



HERZLICH WILLKOMMEN!

Grundlagen der Lebensmittel- verarbeitung

Disclaimer

Die enthaltenen Schulungsinhalte sind im Rahmen der Maßnahme „Lehrgang Öko-Kontrolle“ erstellt worden. Diese Materialien wurden 2024 und 2025 genutzt, die letzte Aktualisierung fand im September 2025 statt.

Die Präsentationen sind Anschauungsexemplare und dürfen in dieser Form nicht für eigene Schulungen verwendet werden.

Im Auftrag des BMLEH und der BLE hat ein Konsortium diese Schulungsinhalte entwickelt und 13 Schulungen durchgeführt. Das Konsortium bestand aus:



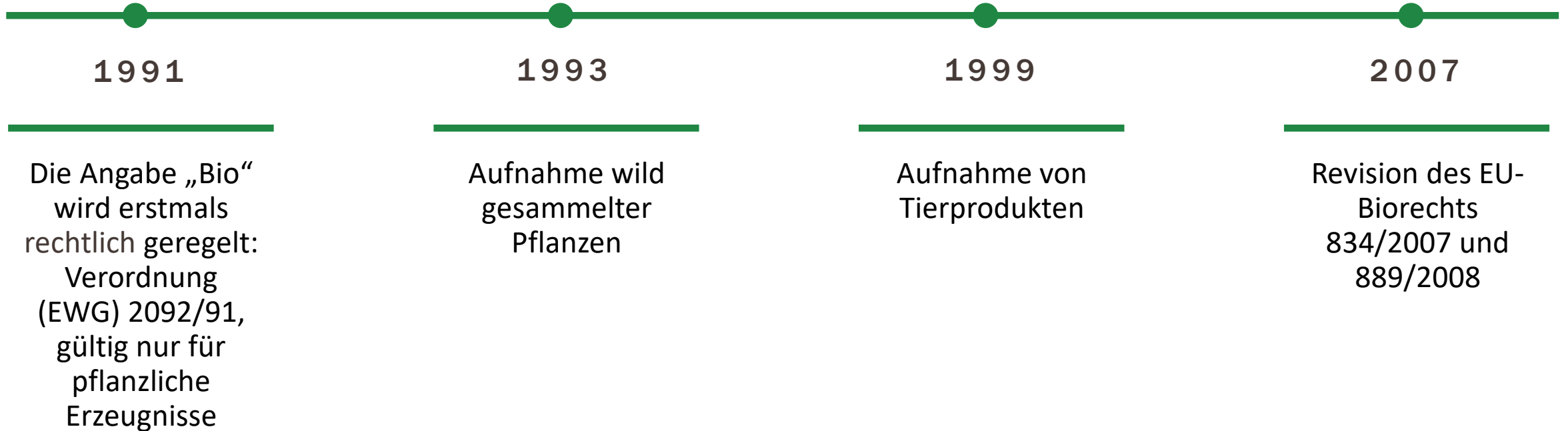
AGENDA

1. Geltungsbereich der VO (EU) 2028/848 09:00
2. Zusammensetzung von Bio-Produkten
3. Übungen zum Einsatz von konv. Zutaten,
Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen (30
min) 09:30
10:30
4. Vorsorgemaßnahmen gegen
Kontaminationen nicht zugelassener Stoffe 11:00
5. Übungen zu den Vorsorgemaßnahmen
(45 min) 11:45

ZIELE DER SCHULUNG

- › Sie können die Anwendungsgebiete und den Geltungsbereich der Bio-Verordnung nennen
- › Sie können Anforderungen an die Produktion, Rohstoffe und Verfahren in typischen Verarbeitungsunternehmen (u.a. Bäckerei, Industrieunternehmen, Handel insb. Internethandel) beschreiben/erläutern
- › Sie können die gesetzlichen Grundlagen der Vorsorgemaßnahmen gegen Kontaminationen nicht zugelassener Stoffe nennen
- › Sie können die praktische Umsetzung der Vorsorgemaßnahmen auf dem Betrieb erklären
- › Sie können die Zusammensetzung von Bio-Produkten beurteilen
- › Sie können die 95%-Regel erklären und Rezepturprüfungen vornehmen
- › Sie können die Zulässigkeit von konventionellen Zutaten, Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen, Enzymen und anderen Stoffen beurteilen
- › Sie können die Ausnahmeregelungen erläutern
- › Sie können die Risiken für Kontaminationen benennen
- › Sie können die Anforderungen an Transport und GVO-Freiheit nennen

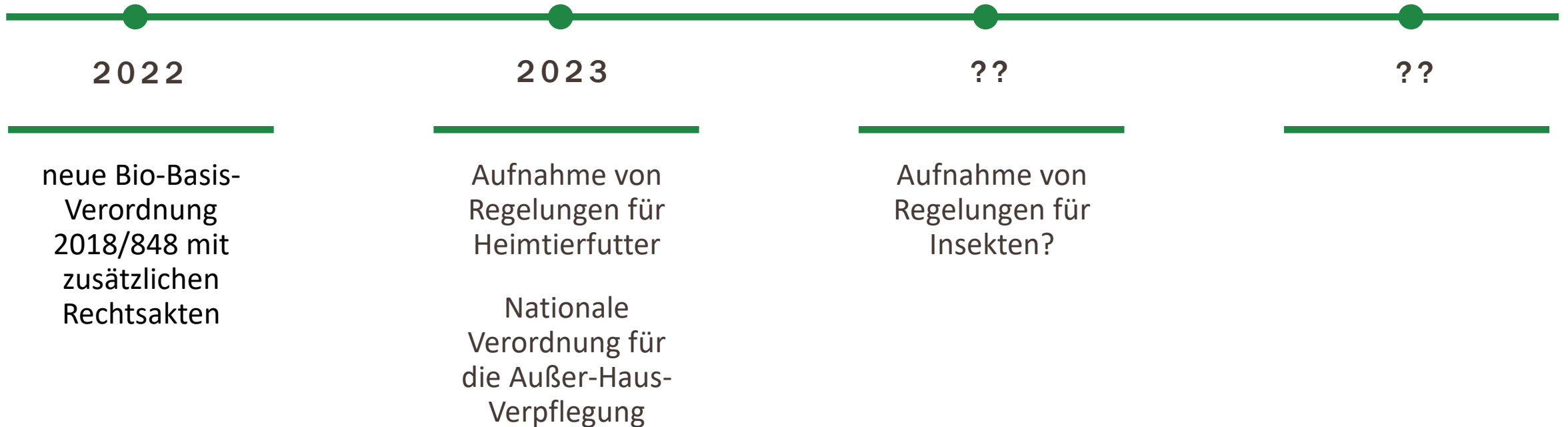
Rechtlicher Hintergrund: Entwicklung



Rechtlicher Hintergrund: Entwicklung



Rechtlicher Hintergrund: Entwicklung



EU (VO) 2018/848: Anwendungsgebiete

Art. 2 und Art. 34: Diese Verordnung findet auf alle Unternehmer Anwendung, **die auf irgendeiner Stufe der Produktion, der Aufbereitung, der Kennzeichnung oder des Vertriebs von Erzeugnissen tätig sind.**

