



Bio mit Zertifikat – erfolgreich im Einzelhandel!

Ein Leitfaden





Herausgeber:

GfRS - Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH

Prinzenstr. 4

37073 Göttingen

<http://www.gfrs.de/>

Fotohinweise:

© GfRS: Seite 5, 6, 8, 10

Grafik und Realisation:

Erstellt im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft

Forschungs- und Entwicklungsprojekt 090E020

Erstveröffentlicht im Juni 2012, überarbeitet im Februar 2022



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

Inhalt

1	Einführung	4
2	Grundlagen	5
2.1	Grundlagen des Ökologischen Landbaus	5
2.2	Rechtliche Grundlagen	5
2.2.1	EU-Rechtsvorschriften für den Ökologischen Landbau ..	5
2.2.2	Öko-Landbaugesetz	5
2.2.3	Öko-Kennzeichengesetz und Öko-Kennzeichenverordnung.....	5
3	Kennzeichnung	5
3.1	Das EU-Bio-Logo	5
3.2	Das Deutsche Bio-Siegel	6
4	Gründe für die Bio-Zertifizierung	6
5	Auslösen der Zertifizierungspflicht	6
6	Vorbereitung der Biozertifizierung	7
6.1	Beschaffungswesen	8
6.2	Wareneingangsprüfung	8
6.3	Lagerung von Bio-Produkten	8
6.4	Aufbereitung	8
6.5	Dokumentation	9
7	Die Bio-Kontrolle und -Zertifizierung	10
7.1	Auswahl der Öko-Kontrollstelle	10
7.2	Betriebsbeschreibung	10
7.3	Die Bio-Kontrolle	10

Anhänge

- Muster eines Vorsorgekonzepts für Einzelhändler:innen gemäß Artikel 28 (1) der VO (EU) 2018/848
- Verzeichnis der zugelassenen Kontrollstellen der Länder der Bundesrepublik Deutschland gemäß Verordnung (EU) 2018/848 (Stand: 26. Januar 2022)
- Verbände der ökologischen Lebensmittelwirtschaft in Deutschland
- Merkblatt Einzelhandel

1 Einführung

Immer mehr Verbraucher:innen entscheiden sich für Bio-Produkte. In Deutschland können sie auf ein breites Angebot zurückgreifen. Spezialisierte Naturkost-Fachgeschäfte, Bio-Supermärkte, Supermarktketten, Drogeriemärkte und Discounter bieten ein reichhaltiges Produktsortiment an. Nach einem starken Umsatzsprung des Bio-Markts in Deutschland im Jahr 2020 wuchs der Markt 2021 um weitere 6% (Abbildung 1). Etwa 62% der Bio-Lebensmittel werden über den Lebensmitteleinzelhandel abgesetzt.

Umsätze und Umsatzanteile für Öko-Lebensmittel in Deutschland nach Absatzebenen

ohne Außer-Haus-Verkauf (in Mrd. €)

	2019			2020			2021		
	UMSÄTZE	ANTEIL	WACHSTUM	UMSÄTZE	ANTEIL	WACHSTUM	UMSÄTZE	ANTEIL	WACHSTUM
	IN MRD. €	IN %	IN %	IN MRD. €	IN %	IN %	IN MRD. €	IN %	IN %
Naturkostfachgeschäfte ¹	3,18	25,9	8,4	3,70	24,7	16,4	3,58	22,6	-3,3
Lebensmitteleinzelhandel ²	7,42	60,5	15,9	9,05	60,4	22,0	9,88	62,3	9,1
Sonstige ³	1,66	13,5	5,0	2,24	14,9	35,0	2,41	15,2	7,4
Insgesamt	12,26		12,3	14,99		22,3	15,87		5,8

1) einschließlich Hofläden, die netto Waren im Wert von mind. 50.000 € zukaufen (u.a. vom Großhandel)

2) einschließlich Drogeriemärkte

3) Bäckereien, Metzgereien, Obst/Gemüse-Fachgeschäfte, Wochenmärkte, Ab-Hof-Verkauf, Abo-Kisten, Versandhandel, Tankstellen, Reformhäuser. Die Umsatzgröße der sonstigen Einkaufsstätten wurde 2019 für 2012-2018 angepasst und orientiert sich an den im BÖLN-Projekt „Bio-Marktschätzung“ ermittelten Werten.

© BÖLW 2022 | Quelle: Arbeitskreis Biomarkt auf Basis von GfK, Nielsen, BioVista, Kommunikationsberatung Klaus Braun, Bundesverband Naturkost Naturwaren

Abbildung 1: Umsatz & Marktanteile Öko-Lebensmittel, Quelle: BÖLW

In Deutschland gilt, dass der Verkauf von vorverpackten Bio-Lebensmitteln ohne Bio-Zertifizierung möglich ist. Wird jedoch lose Bio-Ware gehandelt oder aufbereitet/verarbeitet, sind auch Einzelhandelsunternehmen nach der EU-Bio-Verordnung kontrollpflichtig.

Dieser Leitfaden informiert, unter welchen Bedingungen eine Bio-Zertifizierung im Einzelhandel erforderlich wird und welche Anforderungen das Kontrollverfahren stellt. So wird der Einstieg in die Öko-Zertifizierung für die Entscheider:innen im Einzelhandel einfach und überschaubar.

2 Grundlagen

2.1 Grundlagen des ökologischen Landbaus

Der ökologische Landbau ist eine besondere Form der Landwirtschaft. Sein Ziel ist eine umweltfreundliche, naturnahe Wirtschaftsweise und eine artgerechte Tierhaltung.

Bio-Landwirt:innen setzen beispielsweise kein gentechnisch verändertes Saatgut oder keine gentechnisch veränderten Futtermittel ein. Im Pflanzenbau ist die Nachhaltigkeit wichtiger als ein möglichst hoher Ertrag. Viel Platz im Stall und Auslauf, wenn es das Wetter erlaubt, sind Kennzeichen einer artgerechten Tierhaltung.

Auch für die Herstellung und Weiterverarbeitung von Bio-Lebensmitteln gelten genaue gesetzliche Vorgaben, die mit Listen regeln, welche Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden können.

Gentechnik ist verboten.

Ausführliche Informationen zum ökologischen Landbau finden sich im zentralen Informationsportal <http://www.oekolandbau.de/>.

2.2 Rechtliche Grundlagen

Nachfolgend werden die wichtigsten gesetzlichen Regelungen genannt und ihr Inhalt kurz erläutert.

2.2.1 EU-Vorschriften für den ökologischen Landbau

Schon seit Jahrzehnten gibt es die Anbauverbände des Ökologischen Landbaus wie Bioland, Demeter und Naturland, die privatrechtliche Richtlinien zur Erzeugung und Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln aufgestellt haben.

Um den Verbraucherschutz zu sichern und den Handel zwischen den Mitgliedsstaaten zu erleichtern, wurden Anfang der 1990er Jahre die landwirtschaftliche Erzeugung, die Aufbereitung, der Import und der Handel von Bio-Lebensmitteln durch die Europäische Union gesetzlich geregelt. Die EU-Bio-Verordnung wurde mittlerweile zum dritten Mal vollständig durch die EU überarbeitet und ist als Verordnung (EU) Nr. 2018/848 seit dem 1. Januar 2022 rechtswirksam. Auch für den Lebensmittel-einzelhandel ergeben sich einige Änderungen. Hierzu mehr in den nachfolgenden Kapiteln.

Wird ein Lebensmittel mit der Bezeichnung «Bio», «Öko» oder ähnlichen Begriffen gekennzeichnet, muss es gemäß den Vorgaben der EU-Bio-Verordnung erzeugt und aufbereitet sein.

