkartoffeln in Bioqualität eingesetzt werden muss.

3. Bio-Gerichte/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: Geschnetzeltes vom Schwein mit Eierspätzle).

3.6.2 Umsetzung der Vorgaben in der Gastronomie

Wie bei allen kontrollpflichtigen Betrieben müssen die grundsätzlichen Regelungen die im ersten Kapitel genau erläutert sind eingehalten werden. Diese beinhalten:

- Vorsorge- und Vorbeugemaßnahmen
- Wareneingangskontrolle
- Eindeutige Trennung und Kennzeichnung der Bio-Zutaten sowohl in der Küche, als auch in den verschiedenen Lagerbereichen. Oft werden hierfür gekennzeichnete Behältnisse, Regalabschnitte geschaffen.
- Dokumentation von Rezepturen, Mengen, Zu- und Verkaufsbelegen
- Meldung von betrieblichen Änderungen (Neue Filiale, Betriebsleiterwechsel, etc.)
- Korrekte Kennzeichnung auf Speisekarten, Tafeln, Internet oder anderen Infomaterialien
- ggf. Unterweisung von Mitarbeitern für den Umgang mit Bio-Lebensmittel

Wir möchten darauf hinweisen, dass der Einsatz von Topfkräutern in der Gastronomie nicht mehr stattfinden kann. Topfkräuter können nach neuer EU-Bio-Verordnung nur noch für den Endverbraucher und nicht für die Vermarktung an Zwischenhändler (Gastronomen) erzeugt werden.

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 sind in biologischer Qualität einzusetzen

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

3.7 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) die kritischen Stufen im Unternehmen systematisch identifiziert und dokumentiert (z.B. Flussdiagramm) sind;
- b) Vorsorgemaßnahmen getroffen werden, um das Risiko einer Kontamination durch unzulässige Stoffe oder Erzeugnisse zu vermeiden;
- c) geeignete Reinigungsmaßnahmen durchgeführt werden, deren Wirksamkeit überwacht wird und über die Aufzeichnungen geführt werden;
- d) nichtökologische/nichtbiologische Erzeugnisse nicht mit einem Bezug auf die ökologische/biologische Produktion in den Verkehr gebracht werden.
- e) 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 III Teil A der VO (EU) 2021/1165 zulässigen Futtermittelausgangserzeugnisse und die in Teil B 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 4.3**.

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

Neu gelistet in der Aufstellung der Einzelfuttermittel mineralischen Ursprungs – Teil A:

- Monoammoniumphosphat (Mineralfutter für Aquakulturen)

Bei den sonstigen Einzelfuttermitteln sind gelistet:

- Mehl, Öl und andere Einzelfuttermittel, gewonnen aus Fisch oder anderen Wassertieren, aus nachhaltiger Fischerei
- Kräuter, Melassen und Gewürze, wenn nicht in ökologischer Form verfügbar, höchstens 1 % in der Futtermischung enthalten
- Hefen und Hefenerzeugnisse aus *Saccharomyces cerevisiae* oder *Saccharomyces carlsbergensis*, inaktiviert, wenn nicht aus ökologischer Produktion verfügbar.

Neu!

Neu!

- Beschränkung gibt es beim Einsatz nichtbiologischer Eiweißfuttermittel (bis 31.12.2026 zulässig), wenn in Öko-Qualität nicht verfügbar, für Ferkel bis 35 kg oder Junghennen bis 18 Wochen. Es muss ohne chemische Lösungsmittel, wie Hexan, produziert oder aufbereitet worden sein. Es darf nicht aus und durch GVO hergestellt werden und maximal darf nur bis zu 5 % der Trockenmasse der Futtermittel landwirtschaftlichen Ursprungs pro Jahr eingesetzt werden.

Neu gelistet in der Aufstellung der zugelassenen Futtermittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Teil B:

- Gecoatetes Natriumselenit-Granulat (Kennnummer 3b802) für alle Tierarten
- Natriumselenat (Kennnummer 3b803) nur für Wiederkäuer

Spezifische Futtermittel

Bienen: Honig, Pollen, Zuckersirupe, Zucker in Bio-Qualität

Fische, Aquakultur: Futtermittel hergestellt aus biologischen Ausgangserzeugnissen

Forellenartige Fische:

- Futtermittel aus biologischer Aquakulturproduktion
- Fischmehl und Fischöl aus Überresten der Verarbeitung von Fischen aus biologischer Aquakulturproduktion
- Fischmehl, Fischöl und andere Fischzutaten aus Überresten von der Verarbeitung von Wildfischen aus nachhaltiger Fischerei
- Astaxanthin (aus natürlichen Quellen, siehe Anhang III)

Mindestanteil von Futtermittel aus dem eigenen Betrieb oder derselben Region lt. 2018/848 Anhang II, Teil II, Punkt 1.9:

- Für Rinder, Schafe, Ziegen und Equiden ist ein Anteil von mindestens 60% (ab 2024 mindestens 70%) vorgeschrieben
- Für Schweine und Geflügel ist ein Anteil von mindestens 30% vorgeschrieben

Neu!

Hinweis: Wenn der Anteil am eigenen Betrieb nicht erreicht wird, kann in Kooperation mit einem anderen biologischen Betrieb oder Umstellungsbetrieb erzeugt werden oder von Futtermittelunternehmen zugekauft werden, die die Futtermittel und Einzelfuttermittel aus derselben Region verwenden. Zur Berechnung werden nur Einzelfuttermittel landwirtschaftlichen Ursprungs mit eindeutiger Herkunft berücksichtigt. Mineralstoffe oder Futtermittelzusatzstoffe gehen nicht in die Berechnungsgrundlage ein.

Die Zusammenfassung beinhaltet nur die wichtigsten Neuerungen der neuen EU-Bio-Verordnung. Bitte beachten Sie die Produktionsvorschriften nach Anhang II Teil V der Verordnung (EU) 2018/848 und den zugehörigen Anhang III der Verordnung (EU) 2021/1165.

3.7.1 Heimtierfutter

Neu!

Die neue EU-Bio-Verordnung ermöglicht keine Ausnahmen mehr für nationale Standards für Heimtierfutter. Daher können die bisherigen Standards für die Zertifizierung nicht mehr eingesetzt werden. Heimtiernahrung kann jedoch nach den Produktionsvorschriften für Futtermittel produziert und zertifiziert werden. Hierzu sollten jedoch die Anhänge bezüglich der zulässigen Stoffe (z.B. Taurin) und der verwendbaren Ausgangserzeugnisse tierischer Erzeugung angepasst werden. Die Änderung ist bisher ausstehend.

