

# KONTROLLVEREIN

## Verarbeitungsbetriebe

Februar 2017

### Wichtige Informationen

Karlsruhe im Februar 2017

Sehr geehrte Damen und Herren,

**nachfolgend haben wir zu Ihrer Erinnerung nochmals besonders wichtige Informationen zusammengestellt.**

Mit freundlichem Gruß

KONTROLLVEREIN ÖKOLOGISCHER LANDBAU e.V.

*Matthias Nein*

### Abschlusskontrollen

Die Kontrollbehörden haben die Kontrollstellen verpflichtet, bei Betrieben, die den Kontrollvertrag kündigen, eine Abschlusskontrolle durchzuführen, um die zwischen der letzten Betriebskontrolle und dem Kündigungstermin entstehende Kontrolllücke zu schließen. Solche zusätzlichen Inspektionen müssen wir den Betrieben dann zusätzlich in Rechnung stellen.

**Bitte teilen Sie uns deshalb bereits zu Beginn des jeweiligen Jahres, zu dessen Ende Sie den Kontrollvertrag kündigen wollen, diese Kündigungsabsicht mit.**

Bitte beachten Sie aber, dass auch für den Handel mit bereits abgefüllten/abgepackten und etikettierten Öko-Produkten weiterhin eine Kontrollpflicht besteht (Ausnahme: Nur Ab-Hof-Verkauf an Endverbraucher).

### Häufige Abweichungen in den Vorjahren

- Verarbeitung von Bio-Produkten bei **Subunternehmern**, die der Kontrollstelle **nicht zuvor gemeldet** waren.
- Fehlende **Wareneingangskontrollen** (beim Zukauf von Öko-Rohstoffen, -Zutaten, - Handelsprodukten)
- **Verwendung unzulässiger konventioneller Zutaten** (z.B. konv. Pfeffer bei Bio-Wurst; Bärlauch aus nicht zertifizierter Wildsammlung bei Bio-Käse, Wurstlake mit konv. Agrarzutaten etc.)
- **Unzutreffende Bio-Kennzeichnung beim Umpacken** von konventionellen Erzeugnissen oder von Umstellungsprodukten.

### Wichtige Meldepflichten

Die nachfolgend genannten Sachverhalte müssen uns umgehend und nicht erst bei der nächsten Betriebsinspektion gemeldet werden:

- **Wesentliche betriebliche Veränderungen:**
  - **neue Subunternehmer !!**
  - **neue Produkte/ Rezepturen**
  - **neue Produktionszweige**
  - **neue Rechtsform**, neue verantwortliche Personen
  - **neue Räumlichkeiten** (Lager, Verarbeitungsstätten)
- **Verdachtsmomente**, dass ein von Ihnen hergestelltes oder zugekauftes Produkt, das mit Bio-Hinweisen ver-

marktet werden soll, den Vorschriften für die ökologische Produktion **nicht** genügt (Artikel 91, VO (EU) Nr. 889/2008).

### Vorbereitung der Betriebsinspektion

Bitte achten Sie darauf, dass Sie zum vereinbarten Zeitpunkt der Inspektion persönlich anwesend sind und dass die genannten **Unterlagen vollständig vorliegen** und sich nicht bei Steuerbüros oder externen Betriebsstätten befinden, insbesondere:

