

Gemäß der gesetzlichen Anforderungen müssen sich grundsätzlich alle Unternehmer, die Bio-Produkte erzeugen, verarbeiten oder vermarkten, dem Kontrollverfahren gemäß EU-Bio-Verordnung unterstellen (ausgenommen Lebensmitteleinzelhandel unter bestimmten Voraussetzungen).

Die wesentlichen Anforderungen der EU-Bio-Verordnung an die Unternehmen werden nachfolgend beschrieben. Sie gelten unabhängig von der Betriebsgröße und dem Umfang des Bio-Sortiments.

## Durchführung und Dokumentation der Wareneingangskontrolle

Wichtig ist, dass der Bio-Status der Produkte bereits im Rahmen der Wareneingangskontrolle im Unternehmen geprüft wird. Bei der Annahme von Bio-Produkten müssen über die allgemeinen gesetzlichen Anforderungen hinaus folgende Punkte beachtet werden:

- Bio-Produkte müssen auf den Lieferscheinen und Rechnungen des Lieferanten mit Name und Anschrift des Versenders und des Empfängers, Bio-Hinweis und Codenummer der Kontrollstelle des Lieferanten gekennzeichnet sein.
- Die Bio-Etikettierung der Produkte muss vollständig sein und mit den Angaben auf Lieferschein und Rechnung übereinstimmen.
- Das Ergebnis der Wareneingangskontrolle ist zu dokumentieren, z.B. durch einen entsprechenden Vermerk auf den Lieferscheinen.
- Bio-Produkte dürfen ausschließlich von Unternehmen zugekauft werden, die dem Kontrollverfahren gemäß EU-Bio-Verordnung unterstehen. Dies ist vom Lieferanten durch Vorlage eines Zertifikats zu belegen. Für deutsche Unternehmen sind diese unter folgendem Link abrufbar: [www.oeko-kontrollstellen.de](http://www.oeko-kontrollstellen.de). Nach dem 01.01.2023 ausgestellte Zertifikate von Unternehmen in der EU sind auch abrufbar unter: <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index#!?sort=-issuedOn&showAdvancedSearch>

## VORSORGEMAßNAHMEN

### Trennung von biologischen und konventionellen Produkten bei der Verarbeitung

Jeder Unternehmer hat die Pflicht auf allen Stufen der Erzeugung, Verarbeitung, Lagerung und des Vertriebs, angemessene und verhältnismäßige Maßnahmen zu ergreifen, um Kontaminationen durch Erzeugnisse/Stoffe, die in der Öko-Produk-

tion nicht zulässig sind, und Vermischungen ökologischer Erzeugnisse mit nicht-ökologischen Erzeugnissen zu vermeiden.

Relevant sind hierbei lediglich Stoffgruppen, die im Öko-Recht einen Zulassungsvorbehalt haben. Im Wesentlichen sind das Pestizide, Düngemittel, Lebens- und Futtermittelzusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und ab 2026 auch Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Nicht gemeint sind Umweltgifte, Mykotoxine, Schwermetalle etc.

Unternehmer müssen daher sogenannte „kritische Punkte“ identifizieren (Gefahr von Kontamination oder Vermischung), Maßnahmen festlegen und diese Maßnahmen auf ihre Wirksamkeit überprüfen.

In verarbeitenden Unternehmen finden sich kritische Punkte überall dort, wo sich konventionelle mit ökologischen Warenströmen kreuzen und wo sich dabei Vermischungen oder Kreuzkontaminationen durch Stäube, Abrieb oder Flüssigkeitsreste ergeben können.

Vermischungen/Kreuzkontaminationen können unter anderem durch eine eindeutig räumlich und/ oder zeitlich getrennte Verarbeitung der Bio-Produkte vermieden werden. Zwischen der Verarbeitung konventioneller und ökologischer Produkte muss eine Reinigung der Produktionsanlagen durchgeführt werden. Die Durchführung dieser Reinigungsmaßnahmen, Spülchargen und Trennungsmaßnahmen sind zu dokumentieren. Im Verdachtsfall können somit Kontaminationen identifiziert und betroffene Erzeugnisse isoliert und gesperrt werden.

Die Vorsorgemaßnahmen beziehen sich ausschließlich auf Tätigkeiten/Prozesse, die im Einflussbereich des Unternehmers liegen.