3.8 Importieren von Bio-Lebensmitteln

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

4 Kennzeichnung

4.1 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 EU-Rechtsvorschriften für den Ökologischen Landbau hergestellt wurden und für den Endverbraucher gedacht sind, muss mit dem **EU-Logo** der **Herkunftsangabe** und der **Codenummer** der Kontrollstelle aufgedruckt werden.

Das Gemeinschaftslogo darf nur verwendet werden, wenn mindestens 95% der Gewichtszutaten landwirtschaftlichen Ursprungs ökologisch sind und die sonstigen Regelungen der Verordnung beachtet werden.

Bei der Kennzeichnung von Umstellungsware darf das EU-Bio-Logo nicht verwendet werden. Drittlandware 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 der letzten kontrollpflichtigen Tätigkeit (z.B. Abfüllung, Etikettierung) 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. Die Herkunftsangabe kann hierbei durch die Angabe eines Landes, oder eines Landes und einer Region ersetzt werden. Hierfür müssen alle Erzeugnisse aus dem genannten Land, oder der Region stammen. (Beispiel, rechts).



DE-ÖKO-037
Deutschland
Landwirtschaft

4.1.1 **Herkunftsangabe**

Die **Herkunftsangabe** muss nach Art. 32 Abs. 2 der Verordnung (EU) 2018/848 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.
- Stammen alle landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe aus einem Land, kann die Angabe „EU“ oder „Nicht-EU“ durch das Land ersetzt oder ergänzt werden; Bsp.: „Deutschland Landwirtschaft“
 - o Stammen alle landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe zusätzlich aus ein und derselben Region, kann die Angabe des Landes z.B. durch „Bayern“ ergänzt werden (eine genaue Definition der Region hierzu liegt noch nicht vor).

Bei der Herkunftsangabe der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe können kleine Gewichtsmengen an Zutaten von 5 % außer Acht gelassen werden (vorher 2%).

In der Herkunftsangabe kann das Wort „Landwirtschaft“ durch „Aquakultur“ ersetzt werden.

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

4.1.2 Gemeinschaftslogo

Die **Gestaltungsvorgaben für das Logo** sind im Anhang V der Verordnung (EU) Nr. 2021/848 festgelegt:

EU-Bio-Logo gemäß Artikel 33 Anhang V

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



2. Die Referenzfarbe in Pantone ist Green Pantone Nr. 376 [CMYK: 50/0/100/0 bzw. RGB: 169/201/56], wenn ein Mehrfarbendruck verwendet wird. Eine Abweichung von der Originalfarbe ist nur bei einfarbigen Druckprozessen möglich.
3. Die Codenummer und die Herkunftsangabe, von dem die landwirtschaftlichen Ausgangserzeugnisse stammen, aus denen sich das Produkt zusammensetzt, müssen im gleichen Sichtbereich des EU-Bio-Logos angezeigt werden. Der Ort der landwirtschaftlichen Erzeugung muss unmittelbar unterhalb der Codenummer angegeben werden
4. 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.

Wir bieten Ihnen an, Etiketten vor Drucklegung zur Überprüfung an die Kontrollstelle zu senden.

Weitere Informationen und Gestaltungsrichtlinien zum EU-Bio-Logo entnehmen Sie bitte dem folgenden Link:

https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/food-farming-fisheries/farming/documents/organic-logo-user-manual_de.pdf

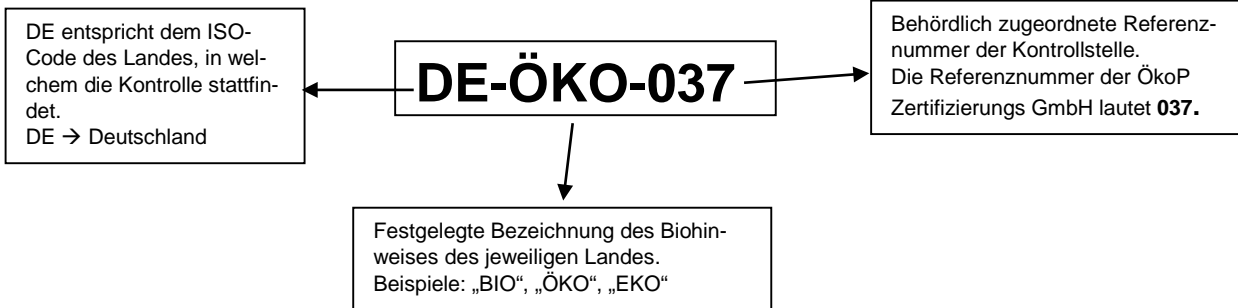
Unter folgendem Link können Sie das EU-Bio-Logo herunterladen:

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

4.1.3 Codenummer der Kontrollstelle

Codenummern gemäß Anhang V Absatz 2

Die Codenummern weisen das nachstehende allgemeine Format auf:



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

Die Codenummer des Unternehmens, welches den letzten Erzeugungs- oder Aufbereitungsvorgang (z.B. Abfüllen, Etikettierung) vorgenommen hat, wird auf dem Endprodukt angegeben.

Es ist möglich, dass die Codenummer des Produktes von der des Inverkehrbringers abweicht. Dies ist beispielsweise dann der Fall, wenn ein Produkt bei einem Subunternehmer abgepackt oder etikettiert wird. Hier muss die Codenummer des Subunternehmers auf dem Etikett angegeben werden.