Der Einzelhandel ist in Deutschland unter bestimmten Bedingungen von der Teilnahme am gemeinschaftsrechtlichen Kontrollverfahren nach der EU-Bio-Verordnung vollständig freigestellt, nämlich dann, wenn ausschließlich mit vorverpackten Bio-Lebensmitteln gehandelt wird. Auch lose Bio-Ware kann in geringen Mengen (5.000 kg pro Jahr, oder Jahresumsatz mit loser Ware bis zu 20.000 €) angeboten werden, dann wird jedoch eine Meldung bei der zuständigen Landes-Öko-Behörde erforderlich.

Wenn im Einzelhandel lose Ware oberhalb dieser Grenzen angeboten und/oder aufbereitet wird, also zum Beispiel Bio-Backwaren fertiggebacken oder Bio-Käse vorverpackt werden, müssen auch Einzelhandelsunternehmen am Kontrollverfahren teilnehmen. In Deutschland gibt es derzeit (Stand 26. Januar 2022) 19 staatlich zugelassene Öko-Kontrollstellen (siehe Anhang 1), die das Kontrollverfahren nach der EU-Bio-Verordnung durchführen. Die meisten Öko-Kontrollstellen sind bundesweit tätig.

Für die Zulassung der Öko-Kontrollstellen ist die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) zuständig. Bei ihrer Zulassung erhält eine Öko-Kontrollstelle eine Codenummer (DE-ÖKO-XXX).

Die Öko-Kontrollstellen unterliegen ihrerseits der behördlichen Überwachung durch die zuständigen Landes-Öko-Behörden, in Bayern beispielsweise durch die Landesanstalt für Landwirtschaft und in Niedersachsen durch das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES). Die Öko-Kontrollstellen melden der zuständigen Landes-Öko-Behörde, welche Unternehmen sie prüfen, und informieren die Behörden auch über eventuelle Verstöße.

2.2.2 Öko-Landbaugesetz

Das Öko-Landbaugesetz (*Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet des ökologischen Landbaus*) regelt die Durchführung der EU-Bio-Verordnung auf nationaler Ebene. Das Gesetz enthält beispielsweise Ordnungswidrigkeits- und Bußgeldregelungen für den Fall, dass gegen die Vorgaben der EU-Bio-Verordnung verstoßen wird.

2.2.3 Öko-Kennzeichengesetz und Öko-Kennzeichenverordnung

Das Öko-Kennzeichengesetz regelt die Verwendung des deutschen Bio-Siegels und enthält Straf- und Bußgeldvorschriften für den Missbrauch des Bio-Siegels. Die Öko-Kennzeichenverordnung ergänzt das seit Ende 2001 geltende Öko-Kennzeichen-Gesetz um Einzelheiten hinsichtlich der Gestaltung und Verwendung des Bio-Siegels sowie um Sanktionsvorschriften. Weitere Informationen können unter www.biosiegel.de abgerufen werden.

3 Kennzeichnung

3.1 Das EU-Bio-Logo

Auf den Etiketten **vorverpackter Lebensmittel mit Bio-Auslobung in der Verkehrsbezeichnung** muss das EU-Bio-Logo verpflichtend verwendet werden (Abbildung 2).



Abbildung 2: EU-Bio-Logo

Andere Produktkategorien von Öko-Produkten dürfen das EU-Bio-Logo nicht tragen: Es darf beispielsweise nicht für Öko-Erzeugnisse verwendet werden, die entweder gar nicht durch die EU-Bio-Verordnung erfasst werden (z.B. Öko-Kosmetik oder Textilien), die weniger als 95% Gewichtsanteil Öko-Zutaten enthalten oder die aus der Jagd oder Fischerei stammen. Schließlich darf das EU-Bio-Logo auch nicht auf die Etiketten von Umstellungs-erzeugnissen aufgedruckt werden.

Das EU-Bio-Logo muss auf den Verpackungen immer mit der Codenummer der zuständigen Öko-Kontrollstelle (DE-ÖKO-XXX) und einer Herkunftsangabe (EU-Landwirtschaft, Nicht-EU-Landwirtschaft, EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft) erscheinen (Abbildung 3).

Weitere Hinweise und das Logo selbst finden sich auf folgender Webpage:
http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_de

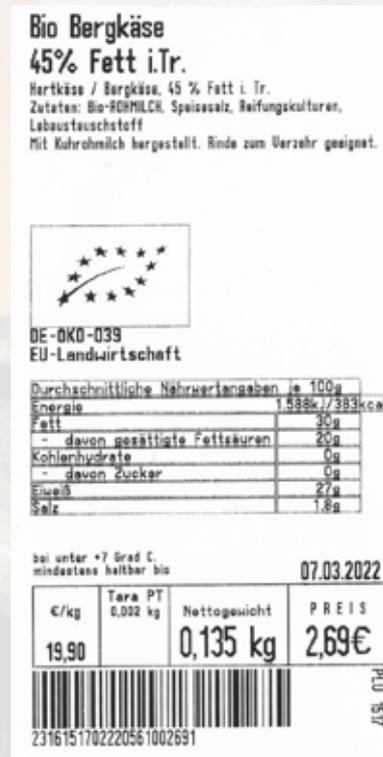


Abbildung 3: EU-Bio-Logo mit Pflichtangaben auf einem Etikett

Zu Werbezwecken, also außerhalb der Produktetikettierung, darf das EU-Bio-Logo auch ohne Codenummer und Herkunftsangabe verwendet werden.

3.2 Das deutsche Bio-Siegel

Das deutsche Bio-Siegel ist markenrechtlich abgesichert. Es kann zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln genutzt werden, die nach den Vorgaben der EU-Bio-Verordnung produziert werden (Abbildung 4). Das Bio-Siegel darf auch von Einzelhandelsunternehmen nach Anmeldung verwendet werden.

Seine Nutzung muss bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) angezeigt werden. Dies ist elektronisch möglich.



Abbildung 4: Deutsches Bio-Siegel

4 Gründe für die Bio-Zertifizierung

Die Verwendung von Begriffen wie «bio» und «öko» bei Lebens- und Futtermitteln ist durch die EU-Bio-Verordnung europaweit geschützt.

Dann, wenn Bio-Lebensmittel im Einzelhandel aufbereitet werden, soll die gesetzlich vorgeschriebene Bio-Kontrolle sicherstellen, dass „wirklich Bio drinnen ist, wo Bio drauf steht“. So sollen Verbraucher:innen vor Täuschung geschützt und ein fairer Wettbewerb zwischen den verschiedenen Anbieter:innen sichergestellt werden. Der ökologische Landbau schafft so konsequent eine hohe Transparenz auf allen Erzeugungs- und Verarbeitungsstufen. Das verleiht ihm ein deutliches Profil und soll ein hohes Schutzniveau von Verbraucher:innen sicherstellen. Dieses Vertrauen wird durch ein angemessenes Kontrollverfahren geschützt, das jährlich mindestens eine Überprüfung vorsieht.

5 Auslösen der Zertifizierungspflicht

Wenn Einzelhandelsunternehmen ausschließlich mit vorverpackten und etikettierten Bio-Produkten („Selbstbedienungsware“) handeln, besteht nach der EU-Bio-Verordnung keine Kontrollpflicht. Damit können unnötige Bürokratiekosten für die Wirtschaft vermieden werden, denn das Risiko für eine Täuschung ist beim Umgang und dem Verkauf von vorverpackten und etikettierten Bio-Waren nicht sehr hoch. Der Begriff „Vorverpackung“ ist in der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) der EU definiert. Vorverpackt ist ein Produkt, „gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt“ (VO (EU) 1169/2011, Art. 2, Abs. 2e).

