

Hinweise zur Verarbeitung, zum Handel und zur Lagerung ökologischer Erzeugnisse		
12.5.2	Revision 0	Gültig ab 15.05.2022

## Hinweise zur Verarbeitung, zum Handel und zur Lagerung ökologischer Erzeugnisse

nach Verordnung (EU) Nr. 2018/848

Für ökologisch erzeugte Lebensmittel und deren Kennzeichnung gelten strenge Anforderungen, die über die EU-Bioverordnungen (EU) Nr. 2018/848.

Wer Bio-Produkte verarbeitet, sie lagert oder mit ihnen handelt und die Erzeugnisse als solche vermarkten möchte, muss sich bei einer Kontrollstelle anmelden und zertifizieren lassen.

### VERARBEITUNG

Für die Verarbeitung von Biolebensmitteln wird in den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau insbesondere Folgendes geregelt:

#### Zutaten

Es dürfen ausschließlich Zutaten aus ökologischer Erzeugung verwendet werden. Konventionelle Produkte landwirtschaftlichen Ursprungs dürfen nur bis zu einem Anteil von maximal fünf Prozent und nur, wenn sie gemäß Verordnung (EU) Nr. 2021/1165 zugelassen sind, verwendet werden.

Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen und Mikronährstoffen muss auf ein Minimum begrenzt verwendet werden. Sie dürfen nur verwendet werden, sofern sie auch in der Verordnung (EU) Nr. 2021/1165 gelistet sind. Manche der hier gelisteten Stoffe, z.B. Hefe und Hefeprodukte, werden zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gezählt und müssen damit bei der Berechnung des maximal fünf prozentigen Anteils berücksichtigt werden.

Falls der Betrieb zusätzlich einen Vertrag mit einem Anbauverband (z.B. Bioland, Demeter, Naturland, o.a.) geschlossen hat, bestehen weitere Vorgaben zum Rohstoffeinsatz. Die Verwendung von Nitritpökelsatz in der Verarbeitung ist in einzelnen Anbauverbänden nicht oder nur eingeschränkt möglich.

#### Gentechnikausschluss

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und aus oder durch GVO hergestellte Erzeugnisse dürfen nicht als Lebensmittel, als Verarbeitungshilfsstoff oder als Mikroorganismus verwendet werden. Dies ist insbesondere bei Enzymen oder Mikroorganismen zu beachten. Das Einholen einer Verkäuferbestätigung garantiert die GVO-freie Herkunft der Zutaten.

#### Trennung von konventionellen und ökologischen Zutaten

Lagerung, Produktion und Transport von ökologischen Rohwaren und verarbeiteten Produkten sind so zu gestalten, dass eine Vermischung, Vertauschung oder Kontamination durch unzulässige Stoffe ausgeschlossen werden kann. Unternehmen müssen dazu die kritischen Stufen in ihrem Verarbeitungsprozess identifizieren und erforderliche Maßnahmen treffen. Eine zeitliche oder räumliche Trennung von ökologischer und konventioneller Verarbeitung beugt Vermischungen vor.

Bei den Produktionsabläufen geeignete Verfahren können separate Arbeitsflächen, keine Herstellung von Parallelprodukten oder die Verarbeitung von Bio-Produkten vor der

Erstellt	Geprüft	Freigabe	Freigabe am
TM	TM	HJB	02.05.2022

Hinweise zur Verarbeitung, zum Handel und zur Lagerung ökologischer Erzeugnisse		
12.5.2	Revision 0	Gültig ab 15.05.2022

konventionellen Produktion sein. In diesem Fall muss die Produktionsstätte vor der Verarbeitung von Bioprodukten gereinigt werden und die Reinigung dokumentiert werden. Eine Trennung von ökologischen und konventionellen Rohstoffen in den Produktions- und Lagerräumen z.B. durch entsprechende Kennzeichnung der Behältnisse ist sicherzustellen. In der Praxis wird gerade bei Gewürzen oder Ölen oft mit einer optischen Abgrenzung, beispielsweise mit verschiedenfarbigen Behältern gearbeitet.

## HANDEL UND LAGERUNG

Unternehmen, die mit ökologischen Lebensmitteln handeln, müssen sich nach EU-Ökoverordnung anmelden und zertifizieren lassen. Dies gilt für Groß- und Einzelhändler genauso wie für C+C-Märkte, Onlinehändler oder Ab-/ Lieferdienste. Es ist dabei nicht von Belang, ob die Waren physisch im Unternehmen gehandelt werden oder das Unternehmen lediglich als Streckenhändler agiert. Die Kontrollpflicht gilt sowohl für den Handel mit loser als auch mit verpackter Ware. Ausgenommen sind in der Regel Unternehmen, die lediglich ihre Dienstleistung in Rechnung stellen, wie beispielsweise Speditionen.

