

Leitfaden für die Kontrolle nach den Rechtsvorschriften für den Ökologischen Landbau

– Brot- und Backwaren –

EU-Öko-Verordnung

In der europäischen Union sind die Begriffe "Bio" und "Öko" bei Lebens- und Futtermitteln gesetzlich geschützt. Die EU-Öko-Verordnung Nr. (EU) 2018/848 und die zugehörigen Durchführungsverordnungen liefern hierzu die gesetzliche Grundlage. Darin werden alle Stufen von der Erzeugung, Verarbeitung bis hin zur Kennzeichnung von Bio-Produkten genau geregelt. Jedes Unternehmen, das Bio-Waren herstellt, kennzeichnet und/oder in Verkehr bringt, muss die verordnungsgemäße Arbeitsweise von einer unabhängigen und staatlich zugelassenen Öko-Kontrollstelle zertifizieren lassen. Mit den Informationen der PRÜFGESELLSCHAFT ÖKOLOGISCHER LANDBAU mbH und den Kontrollen durch unsere praxiserfahrenen Inspektoren machen Sie Ihren Betrieb fit für die Einhaltung der EU-Verordnung und erfüllen gleichzeitig viele Anforderungen an eine moderne Betriebsführung.

Für die Herstellung von biologischen Backwaren gelten neben einer Guten Herstellungspraxis genaue Vorschriften für die Verwendung der Zutaten und zugelassener Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die in Positivlisten geregelt sind. Diese Listen wurden in den Anhängen der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 veröffentlicht. Für verarbeitende Betriebe ist insbesondere der Anhang V Teil A, Abschnitt A1 (Lebensmittelzusatzstoffe), Abschnitt A2 (Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse) sowie Teil B (nichtbiologische/nichtökologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs) von Bedeutung. Zusätzlich werden Anforderungen an den Produktionsprozess wie z.B. die Warenflusstrennung zwischen ökologischer und konventioneller Verarbeitung und an die Dokumentation der Bio-Verarbeitung gestellt. Beachten Sie hierzu auch Anhang II Teil IV der Verordnung (EU) 2018/848. Nach erfolgreichem Abschluss einer Inspektion wird ein Zertifikat ausgestellt, welches bestätigt, dass der Unternehmer die Anforderungen der Verordnung erfüllt.

Die Verordnungen finden Sie immer aktuell auf unserer Website verlinkt:

⇒ www.pruefgesellschaft.bio | Rechtliche Grundlagen

Viele nützliche Informationen für die Verarbeitung und Kontrolle von ökologischen Brot- und Backwaren finden Sie im Internet beim Informationsportal Ökolandbau der Bundesanstalt für Ernährung (BLE).

⇒ www.oekolandbau.de

Grundvoraussetzungen im Betrieb

- Getrennte Lagerung von Bio- und konventionellen Rohstoffen und ggf. Fertigerzeugnissen
- Eindeutige Kennzeichnung der Bio-Ware im Betrieb während der gesamten Produktionskette vom Lager über die Verarbeitung bis in den Verkauf
- Zeitlich oder räumlich getrennte Verarbeitung
- Trennung im Verkaufsraum und eindeutige Kennzeichnung des Bio-Sortiments in den gesamten Verkaufsunterlagen (Produkt-/Regaletiketten, Preisschilder, Sortiments- und Preislisten, Speisekarten, Info- und Werbematerial)

Erstkontrolle

Bevor der Betrieb seine Produkte mit Hinweisen auf den ökologischen Landbau vermarkten darf, muss die Kontrollstelle eine erfolgreiche Erstkontrolle und Zertifizierung durchführen. Dabei werden die Voraussetzungen für eine verordnungskonforme Herstellung von Bio-Produkten geprüft. Nach der Erstkontrolle wird der Betrieb bei der zuständigen Landesbehörde als Bio-Betrieb gemeldet.

Bei der Erstkontrolle wird eine Betriebsbeschreibung mit folgenden Daten erstellt:

- Name und Anschrift des Unternehmens und ggf. sonstiger Betriebseinheiten
- Organigramm der verantwortlichen Mitarbeiter
- Produktsortiment (Bio- und konventionelles Sortiment)
- Fließdiagramm des Verarbeitungsprozesses mit Beschreibung der kritischen Bereiche (CCPs) sowie Vorsorgemaßnahmen zu deren Beherrschung
- Maßnahmenplan mit Vorsorgemaßnahmen zur Einhaltung der Anforderungen der EU-Öko-Verordnung
- ggf. Liste der Lohnauftraggeber
- ggf. Liste der Lohnverarbeiter / Subunternehmen
- Grundrissplan der Betriebseinheiten

Jährliche Routinekontrolle

Ein Termin für die jährliche Vor-Ort-Kontrolle wird zuvor mit Ihnen vereinbart.