Darüber hinaus haben die zuständigen Landes-Öko-Behörden festgelegt, dass auch ein Abpacken von Bio-Lebensmitteln auf Wunsch und direkt vor den Augen von Verbraucher:innen, zum Beispiel an einer Bedientheke, ebenfalls keine Kontrollpflicht auslöst. Voraussetzung ist dabei jedoch, dass dies direkt sichtbar vor Verbraucher:innen erfolgt und die Bio-Produkte vor und nach dem Abschneiden und Abpacken durch Etiketten und Kennzeich-

nung immer eindeutig als Bio-Ware erkennbar sind. Wenn zum Beispiel an der Käsetheke auf Verbraucherwunsch Bio-Käse von einem Bio-Käselaiab abgeschnitten und abgepackt wird, muss das Einzelhandelsunternehmen also nicht am Kontrollverfahren teilnehmen (Abbildung 5). Erst dann, wenn das Abpacken nicht mehr vor den Augen der Verbraucher:innen erfolgt oder eine Aufbereitung stattfindet, besteht auch für Einzelhandelsunternehmen die gesetzliche Verpflichtung, sich zum Bio-Kontrollverfahren anzumelden und eine Öko-Kontrollstelle mit der Bio-Zertifizierung zu beauftragen.



Abbildung 5: Bio-Käse in der Käsetheke

Dies ist beispielsweise gegeben, wenn der Bio-Käse vor Geschäftsbeginn in Teilstücken abgepackt und neu etikettiert wird („Prepacking“).

Tabelle 1: Typische kontrollpflichtige Verarbeitungsschritte im Einzelhandel

Marktbäckerei	Bistro	Fleisch- und Wursttheke	Fischtheke	Käse- und Feinkosttheke	Verkostungsaktionen
Fertigbacken von Bio-Backwaren	Ausschank von Bio-Getränken	Angebot und Portionierung von Bio-Frischfleisch in der Bedientheke	Angebot und Portionierung von Bio-Frischfisch in der Bedientheke	Pre-Packing von Bio-Käse	Vorbereitung von Snacks und anderen Verarbeitungsprodukten
Mahlen und Abpacken von Bio-Kaffee	AHV-Angebot (z.B. Bio-Snacks, Bio-Gerichte)	Herstellung von Bio-Hackfleisch	Herstellung von Bio-Fischsalaten und weiteren Verarbeitungsprodukten	Herstellung von Verarbeitungsprodukten (z.B. Bio-Käsecreme)	
		Würzen und Marinieren von Bio-Fleisch			
		Herstellung von Verarbeitungsprodukten (z.B. Bio-Rouladen, Bio-Frikadellen, Bio-Fleischsalate)			

6 Vorbereitung der Biozertifizierung

Wenn Einzelhandelsunternehmen am Kontrollverfahren nach der EU-Bio-Verordnung teilnehmen wollen, sind einige Vorbereitungen zu treffen.

Die Integrität der Bio-Ware muss zu jeder Zeit vom Wareneingang bis zum Verkauf gewahrt sein. Bei einer Bio-Kontrolle muss nachvollziehbar sein, dass für den Bio-Verkauf ein entsprechender Zukauf von zertifizierter Ware erfolgt ist und dass es nicht zu Verwechslungen von Bio-Ware und Nicht-Bio-Ware kommen kann.

Eine gute Vorbereitung ist auch deshalb empfehlenswert, weil sie Kosten spart, denn die Öko-Kontrollstellen rechnen nach Zeitaufwand ab.

6.1 Beschaffungswesen

Lieferant:innen von Bio-Produkten müssen ausnahmslos am Kontrollverfahren nach der EU-Bio-Verordnung teilnehmen. Die Erfüllung der gesetzlichen Anforderungen weisen rechnungstellende Unternehmen über ihr gültiges Bio-Zertifikat nach, das ihre Öko-Kontrollstelle ausstellt und auf dem die zertifizierten Produktgruppen aufgeführt sind. Dies gilt auch dann, wenn Handelsunternehmen die Ware gar nicht physisch handeln, sondern „auf Strecke“ anliefern.

Zunächst muss also für den rechnungstellenden Grosshandel ein aktuell gültiges Bio-Zertifikat vorliegen. Diese Bio-Zertifikate können auch während ihrer Laufzeit geändert werden. Sie werden daher am besten regelmäßig über online-Datenbanken wie zum Beispiel www.bioc.info überprüft. Hier kann auch eine elektronische Lieferantenliste angelegt werden, sodass die Bio-Zertifikate nicht mehr jährlich aktualisiert werden müssen.

Das Zertifikat des zuliefernden Unternehmens ist keine Garantie, dass ausnahmslos Bio-Ware geliefert wird. Notwendig sind eine Bio-Kennzeichnung des entsprechenden Produktes und ein pro-

duktbezogener Bio-Hinweis auf Lieferschein und Rechnung des/der Lieferant:in.

6.2 Wareneingangsprüfung

Die gelieferten Bio-Produkte sollten auf allen zugehörigen Dokumenten (z.B. Lieferscheine, Rechnungen, Frachtpapiere) als Bio-Ware ausgewiesen sein. Kisten, Kartons und andere Gebinde müssen eindeutig etikettiert sein, mit Namen und Anschrift des zuliefernden Unternehmens, der Produktbezeichnung mit Bio-Hinweis und der Code-Nummer der Öko-Kontrollstelle des zuliefernden Unternehmens.

Der produktbezogene Bio-Hinweis auf Lieferschein und Rechnung ist deshalb notwendig, um eine Bestätigung des zuliefernden Unternehmens zu haben, dass es tatsächlich Bio-Lebensmittel waren, die geliefert wurden.

Bei der Wareneingangsprüfung im Einzelhandel wird dann auf dem Lieferschein vermerkt, dass für das rechnungsstellende Lieferunternehmen ein gültiges Bio-Zertifikat vorliegt und sowohl auf dem Produktetikett als auch auf dem Lieferschein eine Bio-Kennzeichnung vorhanden ist. Die überprüften und abgezeichneten Lieferscheine werden als Nachweis für die Wareneingangskontrolle aufbewahrt. Auch elektronische Systeme sind möglich.

Bei den Inspektionen prüfen die Öko-Kontrollstellen die Dokumentation der Wareneingangskontrolle. Solche Unterlagen werden später bei der Bio-Kontrolle auch für die Rückverfolgungsprüfung und den Vergleich der Einkaufs- und Verkaufsmengen benötigt, die sogenannte „Massenbilanz“. Daher ist es ratsam, die Dokumente sorgfältig zu archivieren und für die zukünftige Bio-Kontrolle bereitzuhalten.

6.3 Lagerung von Bio-Produkten

Bio-Produkte müssen im Lager eindeutig gekennzeichnet sein und von konventionellen Produkten abgegrenzt aufbewahrt werden. Wichtig ist es, dass Mitarbeiter:innen Öko-Produkte immer sicher identifizieren können und dass es zu keinen Verwechslungen oder Vermischungen mit Nicht-Bio-Ware kommt. Die Integrität der Bio-Lebensmittel muss zu jeder Zeit gewahrt sein. Es muss immer klar erkennbar sein, was „bio“ ist und was nicht.