### Sonderfall Einzelhandel

Der Einzelhandel kann innerhalb bestimmter Mengen- und Umsatzgrenzen auch lose Ware (keine Futtermittel!) ohne Kontrollpflicht an Endverbraucher vermarkten:

≤ 5.000 kg Menge im Jahr

≤ 20.000 € Umsatz im Jahr mit unverpackten ökologischen Erzeugnissen

Diese Freistellung gilt allerdings nur dann, wenn die Ware vor Ort nicht weiter aufbereitet wird (beispielsweise Portionieren von Käse) und "sie nicht an einem anderen Ort als einem Ort in Verbindung mit der Verkaufsstelle" gelagert wird.

### Lagerung – Trennung von konventionellen und biologischen Produkten im Lager

Wichtig ist, dass Bio-Produkte immer als solche gekennzeichnet und eindeutig identifizierbar sind. Die Lagerung muss so erfolgen, dass ein Vermischungsrisiko oder eine Kontamination der Bio-Ware mit unzulässigen Stoffen ausgeschlossen werden kann. Dies kann beispielsweise durch eine eindeutige Kennzeichnung des Regals oder Lagerplatzes erfolgen oder auch durch ein separates Bio-Lager.

Falls in Bio-Lagerstätten zuvor konventionelle Waren gelagert wurden, muss vor der Nutzung für Bio-Waren eine sorgfältige Reinigung durchgeführt werden. Diese Reinigungsmaßnahmen müssen dokumentiert und auf ihre Wirksamkeit überprüft werden. Es dürfen beispielsweise keine Rückstände von Lagerschutzmitteln vorhanden sein. Alle Reinigungs-, Desinfektions- und ggf. Schädlingsbekämpfungsmittel müssen für die Anwendung im Ökolandbau zugelassen sein.

## RECHTLICHE GRUNDLAGEN FÜR VERARBEITER UND HÄNDLER

Vor dem Handel mit und der Verarbeitung von Bio-Produkten steht immer die Anmeldung bei einer zugelassenen Öko-Kontrollstelle. Sobald ein Vertrag mit einer Kontrollstelle geschlossen ist, beginnt der Zertifizierungsprozess.

Erstellt	Geprüft	Freigabe	Freigabe am
TM	TM	HJB	02.05.2022

Hinweise zur Verarbeitung, zum Handel und zur Lagerung ökologischer Erzeugnisse		
12.5.2	Revision 0	Gültig ab 15.05.2022

## Kontrollroutine

Im Rahmen der Erstkontrolle wird bei jedem Unternehmen eine Betriebsbeschreibung erstellt. Diese enthält u.a. Grunddaten des Betriebs wie Anschrift, Standorte, Lagepläne und Ansprechpartner, sowie Angaben zu den gehandelten oder verarbeiteten Bio-Produkten. Außerdem wird ein Maßnahmenplan aufgestellt, der zeigt, in welcher Art und Weise der Betrieb die Vorgaben der EU-Bio-Verordnung umsetzt. Alle Abläufe werden auf kritische Stufen untersucht und bei Bedarf entsprechende Maßnahmen festgelegt, um Vermischungen, Verwechslungen oder Kontaminationen zu vermeiden.

Im Rahmen des Kontrollverfahrens wird mindestens einmal jährlich eine Betriebskontrolle durchgeführt. Risikobezogen können weitere, unangekündigte Kontrollen durchgeführt werden. Die Kontrollstelle hält die Ergebnisse der Kontrollen in einem Prüfbericht fest. Der Betrieb erhält eine Kopie dieses Berichtes sowie nach der Bearbeitung durch die Kontrollstelle die Auswertung mit Erläuterungen oder gegebenenfalls Auflagen. Bei positivem Abschluss der Kontrolle erhält das Unternehmen ein Bio-Zertifikat.

## Inhalt der Kontrolle

Zentraler Bestandteil der Kontrolle ist die Nachvollziehbarkeit der Warenströme und die Vermeidung der Vermischung und Kontamination mit konventionellen Waren. Inhalt der Kontrolle ist daher:

- die Dokumentation der Wareneingangskontrolle (siehe unten)
- Wareneingangspapiere (Lieferscheine und Rechnungen)
- Warenausgangspapiere (Lieferscheine und Rechnungen)
- Kundenliste (sofern es sich nicht um Endkunden handelt).