Folgende Dokumente sollten Sie zur Inspektion bereithalten:

- aktuelles Produktsortiment
- Rezepturen
- Zusicherungserklärungen zur Gentechnikfreiheit bei zugelassenen konventionellen Zusatzstoffen und Hilfsstoffen (z.B. bei Verwendung von Starterkulturen)
- Lieferantenliste mit jeweils aktuellen Zertifikaten der Lieferanten
- Ggf. Kundenliste
- Mengenflussnachweise / Produktionstagebuch
- Regal- und Produktetiketten / Kennzeichnungsmaterial
- Inventurdaten
- Belege für Wareneingang, evtl. Zwischenlagerung, Warenausgang

Zusätzlich werden im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften **unangekündigte Stichprobenkontrollen** durchgeführt.

Zertifizierung

Nach dem Kontrollbesuch wird ein Ergebnisbericht der Inspektion erstellt, der eventuelle Mängel und Korrekturmaßnahmen aufzeigt. Nachdem die Korrekturmaßnahmen fristgerecht umgesetzt wurden, wird als Bestätigung Ihrer Konformität mit der EU-Öko-Verordnung ein Zertifikat ausgestellt.

Zulässige Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe gemäß Anhang V der Durchführungsrechtsakte (EU) 2021/1165

Alle Zutaten, die für Bio-Produkte verwendet werden, müssen aus kontrolliert biologischem Anbau stammen. Konventionelle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs dürfen nur nach ausdrücklicher Nennung im Anhang V, Abschnitt B der Durchführungsrechtsakte (EU) 2021/1165 bis maximal 5 % in Öko-Produkten eingesetzt werden (im Rahmen der Übergangsregelung dürfen bis zum 31.12.2023 noch Zutaten aus Anhang IX der EG-Öko-VO 889/2008 verwendet werden). Es handelt sich dabei um Zutaten, die in der EU nicht in ausreichender Menge ökologisch erzeugt werden und nicht aus Drittländern eingeführt werden können. Wird der Anteil von 5 % überschritten, muss die Bio-Kennzeichnung geändert werden. Die Liste der zulässigen konventionellen Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs wird fallweise aktualisiert und dem Marktangebot angepasst.

Zulässige Zusatzstoffe und Hilfsstoffe sind im Abschnitt A1 und Abschnitt A2 des Anhang V geregelt. Für die Herstellung von ökologischen Brot- und Backwaren sind zugelassen:

- Salze, die allgemein bei der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden. Allgemein übliche Rieselhilfsmittel und Jod sind zulässig, nicht jedoch eine Anreicherung mit Fluor.
- ökologischer Sauerteig aus betriebseigener Führung mit Anstellsauer als Starterkultur, ökologisches Backferment auf der Basis von Getreide, Leguminosenmehl und Honig
- Hefe, gentechnikfrei oder Bio-Hefe
- Weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von: Natriumcarbonat, Natriumhydrogencarbonat (E 500), Natriumtartrat (E 335) und Kaliumtartrat (Weinstein, E 336), Pottasche (Kaliumcarbonat, E 501), Hirschhornsalz (Ammoniumcarbonat, E 503)
- Agar-Agar (E 406), Pektin, nicht modifiziert (E 440 i), Johannisbrotkernmehl aus ökologischer Produktion (E 410), Guarkernmehl aus ökologischer Produktion (E 412)
- Natriumhydroxid (E 524, zur Oberflächenbehandlung von Laugengebäck)
- natürliche FTNF-Aromen oder natürliche Aromaextrakte
- Trennmittel/Trennwachse mit folgenden Bestandteilen: pflanzliche Öle in Bio-Qualität, Bienenwachs aus ökologischer Produktion, Carnaubawachs aus ökologischer Produktion

Die Angaben erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Einschränkungen in der Positivliste können sich durch die Bindung an Richtlinien eines Bio-Verbandes ergeben.

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

PRÜFGESELLSCHAFT ÖKOLOGISCHER LANDBAU mbH

Bahnhofstr. 9

76137 Karlsruhe

Tel.: 0721-626840-0

Fax: 0721-626840-22

kontakt@oeko007.de

www.pruefgesellschaft.bio