4.1.4 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/>



4.1.5 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/>

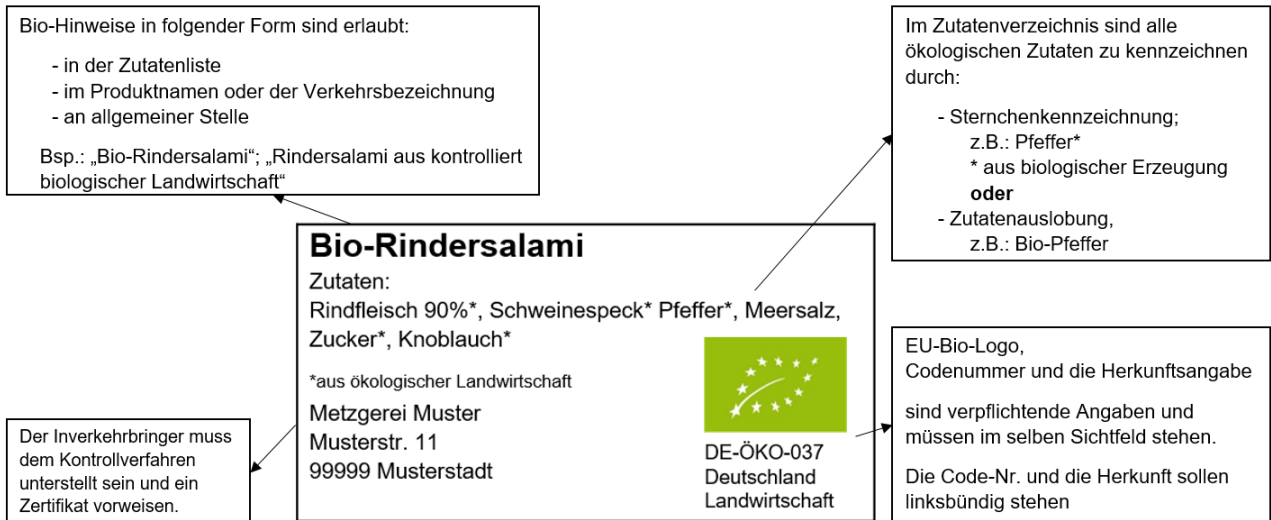


Hessen <https://www.gutes-aus-hessen.de/unsere-zeichen/bio-siegel-hessen.html>

4.2 Kennzeichnungsvorschriften

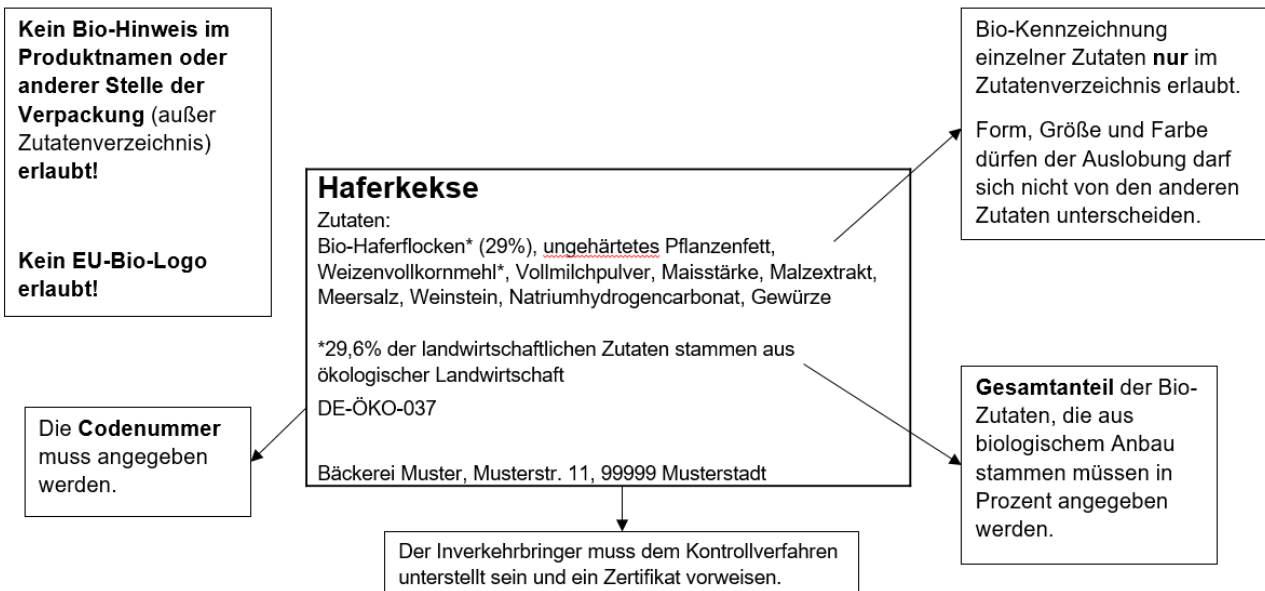
4.2.1 Produktkennzeichnung nach der 95% / 100% Regelung (Art. 30 Absatz 5a und Art. 32 der Verordnung (EU) Nr. 2018/848)

Die Zusammensetzung bei diesem Produkt darf maximal 5% landwirtschaftliche Zutaten in konventioneller Qualität enthalten. Jedoch müssen diese im Anhang IX der Verordnung (EU) Nr. 889/2008 bzw. ab 01.01.2024 im Anhang VI Teil B der Verordnung (EU) 2021/1165 gelistet sein. Alle eingesetzten Lebensmittelzusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe müssen im Teil A der Verordnung (EU) Nr. 2021/2021 aufgeführt sein.



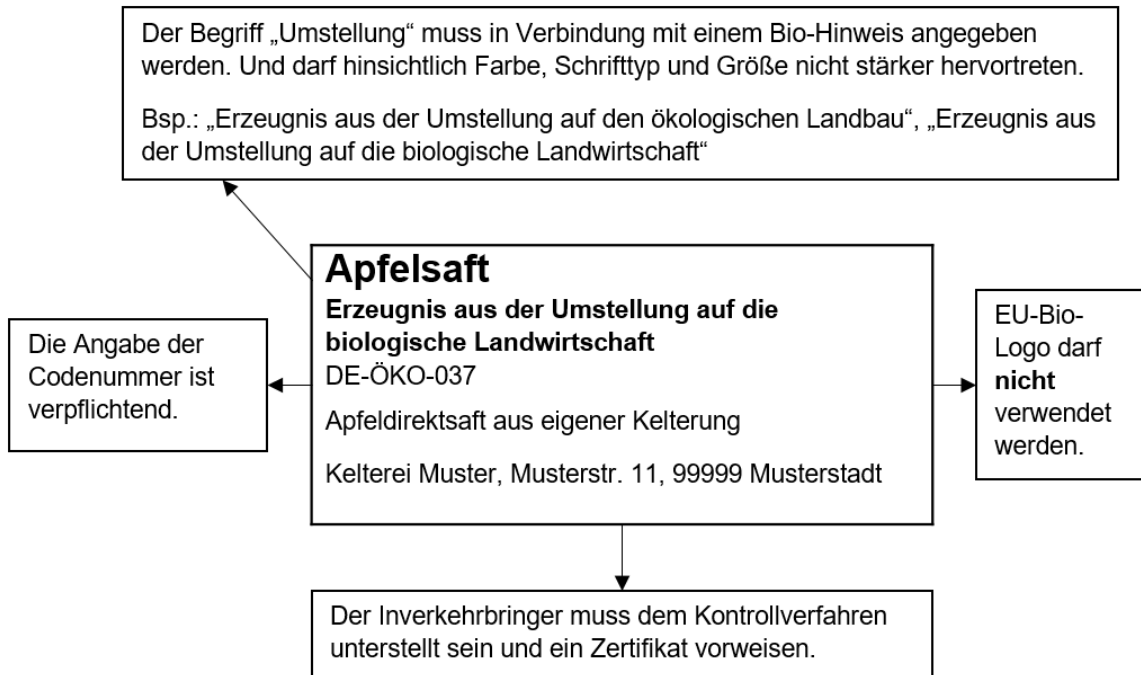
4.2.2 Produkte mit einzelnen biologischen Zutaten, Bio-Hinweis in der Zutatenliste (Art. 30 Absatz 5b der Verordnung (EU) Nr. 2018/848)

In diesem Produkt sind weniger als 95% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs in biologischer Qualität. Die Erzeugnisse entsprechen den Produktionsvorschriften der EU-Öko-Verordnung gemäß Anhang II Teil VI.