Die Kontrolle der Verarbeitungsunternehmen umfasst außerdem:

- die Überprüfung des Betriebsmittelzukaufs,
- eine Plausibilitätsprüfung der verkauften Mengen,
- die Überprüfung der Deklaration,
- eine Überprüfung der Trennung zwischen ökologischer und konventioneller Produktion,
- sowie die Überprüfung der Rezepturen.

Händler und Lageristen müssen zusätzlich ihr Lagerbuch, Rückstandsanalysen sowie Angaben zur Zwischenlagerung vorhalten.

Zusammenfassende Statistiken oder Auswertungen aus einem Warenwirtschaftssystem können die Berechnung deutlich vereinfachen und die Kontrollzeit verkürzen.

## Dokumentation der Wareneingangskontrolle

Das System der Wareneingangsprüfung ist eines der wichtigsten Instrumente im Handel und in der Verarbeitung von biologischen Erzeugnissen. Beim Einkauf muss daher folgendes beachtet werden:

- Grundsätzlich müssen die Lieferanten von Bio-Produkten nachweislich dem Kontrollverfahren gemäß EG-Öko-Verordnung unterstellt sein. Erst dann dürfen die Waren als Bio-Produkte gehandelt oder in der Bio-Verarbeitung eingesetzt werden. Die Bestätigung, dass der Lieferant kontrolliert wird, erfolgt üblicherweise über entsprechende Bio-Bescheinigungen. Diese können aktuell im Internet eingesehen werden.

Erstellt	Geprüft	Freigabe	Freigabe am
TM	TM	HJB	02.05.2022

Hinweise zur Verarbeitung, zum Handel und zur Lagerung ökologischer Erzeugnisse		
12.5.2	Revision 0	Gültig ab 15.05.2022

- Erzeugnisse müssen korrekt gekennzeichnet sein: Bio-Produkte müssen vollständig etikettiert sein. Auf dem Etikett muss die Ware als biologisches Erzeugnis gekennzeichnet und die jeweilige Codenummer der Kontrollstelle angegeben sein (z.B. DE-ÖKO-009). Die Angaben auf dem Etikett müssen mit denen auf dem Begleitpapier übereinstimmen.
- Warenbegleitpapiere von Bio-Produkten müssen ebenfalls mit Bio-Hinweis und Codenummer der Kontrollstelle versehen sein. Außerdem enthalten sie Name und Anschrift des Lieferanten.

Das Ergebnis der Wareneingangsprüfung muss dokumentiert werden, z.B. durch „Bio-okay“ mit Datum und Kürzel auf dem Lieferschein, Begleitschein oder im Wareneingangsbuch. Bei fehlenden oder fehlerhaften Angaben darf die Ware erst nach Klärung mit dem Lieferanten als Bio-Ware angenommen werden. Unter Umständen ist eine Zurückweisung der Ware erforderlich.

### Kennzeichnung der eigenen Waren

Die eindeutige Deklaration ist unverzichtbar: Die vermarkteten Bio-Produkte müssen als solche gekennzeichnet werden – sowohl auf Etiketten und Schildern als auch auf Geschäftspapieren.

Verpackte Bio-Produkte sind mit dem EU-Biosiegel, der Herkunftsangabe, sowie mit der Codenummer der Kontrollstelle des Unternehmens zu kennzeichnen.

Begleitpapiere oder Geschäftspapiere für pflanzliche und tierische Produkte müssen Namen und Anschrift des Unternehmens enthalten, die Codenummer der Kontrollstelle (z.B. „DE-ÖKO-009“) sowie einen produktbezogenen Biohinweis (z. B. Bio-Weizen).

### Das Bio-Siegel

Produkte, die die Anforderungen der Verordnung an eine uneingeschränkte Kennzeichnung erfüllen, können darüber hinaus 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 512 – Informationsstelle Bio-Siegel**  
**Deichmanns Aue 29**  
**53168 Bonn**

Tel.: 0228 / 68 45 - 33 55

Fax: 0228 / 68 45 - 29 07

bio-siegel@ble.de

[www.bio-siegel.de](http://www.bio-siegel.de)



### Verwendung von Verbandszeichen

Die Verwendung des Warenzeichens eines Anbauverbands (z.B. Bioland, Demeter, Naturland) setzt einen Vertrag mit dem jeweiligen Verband voraus.

Verbandsrichtlinien gehen über die Anforderungen der EG-Öko-Verordnung hinaus. Nähere Informationen erteilen die jeweiligen Anbauverbände.

Erstellt	Geprüft	Freigabe	Freigabe am
TM	TM	HJB	02.05.2022