

## **Leitfaden für die Kontrolle nach den Rechtsvorschriften für den Ökologischen Landbau**

### **- Fleisch- und Wurstwaren -**

#### **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 Erzeugnissen 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](http://www.pruefgesellschaft.bio) | Rechtliche Grundlagen

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

⇒ [www.oekolandbau.de](http://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 Behörde 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 und nicht aus Drittländern eingeführt werden können. Wird der Anteil von 5 % überschritten, muss die Bio-Kennzeichnung geändert werden. Bei Nichtverfügbarkeit von landwirtschaftlichen Zutaten kann eine befristete Ausnahmegenehmigung bei der BLE ([www.ble.de](http://www.ble.de)) beantragt werden.

Zulässige Zusatzstoffe und Hilfsstoffe sind im Abschnitt A1 und Abschnitt A2 des Anhang V geregelt. Für die Wurst- und Fleischverarbeitung zugelassen sind:

- Starterkulturen
- E 250 Natriumnitrit oder E 252 Kaliumnitrat: Richtwert für die Zugabe, ausgedrückt in  $\text{NaNO}_2$  und  $\text{NaNO}_3$ : 80 mg/kg, Rückstandshöchstmenge  $\text{NO}_2$ ,  $\text{NO}_3$ : 50 mg/kg
- E 270 Milchsäure
- E 300 Ascorbinsäure
- E 301 Natriumascorbat, nur in Verbindung mit Nitrit und Nitrat
- E 325 Natriumlactat
- E 331 Natriumcitrat als Kutterhilfsmittel
- E 406 Agar-Agar
- E 553b Talkum als Überzugsmittel bei Fleischerzeugnissen
- E 941 Stickstoff ( $\text{N}_2$ )
- E 290 Kohlendioxid ( $\text{CO}_2$ )

Sonstige Stoffe, nicht als Zusatzstoffe verwendet:

- Naturrauch
- Konventionelle Gelatine als Zutat (ab dem 01.01.2024 aus anderen Quellen als von Schweinen)
- Därme
- natürliche FTNF-Aromen und natürliche Aromaextrakte
- Salze, die allgemein bei der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden. Allgemein übliche Rieselhilfsmittel und Jod sind zulässig, nicht jedoch eine Anreicherung mit Fluor.

Die Angaben erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Einschränkungen in der Positivliste können sich durch die Bindung an Richtlinien eines Bio-Verbandes (Demeter, Bioland, Naturland etc.) 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](mailto:kontakt@oeko007.de)

[www.pruefgesellschaft.bio](http://www.pruefgesellschaft.bio)