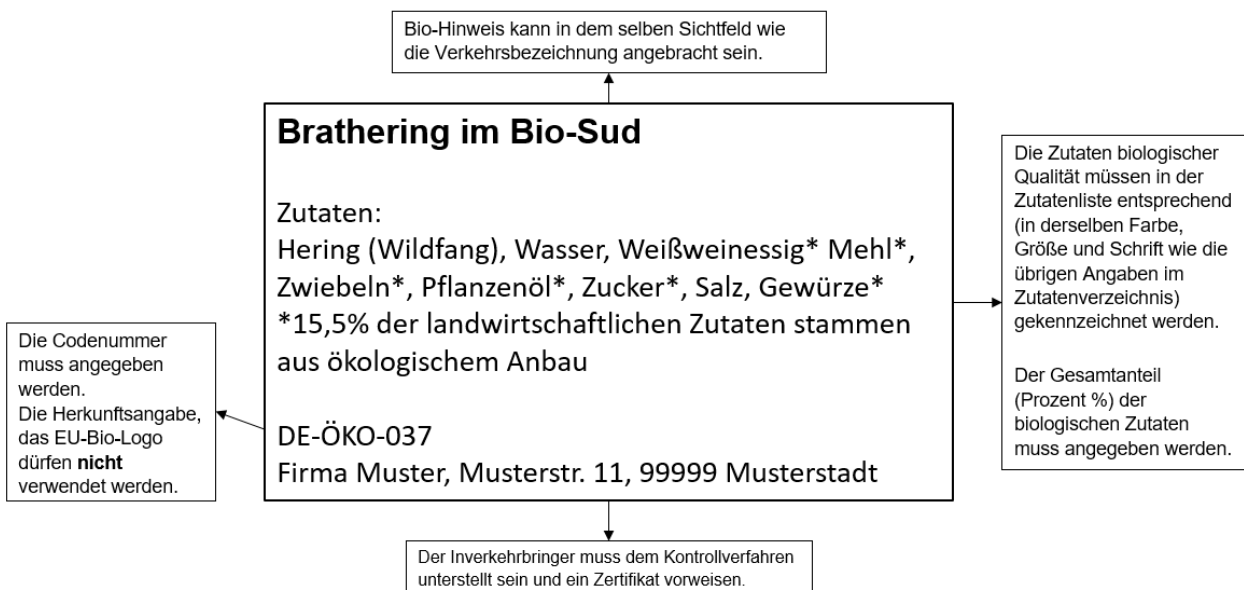
4.2.3 Produktkennzeichnung von Umstellungserzeugnissen (Art. 10 und Art. 30 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 2018/848)

Produzierte Erzeugnisse während des Umstellungszeitraumes dürfen nicht als ökologische/biologische Produkte gekennzeichnet werden. Für die Bewerbung und Kennzeichnung als Umstellungserzeugnis gekennzeichnet, muss der Umstellungszeitraum von mindestens 12 Monaten eingehalten worden sein. Das Erzeugnis darf nur eine pflanzliche Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten.



4.2.4 Produktkennzeichnung bei Erzeugnissen der Jagd oder Fischerei als Hauptzutat (Art. 30 Absatz 5c der Verordnung (EU) Nr. 2018/848)

Die Hauptzutat solcher Produkte müssen Erzeugnisse aus der Jagd, oder Fischerei sein. Alle weiteren landwirtschaftlichen Zutaten müssen aus biologischem/ökologischem Ursprung stammen und den Produktionsvorschriften der EU-Öko-Verordnung gemäß Anhang II Teil VI entsprechen. Es darf kein EU-Logo verwendet werden.



4.2.5 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.

Erfolgen 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 (Art. 33 VO (EU) 2018/848).

4.2.6 Kennzeichnungsvorschriften im Handel

Neben der richtigen Kennzeichnung von Etiketten spielen weitere Bereiche im Unternehmen eine wichtige Rolle, um Verbrauchertäuschungen zu umgehen.

4.2.6.1 Werbung und Vermarktung im Internet

Sollten Sie Produkte über einen Onlineshop oder Social Media vermarkten oder bewerben, ist die Angabe der Codenummer erforderlich. Hierbei sollte Ihre eigene Codenummer z.B. im Impressum hinterlegt werden.

Die angebotenen Produkte müssen alle Informationen enthalten, die laut Lebensmittelrecht vorgeschrieben sind. Hierzu zählt auch die Angabe der Codenummer, welche auf dem Etikett des jeweiligen Produktes angegeben ist. Diese muss in der Produktbeschreibung ersichtlich sein.

4.2.6.2 Deklaration im Verkaufsraum

Biologische Erzeugnisse müssen im Verkaufsraum eindeutig identifiziert werden. Deklarieren Sie daher die angebotenen Produkte eindeutig und hängen Sie im Verkaufsraum Ihre Codenummer aus. Dies kann z.B. durch den Aushang des aktuell gültigen Zertifikates erfolgen.

4.2.6.3 Kennzeichnung auf Werbematerial

Sollten Sie Ihre Bio-Produkte durch Flyer, Broschüren oder andere Werbeartikel bewerben ist auch hier die Angabe der Codenummer unerlässlich.

HINWEIS:

Verantwortlich für die Einhaltung der Lebensmittelinformationsverordnung 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

4.3 Kennzeichnung von biologischen Futtermitteln

Die Verordnung (EU) 2009/767 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.

4.3.1 Allgemeiner Bio-Hinweis

Handelsmarken und Verkehrsbezeichnungen, die eine Angabe gemäß Artikel 30 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2018/848 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.

- a) **Gesetzliche Pflichtangaben**
- b) **Vorschriften gem. EU-Bio-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 (EU) 2018/848 und insbesondere von Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe e, bzw. Artikel 15 Absatz 2 für Aquakulturtiere und Artikel 17 jener Verordnung;
- das verarbeitete Futtermittel entspricht den Bestimmungen des Anhang II Teile II, III und V der Verordnung (EU) 2018/848 und den spezifischen Vorschriften gemäß Artikel 17 Absatz 3;
- 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.