Beispielsweise kann ein Rolli mit Bio-Tomaten neben einem mit konventionellen Tomaten stehen, wenn diese Anforderung erfüllt ist. Im Verkaufsraum ist die Warenpräsentation als Blockplatzierung, in Zuordnung oder in doppelter Platzierung möglich. Auch hier gilt jedoch, dass Verbraucher:innen vor Täuschung geschützt sein müssen und beispielsweise eine Banderole mit dem Bio-Siegel nicht um die gesamte Obst- und Gemüsetheke gezogen werden darf, obwohl dort auch konventionelle Ware liegt.



Abbildung 6: Lagerung von Bio-Obst neben konventioneller Ware

Mitarbeiter:innen müssen genau wissen, wo die Bio-Produkte im Lager stehen und wie sie gekennzeichnet sind. Es muss klar sein, dass die Nicht-Bio-Ware nicht als Ersatz für die Bio-Ware genommen wird, natürlich auch dann nicht, wenn die Bio-Ware aufgebraucht ist.

6.4 Aufbereitung

Oberster Grundsatz bei der Aufbereitung von Bio-Lebensmitteln ist, dass eine Vermischung und Verwechslung mit Nicht-Bio-Produkten vermieden wird. Dies gilt es schon bei der Vorbereitung der Verarbeitungsgänge zu berücksichtigen: Bio-Lebensmittel müssen auf zuvor gereinigten Maschinen, Geräten und Bedarfsgegenständen verarbeitet werden, nach Möglichkeit vor konventionellen Produkten.

Für die Praxis bedeutet das beispielsweise, dass beim Fertigbacken von Bio-Brot und Backwaren die entsprechenden Bleche über die mit konventioneller Ware gestellt werden oder ein Prepacking von Bio-Käse und -Wurst gleich morgens vor einem konventionellen Abpacken durchgeführt wird. Für bestimmte Einsatzbereiche empfiehlt es sich, eigene „Bio-Maschinen“ zu

verwenden, beispielsweise für die Herstellung von Bio-Hackfleisch. Hier hat es sich bewährt, einen eigenen Fleischwolf für das Bio-Hack einzusetzen, da eine mehrfache tägliche Reinigung zu aufwändig wäre.

Bio-Lebensmittel bestehen fast immer aus 100 % Bio-Zutaten. Ausnahmsweise dürfen nur sehr wenige, in Anhang IX der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 (befristet bis zum 31. Dezember 2023) und in Anhang V Teil B der Verordnung 2021/1165 genannte konventionelle Zutaten bis zu einem Gewichtsanteil von 5 % zum Zeitpunkt der Aufbereitung eingesetzt werden. Auch bei den nichtlandwirtschaftlichen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen darf nur ein eingeschränktes Spektrum verwendet werden, das in Anhang V Teil A der Verordnung (EU) 2021/1165 aufgeführt ist. Marinade für Bio-Fleisch besteht daher ausschließlich aus Bio-Öl und Bio-Gewürzen.

Zusätzlich muss bei GVO-kritischen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen ein Nachweis über die Gentechnikfreiheit der genutzten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe vorliegen. Um Verwechslungen zu vermeiden, bietet es sich an, bestimmte Hilfsstoffe nur noch in Bio-Qualität einzusetzen, zum Beispiel Bio-Schneidöl beim Schneiden von Bio-Brot.

Das aufbereitete Lebensmittel muss dann anforderungsgerecht etikettiert werden. So gehört auf das Etikett vorverpackter Lebensmittel (z.B. Prepackaging) der verpflichtende Aufdruck von EU-Bio-Logo, Code-Nummer der Öko-Kontrollstelle und Herkunftshinweis (vergl. Kap. 3.1 Das EU-Bio-Logo).

6.5 Dokumentation

Bei der Bio-Kontrolle prüfen die Öko-Kontrollstellen nach einem Rundgang auch die Aufzeichnungen zur Bio-Verarbeitung im Einzelhandelsunternehmen. Was dokumentiert werden muss, ist in der EU-Bio-Verordnung genau aufgeführt.

Zunächst wird zur Vorbereitung der ersten Kontrolle vom aufbereitenden Einzelhandelsunternehmen eine Betriebsbeschreibung und ein Vorsorgekonzept erstellt. Im Vorsorgekonzept nach Artikel 28 der EU-Bio-Verordnung wird genau festgehalten, wo im Prozess Risiken für die Integrität der Bio-Lebensmittel bestehen, also wo beispielsweise eine Vermischung mit unzulässigen konventionellen Zutaten theoretisch möglich ist oder wo fälsch-

licherweise verbotene Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden könnten. Für diese „kritischen Punkte“ (sogenannte Bio-KKP) werden geeignete Vorsorgemaßnahmen festgelegt, durch die das bestehende Risiko ausgeschlossen werden kann. Eine Formvorgabe gibt es nicht. Die Vorsorgekonzepte können beispielsweise als Checkliste oder als Verfahrens- bzw. Arbeitsanweisung erstellt werden. Eine beispielhafte Checkliste ist in Anhang 1 dieser Broschüre dargestellt.

Die Vorsorgekonzepte werden regelmäßig geprüft, um sicherzustellen, dass sie noch aktuell sind und erforderlichenfalls überarbeitet werden. Sie sind eine gute Grundlage für Schulungen des Personals. Diese Schulungen sollten in jedem Fall dokumentiert und jährlich durchgeführt werden.

Nach der ersten Bio-Kontrolle und Meldung bei der zuständigen Behörde kann es mit der Vermarktung loser Bio-Ware oder der Aufbereitung losgehen.

Die EU-Bio-Verordnung legt fest, dass Folgendes dokumentiert werden muss:

- Die Bio-Zertifikate der Lieferant:innen/Rechnungssteller:innen (auch elektronisch über bioc.info) (vergl. Kapitel 6.1)
- Die Durchführung der Wareneingangsprüfung (vergl. Kapitel 6.2)
- Die Art und die Mengen der Öko-Zutaten und der Verarbeitungshilfsstoffe
- Die Reinigung vor Beginn der Aufbereitung und deren Abnahme
- Gegebenenfalls Rezepturen
- Die Art und die Mengen der hergestellten Bio-Erzeugnisse

Es geht also im Wesentlichen darum, dass für den/die Prüfer:in eindeutig nachvollziehbar ist, dass eine Vermischung der Öko-Produkte mit konventioneller Ware wirksam ausgeschlossen wurde und auch keine „wundersame Bio-Vermehrung“ stattgefunden hat.

7 Die Bio-Kontrolle und -Zertifizierung

7.1 Auswahl der Öko-Kontrollstelle

Wie bei anderen Dienstleistungen auch, ist es sinnvoll, sich schriftliche Angebote von mehreren Öko-Kontrollstellen einzuholen (vergl. Anhang 2). In Deutschland kann man unter aktuell 19 Öko-Kontrollstellen seine Wahl treffen. Die Angebote ermöglichen den Vergleich der angebotenen Leistung und geben einen ersten Eindruck, wie die Öko-Kontrollstellen arbeiten. Es ist gut möglich, dass man mit der Öko-Kontrollstelle viele Jahre lang zusammenarbeiten wird. Daher ist es wichtig, dass von Anfang an die wesentlichen Informationen zur Verfügung gestellt werden und die Öko-Kontrollstelle offene Fragen bereitwillig klärt. Die Kontrollgebühren der Öko-Kontrollstelle sollten nicht das entscheidende Auswahlkriterium sein, denn eine nicht praxisorientierte Umsetzung der EU-Bio-Verordnung kann hohe Folgekosten im Unternehmen nach sich ziehen.

Hat man seine Wahl getroffen, wird mit der Öko-Kontrollstelle ein Kontrollvertrag abgeschlossen.