- **„Betriebsbeschreibung Jahresdaten“**  
(Formular wird Ihnen alljährlich zugesandt)
- **Lieferantenliste**  
sowie **Kopien der Bio-Bescheinigungen** gemäß Art. 29 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 834/2007 für jeden Lieferanten
- **Rechnungen / Lieferscheine über den Wareneingang** mit einem Vermerk über die durchgeführte **Wareneingangsprüfung**
- **Sortimentsliste, Werbematerialien**
- **Musteretiketten**
- **Rezepturen**  
mit Angabe aller verwendeten Zutaten mit Nennung des Anerkennungsstatus sowie aller Verarbeitungshilfsstoffe
- **Produktionstagebücher**
- Dokumente über die **Warenabgabe und -rücknahme** bei der Beauftragung von **Subunternehmern**
- **Rechnungen / Lieferscheine über den Warenausgang**
- **Abnehmerliste** (Wiederverkäufer)
- Dokumente über die **betriebsinterne Qualitätssicherung**
- Dokumentation der **Reinigung von Anlagen**, wenn auch konventionelle Erzeugnisse aufbereitet werden
- Bei kritischen Substanzen **GVO-Freiheitserklärung** (z.B. bei Enzymen wie Lab, Vitaminen etc.):  
Lebensmittel sowie Mikroorganismen müssen, falls sie aus GVO stammen oder daraus hergestellt sind, klar gekennzeichnet sein. Hier reicht es deshalb aus, das Etikett bzw. die Verpackung aufzubewahren.  
Als Öko-Produkte zugekaufte Agrarprodukte gelten als GVO-frei.
- **Finanzbücher und letzter Buchführungsabschluss**  
gemäß Artikel 66 der VO (EU) Nr. 889/2008 müssen auch Finanzbücher vorgelegt werden, die Auskunft über den Betriebsmittel- und Handelswarenzukauf sowie über den Warenverkauf geben.

Bitte prüfen Sie auch, ob alle **Auflagen des Vorjahres** (siehe „Auswertungsschreiben 2016“) erfüllt und die unter dem Punkt „nachzureichende Unterlagen“ genannten Dokumente bereits an uns gesendet wurden.

**Die Kontrollbehörden haben darauf hingewiesen, dass**

- 1) die **Inspektion wiederholt werden muss, wenn wesentliche Unterlagen nicht vorliegen.**
- 2) **bereits vereinbarte Inspektionstermine nur aus wichtigen Gründen abgesagt werden dürfen**

### Wareneingangskontrolle von zentraler Bedeutung

Bereits bei der **Annahme** von Erzeugnissen (Zutaten für die Verarbeitung, Handelswaren) muss eine sorgsame Prüfung erfolgen, ob es sich hierbei tatsächlich um Bio-Erzeugnisse handelt. **Das Ergebnis dieser Prüfung ist** (z.B. als ✓ mit Namenskürzel auf dem Lieferschein) **zu vermerken**.

Nicht ausreichend gekennzeichnete Produkte gelten als konventionelle Erzeugnisse und können nicht in der ökologischen Betriebseinheit verwendet bzw. nicht mit Öko-Hinweis vermarktet werden.

### Mindestanforderungen bei der Wareneingangskontrolle bei Bio-Produkten:

1. **Angaben auf dem Etikett stimmen mit den Angaben auf den Begleitpapieren** (Rechnung, Lieferschein) **überein**.
2. **Auf Rechnung /Lieferschein**
  - ist das Produkt **als Bio-Produkt gekennzeichnet**
  - und die **Codenummer der Kontrollstelle des Lieferanten** angegeben
3. Eine Kopie der **Bescheinigung** nach Artikel 29 der VO EU Nr. 834/2007 **des Lieferanten** liegt vor

### Datenbank für Bio-Betriebe

Unter <http://www.oeko-kontrollstellen.de/suchebiounternehmen/SuchForm.php> sind mittlerweile alle Öko-Betriebe in Deutschland abrufbar. Über die Datenbank kann geprüft werden, ob der Lieferant dem Kontrollverfahren untersteht und eine Bescheinigung nach Artikel 29 der VO EU Nr. 834/2007 ausgedruckt werden, die Hinweise über die zertifizierten Bereiche gibt.

In der Datenbank <https://www.bioc.info/> können zudem auch Bio-Betriebe in anderen Ländern wie Österreich, der Schweiz, Luxemburg und Italien gesucht werden.