- › Zum Inverkehrbringen gehört auch der Handel, die Lagerung und Kommissionierung.
- › **Ausnahmen** von der Kontrollpflicht:
 - Transport von loser und vorverpackter Ware
 - Umschlaglager ohne Kommissionierung und ohne Einlagerung
 - Stationärer Einzelhandel mit vorverpackter Ware
 - Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen → national geregelt durch Öko-Landbaugesetz

Ausnahme : Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen

› Ausnahmen:

- Die Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen unterliegen jedoch nicht dieser Verordnung. Die Mitgliedstaaten können nationale Vorschriften oder, bei deren Fehlen, private Standards für die Kennzeichnung und die Kontrolle von Erzeugnissen aus Arbeitsgängen in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen anwenden.
- Klarstellung in Art. 2 Abs. 3 der VO (EU) 2018/848: Das EU-Bio-Logo darf in der Kennzeichnung nicht verwendet werden!



Irreführende Verwendung verboten, eindeutiger Bezug zu den als "Bio" ausgewiesenen Zutaten muss hergestellt sein.

Einzelhandelskontrolle

- › Ausnahme für Einzelhändler, Art. 34 Abs. 2
 1. Der Einzelhandel mit vorverpackten biologischen Erzeugnissen ist EU-weit von der Meldepflicht befreit, sofern er die Ware nicht selbst erzeugt, aufbereitet, einführt oder außerhalb der Verkaufsstelle lagert oder diese Tätigkeiten an Dritte vergibt. Das gilt für den Handel mit allen Arten von vorverpackten Bio-Produkten, auch für Anhang I-Produkte, Futtermittel, Saatgut etc.
 2. Der Internethandel ist kontrollpflichtig → Urteil des EuGH: Kontrolle von Bio-Produkten auch bei Online-Händlern
 3. Der Handel mit unverpackten Bio-Lebensmitteln ist bis zu definierten Obergrenzen national von der Zertifizierung ausgenommen.





Der EuGH entschied mit Urteil vom 12.10.2017 (C-289/16) dass der Verkauf von Bio-Produkten im Internet nur durch einen zertifizierten Online-Händler gestattet ist. Die Ausnahme von der Zertifizierungspflicht nach § 3 Abs. 2 ÖLG gilt nur für den „direkten“ Verkauf an Endverbraucher. „Direkt“ meine dabei, dass der Verkauf „unter gleichzeitiger Anwesenheit des Unternehmers oder seines Verkaufspersonals und des Endverbrauchers erfolgt.“

Die Kontrollpflicht für den Online-Handel sei auch gerechtfertigt, da „die Lagerung der Erzeugnisse – in der Regel in nicht geringen Mengen – und die Auslieferung durch zwischengeschaltete Dritte ein Risiko der Umetikettierung, des Vertauschens und der Kontaminierung bergen, das nicht als generell gering eingestuft werden kann.“



<https://www.it-recht-kanzlei.de/eugh-bio-lebensmittel-zertifizierungspflicht.html>

Einzelhandelskontrolle

- › Einzelhändler, die **unverpackte Lebensmittel** an Endverbraucher verkaufen und nicht selbst erzeugen, aufbereiten, an einem anderen Ort lagern oder importieren und auch diese Tätigkeiten nicht an Subunternehmer vergeben, können **von den Mitgliedsstaaten von der Zertifikatspflicht ausgenommen** werden (Art. 35 Abs. 8)
- → In D national im ÖLG geregelt:
- Ausnahme von der Kontrollpflicht, wenn die Verkäufe unverpackter Ware 5.000 kg pro Jahr unterschreiten oder der Jahresumsatz mit unverpackten Bio-Produkten unter 20.000 Euro liegt.
- Meldepflicht besteht trotzdem → liegt im Aufgabenbereich der zuständigen Behörden.



Einzelhandelskontrolle

- › Bei Einzelhandelskontrollen muss der Verkauf von loser Ware geprüft und erfasst werden:
- Verkauf von loser Ware über die Käsetheke, Verpacken und Etikettieren von Käse für die Selbstbedienung;
- Loses Angebot von Obst und Gemüse, Trockensortiment, offenes Angebot von Backwaren, Käse, Fleisch und Wurst, Fisch;
- Lagerung außerhalb des Einzelhandelsunternehmens;
- Internethandel; Abo-Kisten-Service; Herstellen lassen und Inverkehrbringen einer Eigenmarke.



<https://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/kennzeichnung-unverpackter-waren>

2024/25



<https://www.tegut.com/unverpackt.html>



<https://edeka-recker.de/markt/edeka-beckum/>

Geltungsbereich

- › Erzeugnisse der Landwirtschaft, Aquakultur und Imkerei (Art. 2 Abs. 1)
 - lebende oder unverarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse einschließlich Saatgut und anderes Pflanzenvermehrungsmaterial,
 - verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse zur Verwendung als Lebensmittel,
 - Futtermittel

Geltungsbereich

- › weitere Produkte (Anhang I) „eng mit der Landwirtschaft verbundene Erzeugnisse“
 - Hefen
 - 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
- weitere neue Produkte können zugelassen werden (DA in Art. 2 Abs. 6)



<https://www.hinterauer.info/shop/Bio-Majoranoel-10ml-aetherisches-OEI-100-naturrein>

Produktionsvorschriften für neue Produkte (Anhang I)

- › Artikel 21 der EU (VO) 2018/848
 - Entweder Erlass delegierter Rechtsakte mit detaillierten Produktionsvorschriften
 - oder in Ermangelung dessen:
 - › - Allgemeinen Produktionsvorschriften gemäß 2018/848 werden eingehalten oder
 - › - Anwendung von nationalen detaillierten Produktionsvorschriften durch einen Mitgliedsstaat

Beispiel: Bio-Salz



<https://www.alnatura.de/de-de/produkte/alle-produkte/vorratskammer/wuerzen-oele-essige/bio-salz/meersalz-120659/>

Anwendungsbereich

- › Der Geltungsbereich bezieht sich nur auf die genannten **Ausgangserzeugnisse** – der Geltungsbereich wird verlassen, wenn die damit oder daraus hergestellten Erzeugnisse eindeutig nicht mehr als Lebens- oder Futtermittel in Verkehr gebracht werden;



für selbstgemachte Naturkosmetik, zur Herstellung von Bienenwachstüchern oder für den Kerzenguss

<https://beegut.de/products/bio-bienenwachs-pastillen>

Anwendungsbereich

- › Nicht gesetzlich geregelt z.B.:
 - Bio-Mineralwasser
 - Erzeugnisse der Jagd und der Fischerei
 - Bio-Kosmetik
 - Pflanzliche Arzneimittel
 - Textilien
 - Düngemittel
 - Kraftstoffe, Baustoffe

- › Hier gilt ganz allgemein das **Verbot der Irreführung**. Ggfs. private Standards.