4.3.2 Bio-Hinweis in eingeschränkter (vorgegebener) Form

Futtermittel, welche anteilig weniger als 95 Prozent landwirtschaftliche Ausgangserzeugnisse oder Ausgangserzeugnisse aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft oder zulässige nicht-biologische Ausgangserzeugnisse enthalten, können mit folgendem Hinweis gekennzeichnet werden: „kann in der ökologischen/biologischen Produktion gemäß den Verordnungen (EU) 2018/848 im ökologischen Landbau verwendet werden“

a) Gesetzliche Pflichtangaben

b) Vorschriften gem. EG-Öko-Verordnung

Bio-Kennzeichnung

„kann in der ökologischen/biologischen Produktion gemäß der Verordnung (EU) 2018/848 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 müssen folgende Angaben aufgeschlüsselt sein:

- der Gesamtanteil der ökologischen Einzelfuttermittel in Prozent;
- der Gesamtanteil an Umstellungseinzelfuttermittel in Prozent;
- der Gesamtanteil der Einzelfuttermittel, die nicht unter die Ziffern i und ii fallen, in Prozent;
- der Gesamtanteil der Futtermittel landwirtschaftlichen Ursprungs in Prozent;

Sofern sachdienlich, müssen die Bezeichnungen der Einzelfuttermittel aus biologischer Produktion aufgelistet sein.

Sofern sachdienlich müssen die Bezeichnungen der Umstellungseinzelfuttermittel aufgelistet sein.

Bei Mischfuttermitteln, die nicht im Einklang mit Artikel 30 Absatz 6 gekennzeichnet werden können, ist die Angabe erforderlich, dass solche Futtermittel im Einklang mit dieser Verordnung in der ökologischen/biologischen Produktion verwendet werden dürfen.

Die Bio-Kennzeichnung kann auch mit einem Hinweis auf die Verbindlichkeit der Verwendung der Futtermittel gemäß dem Artikel 30 der Verordnung (EU) 2018/848 (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!

Beispielsetikett:

Milchfutter

(Milchleistungsfutter II zu ausgeglichenen Grundfuttermitteln)

Gehalt an Inhaltsstoffen:

20% Rohprotein	0,69% Phosphor
3,2% Rohfett	0,11% Natrium
3,68% Rohfaser	0,27% Magnesium

Zusammensetzung:

25% Bio-Ackerbohnen, 18% Bio-Rapskuchen, 18% U-Weizen*, 15% Bio-Weizenkleie, 15% Bio-Luzerne-Cobs, 7% Bio-Triticale, 1,2% Natriumchlorid, 0,06% Magnesiumoxid, 0,02% Bio-Zuckerrohrmelasse

Kraftfutter GmbH
Musterhausenstr. 2
12345 Musterhausen
QS-ID 4501259844050

Chargennummer: 45784

90% TS, davon mineralischer Anteil und Zusatzstoffe 2% und landwirtschaftlichen Ursprungs 98%, davon aus biologische Landwirtschaft 81%, aus Umstellung 18,37% und aus nicht biologischer Landwirtschaft 0,0%.*

DE-ÖKO-037

„kann in der ökologischen/biologischen Produktion gemäß der Verordnung (EU) 2018/848 verwendet werden“

Auf Futtermittel, die Umstellungserzeugnisse, konventionelle Erzeugnisse oder mehr als 5% sonstige nicht-landwirtschaftliche Zutaten beinhalten, darf **KEIN** Bio-Logo verwendet werden.

Inverkehrbringer, Lot-/Chargennummer, sowie Bezeichnung des Erzeugnisses sind für **alle** Futtermittelsorten

Die Angabe der Codenummer ist bei jedem Futtermittel **verpflichtend**.

Hinweis kann optional angegeben werden.

5 Informationen für Importbetriebe

Neu!

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

Importeure und Erstempfänger von biologischen Erzeugnissen oder Umstellungserzeugnissen müssen sich dem **Kontrollverfahren** unterstellen (=Vertragsabschluss mit Kontrollstelle und Anmeldung bei der zuständigen Behörde für den Ökolandbau des jeweiligen Bundeslandes).

Erst nach **Ersterhebung (Erstkontrolle)** 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 den Ökolandbau in Verkehr zu bringen. Jeder Import muss von einer Kontrollbescheinigung begleitet werden. In 2017 wurde in der EU die elektronische Kontrollbescheinigung (Certificate of Inspection, COI) in TRACES NT eingeführt. TRACES ist ein EU-Datenbanksystem zur Rückverfolgung von Warenströmen weltweit. Es steht für "Trade Control and Expert System New Technologies" – abgekürzt TRACES NT.

Um TRACES nutzen zu können, benötigen Importeure und Erstempfänger Zugang zum System. Unter <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/login> wird das Unternehmen und in einem weiteren Schritt ein Benutzer/eine verantwortliche Person angemeldet. Die zuständige Behörde für den Ökolandbau im jeweiligen Bundesland prüft die Einträge und schaltet das Profil in TRACES frei. Auf dieser Basis können Kontrollbescheinigungen mit den jeweiligen Unternehmen als Importeur und Erstempfänger initiiert werden.

Importe aus den sogenannten Drittländern werden nach folgenden Verfahren abgewickelt:

A Import nach Verzeichnis der Drittländer mit gleichwertigen Garantien:

Gemäß Artikel 33 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2007/834 hat die EU Kommission Drittländer anerkannt, deren Produktionsvorschriften und Kontrollmaßnahmen als gleichwertig mit denjenigen der EU-Bio-Verordnung eingestuft wurden. In Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 2021/2325 sind die aktuell anerkannten Drittländer gelistet. Das Verzeichnis ist bis zum 31.12.2026 befristet.

B Import nach Verzeichnis der Kontrollstellen mit gleichwertigen Garantien:

Gemäß Artikel 33 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2007/834 hat die EU 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 II der Verordnung (EU) Nr. 2021/2325 gelistet. Neben den zugelassenen Erzeugniskategorien sind auch etwaige Einschränkungen zu beachten. Im Einzelfall muss anhand der aktuellen Version der Verordnung eine Überprüfung stattfinden. Das Verzeichnis ist bis zum 31.12.2024 befristet.

C Import nach Verzeichnis der „konformen“ Kontrollstellen:

Gemäß Art. 46 VO (EU) 2018/848 soll ein Verzeichnis „konformer“ Kontrollstellen eingeführt werden, welches in der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2021/1378 erscheinen soll. Die in Drittländern tätigen Kontrollstellen haben ihre Zulassungsanträge bei der EU Kommission eingereicht. Eine Liste gibt es jedoch noch nicht.