### Kennzeichnung

#### Mindestanforderungen an eine Bio-Kennzeichnung sind:

1. **Produktbezogener Bio-Hinweis** (bei vorverpackten Öko- Lebensmitteln ist das EU-Bio-Logo verpflichtend!) **und**
  2. Angabe der **Codenummer der Kontrollstelle**
  3. **Zudem muss eine Kopie der Bescheinigung nach Artikel 29 der VO EG Nr. 834/2007 des Lieferanten vorliegen. Auch der Handelsbetrieb, über den die Öko-Ware bezogen wird, muss dem Kontrollverfahren unterstehen!**
- Der produktbezogene Bio-Hinweis sowie die Codenummer der Kontrollstelle des Lieferanten müssen auch auf den Rechnungen und Lieferscheinen angegeben werden.**

#### Mindestvoraussetzungen bei allen Formen einer Öko-Kennzeichnung sind:

- Alle verwendeten Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Aromen usw. müssen der EG-Öko-VO entsprechen.
- Es darf nicht die gleiche Zutat konventionell und in Öko-Qualität im Produkt enthalten sein.
- Alle Öko-Zutaten müssen in der Zutatenliste als solche gekennzeichnet werden („Sternchenkennzeichnung“). Auch dann, wenn das Produkt nur Öko-Zutaten enthält.
- Die Codenummer der Kontrollstelle (z.B. DE-ÖKO-022) des jeweiligen **letzten Verarbeiters** (z.B. Abpacken, Etikettieren) ist anzugeben.

**Sonderbestimmungen** gelten bei der Kennzeichnung von: **Wild, Wildfisch** und bei der **Außerhaus-Verpflegung bzw. Gastronomie**. In entsprechenden Fällen halten Sie bitte direkt mit uns **Rücksprache**.

### Öko-Kennzeichnung in der Verkehrsbezeichnung

ist nur unter folgenden Bedingungen möglich:

- **konventionelle** Agrarzutaten dürfen **nur dann** enthalten sein, wenn diese in **Anhang IX** der VO (EU) Nr. 889/2008 **gelistet** sind (enthält ganz wenige Ausnahmen von offenkundig nicht in Öko-Qualität erhältlichen Agrarprodukten).
- **zudem** müssen mindestens 95% der Agrarzutaten Öko-Erzeugnisse sein (enthält ein Produkt dagegen weniger als 95 % Öko-Agrarzutaten, so ist grundsätzlich nur eine eingeschränkte Kennzeichnung einzelner Zutaten im Zutatenverzeichnis möglich).
- alle Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe müssen dem Anhang VIII der VO (EU) Nr. 889/2008 entsprechen;

Bei der Kennzeichnung sind anzugeben:

- **EU-Gemeinschaftslogo** mit **Codenummer der Kontrollstelle** und **Ort der Erzeugung der Agrarrohstoffe**. (siehe Ausführungen nächste Seite).  
Es ist jeweils die Codenummer der Kontrollstelle des Unternehmens anzugeben, das die letzte kontrollpflichtige Tätigkeit (z.B. Abpacken, Etikettieren) durchführt (für von uns zertifizierte Betriebe DE-ÖKO-022) und
- im **Zutatenverzeichnis** welche Zutaten aus ökologischer Erzeugung stammen (Sternchenkennzeichnung).

### Öko-Kennzeichnung einzelner Zutaten nur im Zutatenverzeichnis

ist möglich, wenn

- **alle** Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe dem Anhang VIII der VO EG Nr. 889/2008 entsprechen;

Bei der Kennzeichnung sind anzugeben:

- die **Codenummer der Kontrollstelle** - jedoch **nur im Zusammenhang mit dem Zutatenverzeichnis!!** - des Unternehmens, das die letzte kontrollpflichtige Tätigkeit (z.B. Abpacken, Etikettieren) durchführt,
- im **Zutatenverzeichnis** welche Zutaten aus ökologischer Erzeugung stammen (Sternchenkennzeichnung).
- der **Gesamtanteil der Öko-Zutaten**, bezogen auf alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs.