7.2 Betriebsbeschreibung und Vorsorgekonzept

Vor dem ersten Kontrolltermin wird vom Einzelhandelsunternehmen eine Betriebsbeschreibung vorbereitet. In der Regel stellt die Öko-Kontrollstelle einen entsprechenden Erhebungsbogen zur Verfügung. Dieser wird ausgefüllt und zurück an die Öko-Kontrollstelle geschickt. Das vorbereitete Vorsorgekonzept (vergl. Kapitel 6.5 Dokumentation) wird als Anlage zur Betriebsbeschreibung mitgesandt. Das Vorsorgekonzept ermöglicht der Öko-Kontrollstelle eine Risikobewertung. Weitere ergänzende Unterlagen für die Betriebsbeschreibung sind ein Lageplan mit Angabe der für die Lagerung und die Aufbereitung genutzten Räume und Einrichtungen und eine Liste des verantwortlichen Personals.

7.3 Die Bio-Kontrolle

Bei der Erstkontrolle, das heißt nach Vertragsabschluss, gewinnt der/die Prüfer:in bei einem Rundgang (Abbildung 7) durch das Einzelhandelsunternehmen einen ersten Überblick. Danach wird bei Bedarf die Betriebsbeschreibung ergänzt. Die Dokumentation wird eingesehen und es wird geprüft, ob die Massenbilanz der Bio-Produkte künftig plausibel nachvollzogen werden kann.

Das grundlegende Intervall für die Folgekontrollen ist jährlich.



Abbildung 7: Betriebsrundgang bei der Bio-Kontrolle

Dieses Intervall kann jedoch risikobasiert auf bis zu 24 Monate erweitert werden, wenn während der letzten drei Kontrollen keine schwerwiegenden Abweichungen festgestellt wurden und die Bio-Tätigkeiten im Unternehmen von seiner Öko-Kontrollstelle als risikoarm eingestuft wurden.

Bei den Folgekontrollen werden folgende Punkte vertieft geprüft:

- Aktualität der Betriebsbeschreibung: Stimmen die Ausgangsdaten noch?
- Aktualität des Vorsorgekonzepts: Sind die kritischen Punkte noch sachgerecht definiert und die Vorbeugemaßnahmen ausreichend?
- Kenntnisstand der Mitarbeiter:innen: Werden die Mitarbeiter:innen regelmäßig geschult, wie das Vorsorgekonzept sachgerecht umzusetzen ist?
- Qualitätsnachweise der Rohstoffe und Wareneingangsprüfung: Sind die Bio-Produkte auf den Lieferscheinen korrekt bezeichnet und sind die Lieferscheine nach der Prüfung abgezeichnet?

- Trennung in Lagerung und Verarbeitung: Wird die Bio-Ware getrennt von Nicht-Bio-Ware gelagert und ist sie immer eindeutig erkennbar?
- Verarbeitung: Wird die Reinigung der Verarbeitungsmaschinen sachgerecht durchgeführt und ist eine Vermischung mit Nicht-Bio-Ware ausgeschlossen?
- Falls Rezepturen bei der Verarbeitung zum Einsatz kommen: Liegen diese aktuell vor? Dürfen alle Zutaten und Hilfsstoffe bei der Bio-Verarbeitung verwendet werden? Werden Zutaten und Hilfsstoffe regelmäßig und in ausreichender Menge zugekauft?
- Kennzeichnung, Massenbilanz und Rückverfolgbarkeit: Wird das Bio-Angebot korrekt ausgelobt, das heißt, ist da wo Bio drauf steht auch wirklich Bio drin?

Zum Abschluss der Prüfung wird das Ergebnis in einem Inspektionsbericht festgehalten und von dem/der Inspekteur:in und dem/der Verantwortlichen des Einzelhandelsunternehmens unterschrieben. Von der Öko-Kontrollstelle wird ein Auswertungsschreiben gegebenenfalls mit Hinweisen und Auflagen verfasst und zugeschickt. Werden keine gravierenden Mängel festgestellt, erhält das Einzelhandelsunternehmen ein Bio-Zertifikat, mit dem er gegenüber seinen Kund:innen werben kann.

Anhang 1

Muster eines Vorsorgekonzepts für Einzelhändler:innen gemäß Artikel 28 (1) der VO (EU) 2018/848

Bestellung und Wareneingang	<p>Bio-KKP 1</p> <p>Lieferantenauswahl</p> <p>Ein(e) Rechnungssteller:in/Lieferant:in nicht bio-zertifiziert oder verliert während der Laufzeit sein/ihr Bio-Zertifikat</p> <p>Der/die Lieferant:in ist nicht berechtigt, die bestellte Bio-Ware in Bio-Qualität zu liefern.</p> <p>Verantwortliche/r:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Zur Überprüfung der Zertifikate wird in der Datenbank www.bioC.info eine Lieferantenliste angelegt und die Warnfunktion aktiviert. Von Lieferant:innen, deren Zertifikate nicht in der www.bioc.info hinterlegt sind, werden diese eingesehen (www.oeko-kontrollstellen.de), abgelegt und regelmäßig auf ihre Gültigkeit überprüft. <input type="checkbox"/> Die Zertifikate neuer Lieferant:innen werden vor dem ersten Wareneingang geprüft und abgelegt. <input type="checkbox"/> Abgleich von Zertifikat und Rechnung: Prüfung, ob der/die Zertifikatsinhaber:in dem/der Rechnungssteller:in entspricht und die gelieferte Ware die auf dem Zertifikat genannten Erzeugnissen beinhaltet. <input type="checkbox"/>
	<p>Bio-KKP 2</p> <p>Wareneingangsprüfung</p> <p>Es wurde konventionelle oder Umstellungsware statt Bio-Ware bestellt.</p> <p>Es wurde etwas anderes geliefert als das, was bestellt wurde.</p> <p>Die Ware ist nicht korrekt gekennzeichnet.</p> <p>Es sind keine Warenbegleitpapiere vorhanden.</p> <p>Verantwortliche/r:</p>	<p><input type="checkbox"/> Durchführung einer Bio-Wareneingangsprüfung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Die Mitarbeiter:innen werden zu möglichen Abweichungen regelmäßig geschult. <input type="checkbox"/> Abgleich der Angaben auf dem Lieferschein und dem Produkt. <input type="checkbox"/> Prüfung, ob die Kennzeichnung oder das Etikett der Bio-Produkte einen Bio-Hinweis enthält und die Code-Nummer der Öko-Kontrollstelle des/der Lieferant:in auf dem Lieferschein angegeben ist. <input type="checkbox"/> Die Wareneingangskontrolle wird schriftlich dokumentiert <input type="checkbox"/> Ist die Wareneingangskontrolle aufgrund von fehlender oder uneindeutiger Kennzeichnung nicht möglich und der Bio-Status unklar, wird die Ware bis zur eindeutigen Klärung mit dem zuliefernden Unternehmen gesperrt. Retouren sind geregelt. <input type="checkbox"/>
	<p>Bio-KKP 3</p> <p>Rückstandsfall</p> <p>In Bio-Ware wurden Erzeugnisse oder Stoffe sicher bestimmt, die nach der VO (EU) Nr. 2018/848 nicht zugelassen sind</p> <p>Verantwortliche/r:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Die/der Verantwortliche/r im Unternehmen wird sofort informiert. <input type="checkbox"/> Die betroffene Bio-Ware wird bis zur Klärung isoliert und gesperrt. <input type="checkbox"/> Die betroffene Bio-Ware wird bis zur Klärung nicht als Bio- oder Umstellungsprodukt in Verkehr gebracht oder verwendet. <input type="checkbox"/> Es wird geprüft, ob der Verdacht begründet ist oder nicht ausgeräumt werden kann. Wenn der Verdacht begründet bleibt, wird die eigene Öko-Kontrollstelle unverzüglich informiert. <input type="checkbox"/> Die verantwortlichen Mitarbeiter:innen werden zur Vorgehensweise regelmäßig geschult. <input type="checkbox"/> <p>Mitgeltende Dokumente oder Verfahrensanweisungen:</p>

Bio-KKP 4

Aufbereitung/Verarbeitung

Bei der Bio-Aufbereitung oder Verarbeitung kommt es zu einer Verwechslung oder Vermischung mit konventionellen Produkten oder zu einer Kontamination mit unzulässigen Erzeugnissen oder Stoffen.