D Import aus gleichwertigen Drittländern mit Handelsabkommen:

Die Länder, welche mittels internationaler Handelsabkommen anerkannt wurden, werden in der Drittlandsliste nach Punkt A nicht mehr aufgeführt, namentlich Vereinigtes Königreich Großbritannien, Schweiz und Chile. Art. 47 VO (EU) 2018/848 bildet die gesetzliche Grundlage für die-

ses Importverfahren. Es soll eine offizielle Website eingerichtet werden, auf der die Länder inklusive der zugelassenen Kontrollstellen und weiteren Informationen gelistet werden. Ein Link zur Website wird baldmöglichst mitgeteilt

Achtung: Es gibt Einschränkungen, Befristungen und regelmäßige Aktualisierungen. Daher müssen die Importbedingungen regelmäßig anhand der aktuellen Verordnungen überprüft werden.

Nur Import mit Kontrollbescheinigung werden anerkannt!

Für jede Sendung muss eine Kontrollbescheinigung (COI) gemäß Anhang der Verordnung (EU) Nr. 2021/2306 von der Kontrollstelle des Exporteurs im Drittland ausgestellt werden, **bevor** die Sendung das Ausfuhr- oder Ursprungsland verlässt. Die Kontrollbescheinigung wird elektronisch in TRACES erstellt und mit einem qualifizierten elektronischen Siegel versehen.

In Fällen, in welchen die Kontrollstelle im Drittland noch kein elektronisches Siegel nutzen kann, müssen Kontrollbescheinigungen noch in Papierform ausgestellt und handschriftlich signiert und gestempelt werden. Ab dem 01.07.2022 sollen Kontrollbescheinigungen ausschließlich elektronisch in TRACES erstellt werden.

Neu!

Je nach Art der Sendung finden bei der Einfuhr verschiedene Prüfungen statt. Tiere und Waren, die einer sanitären oder phytosanitären Einfuhrkontrolle unterliegen, müssen an **Grenzkontrollstellen** der ersten Ankunft in der Union vorgeführt werden (SPS-Ware). Alle anderen Tiere und Waren (Nicht-SPS-Ware) können an „**Orten der Überführung in den zollrechtlich freien Verkehr der Union**“ vorgeführt werden. Die Ankunft der Sendung muss rechtzeitig vorab der „zuständigen Behörde“ und der ÖkoP gemeldet werden, da erstere die amtliche Prüfung der Sendung und der Kontrollbescheinigung durchführt.

In Deutschland wurde als „zuständige Behörde“ die **Länderbehörde für den Ökolandbau** benannt, in deren Bundesland die Grenzkontrollstelle oder der Ort der Überführung in den zollrechtlich freien Verkehr der Union liegt. Sofern die Sendung in anderen Mitgliedsstaaten der Union ankommt, z.B. in Rotterdam oder Antwerpen, müssen die Verfahren mit den dortigen zuständigen Behörden geklärt und abgewickelt werden.

In Deutschland sind die Abläufe wie folgt:

Neu!

Die Länderbehörde desjenigen Bundeslandes, auf welchen sich die Zollbehörde des Eintritts in die EU befindet, prüft die Bio-Importe und die Kontrollbescheinigung. Diese kann eventuell vom Bundesland, in welchem sich der Betriebssitz des Unternehmens befindet, abweichen. Sie entscheidet, ob die Sendung als Bio-Ware in die Union eingeführt werden kann oder nicht (Feld 30 Kontrollbescheinigung). Erst wenn diese Entscheidung getroffen ist, kann die Anmeldung beim Zoll erfolgen. Die Nummer der Kontrollbescheinigung wird vom Einführer oder dessen Zollbevollmächtigten im ATLAS System übernommen. Die Zollbehörden führen nur noch eine Sichtprüfung der Kontrollbescheinigung durch.

Über die detaillierten Abläufe haben die zuständigen Ökoberörden der Bundesländer alle Importeure zum Jahreswechsel 2021/2022 über Rundschreiben informiert. Teilweise sind die Rundschreiben auf den Homepages der Länderbehörden abrufbar. Bitte setzen Sie sich rechtzeitig vor Einfuhr mit den dortigen Ansprechpartnern in Verbindung. Diese finden Sie auch auf der Homepage der ÖkoP.

5.1 Pflichten der Importeure und der Ersten Empfänger

a) Meldung der Importe an ÖkoP

Die ÖkoP ist vor Einfuhr vom Importeur über die Ankunft jeder Sendung zu unterrichten. Tragen Sie Datum und Uhrzeit elektronisch in Feld 20 der Kontrollbescheinigung ein, generieren Sie ein pdf-Dokument aus TRACES NT und senden Sie dieses an das Funktionspostfach importe@oekop.de.

Aufgrund des Agrarabkommens zwischen der EU und der Schweiz sind bei Importen aus der Schweiz keine Kontrollbescheinigungen erforderlich. Eine Mitteilung über einzuführende Sendungen ist trotzdem verpflichtend. Bitte senden Sie anstelle der Kontrollbescheinigung z.B. Bestelllisten oder Lieferscheine/Rechnungen vorab an das Funktionspostfach importe@oekop.de. Aus den Dokumenten müssen Name und Adresse des Ausführers, Kontrollstelle des Ausführers, Art und Menge der Erzeugnisse, vorgesehene Datum für die Einfuhr und erster Empfänger hervorgehen.

b) Meldung der Importe an die zuständige Länderbehörde

Neu!

für den Ökolandbau im jeweiligen Bundesland, bzw. an die jeweils zuständige Behörde in einem anderen EU Mitgliedsstaat. Mehr dazu finden Sie in den Ausführungen oben.