### Anwesenheit nicht zugelassener Stoffe und Verdacht

Falls Unternehmen im Rahmen einer Analyse erfahren, dass in einem Bio-Erzeugnis unzulässige Stoffe vorhanden sind (z.B. Pestizidspuren),

so ist es in seiner Verantwortung zu klären, ob ein Verdacht vorliegt, dass ein Bio-Erzeugnis nicht der Verordnung entspricht.

Besteht Anlass für einen Verdacht, muss das Unternehmen die betroffene Ware/Charge sofort isolieren und von der weiteren Bio-Vermarktung ausschließen.

Kann das Unternehmen den Verdacht nicht selbst ausräumen, so ist umgehend gemäß Art. 27 und 28 VO 2018/848 die Kontrollstelle zu informieren. Die Kontrollstelle veranlasst dann eine sogenannte amtliche Untersuchung.

Ziel der amtlichen Untersuchung ist die Feststellung der Quellen und der Ursache des Eintrags unzulässiger Stoffe. Weitergehende Informationen finden Sie im Manual Rückstände (<https://orgprints.org/id/eprint/38155>).

### **Trennung von biologischen und konventionellen Produkten im Lager**

Bio-Produkte müssen bei der Lagerung eindeutig als solche gekennzeichnet sein. Die Lagerung muss so erfolgen, dass eine Verwechslung, Vermischung oder Kontamination mit Produkten und Stoffen, die nicht der EU-Bio-Verordnung entsprechen, ausgeschlossen ist. Ein separates Lager für Bio-Produkte ist nicht erforderlich, jedoch sollten bestimmte Lagerbereiche für Bio-Produkte eingerichtet werden.

Lagerstätten, die für ökologische und nicht-ökologische Erzeugnisse genutzt werden, müssen vor der Einlagerung von Bio-Ware gereinigt werden. Die Reinigungsmaßnahmen sind auf ihre Wirksamkeit zu überprüfen und zu dokumentieren.

Bei der Lagerung von Produkten aus ökologischer Erzeugung ist auf eine Vermeidung von Verunreinigung durch Lagerschutzmittel, z.B. durch Rückstände von Anwendungen während oder vor der Einlagerung, zu achten. Werden Schädlingsmonitoring und -bekämpfung durch externe Dienstleister durchgeführt, sollten diese auf die Einhaltung der Anforderungen der EU-Bio-Verordnung in den betreffenden Bereichen (vertraglich) hingewiesen werden.

### **Einsatz von Zutaten**

Sämtliche Zutaten zur Herstellung von Bio-Produkten müssen aus ökologischer Landwirtschaft stammen, damit die Produkte bei der Vermarktung mit Bio-Hinweis gekennzeichnet werden dürfen. Explizit ausgenommen sind diejenigen konventionellen landwirtschaftlichen Zutaten, die im Anhang der Verordnung als zulässig gelistet sind.

Seit dem 01.01.2024 dürfen ausschließlich die im Anhang V Teil B der VO (EU) Nr. 2021/1165 gelisteten Zutaten eingesetzt werden (bis 31.12.2023: Anhang IX der VO (EU) Nr. 889/2008). Diese zulässigen konventionellen Zutaten dürfen einen Anteil von 5 Gewichtsprozent nicht überschreiten (siehe Abschnitt »Etikettierung und Kennzeichnung«).

### **Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen**

Die für Produktion von Lebensmitteln zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe sind in der VO (EU) Nr. 2021/1165 im Anhang V Teil A, in einer Positivliste aufgeführt. Nicht zulässig sind u.a. Geschmacksverstärker/

Glutamate, Farbstoffe (ausgenommen bestimmte natürliche Farbstoffe für Käsespezialitäten) und Süßstoffe.

### **Verbot der Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen**

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und aus oder durch GVO hergestellte Erzeugnisse dürfen nicht als Lebensmittel, Verarbeitungshilfsstoff oder Mikroorganismus in der ökologischen Produktion verwendet werden. Unternehmen können gemäß EU-Bio-Verordnung davon ausgehen, dass *keine GVO oder aus GVO* hergestellten Erzeugnisse bei der Herstellung von zugekauften Lebensmitteln (und Futtermitteln) verwendet wurden, wenn diese nicht als solche kenntlich gemacht sind – vgl. VO (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel. Wenn Unternehmen andere nicht-ökologische Erzeugnisse, insbesondere organische Säuren (z.B. Zitronensäure), Enzyme, Vitamine und Aromen, von Dritten beziehen und verwenden, müssen sie sich vom Verkäufer bestätigen lassen, dass diese Erzeugnisse *weder aus noch durch GVO* hergestellt wurden.