<https://www.lammsbraeu.de/biokristall-bio-mineralwasser/produkte/biokristall-medium>



<https://www.bio-grauer.de/produkt/waschmittel/>



<https://www.medpex.de/dehnungstreifen/kneipp-bio-hautoel-p4128642>

Anwendungsbereich

- › Für Produkte, die nicht in den Geltungsbereich der Bio-Verordnung fallen, gilt:
- › Es darf in der Kennzeichnung kein Bezug zur EU-Öko-Verordnung hergestellt werden:
 - keine Angabe der Codenummer der Kontrollstelle,
 - keine Nutzung von EU-Bio-Logo oder Bio-Siegel,
 - kein sonstiger Bezug zur EU-Öko-Verordnung.



www.socks-surprise.de/



Zusammensetzung von Bio-Produkten: Erlaubte und unerlaubte Stoffe und Verfahren

- › Artikel 7 VO (EU) 2018/848
- › **Spezifische Grundsätze für die Verarbeitung von ökologischen/biologischen Lebensmitteln**
 - a) Herstellung ökologischer Lebensmittel aus ökologischen landwirtschaftlichen Zutaten, außer wenn eine Zutat auf dem Markt nicht als ökologisches Erzeugnis erhältlich ist;
 - b) Beschränkung der Verwendung von Zusatzstoffen, von nichtökologischen Zutaten mit überwiegend technischen und sensorischen Funktionen sowie von Mikronährstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen auf ein Minimum und auf Fälle, in denen dies ein wesentliches technologisches Erfordernis darstellt oder besonderen Ernährungszwecken dient;
 - c) Ausschluss von Stoffen und Herstellungsverfahren, die in Bezug auf die tatsächliche Beschaffenheit des Erzeugnisses irreführend sein könnten;
 - d) sorgfältige Verarbeitung der Lebensmittel, vorzugsweise unter Anwendung biologischer, mechanischer und physikalischer Methoden;
 - e) Verzicht auf Lebensmittel, die technisch hergestellte Nanomaterialien enthalten oder aus solchen bestehen.

Bio in der Verkehrsbezeichnung

- › Für die Zusammensetzung gilt (VO 2018/848 Kap. IV, Art. 30 Abs. 5 und Anhang II, Teil IV):
 - überwiegend aus Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs
 - 95% Gewichtsprozent der **Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs** sind ökologisch
 - Wasser und Salz werden bei Berechnung nicht berücksichtigt
 - max. 5% der landwirtschaftlichen Zutaten dürfen konventionell sein

- Diese müssen **entweder** in Anhang V, Teil B der Verordnung 2021/1165 aufgeführt sein **oder**

- Sie müssen von der BLE im Einzelantrag genehmigt werden (Zulassung für höchstens 6 Monate, höchstens 2 x um 6 Monate verlängert)

Einsatz konventioneller Zutaten

- EU-weite **Liste** konventioneller Zutaten (Anhang V, Teil B 2021/1165), oder:
- nationale Genehmigungen
 - für **sechs Monate** und max. zwei Verlängerungen
 - Genehmigung durch Mitgliedsstaaten für alle Unternehmer ihres Territoriums auf Antrag eines Unternehmens
 - Rücknahme der Genehmigung bei Einwänden eines Mitgliedstaates
 - In Deutschland wird die Genehmigung durch die **BLE** erteilt:
<https://www.ble.de/DE/Themen/Landwirtschaft/Oekologischer-Landbau/Genuehmigung-konventioneller-Zutaten/>
 - Die erteilten Zulassungen werden mit Nennung des Zulassungszeitraums auf folgender Seite veröffentlicht: https://ec.europa.eu/agriculture/ofis_public/ingredient-authorisations/ia1.html?lang=en

Zum besseren Verständnis

Zusammensetzung von verarbeiteten Bio-Produkten

- a) Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs (ökologisch erzeugt): Pflanzliche und tierische Erzeugnisse (verarbeitet / unverarbeitet)
- b) Zutaten/Stoffe nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs: Lebensmittelzusatzstoffe (Ausnahme: bestimmte Zusatzstoffe), Träger dieser Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe (z.B. Enzyme), Wasser und Salz, Mikroorganismen, Aromen, Mineralien und Vitamine (sofern zulässig)
- c) Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs (konventionell): Zutaten, die in der EU nicht oder nicht ausreichend ökologisch erzeugt werden können (entweder gelistet in Anhang V, Teil B 2021/1165 oder nationale Genehmigung)

Bio in der Verkehrsbezeichnung

- › Einsatz von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen
- › (Anhang II, Teil IV, 2.2. VO 2018/848)
- nur Stoffe von Anhang V der VO 2021/1165
- Mikroorganismen und Enzyme, „die **üblicherweise** bei der Lebensmittelherstellung verwendet werden“
- natürliche FTNF-Aromen (stammen zu mind. 95% aus der namensgebenden Frucht) oder natürliche Aromaextrakte gem. Art. 16 Abs. 2, 3 und 4 der VO 1334/2008



<https://shop.gruber-metzgereibedarf.de>



<https://shop.backring.de>

Bio in der Verkehrsbezeichnung

- › Einsatz von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen
- › (Anhang II, Teil IV, 2.2. VO 2018/848)
- Farbstoffe zum Stempeln von Fleisch und Eierschalen
- Trinkwasser und Salze (NaCl/KCl), „die im allgemeinen bei der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden“
- Zugabe von Mineralstoffen (einschl. Spurenelemente), Vitaminen, Aminosäuren und Mikronährstoffen sind verboten, außer **ihre Verwendung** ist in den Lebensmitteln, denen sie zugefügt werden, gesetzlich vorgeschrieben



<https://www.discounto.de/Angebot/Alnatura-Meersalz-mit-Jod-500G-3778759/>

95%-Regel

› *Teil IV, 2.2.4*

› **Berechnung**

- a) Lebensmittelzusatzstoffe gemäß Anhang V, Teil A1 mit Sternchen werden zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gezählt (u.a. Annatto, stark tocopherolhaltige Extrakte, Lecithin, Extrakte aus Rosmarin, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Gummi Arabicum, Pektin)
- b) Natürliche FTNF-Aromen und natürliche Aromaextrakte zählen zum Zwecke der Berechnung zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs
- c) Hefe gilt als Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs

Einsatz von konventionellen Aromen in Bio-Produkten

- › Anhang 2, Teil 4 2.2.2 b):
 - Einschränkung auf natürliche FTNF-Aromen (stammen zu mind. 95% aus der namensgebenden Frucht) oder natürliche Aromaextrakte
 - Aromen = Berechnung als Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs
 - 5% Regelung ist für Nicht-Bio-Aromen anzuwenden
 - Bio-Aromen auch als Zutat möglich
 - Zwillingsverbot: Ein und dieselbe Zutat darf nicht gleichzeitig in biologischer und konventioneller Qualität eingesetzt werden
 - GVO-Frei-Erklärung erforderlich