### Kennzeichnung von Umstellungsprodukten

ist nur möglich

- bei **pflanzlichen** Erzeugnissen (Ernte frühestens 12 Monate nach Umstellungsbeginn)
- bei Verwendung nur **einer** pflanzlichen Zutat **landwirtschaftlichen** Ursprungs (also nur bei Monoprodukten!) Eine Kennzeichnung als Umstellungsprodukt ist z.B. nicht möglich bei Brot aus U-Weizen + Öko-Saaten)

Kennzeichnung nur möglich mit:

- **dem folgenden Wortlaut:** „**Erzeugnis aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau**“ wobei dieser Hinweis hinsichtlich Farbe, Größe, Schrifttyp nicht stärker hervortreten darf als die Verkehrsbezeichnung!
- Codenummer der Kontrollstelle

Die Verwendung des **EU-Gemeinschaftslogos** (und des Bio-Siegels) ist hier **nicht** zulässig!

## EU Bio-Logo

Seit dem 1.7.2010 ist die Verwendung des EU Bio-Logos verpflichtend auf allen vorverpackten Lebensmitteln vorgeschrieben, die mit Öko-Hinweis in der Verkehrsbezeichnung gekennzeichnet werden.

**Keine** Verwendung des EU-Bio-Logos darf erfolgen:

- bei Erzeugnissen, bei denen ein Öko-Hinweis nur in der Zutatenliste zulässig ist,
- bei Umstellungsprodukten,
- bei Wein vor der Ernte 2012  
(Es sei denn die Herstellung erfolgte bereits nachweislich nach der neuen Öko-Kellerrichtlinie)
- bei Lebensmitteln mit Hauptzutaten aus der Jagd oder Wildfischerei.

Die **Codenummer** der Kontrollstelle muss **im selben Sichtfeld wie das Logo** und der **Ort der Erzeugung** der landwirtschaftlichen Rohstoffe muss **unmittelbar unter die Codenummer** angegeben werden! Mögliche Formen:

- „EU-Landwirtschaft“ oder
- „Nicht-EU-Landwirtschaft“ oder
- „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“.

Sind mindestens **98 Gewichtsprozent** aller landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe, aus denen sich das Erzeugnis zusammensetzt, in demselben Land erzeugt worden, so kann die oben genannte Angabe auch durch die Angabe dieses Landes ersetzt werden, z.B.:

- „Deutschland Landwirtschaft“ oder  
„Deutsche Landwirtschaft“



DE-ÖKO-022  
Deutsche Landwirtschaft

Das EU-Bio-Logo kann im Internet unter:

[https://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo\\_de](https://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo_de)

herunter geladen werden. Auf dieser Internetseite steht das Logo in verschiedenen Dateiformaten zur Verfügung. Ebenfalls auf dieser Seite finden Sie ein Handbuch zur Verwendung des EU-Bio-Logos. Dort werden die Gestaltungsmöglichkeiten grafisch dargestellt.

Bei Fragen bezüglich der Gestaltung und der Verwendung des Gemeinschaftslogos wenden Sie sich bitte direkt an uns.

## Rezepturprüfung

Rezepturangaben müssen grundsätzlich alle eingesetzten Produkte (Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe etc.) mit Angabe der verwendeten Mengen enthalten; bei Agrarzutaten ist zudem der Anerkennungsstatus anzugeben.

Bitte prüfen Sie insbesondere alle neuen bzw. veränderten Rezepturen! In Zweifelsfällen halten Sie bitte vor der Produktion mit uns Rücksprache.

Bitte legen Sie bei den Inspektionen jeweils die aktuelle Rezeptursammlung vor.

## Berechnung der Agrarzutaten

Eine Öko-Kennzeichnung in der Verkehrsbezeichnung von Lebensmitteln ist möglich, wenn unter anderem mindestens 95 Gewichtsprozent der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs ökologisch sind (und die bis zu 5 % konventionelle Agrarzutaten im Anhang IX der VO (EU) Nr. 889/2008 gelistet sind).