Verantwortliche/r:

- Für Bio-Produkte werden ausschließlich Bio-Zutaten aufbereitet/verarbeitet. Umstellungsware wird nicht verwendet und wird retourniert.
- Alle Gebinde (Rohware und Anbrüche, Halbfertigware, Fertigware) sind mit einer Bio-Kennzeichnung versehen.
- Die Abläufe für die Aufbereitung und Verarbeitung von Bio-Ware sind schriftlich definiert:
- Die Arbeitsgeräte und Anlagen werden vor der Bio-Aufbereitung oder Verarbeitung gereinigt. Die Reinigung wird dokumentiert. Der Erfolg der Reinigung wird kontrolliert und ebenfalls dokumentiert.
- Bio-Ware wird immer morgens zuerst auf gereinigten Anlagen verarbeitet.
- Es wird sichergestellt, dass die benötigten Mengen der Bio-Zutaten für die Aufbereitung/Verarbeitung bereitgestellt werden.
- Bei Aufbereitung und Verarbeitung von Bio-Ware sind immer nur Zutaten für die Bio-Produktion am Arbeitsplatz.
- Rezepte sind vorhanden. Alle Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sind auf Zulässigkeit geprüft.
- In der Aufbereitung oder Verarbeitung werden Produktionsprotokolle geführt, die eine Rückverfolgbarkeit möglich machen.
- Es erfolgt eine Chargenkennzeichnung (z.B. über Markierung, Code, Mindesthaltbarkeitsdatum, Losnummer), um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten
-

Mitgeltende Dokumente oder Verfahrensanweisungen:

Bio-KKP 5

Lagerung und Präsentation

Es kommt zu einer Verwechslung von Bio-Produkten mit anderen Produkten.

Es kommt zu einer Vermischung oder zu einer Kontamination bei der Lagerung.

Verantwortliche/r:

- Den Kund:innen ist es ohne weitere Nachfrage möglich, am Verkaufsregal oder im Online-Shop Bio-Ware von anderer Ware zu unterscheiden.
- Es werden ausschließlich Bio-Produkte gelagert und verkauft.
- Es wird ausschließlich vorverpackte Bio-Ware gelagert und verkauft.
- Für Bio-Ware gibt es einen eindeutigen, gekennzeichneten Lagerplatz.
- Im Verkaufsraum findet eine Blockplatzierung von Bio-Produkten statt.
- Lose Schüttgüter (z.B. Getreide) im Unverpackt-Konzept: die Bio-Kennzeichnung am Verkaufsregal ist vollständig und eindeutig (artikelbezogener Bio-Hinweis, Angabe der Codenummer der Öko-Kontrollstelle).
- Lose Stückware (z.B. Obst und Gemüse): Bio-Kennzeichnung durch Kistenetikett am Verkaufsregal ist vollständig und eindeutig (artikelbezogener Bio-Hinweis, Angabe der Codenummer der Öko-Kontrollstelle).
- Das Bio-Zertifikat und/oder ein Aushang mit der Code-Nummer hängt für die Kund:innen gut sichtbar im Verkaufsraum aus.
- Bei Verkauf über eigenen Onlineshop: Bio-Produkte sind eindeutig gekennzeichnet, die Bio-Werbung bezieht sich eindeutig auf Bio-Produkte und ist klar von konventionellen Produkten abgegrenzt. Die Code-Nummer der Öko-Kontrollstelle ist angegeben (z.B. im Impressum).
- Die Schädlingsbekämpfung wird durch ein externes Unternehmen durchgeführt. Das Schädlingsbekämpfungsunternehmen ist informiert, dass Bio-Produkte gelagert und verarbeitet werden. Eine Kontamination der Bio-Produkte mit den angewendeten Mitteln wird ausgeschlossen.
-

Mitgeltende Dokumente oder Verfahrensanweisungen:

Bio-KKP 6

Mengenplausibilität und Rückverfolgbarkeit

Abgleich Wareneingang zu Wareneingang nicht plausibel/Massenbilanz nicht nachvollziehbar/Rückverfolgbarkeit nicht gegeben.

Verantwortliche/r:

- Bio-Artikel sind in einem Warenwirtschaftssystem mit produktbezogenem Bio-Hinweis angelegt.
- Alle Wareneingangslieferscheine werden für mindestens ein Jahr aufbewahrt.
- Alle Wareneingänge werden in der Warenwirtschaft verbucht.
- Die mengenmäßigen Wareneingänge sind im buchführenden Kassensystem dokumentiert.
- Die Wareneingänge werden als Tagestotale dokumentiert.
- Es wird mindestens einmal im Jahr eine artikelgenaue Inventur durchgeführt.

- Anhand der Rezepte und Produktionsprotokolle ist die Massenbilanz in der Aufbereitung oder Verarbeitung nachvollziehbar dokumentiert. Die aufbereiteten/verarbeiteten Bio-Erzeugnisse können über MHD oder Chargennummern bis zum Eingang der Rohwaren rückverfolgt werden.

Mitgeltende Dokumente oder Verfahrensanweisungen:

Bio-KKP 7

Umsetzung des Vorsorgekonzeptes

Die Risiken sind unvollständig erfasst, z.B. bei Veränderungen der Prozessschritte.

Eine Vorsorgemaßnahme ist nicht mehr aktuell.

Eine Vorsorgemaßnahme wird nicht anforderungsgemäß umgesetzt.

Die Überprüfung einer Vorsorgemaßnahme ist nicht erfolgt.

Verantwortliche/r:

- Die Mitarbeiter:innen werden für Ihren jeweiligen Tätigkeitsbereich jährlich geschult. Die Nachweise der Mitarbeiter:innenschulungen werden aufbewahrt.
- Es erfolgt eine kritische und vollständige Überprüfung der Risiken und Vorsorgemaßnahmen, z.B. vor der jährlichen Bio-Kontrolle. Erforderlichenfalls wird das Vorsorgekonzept angepasst.
- Stichprobenartige Überprüfung der Umsetzung der Vorsorgemaßnahmen an den Arbeitsplätzen.