### **Verbot Einsatz von Ionenaustauschern**

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

- 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 nicht mit Ionenaustauschern möglich.

### **Verbot von technisch hergestellten Nanomaterialien**

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

### **Transport von ökologischen Erzeugnissen**

Bio-Erzeugnisse müssen in geeigneten Verpackungen, Behältern oder Transportmitteln befördert werden. Diese sollten so verschlossen sein, dass der Inhalt ohne Manipulation, Zerstörung der Verpackung, der Plombe oder des Siegels nicht ausgetauscht werden kann. Die Verpackung, die Behältnisse oder die Transportmittel müssen nicht verschlossen werden, wenn die Erzeugnisse

auf direktem Weg von einem kontrollierten Unternehmen zu einem anderen kontrollierten Unternehmen transportiert werden. Sammeltransporte (z.B. Milch- und Eierabholung von Bio- und konventionellen Landwirten in der gleichen Tour) sind unter Beachtung bestimmter Dokumentationspflichten möglich.

Die Ware muss auf der Verpackung oder den Warenbegleitpapieren vollständig mit folgenden Angaben gekennzeichnet sein:

- Produktbezeichnung mit Bio-Hinweis
- Codenummer der Kontrollstelle
- ggf. Los-Kennzeichnung
- bei Kennzeichnung auf dem Warenbegleitpapier: Name und Anschrift des Versenders und des Empfängers
- bei der Kennzeichnung auf Etiketten: Name und Anschrift des Inverkehrbringers.

### **Aufzeichnungen**

Die Nachvollziehbarkeit der Mengenströme und Rückverfolgbarkeit sind ein wesentlicher Bestandteil der Kontrolle. Daher benötigt die Kontrollstelle Einblick in die Buchführungsunterlagen. Gemäß der Vorgaben der EU-Bio-Verordnung müssen folgende Unterlagen zum Kontrolltermin vollständig vorliegen:

- Wareneingangspapiere (Lieferscheine/ Rechnungen)
- Produktionsaufzeichnungen, Rezepturen
- Inventurdaten
- Warenausgangspapiere (Lieferscheine/ Rechnungen)

Eine Zusammenfassung der Daten zu wöchentlichen oder monatlichen Verkaufs- oder Produktionsmengen kann die Kontrollzeit verkürzen und somit Kosten sparen.

### **INFORMATIONEN ZUR KENNZEICHNUNG UND ETIKETTIERUNG**

#### **»95-Prozent-Deklaration« – uneingeschränkte Kennzeichnung**

Wenn mindestens 95 Gewichtsprozent der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischem Landbau stammen und alle konventionellen Zutaten, Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe der EU-Bio-Verordnung (VO (EU) Nr. 2021/1165 im Anhang V Teil A und B) entsprechen, kann ein Produkt uneingeschränkt mit Bio-Hinweisen ausgelobt werden.

#### **Bio-Kennzeichnung von Einzelzutaten / von Produkten aus Wildfang**

Bei verarbeiteten Lebensmitteln können einzelne Zutaten im Zutatenverzeichnis mit einem Bio-Hinweis versehen werden, auch wenn die Bio-Zutaten unter 95 Gewichtsprozent der Zutaten land-

wirtschaftlichen Ursprungs ausmachen. Voraussetzung ist, dass das Lebensmittel überwiegend aus Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt ist.

Auch verarbeitete Erzeugnisse der Jagd oder der Fischerei können im Verzeichnis der Zutaten und zusätzlich im selben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung mit »Bio« bezeichnet werden, sofern diese Erzeugnisse als Hauptzutat ein Erzeugnis der Jagd oder Fischerei enthalten und alle weiteren landwirtschaftlichen Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft stammen.

Bei beiden Kennzeichnungsmöglichkeiten sind die allgemeinen Vorschriften der EU-Bio-Verordnung für die Herstellung verarbeiteter Lebensmittel einzuhalten (u.a. Trennung von ökologischen und nicht-ökologischen Produkten auf allen Verarbeitungsstufen, ausschließliche Verwendung zulässiger Lebensmittelzusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe). Außerdem darf auf die ökologische Produktion nur im Zusammenhang mit den ökologischen Zutaten Bezug genommen werden. Der Gesamtanteil der Bio-Zutaten an den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs ist im Zutatenverzeichnis anzugeben.