Einsatz von konventionellen Aromen in Bio-Produkten

Aromakategorie	Beispiele	Fundstelle EU AromenVO 1334/2008	Erlaubt nach EU-Öko-VO 2018/848
Natürlicher Aromaextrakt	Natürlicher Vanille-Extrakt	Art. 16 Abs. 2 i.V.m. Art. 3 Abs. 2 Buchstabe d	ja
Natürlicher Aromastoff	Natürliches Vanillin	Art. 16 Abs. 3	Ja, aber nur als Zutat zur Abrundung (max. 5%) von Aromen der Kategorie „natürliches XY-Aroma“
Natürliches FTNF-Aroma	Natürliches Zitronenaroma	Art. 16 Abs. 4	Ja
Natürliches FTNF-Aroma mit andere natürlichen Aromen	Natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen	Art. 16 Abs. 5	nein
Natürliches Aroma	Natürliches Aroma	Art. 16 Abs. 6	nein
Aroma	Aroma	Art. 3 Abs. 2 Buchstabe h	nein

Bio-Aromen

- › Keine Mengenlimitierung beim Einsatz in Bio-Produkten
- › Kennzeichnung gemäß AromenVO 1334/2008 (natürliches FTNF-Aroma oder natürliches Aromaextrakt)
- › Einkauf nur von bio-zertifizierten Lieferanten → keine zusätzliche GVO – Erklärung erforderlich

95%-Regel: Beispielrezeptur

Zutaten

- › Wasser, Bio-Rohrzucker, natürliches Himbeer-Brombeeraroma, Bio-Brombeersaftkonzentrat, Bio-Himbeersaftkonzentrat, Säuerungsmittel Citronensäure (E330)
- › Welche Zutaten müssen bei der 95/5 Regel berücksichtigt werden?
- › Unter welchen Bedingungen darf der Grundstoff und das daraus hergestellte Getränk mit prominentem Bio-Hinweis in Verkehr gebracht werden?

VO (EU) 2021/1165 Anhang V

- › Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung von verarbeiteten ökologischen/biologischen Lebensmitteln, Hefe und Hefeprodukten sowie Wein
 - Teil A – Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe einschl. Träger
 - Teil B – nicht-ökologische landwirtschaftliche Zutaten
 - Teil C – Verarbeitungshilfsstoffe für die Herstellung von Hefen und Hefeprodukten
 - Teil D – Erzeugnisse zur Verwendung bei Erzeugnissen des Weinsektors

VO (EU) 2021/1165 Anhang V

Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung von verarbeiteten ökologischen/biologischen Lebensmitteln, Hefe und Hefeprodukten sowie Wein

Teil A – Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe einschl. Träger

Sternchen kennzeichnet Zusatzstoffe, die bei der Berechnung der konventionellen landwirtschaftlichen Zutaten berücksichtigt werden müssen.

E-Nummer oder Eines (!), oder beide	Bezeichnung	Ökologische/biologische Lebensmittel, in denen die Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden dürfen, und besondere Bedingungen und Einschränkungen	
		Verwendung als Zusatzstoff	Verwendung als Verarbeitungshilfsstoff
E 153	Pflanzkohle	Essbare Käserinde von geaschtem Ziegenkäse	
		Morbier-Käse	
E 160b(i)*	Annatto Bixin	Roter Leicester-Käse	
		Double-Gloucesther-Käse	
		Cheddar	
		Mimolette-Käse	
E 160b(ii)*	Annatto Norbixin	Roter Leicester-Käse	
		Double-Gloucesther-Käse	
		Cheddar	
		Mimolette-Käse	
E 170/207-439-9 und 215-279-6	Calciumcarbonat	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs

VO (EU) 2021/1165 Anhang V

Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung von verarbeiteten ökologischen/biologischen Lebensmitteln, Hefe und Hefeprodukten sowie Wein

Teil A – Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe einschl. Träger

Sternchen kennzeichnet Zusatzstoffe, die bei der Berechnung der konventionellen landwirtschaftlichen Zutaten berücksichtigt werden müssen.

		Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs
E 938	Argon	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs	
E 939	Helium	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs	
E 941/231-783-9	Stickstoff	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs
E 948	Sauerstoff	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs	
E 968*	Erythrit	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs Nur aus ökologischer/biologischer Produktion ohne Einsatz von Ionenaustauschtechnologie	
-/200-578-6	Ethanol		Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs Nur als Lösungsmittel für Kristallisationsinitiatoren in der Zuckererzeugung und/oder als Extraktionsmittel
-/200-580-7	Essigsäure		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Aus ökologischer/biologischer Produktion, sofern verfügbar Fisch Aus ökologischer/biologischer Produktion, sofern verfügbar
-/215-108-5	Bentonit		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Met Nur als Verdickungsmittel
-/215-137-3	Calciumhydroxid		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs

Zusammensetzung von Bio-Produkten

VO (EU) 2021/1165 Anhang V

Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung von verarbeiteten ökologischen/biologischen Lebensmitteln, Hefe und Hefeprodukten sowie Wein

Teil B - nicht-ökologische landwirtschaftliche Zutaten

Aufnahme auf Antrag eines Landes
stark beschränkte Liste
jährliche Aktualisierung der Liste

TEIL B

Für die Herstellung von verarbeiteten ökologischen/biologischen Lebensmitteln zugelassene nichtökologische/nichtbiologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gemäß Artikel 24 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2018/848

Bezeichnung	Besondere Bedingungen und Einschränkungen
Arame-Algen (<i>Eisenia bicyclis</i>) sowohl unverarbeitet als auch als Erzeugnisse der ersten Verarbeitungsstufe, die mit diesen Algen in unmittelbarem Zusammenhang stehen	
Hijiki-Algen (<i>Hizikia fusiforme</i>) sowohl unverarbeitet als auch als Erzeugnisse der ersten Verarbeitungsstufe, die mit diesen Algen in unmittelbarem Zusammenhang stehen	
Rinde des Pau d'Arco Baumes <i>Handroanthus impetiginosus</i> („lapacho“)	Nur für Kombucha und Teemischungen
Därme	Aus natürlichen tierischen Rohstoffen oder pflanzlichen Ursprungs
Gelatine	Aus anderen Quellen als von Schweinen
Milchmineral (pulverförmig oder flüssig)	Nur bei Verwendung aufgrund seiner sensorischen Funktion, um Natriumchlorid ganz oder teilweise zu ersetzen
Wildfisch und wild lebende Wassertiere sowohl unverarbeitet als auch daraus hergestellte Verarbeitungszeugnisse	Nur aus Fischereien, deren Nachhaltigkeit im Rahmen einer Regelung zertifiziert wurde, die gemäß den Grundsätzen der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 von der zuständigen Behörde anerkannt ist, gemäß Anhang II Teil III Nummer 3.1.3.1 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2018/848 Nur, wenn nicht aus ökologischer/biologischer Aquakultur verfügbar