Seit dem **31.12.2013** werden **Hefe und Hefeprodukte** zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet und sind somit **bei der Berechnung der „95%-Produkte“ zu berücksichtigen**.

**Diese Regelung galt bereits für:**

- E 160 b Annato, Bixin, Norbixin
- E 306 Stark tocopherolhaltige Extrakte
- E 322 Lecithin
- E 392 Extrakt aus Rosmarin
- E 410 Johannisbrotkernmehl
- E 412 Guarkernmehl
- E 414 Gummi arabicum
- E 440 (i) Pektin

## Subunternehmer

Bei der Vergabe von Verarbeitungstätigkeiten an Dritte ist grundsätzlich anzustreben, Subunternehmer zu beauftragen, die **selbst öko-zertifiziert** sind.

Entscheidend ist, dass

(1.) Ihnen eine entsprechende Bescheinigung nach Artikel 29 der VO EG Nr. 834/2007 des Subunternehmers vorliegt (die Bescheinigung muss den Tätigkeitsbereich als öko-zertifiziert ausweisen!) und

(2.) auf den Lieferscheinen, die die Warenrücknahme begleiten, Bio-Hinweise zum Produkt und die Codenummer der Kontrollstelle des Subunternehmers angegeben sind.

Ist dies nicht der Fall, handelt es sich bei der zurückgenommenen Ware rechtlich um konventionelle Produkte!

Eine Einbeziehung von Subunternehmern, die **nicht selbst öko-zertifiziert** sind, in das Kontrollverfahren über den Auftraggeber ist nur dann möglich, wenn:

- der Auftraggeber selbst vollumfänglich für die VO-konforme Verarbeitung verantwortlich ist! Er muss deshalb den gesamten Verarbeitungsprozess ausreichend durchschauen und überprüfen. Bei komplexeren Verarbeitungsbereichen wie der Herstellung von Backwaren, Wurst oder Futtermittelmischungen ist dies i.d.R. **nicht** der Fall und
- der Subunternehmer **nicht** unter eigenem Namen Bio-Produkte vermarktet und
- der Subunternehmer **nicht** selbst den Rohwareneinkauf (insbesondere bei Öko-Agrarzutaten) vornimmt und
- der Umfang und die Häufigkeit der Tätigkeit **gering** sind.

In vielen Fällen ist es somit notwendig, dass sich das Subunternehmen bzw. der Lohnverarbeiter selbst direkt öko-zertifizieren lässt. Wenn der Subunternehmer für mehrere Bio-Betriebe tätig ist, ist eine eigenständige Zertifizierung i.d.R. auch weniger aufwendig!

## Dokumentationsanforderungen bei Subunternehmern

Folgende Unterlagen müssen vorliegen:

- Aktuelle **Bescheinigung** nach Artikel 29 der VO EG Nr. 834/2007 des Subunternehmers.  
Der Subunternehmer muss auch für den betreffenden **Produkt- bzw. Verarbeitungsbereich** zertifiziert sein! (Bei nicht selbst zertifizierten Subunternehmern siehe unter „Anforderungen bei nicht selbst zertifiziertem Subunternehmer“.)
- **Warenbegleitpapiere** / Lieferscheine / Rechnungen mit folgenden Angaben:
  - a) Code-Nr. der Kontrollstelle und
  - b) produktbezogener Bio-Hinweis
  - c) Chargennummer (z.B. Ohrmarkennummer der verarbeiteten Tiere oder Datum der Warenanlieferung oder Datum der Verarbeitung etc.)

