

# Leitfaden für die Kontrolle durch den Prüfverein Verarbeitung e.V. nach den Rechtsvorschriften zum Ökologischen Landbau

## - Kontrollpflichtige Tätigkeiten im Einzelhandel -

### EG-Öko-Verordnung - Verordnungstext im Internet unter:

[www.verbraucherministerium.de](http://www.verbraucherministerium.de) / Landwirtschaft / Ökologischer Landbau / Rechtsgrundlagen / EG-Öko-BasisVO

In der europäischen Union sind die Begriffe "Bio" und "Öko" (sowie die entsprechenden Bezeichnungen in den Landessprachen) bei Lebens- und Futtermitteln gesetzlich geschützt. Die EG-Öko-Verordnung 834/2007 mit ihren Folgeverordnungen liefert hierzu die gesetzliche Grundlage. Darin werden alle Herstellungsstufen von Bio-Produkten von der Erzeugung bis zur Abgabe an den Endverbraucher genau geregelt. Jeder Verarbeitungsbetrieb, der Bio-Waren herstellt und kennzeichnet muss die verordnungsgemäße Arbeitsweise von einer unabhängigen Öko-Kontrollstelle zertifizieren lassen. Das gilt auch für den Internet-Handel und andere Handelsbetriebe. Nur der reine Einzelhandel mit einer direkten Abgabe an den Endverbraucher ist von der Kontrollpflicht ausgenommen.

### Wann ist ein Einzelhandel kontrollpflichtig?

Die folgenden Tätigkeiten fallen unter die Definition von „Verarbeitung“ und lösen deshalb eine Kontrollpflicht aus:

- Verarbeitung und/oder Etikettierung von Lebensmitteln: z.B. Verpacken und Etikettieren von Käse für die Selbstbedienung, Präsentation von Obst und Gemüse mit eigenen Gebinden und Etiketten sowie offenes Angebot von Backwaren, Fleisch und Wurst;
- Lagerung außerhalb des Einzelhandelsunternehmens (nicht innerhalb der Betriebsstätte);
- Internethandel;
- Abo-Kisten-Service;
- Herstellen lassen und Inverkehrbringen einer Eigenmarke;
- Anbieten von zubereiteten Speisen und Getränken als Außer-Haus-Verpflegung oder Catering oder im Bistro/Stehkaffee.

### Der Kontrolle unterliegen nur die kontrollpflichtigen Tätigkeiten, nicht der allgemeine Einzelhandel!

Mit den Informationen des PRÜFVEREIN VERARBEITUNG e.V. 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. Nach erfolgreichem Abschluss einer Inspektion wird eine Bescheinigung (Zertifikat) ausgestellt, das dem Unternehmen bestätigt, dass die gesetzlichen Vorschriften umgesetzt werden.

Viele nützliche Informationen für die Verarbeitung und Kontrolle von Bio-Produkten finden Sie im Informationsportal Ökolandbau der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE):  
**[www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)**

Begleiten Sie dort die virtuellen Kontrollen durch den PRÜFVEREIN VERARBEITUNG e.V.

⇒ **[www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)** / Verarbeiter / Grundlagen / Kontrolle / Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung / Virtuelle Kontrollgänge durch Bio-Betriebe

## Grundvoraussetzungen im Betrieb

---

- Getrennte Lagerung von Bio- und konventionellen Rohstoffen und Fertigerzeugnissen
- Eindeutige Kennzeichnung der Bio-Ware im Betrieb (während der gesamten Produktionskette vom Lager bis zum Verkauf)
- Biologische und konventionelle Erzeugnissen müssen bei der Verarbeitung zeitlich oder räumlich getrennt werden

- Trennung im Verkaufsraum und eindeutige Kennzeichnung des Bio-Sortiments in den gesamten Verkaufsunterlagen (Produktetiketten, Sortiments- und Preislisten, Speisekarten, Info- und Werbematerial)

### **Erstkontrolle**

---

Im Rahmen der Erstkontrolle werden die Voraussetzungen und Maßnahmen geprüft und festgelegt, die einer verordnungskonformen Durchführung der kontrollpflichtigen Tätigkeiten zugrunde liegen.

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) sowie Maßnahmen zu deren Beherrschung
- 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.

Bei Bistro/Außer-Haus-Verpflegung kann die Kontrolle dieser Tätigkeiten auch in einem unangekündigten Kontrollverfahren durchgeführt werden (wird im Zuge der Erstkontrolle festgelegt).

Folgende Dokumente sollten Sie zur Inspektion bereithalten:

- aktuelles Produktsortiment
- ggfs. Rezepturen
- ggfs. Zusicherungserklärungen zur Gentechnikfreiheit konventioneller Zusatzstoffe/Hilfsstoffe
- Lieferantenliste und aktuelle Lieferantenzertifikate
- Kundenliste (nur von gewerblichen Abnehmern/Wiederverkäufern)
- Mengenflussnachweise / Produktionstagebuch
- Produktetiketten / Kennzeichnungsmaterial / Speisepläne
- Inventurdaten
- Belege für Wareneingang und Warenausgang

### **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 EG-Öko-Verordnung eine Bescheinigung (Zertifikat) ausgestellt. Dieses dient zur Weitergabe an Abnehmer oder gewerblicher Kunden und zum Aushang im Ladengeschäft.

Prüfverein Verarbeitung  
ökologische Landbauprodukte e.V.  
Bahnhofstr. 9  
76137 Karlsruhe  
Tel.: 0721-626840-0  
Fax: 0721-626840-22  
kontakt@pruefverein.de  
www.pruefverein.de