Produkt mit Bio-Zutaten

- › Artikel 30 Abs. 5 b) der BioVO 2018/848
- Keine prominente Auslobung in der Verkehrsbezeichnung möglich, nur im Zutatenverzeichnis
- Prozentanteil konventioneller Zutaten ist nicht begrenzt
- **Verwendung von Aromen, Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen wie bei „richtigen“ Bioprodukten**
- Prozentanteil biologischer Zutaten muss angegeben werden sowie die Codenummer der Kontrollstelle
- Das EU-Logo darf nicht verwendet werden

Haferkekse ungesüßt

Zutaten:

Bio-Haferflocken* (29%), ungehärtetes Pflanzenfett, Weizenvollkornmehl, Vollmilchpulver, Maisstärke, Malzextrakt, Meersalz, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Gewürze

*29,6 % der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus ökologischer Landwirtschaft

DE-ÖKO-###

Bäckerei Muster

Heinz Muster, Beispielstraße 10, 11111 Musterdorf

Beispiel Zutatenverzeichnis
(Oekolandbau.de)

Produkt mit Bio-Zutaten: Beispielrezeptur

Zutaten

- › Aufguss aus Früchtetee (Wasser, Früchteteemischung aus Hibiskusblüte, Hagebutte, Apfel, Holunderbeere, Himbeere, Erdbeere, Brombeere, natürliche Aromen), Bio Rübenzucker, 6% Orangenblütenwasser (Wasser, Orangenblüten Extrakt)

- › Wie beurteilen Sie die Rezeptur? Welche Kennzeichnungsmöglichkeiten sehen Sie?

Übungen zur Zusammensetzung

- › Arbeiten mit den Anhängen der Durchführungsverordnung (DVO) 2021/1165:
- › Beurteilen und begründen Sie mit Hilfe des Anhang V der Durchführungsverordnung (DVO) 2021/1165 die Bio-Konformität der genannten Produkte mit den Anforderungen der Bio-Verordnung. Zeit: ca. 15 – 20 Minuten



Vorsorgemaßnahmen gegen Kontaminationen nicht zugelassener Stoffe



Vorsorgemaßnahmen gegen Kontaminationen durch nicht zugelassene Stoffe

- › Teil IV der VO (EU) 2018/848
- › **Vorschriften für die Herstellung verarbeiteter Lebens- und Futtermittel**
 - 1) Einhaltung der Grundsätze der guten Herstellungspraxis bei Verwendung von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen sowie bei Verarbeitungspraktiken wie z.B. des Räucherns
 - 2) Unternehmer müssen Verfahren einrichten und regelmäßig aktualisieren, die auf einer systematischen Identifizierung der kritischen Stufen im Verarbeitungsprozess beruhen

Vorsorgemaßnahmen gegen Kontaminationen durch nicht zugelassene Stoffe

Art. 28 Abs. 1 der VO 2018/848

- Art. 28 Abs. 1 verpflichtet den Lebensmittelunternehmer zu Vorsorgemaßnahmen gegen Kontaminationen (verstanden als zufällige und unbeabsichtigte Einträge) nicht zugelassener Stoffe.
- Der Wortlaut des Art. 28 enthält die Verpflichtung, dass **auf jeder Stufe** der Produktion, der Aufbereitung und des Vertriebs Vorsorgemaßnahmen ergriffen werden müssen.
- Lebensmittelunternehmer müssen verhältnismäßige und angemessene Maßnahmen ergreifen, **um Risiken einer Kontamination zu ermitteln.**
- Zusätzlich müssen sie verhältnismäßige und angemessene Maßnahmen ergreifen, um **Risiken der Kontamination zu vermeiden.**

Vorsorgemaßnahmen gegen Kontaminationen durch nicht zugelassene Stoffe

Art. 28 Abs. 1 der VO 2018/848

- Es müssen systematisch kritische Punkte bei den Verfahrensschritten im eigenen Unternehmen identifiziert werden, zu denen Vorsorgemaßnahmen vorgesehen sind, die **dauerhaft aufrechterhalten** werden müssen.
- Die Lebensmittelunternehmer müssen die ergriffenen Maßnahmen **regelmäßig überprüfen und ggfs. anpassen** und
- sie erfüllen alle anderen relevante Anforderungen, mit denen die Trennung der Bio-Erzeugnisse, der Umstellungserzeugnisse und konventioneller Erzeugnisse gewährleistet werden.
- Einschränkungen: Maßnahmen müssen immer **verhältnismäßig** und **angemessen** sein.

Vorsorgemaßnahmen gegen Kontaminationen nicht zugelassener Stoffe

Art. 28 Abs. 1 der VO 2018/848

Es geht nur um die Verantwortung für den eigenen Wirkungsbereich

- Erwägungsgrund 68 der ÖkoVO stellt ausdrücklich klar, dass Vorsorgemaßnahmen ergriffen werden müssen, die verhältnismäßig, angemessen **und dem Einfluss des Lebensmittelunternehmers unterliegen müssen**

Vorsorgemaßnahmen gegen Kontaminationen nicht zugelassener Stoffe

Art. 28 Abs. 1 der VO 2018/848

Der Lebensmittelunternehmer muss prüfen, wo in seinen Produktionsabläufen Kontaminationen denkbar sind:

- Maschinen, Räumlichkeiten, die auch für konventionelle Erzeugnisse genutzt werden
- Behandlung von Lagereinrichtungen oder Maschinen mit nicht zugelassenen Stoffen
- Kontaminationen mit Stäuben, flüchtigen Stoffen etc.
- Vergabe von Arbeitsgängen an Dritte
- usw.

Vorsorgemaßnahmen gegen Kontaminationen nicht zugelassener Stoffe

- › **Vermarktungsverbot (VO 2018/848 Art. 29 Abs. 2)**
- › Keine Vermarktung bzw. Verwendung als Bio-Produkt, wenn Behörde bzw. Kontrollstelle feststellt, dass der Unternehmer
 - a) nicht zugelassene Erzeugnisse oder Stoffe verwendet hat,
 - b) keine **Vorsorgemaßnahmen** ergriffen hat oder
 - c) auf frühere Aufforderungen hin keine Maßnahmen ergriffen hat.