In Deutschland sind die Vorgaben der jeweiligen Länderbehörde fristgerecht zu berücksichtigen. Bitte informieren Sie ggf. für Sie handelnde Dienstleister (Speditionen) über das spezielle Importverfahren.

c) Wareneingangskontrolle durch den Ersten Empfänger

Biologische Erzeugnisse oder Umstellungserzeugnisse aus Drittländern dürfen nur in geeigneten Verpackungen oder Behältnissen eingeführt werden, die so verschlossen sind, dass ihr Inhalt nicht ausgetauscht werden kann. Es müssen Angaben zur Identifizierung des Ausführers und der Partie und eine Kontrollbescheinigung vorhanden sein. (Anhang III Absatz 6 VO (EU) Nr. 2018/848)

Bei der Annahme führt der Erste Empfänger eine Wareneingangskontrolle durch. Diese umfasst folgendes:

- vollständig ausgefüllte elektronische Kontrollbescheinigung (COI) mit qualifiziertem elektronischen Siegel der ausstellenden Kontrollstelle (Feld 18) und der zuständigen Behörde (Feld 30).
- ein aktuell gültiges Bio-Zertifikat des Exporteurs, welches das importierte Produkt im Zertifizierungsbereich beinhaltet, muss vor dem Kauf vorliegen
- Bio-Hinweis und Angabe der Codenummer der zuständigen Kontrollstelle auf den Etiketten.
- Angaben zu Mengen und Gewicht.
- Geschäfts- und Beförderungspapiere mit entsprechenden Angaben („Biokennzeichnung“, Codenummer der zuständigen Kontrollstelle, Menge und Gewicht).
- Unversehrtheit der Ware.
- Übereinstimmung der Ware mit den Angaben in den Dokumenten.

Das Ergebnis der Wareneingangskontrolle muss in Feld 31 der Kontrollbescheinigung in TRACES elektronisch dokumentiert werden.

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.

Zusammenfassung der Schritte in Kürze:

- Kontrollunterstellung als Importbetrieb und Erstempfänger (Vertrag, C-Meldung, Erstkontrolle), aktuelles Zertifikat muss vorliegen, bevor weitere Schritte möglich sind (z.B. „Freischaltung“ des Profils in TRACES)
- Registrierung aller Beteiligten in Traces NT abklären (Exporteur, Importeur, Erstempfänger)
- Aktuelle Bescheinigung des zukünftigen Exporteurs/Lieferanten im Drittland prüfen
- Importverfahren mit den Vorgaben der relevanten EU-Verordnungen abgleichen
 - Erzeugnis? (Ausnahmen und Einschränkungen beachten)
 - Drittland?
 - Kontrollstelle (des Exporteurs) im Drittland?
- ÖkoP über den geplanten Import informieren (Einträge in Feld 20, Kontrollbescheinigung im pdf-Format an importe@oekop.de senden)
- Vorabinformation der „zuständigen Behörde“ über den geplanten Import Einträge in Feld 20 der Kontrollbescheinigung, ggf. Speditionen entsprechend aufklären und instruieren
- amtliche Kontrolle der Sendung und der Kontrollbescheinigung durch die „zuständige Behörde“, Eintrag des Ergebnisses in Feld 30
- Zollkontrolle und -abfertigung
- Wareneingangskontrolle durchführen und auf der Kontrollbescheinigung in TRACES NT (Feld 31) dokumentieren
- Unterlagen aufbewahren und dem Kontrolleur bei der nächsten Bio-Kontrolle zur Verfügung stellen.

5.2 BREXIT

Seit dem 01.01.2021 muss die Einfuhr von Bio-Waren aus Großbritannien nach o.g. Vorgehensweise durchgeführt werden. Aus GB einführende Unternehmen benötigen ein Zertifikat über Kontrollbereich C (= Import) und müssen sich in Traces NT registrieren.

Bei Exporten von Bio-Produkten nach GB wird ab dem 01.07.2022 ebenfalls eine warenbegleitende Bescheinigung benötigt. Bitte kommen Sie frühzeitig auf uns zu, falls Sie Exporte nach GB planen.

Neu!

Sonderfall Nordirland:

In Nordirland wird auch nach dem 1. Januar 2021 die EU-Verordnung für die ökologische Produktion gelten. Es sind keine gesonderten Regeln zu beachten.

5.3 Definition Erstempfänger:

Nach Art. 2 Absatz 3 VO (EU) Nr. 2021/2307 ist der „Erste Empfänger“ eine in der Union ansässige und dem Kontrollsystem gemäß der Verordnung (EU) 2018/848 unterliegende natürliche oder juristische Person, an die der Einführer die Sendung nach der Überführung in den zollrechtlich freien Verkehr liefert und die sie zur weiteren Aufbereitung und/oder Vermarktung erhält. Aufbereitung erfasst neben Haltbarmachung oder Verarbeitung und Verpackung auch Kennzeichnung und/oder Änderung der Kennzeichnung. Darunter fällt auch die Kennzeichnung (Art. 3 Punkt 52 VO (EU) Nr. 2018/848) in den begleitenden Papieren.

Der reine Lagerhalter, der Originalgebilde nach der Einfuhr einlagert und dann im gleichen Zustand auslagert und dazu nur Ein- und Auslagerungsprotokolle erstellt (Zwischenlagerung), also keinen eigenen Lieferschein, wird von Art. 2 Absatz 3 VO (EU) Nr. 2021/2307 nicht erfasst. Gleichzeitig sind Art. 6 Absatz 1 d) VO (EU) Nr. 2021/2307 (Kontrollpflicht für Lagereinrichtungen) und Anhang III Punkt 7 VO (EU) Nr. 2018/848 (Lagerung von Erzeugnissen) anzuwenden.

Das Umladen von Ware ist 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 im Originalzustand (wie zum Zeitpunkt der Versendung im Ursprung) befinden.

5.4 Leitlinien für Drittlandsimporte aus Riskioländern in Osteuropa und aus China

(betrifft die Herkunftsländer Ukraine, Russland, Moldawien, Kasachstan, Türkei und China)

Bitte wenden Sie sich dringend an ÖkoP, wenn Sie aus oben genannten Ländern importieren oder importieren wollen!

Für die oben genannten Herkunftsländer gelten bis auf weiteres auch in 2022 die besonderen Maßnahmen für den Import bestimmter Öko-Produkten in die EU. Die Maßnahmen werden zurzeit von der EU Kommission überarbeitet. Es ist zu erwarten, dass auf Drittlandsebene weitere Länder und zusätzliche Produktgruppen hinzukommen, auf EU-Ebene die zusätzlichen Beprobungen jedoch relativiert werden könnten.

Betroffen sind zum heutigen Zeitpunkt bis auf weiteres (Stand: Februar 2022) 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) 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
- Geschäfts- und Beförderungspapiere
- Bescheinigungen aller an der Wertschöpfungskette beteiligten Unternehmen: Überprüfung der Namen, der Anschriften und der Gültigkeit der Bescheinigung aller betroffenen Unternehmer, von den Landwirten bis zum Ausführer und allen zwischengeschalteten Unternehmern, einschließlich Händlern und Subunternehmern.