Generell gilt für die Etikettierung und Kennzeichnung von verarbeiteten Lebensmitteln:

- Eine ökologische Zutat darf nicht zusammen mit der gleichen nicht ökologischen Zutat oder während der Umstellung erzeugten Zutat vorkommen.
- Im Verzeichnis der Zutaten ist anzugeben, welche Zutaten ökologisch sind.

#### **Codenummer der Kontrollstelle**

Die Codenummer der Kontrollstelle ist immer im direkten Zusammenhang mit dem Angebot und der Bewerbung von Bio-Produkten anzugeben. Dies gilt auch bei der Kennzeichnung von Bio-Produkten auf Flyern, Werbematerialien und Ihrer Internetseite. Unsere Codenummer lautet: DE-ÖKO-006.

#### **EU-Bio-Logo**

Die Angabe des EU-Bio-Logos und der Herkunft ist auf vorverpackten Bio-Lebensmitteln (Produkte mit uneingeschränkter Kennzeichnung) verpflichtend.

Die Herkunftsangabe muss im selben Sichtfeld wie das EU-Bio-Logo und unmittelbar unterhalb der Codenummer der Kontrollstelle erfolgen.

Zur Kennzeichnung der Herkunft gibt es folgende Möglichkeiten:

- „EU-Landwirtschaft“
- „Nicht-EU-Landwirtschaft“
- „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“

- „Deutsche Landwirtschaft“: Diese Bezeichnung ist analog auch für andere Länder möglich.

Zutaten, die fünf oder weniger Gewichtsprozent in der Gesamtmenge der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs ausmachen, können bei der Herkunftsangabe außer Acht gelassen werden.

Auf freiwilliger Basis darf das EU-Bio-Logo in der Kennzeichnung von importierten Produkten bzw. von unverpackten Bio-Lebensmitteln verwendet werden.

Für folgende Produktgruppen ist die Verwendung des EU-Bio-Logos nicht möglich:

- Erzeugnisse aus Umstellung auf den ökologischen Landbau
- Wein, hergestellt aus Trauben aus ökologischer Erzeugung
- Produkte mit weniger als 95% Gewichtsanteil Bio-Zutaten
- Produkte, deren Hauptzutat ein Erzeugnis der Jagd oder der Fischerei ist

### **Die Verwendung von Verbandszeichen**

Die Verwendung von Warenzeichen der Anbauverbände (Bioland, Demeter, Naturland u.a.) setzt einen Vertrag mit dem jeweiligen Verband voraus. Die verbandsspezifischen Richtlinien können im Rahmen der Kontrolle mit überprüft werden.

### **Bio-Siegel**

Produkte, die die Anforderungen der Verordnung an eine uneingeschränkte Kennzeichnung erfüllen, können ebenfalls mit dem nationalen Bio-Siegel gekennzeichnet werden. Vorschriften für die Verwendung des Bio-Siegels, Vorlagen und weitere Informationen erhalten Sie direkt beim Zeichengeber:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
Referat 522 – Informationsstelle Bio-Siegel  
Deichmanns Aue 29, 53168 Bonn  
Tel.: 0228 / 68 45 – 22 00  
Fax: 0228 / 68 45 – 29 07  
bio-siegel@ble.de  
www.bio-siegel.de

### **Meldepflichtige Änderungen**

Wesentliche Änderungen im Unternehmen sind uns umgehend zu melden. Dazu gehören:

- Umzug des Unternehmenssitzes / der Produktionsstätte
- Umfirmierung des Unternehmens
- neue Betriebsstätten (Produktionsstandorte, Lagerstätten, etc.), ggf. auch die Aufgabe von Betriebsteilen und Produktionsbereichen

- neue Subunternehmen (Lagerung, Aufbereitung, Verarbeitung) sind vor der ersten Beauftragung zu melden und sofern die Beauftragten nicht eigenständig im Kontrollverfahren sind, auch zu kontrollieren. Eine rechtzeitige Meldung ist daher erforderlich.
- neue Betriebszweige (z.B. Verarbeitung, Import, Futtermittelherstellung, Gastronomie oder Online-Handel, neue Produktionszweige etc.)

Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.abcert.de](http://www.abcert.de). Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen auch telefonisch zur Verfügung: 0711/351792-292.