Vorsorgemaßnahmen: Matrix

Prozess	Art der Gefahr	Verantwortlichkeit	Eintretenswahrscheinlichkeit (W)	Auswirkung bzw. Schweregrad (A)	Risiko R = W x A	Maßnahmen
Abgrenzbare Unternehmensprozesse wie Einkauf, Lagerung, Produktion	Welche Gefahr besteht für <ul style="list-style-type: none"> eine Kontamination mit nicht zugelassenen Erzeugnissen und Stoffen? eine Vermischung mit konventionellen Erzeugnissen? 	Liegt die Beherrschung der Gefahr im eigenen Verantwortungsbereich?	Wie hoch ist die Wahrscheinlichkeit, dass die Gefahr auftritt? 1 = sehr gering 2 = gering 3 = real 4 = hoch	Wie groß wäre die Auswirkung der Gefahr auf die Integrität des Produkts? 1 = begrenzt 2 = mäßig 3 = gravierend 4 = sehr gravierend	Produkt aus Wahrscheinlichkeit und Bedeutung: R = 1 oder 2: keine spezifischen Maßnahmen R >= 3: angemessene Maßnahmen	Dem Risiko angemessen

Vorsorgemaßnahmen: Risikoanalyse

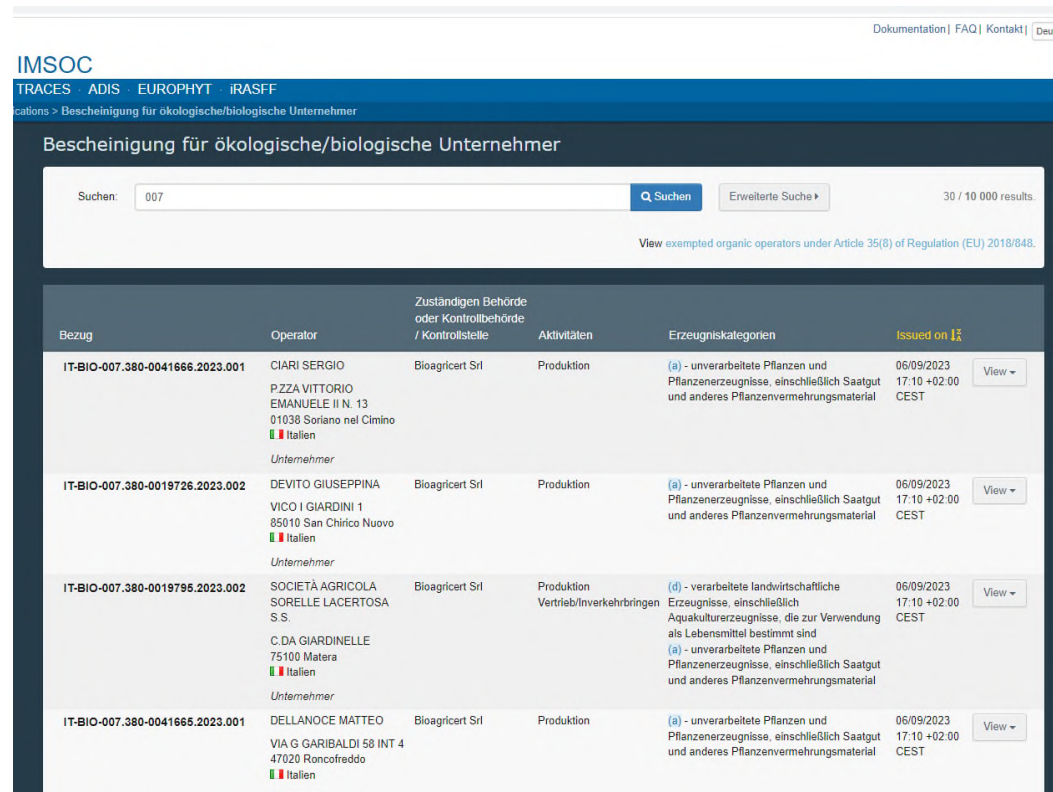
- › **Regelmäßige Überprüfung:**
 - halbjährlich oder jährlich
 - Immer bei Prozessänderungen, z.B. neue Produkte, neue Anlagen, Beauftragung neuer Subunternehmer usw.

Lieferantenmanagement

- Bioware darf nur von Lieferanten bezogen werden, die selbst dem Öko-Kontrollverfahren unterstehen (gilt auch für Broker, Internetshops)
- Zertifikate vom Lieferanten anfordern
- Zertifikate im Internet herunterladen (www.oeko-kontrollstellen.de)
- Zertifikate werden seit 01.01.2023 europaweit über TRACES elektronisch erstellt und kontinuierlich aktualisiert → europäische Datenbank unter <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index#>


Zertifikat als amtliche Bescheinigung

› <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index#>



IMSOC
TRACES · ADIS · EUROPHYT · IRASFF
Publications > Bescheinigung für ökologische/biologische Unternehmer

Suchen: 007 Erweiterte Suche 30 / 10 000 results.
[View exempted organic operators under Article 35\(8\) of Regulation \(EU\) 2018/848.](#)

Bezug	Operator	Zuständigen Behörde oder Kontrollbehörde / Kontrollstelle	Aktivitäten	Erzeugniskategorien	Issued on 
IT-BIO-007.380-0041666.2023.001	CIARI SERGIO P.ZZA VITTORIO EMANUELE II N. 13 01038 Soriano nel Cimino 🇮🇹 Italien <i>Unternehmer</i>	Bioagricert Srl	Produktion	(a) - unverarbeitete Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse, einschließlich Saatgut und anderes Pflanzenvermehrungsmaterial	06/09/2023 17.10 +02.00 CEST <input type="button" value="View"/>
IT-BIO-007.380-0019726.2023.002	DEVITO GIUSEPPINA VICO I GIARDINI 1 85010 San Chirico Nuovo 🇮🇹 Italien <i>Unternehmer</i>	Bioagricert Srl	Produktion	(a) - unverarbeitete Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse, einschließlich Saatgut und anderes Pflanzenvermehrungsmaterial	06/09/2023 17.10 +02.00 CEST <input type="button" value="View"/>
IT-BIO-007.380-0019795.2023.002	SOCIETÀ AGRICOLA SORELLE LACERTOSA S.S. C.DA GIARDINELLE 75100 Matera 🇮🇹 Italien <i>Unternehmer</i>	Bioagricert Srl	Produktion Vertrieb/Inverkehrbringen	(d) - verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse, einschließlich Aquakulturerzeugnisse, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind (a) - unverarbeitete Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse, einschließlich Saatgut und anderes Pflanzenvermehrungsmaterial	06/09/2023 17.10 +02.00 CEST <input type="button" value="View"/>
IT-BIO-007.380-0041665.2023.001	DELLANOCE MATTEO VIA G GARIBALDI 58 INT 4 47020 Roncofreddo 🇮🇹 Italien <i>Unternehmer</i>	Bioagricert Srl	Produktion	(a) - unverarbeitete Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse, einschließlich Saatgut und anderes Pflanzenvermehrungsmaterial	06/09/2023 17.10 +02.00 CEST <input type="button" value="View"/>

Wareneingangskontrolle

Anhang III, Punkt 5

- Abgleich mit Lieferschein
 - Verkehrsbezeichnung mit Biohinweis
 - Adresse Inverkehrbringer
 - Codenummer Kontrollstelle auf Ware und Lieferscheinen
 - Unversehrtheit Verpackung/Plombe
- › Für die Dokumentation der Warenannahme und der Kennzeichnungsüberprüfung der Einzelbinde können selbst erstellte Formulare, Stempel und/oder EDV-Eingaben genutzt werden. Einbindung in bereits vorhandene Systeme ist sinnvoll.