Zusätzlich muss von den Sendungen beim Ersten Empfänger 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 den 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 (Or-

ganic Farming Information System, 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

5.5 **LEITLINIEN FÜR DRITTLANDSIMPORTE AUS INDIEN**

Vor über einem Jahr gab es erstmals Warnungen, dass bei Einfuhren von Sesamsaat und Sesamsaat-Produkten aus Indien chargenweise hohe und zum Teil gesundheitsgefährdende Belastungen mit Ethylenoxid (ETO) auftraten. Auch Gewürze und Kräuter aus Indien waren betroffen.

Die EU Kommission hat daraufhin im Sommer 2021 Leitlinien für zusätzliche Kontrollmaßnahmen für Sesamsamen aus Indien herausgebracht, welche bis auf weiteres auch in 2022 gelten (https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/food-farming-fisheries/farming/documents/guidelines-addofctrl-india_en.pdf).

Unternehmen, welche Bio-Sesam aus Indien importieren, wenden sich bitte umgehend an ÖkoP, um die Umsetzung zusätzlicher Maßnahmen bei Einfuhr zu besprechen.

5.6 **Muster einer Kontrollbescheinigung (COI)**

Im Anhang der Delegierten Verordnung (EU) 2021/2306 ist in Teil I ein 4-seitiges Muster einer Kontrollbescheinigung abgebildet. Es ist die rechtliche Grundlage der elektronischen Kontrollbescheinigung mit 31 Feldern, die auch in TRACES hinterlegt ist. Hinweise zum Ausfüllen der 31 Felder finden sich in Teil 2 des Anhangs der o.g. Verordnung.

Auf der Homepage der ÖkoP sind unter dem Link <https://oekop.de/eu-bio-verordnung-seit-01-januar-2022> die Verordnungstexte abrufbar.

Neu!

6 Kontrolle 2022

6.1 Kontrolltermine 2022

Die Kontrolleure besuchen üblicherweise 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.

Die Ausnahmeregelung für die Durchführung der Jahreskontrollen als sogenannte Fernkontrolle ist für 2022 nicht verlängert worden. **Die Kontrollen 2022 finden folglich als Vor-Ort-Kontrollen statt.** Bitte halten Sie beim Besuch des Inspektors zu Ihrem und zum Schutz unserer Mitarbeiter*innen die allgemein gültigen Schutzmaßnahmen bezüglich der Ausbreitung des Corona-Virus ein.

Während der Kontrolle hat der Inspektor die Aktualität der Betriebsbeschreibung inklusive der bereitgestellten Unterlagen, wie Aufstellung der Vorsorgemaßnahmen, Lieferanten, Sortiment, Rezepturen oder Etiketten zu prüfen. Es wird ein Mengenfluss gerechnet und ab 2022 eine Warenrückverfolgung dokumentiert. Das Gesamtergebnis wird im Inspektionsbericht festgehalten. Planen Sie ausreichend Zeit für die Kontrolle ein. Die benötigte Kontrollzeit wird am Ende der Inspektion im Bericht festgehalten und von Ihnen und dem Kontrolleur gegengezeichnet.

6.2 Vorbereitung der Betriebsinspektion

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

- **Bei Erstkontrolle:** komplett ausgefüllte Betriebsbeschreibung
- Inkl. Anhänge, wie Gebäudeplan, Gewerbeanmeldung, Lageplan, Organigramm, Aufstellung der Vorsorgemaßnahmen, Sortimentsliste, Lieferantenliste, Etiketten, Musterrechnungen, etc. (soweit bereits vorhanden)
- **Bei Folgekontrolle:** überprüfen, ob die Betriebsbeschreibung aus dem Vorjahr aktuell ist.
- Vorsorgemaßnahmen aufstellen und aktuell halten
- 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 Zertifikaten. 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 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 nachgereicht werden müssen, bzw. Nachreichungen sogar angemahnt werden müssen.

6.3 **Sanktionskatalog**

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

7 **Weitere Informationen, Formulare, Links und Kontakte**

7.1 **Internetverzeichnis Öko-Betriebe**

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

Dieses Verzeichnis umfasst folgende Angaben zu den Unternehmen:

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

Weiterhin kann die Datenbank www.bioc.info sowie die Abfragen der einzelnen Kontrollstellen können für die Prüfung von Lieferanten- oder Subunternehmerzertifikaten genutzt werden.

7.2 **ÖkoP-Homepage**

Auf unserer Homepage www.oekop.de bieten wir Ihnen umfassende Informationen rund um den ökologischen Landbau und die Öko-Kontrolle. Aktuelle Informationen der Behörden und Änderungen im Kontrollverfahren, die für Ihre Kontrolle von Bedeutung sind und berücksichtigt werden müssen, werden Ihnen dort ebenfalls zeitnah zur Verfügung gestellt. Bitte beachten Sie besonders unseren Downloadbereich mit den wichtigsten Formularen und Merkblättern.

7.3 **Fachinformationen und Links**

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

7.4 **Beratung und Information:**

- Das Informationsportal: www.oekolandbau.de
- 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 Ökologischer Landbau Niedersachsen: www.oeko-komp.de
- Ökologischer Landbau NRW: www.oekolandbau.nrw.de
- **Leitfaden Aromeneinsatz:** https://orgprints.org/id/eprint/39335/1/FiBL_Aromenleitfaden_final.pdf
- **Praxisleitfäden zur Aufstellung von Vorsorgemaßnahmen:** https://oekop.de/system/files/download/FiBL_mm_BioKKP-Leitfaeden_301121.pdf
- **Leitfaden zum Umgang mit Rückstandsfunden/Verdachtsfällen:** <https://orgprints.org/id/eprint/43004/>
- **Nationale Genehmigung für konventionelle Zutaten (BLE)** https://www.ble.de/DE/Themen/Landwirtschaft/Oekologischer-Landbau/Genehmigung-konventioneller-Zutaten/genehmigung-konventioneller-zutaten_node.html

7.5 **Rechtsvorschriften und zuständige Behörden:**

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

Liste der zuständigen Behörden für den Ökologischer Landbau

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

7.6 **Gentechnik**

Betriebsmitteldatenbank für den ökologischen Landbau www.InfoXgen.com

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

8 Die Kontrollstelle ÖkoP Zertifizierungs GmbH

8.1 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 – 12:30 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.

Am einfachsten erreichen Sie uns und unsere Kollegen aus den Bereichen Verwaltung, Imkerei und Landwirtschaft unter der zentralen Nummer 09421/96109-0 !

Die 13 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 Zertifikate der Lieferanten einholen!

Risikopunkte definieren und Vorsorgemaßnahmen festlegen!

Die Wareneingangskontrolle stets gewissenhaft und lückenlos durchführen und dokumentieren!

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

Das Vermischen und Verwechseln biologischer und nicht biologischer 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