Mitgeltende Dokumente oder Verfahrensanweisungen:

Anhang 2

Verzeichnis der zugelassenen Öko-Kontrollstellen der Länder der Bundesrepublik Deutschland gemäß Verordnung (EU) 2018/84

Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH

Marientorgraben 3-5
90402 Nürnberg
Telefon: 0911 42 43 90
Telefax: 0911 42439-72
E-mail: DE.Info.BCS@kiwa.com
www.kiwa.com/de/de
DE-ÖKO-001

Ecocert IMO GmbH

Max-Stromeyer-Straße 57
78467 Konstanz
Telefon.: 07531 9429 145
Telefax: 03222 3946735
E-mail: office.deutschland@ecocert.com
www.ecocert.de
DE-ÖKO-005

Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH

Bahnhofstrasse 9
76137 Karlsruhe
Telefon: 0721 62 68 40-0
Telefax: 0721 62 68 40-22
E-mail: kontakt@oeko007.de
www.pruefgesellschaft.bio
DE-ÖKO-007

Lacon GmbH

Moltkestr. 4
77654 Offenburg
Telefon: 0781 96 67 9-200
Telefax: 0781 96 67 9-300
E-mail: lacon@lacon-institut.org
www.lacon-institut.com
DE-ÖKO-003

ABCERT AG

Kontrollstelle für ökologisch erzeugte Lebensmittel

Martinstraße 42-44
73728 Esslingen
Telefon: 0711 35 17 92 0
Telefax: 0711 35 17 92 20 0
E-mail: info@abcert.de
www.abcert.de
DE-ÖKO-006

LC Landwirtschafts-Consulting GmbH

Gesellschaft für Kontrolle u. Zertifizierung

Grüner Kamp 15-17
24768 Rendsburg
Telefon: 04331 33 63 0-0
Telefax: 04331 33 63 0-12
E-mail: info@lc-sh.de
www.lc-sh.de
DE-ÖKO-009

AGRECO R. F. Göderz GmbH

Mündener Straße 19
37218 Witzenhausen
Telefon: 05542 40 44
Telefax: 05542 65 40
E-mail: info@agrecogmbh.de
www.agrecogmbh.com
DE-ÖKO-012

Grünstempel® Ökoprüfstelle e.V.

EU-Kontrollstelle für ökologische Erzeugung und Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte

Kirchgang 9 A
39164 Wanzleben
Telefon: 039209 69 68-0
Telefax: 039209 69 68-11
E-Mail: info@gruenstempel.de
www.gruenstempel.de
DE-ÖKO-021

Fachgesellschaft ÖKO-Kontrolle mbH

Hinterm Rehmel 12
19395 Plau am See
Telefon: 038735 81 83 81
Telefax: 038735 81 83 83
E-Mail: info@fgs-kontrolle.de
www.fgs-kontrolle.de
DE-ÖKO-034

QC&I GmbH

**Gesellschaft für Kontrolle u. Zertifizierung von
Qualitätssicherungssystemen mbH**

Gleuelerstraße 286
50935 Köln
Telefon: 06551 14 76 41
Telefax: 06551 14 76 45
E-mail: qci.koeln@qci.de
www.qci.de
DE-ÖKO-013

Kontrollverein ökologischer Landbau e. V.

Ettlinger Straße 59
76137 Karlsruhe
Telefon: 0721 35 23 9-10
Telefax: 0721 35 23 9-09
E-Mail: kontakt@kontrollverein.de
www.kontrollverein.de
DE-ÖKO-022

Ökop Zertifizierungs GmbH

Europaring 4
94315 Straubing
Telefon: 09421 96 10 9-0
Telefax: 09421 96 10 9-29
E-Mail: biokontrollstelle@oekop.de
www.oekop.de
DE-ÖKO-037

GFRS – Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH

Prinzenstraße 4
37073 Göttingen
Telefon: 0551 48 87 73 1
Telefax: 0551 58774
E-mail: postmaster@gfrs.de
www.gfrs.de
DE-ÖKO-039

QAL GmbH

**Gesellschaft für Qualitätssicherung in der Agrar- und
Lebensmittelwirtschaft mbH**

Am Branden 6b
85256 Vierkirchen
Telefon: 08139 80 27-0
Telefax: 08139 80 27-50
E-Mail: info@qal-gmbh.de
www.qal-gmbh.de
DE-ÖKO-060

Control Union Certifications Germany GmbH

DorotheasträÙe 30
10318 Berlin
Telefon: 030 50 96 98 8-0
Telefax: 030 50 96 98 8-88
E-mail: bio-kontrollstelle@controlunion.com
www.controlunion-germany.com
DE-ÖKO-070

GSCI Services GmbH

Axel-Springer-Platz 3
20355 Hamburg
Telefon: 040-22866175-9
Telefax: 040-22866175-0
E-mail: kontakt@gsciservices.com
www.gsciservices.de
DE-ÖKO-072

Ars Probata GmbH

Zertifizierungsstelle für Lebensmittelsicherheitssysteme

Möllendorffstraße 47
10367 Berlin
Telefon: 030 47 00 46 32
Telefax: 030 47 00 46 33
E-Mail: oeko-zertifizierung@ars-probata.de
www.ars-probata.com
DE-ÖKO-044

ABCG mbH

Agrar- Beratungs- und Controll GmbH

An der Hessenhalle 4
36304 Alsfeld
Telefon: 06631 9149490
Telefax: 06631 9149495
E-Mail: info@abcg-alsfeld.de
www.abcg-alsfeld.de
DE-ÖKO-064

Milchprüfning Baden-Württemberg –

Gesellschaft für Dienstleistungen in der Milchwirtschaft mbH

Marie-Curie-Str. 19
73230 Kirchheim7Teck
Telefon: 07021 505-300
E-mail: Oeko@mprbw-zert.de
http://mprbw-zert.de/
DE-ÖKO-071

Anhang 3

Verbände der ökologischen Lebensmittelwirtschaft in Deutschland

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Dr. Gartenhof Str. 4
97669 Bad Brückenau
Tel.: (09741) 4834
Fax: (09741) 932201
Email: kontakt@aoel.org
Internet: www.aoel.org

Bioland e.V.

Kaiserstraße 18
55116 Mainz
Tel.: (06131) 23 979-0
Fax: (06131) 23 979-27
Email: info@bioland.de
Internet: www.bioland.de

Bundesverband Naturkost

Naturwaren Einzelhandel

BNN Einzelhandel e.V.

Am Römerturm 21
50667 Köln
Tel.: (0221) 13 97 56-22
Fax: (0221) 13 97 56-20
Email: info@bnn-einzelhandel.de
Internet: www.bnn-einzelhandel.de

Deutscher Tee & Kräutertee Verband e.V.

Sonninstraße 28
20097 Hamburg
Tel.: +49 40 236016-34
Email: info@teeverband.de
Internet: www.teeverband.de

Biokreis e.V.

Stelzhof 1
94034 Passau
Tel.: (0851) 75 650-0
Fax: (0851) 75 650-21
Email: info@biokreis.de
Internet: www.biokreis.de

Biopark e.V.

Rövertannen 13
18273 Güstrow
Tel.: (03843) 24 50-30
Fax: (03843) 24 50-32
Email: info@biopark.de
Internet: www.biopark.de

Demeter e.V.

Brandschneise 1
64295 Darmstadt
Tel.: (06155) 84 69-0
Fax: (06155) 84 69-11
Email: info@demeter.de
Internet: www.demeter.de

Ecoland e.V.

Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen
Tel.: (07904) 97 97-0
Fax: (07904) 97 97-29
Email: www.ecoland-verband.de
Internet: info@ecoland.de

Ecovin e.V.

Wormser Straße 162
55276 Oppenheim
Tel.: (06133) 1640
Fax: (06355) 1609
Email: www.ecovin.de
Internet: info@ecovin.de

Interessensgemeinschaft Biomarkt e.V.

Hofer Straße 11
95183 Töpen

Arbeitsgemeinschaft Ökologisch engagierter Lebensmittelhändler und Drogisten (ÖLD) (Thomas Gutberlet, tegut..., Vertreter ÖLD)

Gerloser Weg 72
36039 Fulda



Verbund Ökohöfe e.V.

Ritterstraße 12
39164 Stadt Wanzleben-Börde
Tel.: +49 39209 537-99
Email: info@verbund-oekohoefe.de
Internet: www.verbund-oekohoefe.de

Gäa e.V.

Arndtstraße 11
01099 Dresden
Tel.: (0351) 401 23 89
Fax: (0351) 401 55 19
Email: info@gaea.de
Internet: www.gaea.de

Naturland – Verband für ökologischen Landbau e.V.