Eindeutige Identifikation im Lager

- › Anhang III Punkt 7
- › **Vorschriften für die Lagerung von Erzeugnissen**
- › Getrennte Aufbewahrung und Identifizierung der Warensendungen zu jedem Zeitpunkt
- Schilder am Regal, an Tanks
- Tankbelegungsplan/Silobelegungsplan
- Markierung auf dem Boden
- Sperrketten
- unterschiedlich farbige Buchungszettel
- Eindeutige Identifizierung via GTIN (chaotische Lagerung durch eindeutige Artikel- und Lagerplatzbuchung)



Getrennte Verarbeitung

› Räumlich:

- Unterschiedliche Gebäude/Räume
- Unterschiedliche Maschinen/Linien/Leitungen

› Zeitlich:

- Produktionsplanung: Bestimmte Tage / Bio jeden Tag bzw. jede Woche zuerst
- Reinigung vor der Produktion von Bio
- Spülchargen (z.B. bei Mühlen, Schokoladenherstellung)
- **Vorsicht:** Betriebsmittel / Verarbeitungshilfsstoffe

Grundsätzlich gilt: Die Bio-Kontrolle ist eine Prozesskontrolle!

- › **Delegierte VO (EU) 2021/771 zur 2018/848**
- › Jede Inspektion vor Ort muss eine Rückverfolgbarkeits- und eine Massenbilanzprüfung umfassen, die durch geeignete Unterlagen wie Bestands- und Finanzbücher zu belegen sind. Auswahl der Erzeugnisse, Erzeugnisgruppen und zu überprüfenden Zeiträume erfolgt risikobasiert.
- › **Massenbilanzprüfung** belegt durch:
 - 1) Art und Menge der gelieferten Bio-Erzeugnisse sowie deren Verwendung und Zusammensetzung
 - 2) Art und Menge der gelagerten Bio-Erzeugnisse
 - 3) Art, Menge und Empfänger der ausgelieferten Erzeugnisse
 - 4) Sämtliche Verluste, Zu- und Abgänge bei der Menge der Erzeugnisse auf jeder Stufe der Produktion, der Aufbereitung und des Vertriebs

Massenbilanzprüfung

Wareneingang

- › Lagerbestand der Rohstoffe zu Beginn des Berechnungszeitraums:
 - Inventurdaten
- › Eingekaufte Rohware:
 - Einkaufsbelege

Warenausgang

- › Lagerbestand der Rohstoffe zum Ende des Berechnungszeitraums:
 - Inventurdaten oder Lagerzählung
- › Bedarf / Verkauf:
 - Errechneter Bedarf für die Produktion anhand von Protokollen, Fertigungsaufträgen o.ä.
 - Verkaufsbelege / Verkaufsstatistiken

Massenbilanzprüfung: Beispiel Röstprotokoll

Röster			Karlsruhe					Ort
Röstung lfd. Nr.	Datum	Kaffeesor	Röstbeginn Röstende	Rohkaffee Gewicht / kg	Röstkaffee Gewicht / kg	Röstverlust in kg	Röstverlust in %	Bemerkungen
1175	13.4.	Brasil	1405 - 1421 ³⁰	15	12,50	2,5	16,65	u. Sotrag 75,58
1176			1422 - 1438 ³⁰		12,48	2,52	16,78	
1177			1439 - 1455 ³⁰		12,48	2,52	16,78	
1178			1456 - 1512 ³⁰		12,50	2,5	16,65	
1179			1513 - 1529 ³⁰		12,48	2,52	16,78	
1180			1530 - 1546 ³⁰	↓	12,48	2,52	16,78	tot. 150,50
1181	18.4.	Handwas	753 - 811	12	10,36	1,64	13,66	
1182		"	812 - 824		10,41	1,59	13,25	
1183		"	825 - 837		10,42	1,58	13,16	
1184		"	838 - 850	↓	10,43	1,57	13,08	
1185	18.4.	Brasil	851 - 907 ³⁰	15	12,48	2,52	16,78	
1186			908 - 924 ³⁰		12,50	2,5	16,65	
1187			925 - 941 ³⁰		12,48	2,52	16,78	
1188			942 - 958 ³⁰		12,51	2,49	16,58	
1189			959 ³⁰ - 1016		12,50	2,5	16,65	
1190			1017 - 1033 ³⁰		12,49	2,51	16,72	
1191			1034 - 1050 ³⁰		12,50	2,5	16,65	
1192			1051 - 1107 ³⁰		12,50	2,5	16,65	tot. 141,5

Rückverfolgbarkeit

- › **Rückverfolgbarkeitsprüfung** belegt durch:
 - 1) Name und Anschrift des Lieferanten und Verkäufers
 - 2) Name und Anschrift des Empfängers und Käufers
 - 3) Lieferantenzertifikat
 - 4) Lieferscheine
 - 5) Partie-/Lot-Kennzeichnung



Reinigung und Desinfektion

- › Neu: Reinigungs- und Desinfektionsmittelliste für Verarbeitungs- und Lagerstätten
- › Art. 24.1: Die Kommission kann **bestimmte Erzeugnisse und Stoffe** zur Verwendung in der ökologischen/biologischen Produktion **für folgende Zwecke zulassen** und nimmt alle solche zugelassenen Erzeugnisse und Stoffe in **beschränkende Verzeichnisse** auf: (...)
 - g) als **Mittel zur Reinigung und Desinfektion in Verarbeitungs- und Lagerstätten.**
- EU-Kommission arbeitet an einer Positivliste; Problem: Komplexer Bereich, betrifft kleine und große Unternehmen mit unterschiedlichen Arten der Herstellung; zahlreiche Anbieter, deren Formulierungen nicht ausreichend bekannt sind
- Fertigstellung der Liste bis 31.12.2025 geplant

Reinigung und Desinfektion

Dokumentationspflichten DA 2021/1691

- › „Die Unternehmer müssen Aufzeichnungen über die Verwendung dieser Mittel führen, einschließlich des Zeitpunkts der Verwendung des einzelnen Mittels, der Bezeichnung des Mittels, seiner Wirkstoffe und des Orts der Verwendung“
- Kontaminationen mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sollen weitgehend ausgeschlossen werden
- Mittel (Handelsnamen), die bei produktberührenden Flächen und Einrichtungen eingesetzt werden, müssen dokumentiert werden → Dokumentation bei den Vorsorgemaßnahmen (Bio-HACCP)

Schädlingsbekämpfung

EU-Öko-Verordnung Verarbeitung/Lagerung:

- Allg. gesetzliche Regelungen beachten (Biozidverordnung)
- Vermeidung von Kontamination (zeitlich, räumlich)
- Ggf. alternative Methoden wählen
- Information der Biokontrollstelle bei akuten Bekämpfungsmaßnahmen
- Besondere Regelungen in Verbandsrichtlinien

Transport

- › Geregelt per Verordnung in Anhang III:
- **Sammeltransporte (z.B. Milch)** - Tage, Uhrzeiten der Abholung, Abholrunde, Datum und Uhrzeit der Annahme der Erzeugnisse müssen zur Verfügung gehalten werden
- **Verpackung und Beförderung von Erzeugnissen zu anderen Unternehmen:** Verschluss muss Manipulation erkennbar machen (Siegel, Plombe)
- **Etikett oder Begleitpapier:** Unternehmen, Verkehrsbezeichnung inkl. Bio, Name/Codenummer der Kontrollstelle oder Kontrollbehörde, Kennzeichnung Partie, Los