## Anforderungen bei nicht selbst zertifiziertem Subunternehmer

Folgende Anforderungen entstehen bei der Vergabe von Tätigkeiten an einen nicht-öko-zertifizierten Subunternehmer:

- **Warenanlieferung an den Subunternehmer:**  
Alle Rohstoffe (ggf. auch Zutaten und Zusatzstoffe) werden vom Auftraggeber geliefert. Die Lieferungen werden von ihm dokumentiert.  
Die Lieferscheine enthalten folgende Angaben:
  - Name, Anschrift des Eigentümers der Ware,
  - Codenummer der Kontrollstelle des Auftraggebers
  - Name und Anschrift des Verarbeiters
  - Produktbezeichnung mit Bio-Hinweis und Mengenangaben (z.B. 3,5 to Bio-Dinkel im Spelz)
  - ggf. Chargennummer der Partie
- **Lagerung beim Subunternehmer:** Alle Rohstoffe / Zutaten / Zusatzstoffe werden vom Auftraggeber kurzfristig zur Verarbeitung angeliefert. Zwischen den Verarbeitungsterminen findet in der Regel keine Lagerung der verwendeten Rohstoffe/Zutaten/Zusatzstoffe beim Subunternehmer statt.
- **Kennzeichnung von Partien beim Subunternehmer:** Eine eindeutige Identifizierung der Erzeugnisse des Auftraggebers ist jederzeit gewährleistet (Warenannahme, Lager, Verarbeitung, Warenabgabe), so dass eine Verwechslung und / oder eine Vermischung mit den Erzeugnissen anderer Unternehmen sicher ausgeschlossen werden kann.
- **Rezepturen:** Dem Auftraggeber liegen zu allen Produkten aktuelle Rezepturen vor. Diese geben alle verwendeten Zutaten und Hilfsstoffe sowie bei Agrarprodukten deren Bio-Status wieder.
- **GVO-Freiheit:** Für eingesetzte Substanzen wie Enzyme, Lab, Vitamine etc. liegen GVO-Freiheitserklärungen der Hersteller vor (gemäß Anhang XIII der VO (EU) Nr. 889/ 2008). Anmerkung: Futter-, Lebensmittel sowie Mikroorganismen müssen - falls sie aus GVO stammen oder daraus hergestellt sind - auf dem Etikett entsprechend gekennzeichnet sein. Hier reicht es deshalb aus, das Etikett bzw. die Verpackung aufzubewahren.
- **Verarbeitungsprozess:** Lagerung und Verarbeitung der Bio-Produkte erfolgt räumlich oder zeitlich getrennt von konventionellen Produkten.
- **Reinigung:** Die Verarbeitung erfolgt erst nach einer gründlichen Reinigung der Produktionsanlage. Die Durchführung der Reinigung wird dokumentiert.
- **Warenrücknahme vom Subunternehmer:**  
Alle im Rahmen der Subunternehmertätigkeit hergestellten / verarbeiteten Produkte (sowie alle entsprechenden Verpackungsmaterialien / Etiketten mit Bio-Hinweis) werden von dem Auftraggeber zurückgenommen. Art und Menge der zurückgenommenen Produkte werden auf Lieferschein / Rechnung dokumentiert.  
Die Lieferscheine enthalten folgende Angaben:
  - Name, Anschrift des Verarbeiters
  - Name und Anschrift des Auftraggebers
  - Codenummer der Kontrollstelle des Auftraggebers
  - Produktbezeichnung mit Bio-Hinweis und Mengenangaben (z.B. 3,5 to Bio-Dinkel im Spelz)
  - ggf. Chargennummer der Partie
- **Anwesenheit des Auftraggebers:** Der Auftraggeber bzw. ein Betriebsangehöriger des Auftraggebers ist während des gesamten Verarbeitungsvorgangs regelmäßig anwesend und kann sicherstellen, dass die gesamte Verarbeitung den Vorgaben der EG-ÖKO-VO entspricht.