Kleinhaderner Weg 1
82166 Gräfelfing
Tel.: +49 89 898082-0
Email: naturland@naturland.de
Internet: www.naturland.de

Reformhaus eG

Ernst-Litfaß-Straße 16
19246 Zarrentin
Tel.: +49 38851-510
Email: info@reformhaus.de
Internet: www.reformhaus.de

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW)

Marienstraße 19–20
10117 Berlin
Tel.: +49 30 28482-300
Fax +49 30 28482-309
Email: info@boelw.de
Internet: www.boelw.de

Anhang 4

Merkblatt Einzelhandel

„Bio“ ist geschützt

Die Verwendung von Begriffen wie „bio“ und „öko“ bei Lebensmitteln ist durch die EU-Bio-Verordnung europaweit geschützt.

Gründe für die Bio-Zertifizierung

Wenn Einzelhandelsunternehmen ausschließlich mit fertig abgepackten und etikettierten Bio-Produkten („Selbstbedienungsware“) handeln oder direkt vor den Augen von Verbraucher:innen gekennzeichnete Bio-Ware abpacken oder verarbeiten, besteht keine Kontrollpflicht.

Erst dann, wenn die Verarbeitung nicht mehr vor den Augen der Verbraucher:innen erfolgt, müssen sich Einzelhandelsunternehmen bei einer Öko-Kontrollstelle zum Bio-Kontrollverfahren anmelden (z.B. Fertigbacken von Brot und Backwaren, Prepacking von Wurst oder Käse, Verkauf von losem Bio-Fisch).

Öko-Kontrolle

In Deutschland sind aktuell 19 Öko-Kontrollstellen zugelassen (siehe Anhang 2). Sie melden die kontrollierten Unternehmen bei der zuständigen Behörde zum Kontrollverfahren an und prüfen die Unternehmen vor Ort.

Vorsorgekonzept

Zur Vorbereitung der ersten Kontrolle wird vom Unternehmen eine Betriebsbeschreibung und ein Vorsorgekonzept erstellt. Im Vorsorgekonzept werden die „kritischen Punkte“ im Verarbeitungsprozess erfasst, an denen Risiken für die Bioqualität der Bio-Lebensmittel bestehen.

Für diese kritischen Punkte werden geeignete Maßnahmen festgelegt, durch die das bestehende Risiko möglichst ausgeschlossen werden kann.

Folgende drei Beispiele für kritische Punkte sind im Einzelhandel regelmäßig von Bedeutung:

• Lieferantenfreigabe

Die Lieferant:innen von Bio-Produkten müssen am Kontrollverfahren nach der EU-Bio-Verordnung teilnehmen. Dies wird durch das Zertifikat dokumentiert, das von der Öko-Kontrollstelle ausgestellt wird und das vor dem Einkauf „zu prüfen“ ist. Zertifikate können auch während ihrer Laufzeit geändert werden. Sie werden daher am besten regelmäßig über online-Datenbanken wie www.bioc.info überprüft.

• Wareneingangsprüfung

Die gelieferten Bio-Produkte müssen auf allen zugehörigen Dokumenten (z.B. Lieferscheine, Rechnungen, Frachtpapiere) als Bio-Ware ausgewiesen sein. Die Gebinde (z.B. Kisten, Kartons) müssen mit Namen und Anschrift des/der Lieferant:in, der Produktbezeichnung mit Bio-Hinweis und der Code-Nummer der Öko-Kontrollstelle des zuliefernden Unternehmens versehen sein.

Ob die Ware tatsächlich als Bio-Ware gekennzeichnet ist, ist beim Wareneingang zu überprüfen und das Ergebnis der Prüfung auf dem Lieferschein zu dokumentieren.

• Keine Vermischung mit Nicht-Bio-Produkten

Oberster Grundsatz bei der Lagerung und Aufbereitung von Bio-Lebensmitteln ist, dass es zu keiner Vertauschung und/oder Vermischung mit Nicht-Bio-Produkten kommt.

Bio-Produkte müssen im Lager eindeutig gekennzeichnet sein und von konventionellen Produkten abgegrenzt aufbewahrt werden.

Bio-Lebensmittel müssen auf zuvor gereinigten Maschinen, Geräten und Bedarfsgegenständen verarbeitet werden, nach Möglichkeit vor konventionellen Produkten.

Mitarbeiterschulung

Die Mitarbeiter:innen sollten genau informiert werden, wo die Bio-Produkte im Lager stehen und wie sie gekennzeichnet sind. Es muss klar sein, dass die Nicht-Bio-Ware nicht als Ersatz für die Bio-Ware genommen werden kann, selbst wenn die Bio-Ware aufgebraucht ist.

100 Prozent Bio

Bio-Lebensmittel bestehen in der Regel aus 100% Bio-Zutaten. Ausnahmsweise dürfen nur sehr wenige, in Anhang IX der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 (befristet bis zum 31. Dezember 2023) und in Anhang V Teil B der Verordnung 2021/1165 genannte konventionelle Zutaten bis zu einem Gewichtsanteil von 5 % zum Zeitpunkt der Aufbereitung eingesetzt werden. Auch bei den nichtlandwirtschaftlichen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen darf nur ein eingeschränktes Spektrum verwendet werden, das in Anhang V Teil A der Verordnung (EU) 2021/1165 aufgeführt ist.

Bei einigen der konventionellen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen muss zudem ein Nachweis zur Gentechnikfreiheit geführt werden. Um Verwechslungen zu vermeiden, bietet es sich an, bestimmte Hilfsstoffe nur noch in Bio-Qualität einzusetzen, zum Beispiel Bio-Schneidöl beim Fertigbacken.

Kennzeichnung von selbst aufbereiteten Bio-Produkten

Unverpackte Bio-Produkte

Auf dem Schild neben der Ware ist die Verkehrsbezeichnung mit Bio-Hinweis und die übrigen lebensmittelrechtlich erforderlichen Angaben anzugeben.

Abgepackte Bio-Produkte

Zur vollständigen Bio-Kennzeichnung bei vorverpackten Lebensmitteln gehören

- Verkehrsbezeichnung mit Bio-Hinweis
- EU-Bio-Logo mit Angabe der Code-Nummer der Kontrollstelle und Herkunftsangabe.



DE-ÖKO-OXX
Deutsche Landwirtschaft

Im Zutatenverzeichnis sind die Bio-Zutaten mit der * Sternchenkennzeichnung als solche zu kennzeichnen. Die Bezeichnungen und Prozentangaben müssen in derselben Farbe, Größe und Schrift wie die übrigen Angaben im Zutatenverzeichnis erfolgen.

Dokumentation

Nach der ersten Kontrolle und Meldung bei der zuständigen Behörde kann es mit der Öko-Aufbereitung losgehen. Es muss kontinuierlich aufgezeichnet werden, insbesondere

- Die Bio-Zertifikate der Lieferant:innen/Rechnungssteller:innen
- Die Wareneingangsprüfung
- Zukaufbelege für Art und Menge der Öko-Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe
- Reinigung vor Beginn der Verarbeitung der Bio-Lebensmittel und deren Abnahme
- Art und die Mengen aller hergestellten Öko-Erzeugnisse einschließlich gegebenenfalls der für die Herstellung zugrunde gelegten Rezepturen

Es geht also im Wesentlichen darum, dass für den/die Prüfer:in eindeutig nachvollziehbar ist, dass für die Menge der hergestellten Bioprodukte ausreichend Öko-Rohstoffe eingekauft wurden und die getrennte Verarbeitung plausibel ist.