Transport

- › Ausnahme von Verplombung/Versiegelung:
- Versender und Empfänger unterliegen dem Kontrollverfahren (Anhang III, 2.2)
- Begleitpapier und Buchführung bei Versender und Empfänger

- › **Nicht explizit geregelt**, aber im Hinblick auf die Maßnahmen zur Verhinderung von Kontamination zu beachten:
- › Reinigung / Sauberkeit / Zuladung Transportfahrzeuge

GVO-Freiheit

- › Begriffsbestimmungen: Art. 3 der ÖkoVO (EU) 2018/848
- 58. Definition für genetisch veränderte Organismen (GVO): Verweis auf Richtlinie 2001/18/EG vom 12.März 2001 → Organismus = jede biologische Einheit, die fähig ist, sich zu vermehren oder genetisches Material zu übertragen.
- 59. „aus GVO hergestellt“: ganz oder teilweise aus GVO gewonnen, jedoch nicht aus GVO bestehend oder GVO enthaltend.
- 60. „durch GVO hergestellt“: unter Verwendung eines GVO als letztem lebenden Organismus im Produktionsverfahren produziert, jedoch nicht aus GVO bestehend, GVO enthaltend oder aus GVO hergestellt.

GVO-Freiheit

- › Art. 11 der BioVO (EU) 2018/848: Verbot der Verwendung von GVO
- (1) GVO und aus oder durch GVO hergestellte Erzeugnisse dürfen nicht als Lebensmittel, Futtermittel, Verarbeitungshilfsstoff, Pflanzenschutzmittel, Düngemittel, Bodenverbesserer, Saatgut, vegetatives Vermehrungsmaterial, Mikroorganismus oder Tier in der ökologischen Produktion verwendet werden.
- (2) Unternehmer können sich bezüglich GVO und aus GVO hergestellten Erzeugnissen auf das Etikett oder die Begleitpapiere verlassen, die gemäß Richtlinie 2001/18/EG, der VO (EG) 1829/2003 und der VO (EG) 1830/2003 an dem Erzeugnis angebracht sind.
- (3) ... es sei denn, dem Unternehmer liegen Informationen vor, die darauf hindeuten, dass die Kennzeichnung nicht mit den genannten Rechtsakten im Einklang steht.

GVO-Freiheit

- › Art. 11 der EU-VO 2018/848: Verbot der Verwendung von GVO
- (4) Für die Zwecke anderer Erzeugnisse als Lebens- und Futtermittel oder durch GVO hergestellte Erzeugnisse haben Unternehmer vom Verkäufer eine Bestätigung zu verlangen, dass die gelieferten Erzeugnisse **nicht aus oder durch GVO hergestellt wurden.**

GVO-Freiheit

- › Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel

Artikel 12: Geltungsbereich Kennzeichnung

(1) Dieser Abschnitt gilt für Lebensmittel, die als solche an den Endverbraucher oder an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung innerhalb der Gemeinschaft geliefert werden sollen und die

a) GVO enthalten oder daraus bestehen oder

b) Aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden.

(2) Dieser Abschnitt gilt nicht für Lebensmittel, die Material enthalten, das GVO enthält, aus solchen besteht oder aus solchen hergestellt ist, mit einem Anteil, der nicht höher ist als 0,9 Prozent ... vorausgesetzt, dieser Anteil ist zufällig oder technisch nicht zu vermeiden.

GVO-Freiheit

- › Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel
 - Die Verordnung gilt nicht für Lebens- und Futtermittel, die durch GVO hergestellt werden. Dies betrifft u.a. Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe, Mikroorganismen und Enzyme sowie Aromen. Ein Verweis auf die Kennzeichnungsfreiheit gemäß 1829/2003 und 1830/2003 ist nicht ausreichend!

GVO-Freiheit

Lieferanten von Aromen/Zusatzstoffen/Verarbeitungshilfsstoffen:

- Bescheinigung über GVO-Freiheit erforderlich: Für die Zwecke anderer Erzeugnisse als Lebens- und Futtermittel oder durch GVO hergestellte Erzeugnisse haben Unternehmer vom Verkäufer eine Bestätigung zu verlangen, dass die gelieferten Erzeugnisse **nicht aus oder durch GVO** hergestellt wurden.
- Spezifikation anfordern (u.a. wichtig für die Einstufung in die Zusatzstoffklasse)

GVO-Freiheit

Beispiel:

Bestätigung bezüglich non-GMO

Für

Artikel-Nr.	Bezeichnung	Rechtsstatus
17161	LOXIDAN E-ROS	Vormischung (gemäß VO (EG) 1831/2003)
40518	LOXIDAN EC ROS	Vormischung (gemäß VO (EG) 1831/2003)
40909	LOXIDAN EC ROS LIQUID	Vormischung (gemäß VO (EG) 1831/2003)
41429	LOXIDAN TOCO PG 30	Vormischung (gemäß VO (EG) 1831/2003)

Wir bestätigen hiermit, dass unsere oben genannten Produkte sowie alle darin enthaltenen Futtermittelausgangserzeugnisse und Futterzusatzstoffe gemäß den Richtlinien (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003

- nicht aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) bestehen,
- keine GMO enthalten,
- nicht „aus“ noch „durch“ GMO hergestellt wurden.

Aus diesem Grund fallen die oben genannten Produkte nicht unter die Pflicht zur Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1830/2003.

Ionenaustauscher

- › Verbot von Ionenaustauscher
- Mit Durchführungsrechtsakt 2020/464 vom 26. März 2020 umgesetzt
- Ausnahme: Babynahrung
- Gilt seit dem 01.01.2022 ohne Übergangsfrist
- Stärkeverzuckerungsprodukte (z.B. Sirupe, Maltodextrin) und Säfte dürfen nicht mit Ionenaustauscher hergestellt werden

Übungen zu den Vorsorgemaßnahmen

- › Übung in 3 Gruppen
- › **Zeit: ca. 30 Minuten Gruppenarbeit**
- › Je Gruppe ca. 5 Minuten Zeit zur Vorstellung der Ergebnisse



Q & A

Klärung offener Fragen

Disclaimer

Die enthaltenen Schulungsinhalte sind im Rahmen der Maßnahme „Lehrgang Öko-Kontrolle“ erstellt worden. Diese Materialien wurden 2024 und 2025 genutzt, die letzte Aktualisierung fand im September 2025 statt.

Die Präsentationen sind Anschauungsexemplare und dürfen in dieser Form nicht für eigene Schulungen verwendet werden.

Im Auftrag des BMLEH und der BLE hat ein Konsortium diese Schulungsinhalte entwickelt und 13 Schulungen durchgeführt. Das Konsortium bestand aus:





Vielen Dank.

Foto: Ecocert

2024/25

Die Lehrgänge Öko-Kontrolle sind Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) – initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMELH).