

# Leitfaden für die Verarbeiterkontrolle gem. EU-Öko-Verordnung durch den Prüfverein Verarbeitung e.V. – Brot- und Backwaren –

## EG-Öko-Verordnung

Verordnungstext im Internet unter:

[www.bmelv.de](http://www.bmelv.de) / Landwirtschaft & Ländliche Räume / Ökologischer Landbau / Rechtsgrundlagen

In der europäischen Union sind die Begriffe "Bio" und "Öko" bei Lebensmitteln gesetzlich geschützt. Die EU-Öko-Verordnung (EG) 834/2007 liefert hierzu die gesetzliche Grundlage. Darin werden alle Stufen von der Erzeugung, Verarbeitung bis hin zur Kennzeichnung von Bio-Produkten genau geregelt. Jeder Verarbeitungsbetrieb, der Bio-Waren herstellt und kennzeichnet, muss die verordnungsgemäße Arbeitsweise von einer unabhängigen Öko-Kontrollstelle zertifizieren lassen.

Für die Herstellung von biologischen Brot- und Backwaren gelten neben einer Guten Herstellungspraxis genaue Vorschriften für die Verwendung der Zutaten und zugelassenen Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die in den Anhängen der Verordnung in sogenannten Positivlisten geregelt sind. Für verarbeitende Betriebe ist insbesondere der Anhang VIII Abschnitt A (Lebensmittelzusatzstoffe), Abschnitt B (Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse) sowie Anhang IX (Nichtbiologische/nichtökologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs) der EU-Öko-Verordnung 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 Artikel 63 sowie Artikel 66 der Durchführungsbestimmungen 889/2008. Nach erfolgreichem Abschluss einer Inspektion durch die Kontrolle wird eine Bescheinigung (Zertifikat) ausgestellt, das dem Unternehmen bestätigt, dass die gesetzlichen Vorschriften umgesetzt werden.

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).

Begleiten Sie dort auch die virtuelle Bäckerkontrolle durch den PRÜFVEREIN VERARBEITUNG e.V.

⇒ [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) / Verarbeiter / Grundlagen / Kontrolle / Virtuelle Kontrollgänge durch Bio-Betriebe

## Grundvoraussetzungen im Betrieb

---

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

## Erstkontrolle

---

Bevor der Betrieb seine Produkte mit Hinweisen auf den ökologischen Landbau vermarkten darf, muss eine erfolgreiche Erstkontrolle durch die Kontrollstelle stattfinden. 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 (CCP's)
- Maßnahmeplan zur Einhaltung der Anforderungen der Verordnung
- ggf. Liste der Lohnauftraggeber
- ggf. Liste der Lohnverarbeiter / Subunternehmen
- Grundrissplan der Betriebseinheiten

## **Jährliche Routinekontrolle**

---

Die Kontrolltermine werden durch die beauftragten Inspektoren direkt mit Ihnen vereinbart.

Folgende Dokumente sollten Sie zur Inspektion bereithalten:

- aktuelles Produktsortiment
- Rezepturen
- Zusicherungserklärungen zur Gentechnikfreiheit relevanter Zusatzstoffe/Hilfsstoffe
- Lieferantenliste und aktuelle Bescheinigungen (Zertifikate) der Lieferanten
- Kundenliste
- Mengenflussnachweise / Produktionstagebuch
- Regal- und Produktetiketten
- Belege für Wareneingang, Warenausgang und Inventur

## **Zertifizierung**

---

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

## **Zulässige Zutaten / Zusatzstoffe / Hilfsstoffe – Positivlisten des Anhang VIII Abschnitt A und B und Anhang IX**

---

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 IX der EU-Öko-Verordnung bis max. 5 % in Öko-Produkten eingesetzt werden. Es handelt sich dabei um Zutaten, die in der EU nicht in ausreichender Menge ökologisch erzeugt werden und nicht aus Drittländern ausgeführt werden können. Wird der Anteil von 5 % überschritten, muss die Bio-Deklaration geändert werden. Die Liste der zulässigen konventionellen Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs wird fallweise aktualisiert und dem Marktangebot angepasst.

Zulässige Zusatzstoffe und Hilfsstoffe sind im Abschnitt A und B des Anhang VIII geregelt. Für die Herstellung von ökologischen Brot- und Backwaren zugelassen sind:

- Salze, die allgemein bei der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden. Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) als Rieselhilfe.
- ökologischer Sauerteig aus betriebseigener Führung mit Anstellsauer als Starterkultur, ökologisches Backferment auf der Basis von Getreide, Leguminosenmehl und Honig
- Hefe, gentechnikfrei oder Bio-Hefe
- Weinstein saures 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)
- Speisegelatine, Agar-Agar (E 406), Pektin, nicht modifiziert (E 440 i), Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412)
- Natriumhydroxid (E 524, zur Oberflächenbehandlung von Laugengebäck)
- natürliche Aromen oder natürliche Aromaextrakte
- Trennmittel/Trennwachse mit folgenden Bestandteilen: pflanzliche Öle, Bienenwachs, Carnaubawachs

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:

Prüfverein Verarbeitung ökologische Landbauprodukte e.V.

Bahnhofstr. 9

76137 Karlsruhe

Tel.: 0721-626840-0 Fax: 0721-626840-22

kontakt@pruefverein.de - [www.pruefverein.de](http://www.pruefverein.de)