



**Informationen zu Verarbeitung, Handel und
Lagerung von Bio-Erzeugnissen oder
Umstellungserzeugnissen gemäß
VO (EU) Nr. 2018/848**

Inhaltsverzeichnis

1	Verarbeitung.....	1
1.1	Zutaten.....	1
1.2	Gentechnikausschluss	1
1.3	Trennung von konventionellen und ökologischen Zutaten	2
2	Handel.....	3
2.1	Sonderfall Einzelhandel.....	3
3	Lagerung.....	4
4	Kontrollroutine	5
4.1	Inhalt der Kontrolle	5
4.2	Dokumentation der Wareneingangskontrolle	6
5	Kennzeichnung	8
5.1	Verwendung von Verbandszeichen	9

1 Verarbeitung

1.1 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 fünfprozentigen Anteils berücksichtigt werden.

Falls das Unternehmen 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. In jedem Fall ist gegenüber der Kontrollstelle die Notwendigkeit des Einsatzes von Nitritpökelsalz nachzuweisen.

1.2 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.

1.3 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 sein: separate Arbeitsflächen, keine Herstellung von Parallelprodukten oder die Verarbeitung von Bio-Produkten vor der konventionellen Produktion. In diesem Fall muss die Produktionsstätte vor der Verarbeitung von Bioprodukten gereinigt 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.

2 Handel

Unternehmen, die mit ökologischen Lebensmitteln handeln, müssen sich nach EU-Ökoverordnung anmelden und zertifizieren lassen. Dies gilt für Groß- und Einzelhändler, 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.

2.1 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.

3 Lagerung

Die Bio-Produkte müssen 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 wird. 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. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind gemäß der Guten Herstellungspraxis VO (EG) Nr. 2023/2006 einzusetzen. Zur Orientierung kann der „Leitfaden Reinigungs- und Desinfektionsmittel“ des FiBL herangezogen werden <https://www.fibl.org/de/shop/6343-umweltfreundliche-reinigung-desinfektion>

Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen nicht verschleppbar sein. Die Schädlingsbekämpfung muss dokumentiert sein.

4 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 muss vom Unternehmen ein Vorsorgemaßnahmenplan erstellt werden. Dieser muss beschreiben, wie das Unternehmen die Vorgaben der EU-Ökoverordnung umsetzt, um Vermischungen, Vertauschungen oder Kontaminationen zu vermeiden. Das Unternehmen muss alle Abläufe und Prozesse auf Risiken prüfen und bei Bedarf entsprechende Maßnahmen festlegen und umsetzen. Der Vorsorgemaßnahmenplan kann in bestehende Qualitätsmanagementsysteme integriert werden.

4.1 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.

4.2 Dokumentation der Wareneingangskontrolle

Das System der Wareneingangskontrolle 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 im Besitz eines Zertifikats gemäß Art. 35 VO (EU) Nr. 2018/848 sein. Diese Zertifikate müssen online abgerufen werden unter <https://oekounternehmen.oeko-kontrollstellen.de/> oder <https://www.bioc.info/search/producersearch> oder <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index>
- 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 Code-Nummer der Kontrollstelle versehen sein. Außerdem enthalten sie Name und Anschrift des Verkäufers und Käufers.

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.

5 Kennzeichnung

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

Vorverpackte Bio-Produkte sind mit dem EU-Bio-Logo und der Herkunftsangabe, sowie mit der Codenummer der Kontrollstelle zu kennzeichnen. „Vorverpackt“ sind Lebensmittel, die ohne weitere Verarbeitung an den Endverbraucher abgegeben werden. Sie sind so verpackt, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss.

Lose Bio-Produkte müssen nicht mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet sein. Aber die Codenummer der Kontrollstelle muss gut sichtbar angegeben sein z.B. über den Aushang Ihres Bio-Zertifikats. Die Preisschilder loser Bio-Waren müssen die Herkunftsangabe aufweisen.

Lebensmittel, die weniger als 95% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs in Bio-Qualität enthalten, dürfen nicht mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet sein.

Auch für Erzeugnisse, die während der Umstellung auf den ökologischen Landbau produziert wurden, ist die Verwendung des EU-Bio-Logos nicht erlaubt. Lebensmittel aus während der Umstellung erzeugten Pflanzen dürfen nur eine pflanzliche Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten. Für die Kennzeichnung von Umstellungsware ist die Verwendung des Begriffs „Umstellung“ in Verbindung mit den Begriffen „Öko“ oder „Bio“ vorgeschrieben (z.B. „aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau“).

Ebenfalls müssen Etiketten vorverpackter Bio-Produkte Name und Anschrift des Inverkehrbringers aufweisen.

Farbgestaltung und Größe des Logos regelt der Design Guide für das EU-Bio-Logo.

Für detailliertere Auskünfte sind die „Informationen zur Verwendung des EU-Bio-Logos“ und „Informationen zur Verwendung des Bio-Siegels“ online abrufbar https://lc-sh.de/Downloads/Oekologischer_Landbau/downloads.php und beschreiben die konkreteren Vorgaben zur korrekten Kennzeichnung von Bio-Erzeugnissen.

5.1 Verwendung von Verbandszeichen

Die Verwendung von Warenzeichen der Anbauverbände (Bioland, Demeter, Naturland, Biopark u.a.) setzt eine Mitgliedschaft im jeweiligen Verband voraus. Bitte informieren Sie sich bei den Anbauverbänden direkt über die jeweiligen Vorgaben.

Kontakt und Erreichbarkeit

Öko-Kontrollstelle der LC GmbH Schleswig-Holstein DE-ÖKO-009

Telefonisch 04331-33630-0

Montag – Freitag 8:00 – 13:00 Uhr

Und jederzeit

Per E-Mail oeke@lc-sh.de

Per Fax 04331-33630-12

Per Post Grüner Kamp 15-17, 24768 Rendsburg

Downloadbereich