## Beauftragung eines neuen Subunternehmers

Soll ein neuer Subunternehmer beauftragt werden, sind (mindestens 14 Tage vor einer ersten Beauftragung) folgende Unterlagen und Informationen der Kontrollstelle zu übermitteln:

- Aktuelle **Bescheinigung** nach Artikel 29 der VO EG Nr. 834/2007 des Subunternehmers
- Ggf. aktuelle **Rezepturen** mit Mengenangaben und Anerkennungsstatus der einzelnen Zutaten
- Ggf. **Musteretiketten** (den Rezepturen entsprechend)

Zusätzlich bei einem **nicht selbst zertifizierten** Subunternehmer:

- **Formular „Betriebsbeschreibung Subunternehmer“**, von Ihnen und Ihrem Subunternehmer ausgefüllt und unterschrieben (Formular bitte bei uns anfordern)
- **Gebäudeplan** der relevanten Betriebsstätten des Subunternehmers.

## Pflicht zur Minderung von Kontaminationsrisiken

Öko-Betriebe müssen in der gesamten Produktionskette Vorkehrungen zur Minderung des Risikos einer Kontamination durch unzulässige Erzeugnisse oder Stoffe treffen.

Dies gilt insbesondere für Betriebe die auch **konventionelle Erzeugnisse produzieren bzw. verarbeiten** oder entsprechende **Subunternehmer beauftragen!**

Eine **umfassende Säuberung** entsprechender Maschinen und Einrichtungen vor der Verwendung in der Öko-Produktion ist sicherzustellen und zu dokumentieren! Insbesondere auch bei **Erhitzungs-, Filter-, Förder- und Abfüllanlagen** etc.

## Öko-Kellerwirtschaft

Die Durchführungsbestimmung für die Öko-Weinerzeugung trat zum **1.8.2012** in Kraft und ermöglicht somit ab der Ernte 2012 die direkte Öko-Kennzeichnung von Wein.

Rechtsgrundlage: VO (EU) Nr. 889/2008  
- aktualisiert aufgrund VO (EU) 203/2012 -  
nimmt Bezug auf VO (EG) Nr. 606/2009.

Die entsprechenden Bestimmungen sind - sofern die Verarbeitungsprodukte später mit Öko-Hinweisen vermarktet werden sollen - zusätzlich zu den allgemeinen gesetzlichen Grundlagen des Weinrechtes zu beachten.  
Verbandsrichtlinien sind ggf. zudem zu beachten!

### 1. Keine Verwendung konventioneller Agrarzutaten

Alle Agrarzutaten wie Trauben / Moste / Weine / Süßreserven / Zucker / RTK müssen aus ökologischer Erzeugung stammen.

### 2. Weine aus Umstellungstrauben

können nur dann mit dem Umstellungs-Hinweis vermarktet werden, wenn bei der Weinbereitung **keine zweite Agrarzutat** zugesetzt wird, also keine Anreicherung mit Öko-Zucker stattfindet. **Eine Anreicherung ist nur mit Öko-RTK zulässig. Diese Anforderung gilt nur für Umstellungsprodukte!**

### 3. Gentechnik-Freiheit:

Die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder von aus GVO oder durch GVO hergestellten Erzeugnissen ist nicht zulässig.

Bei Lebensmitteln, Zutaten oder Organismen (z.B. **Hefen, BSA-Kulturen** etc.) ist der Hersteller verpflichtet, auf dem Etikett selbst ggf. einen entsprechenden GVO-Hinweis anzubringen. Als Nachweis der GVO-Freiheit genügt es hier deshalb, wenn Sie das Verpackungsmaterial aufbewahren.

Vor dem Einsatz von **Enzymen, Hefenährstoffen, Ascorbinsäure, Weinsäure** etc. muss dagegen der Winzer zuvor eine **Zusicherung des Herstellers** einholen. Viele namhafte Hersteller haben entsprechende Erklärungen als Download auf ihrer Homepage. Es reicht jedoch nicht aus, wenn diese Erklärungen sich nur auf die Kennzeichnungspflicht genetisch veränderter Lebensmittel beziehen. Wichtig ist, dass sich die Erklärung auch auf die nicht GVO-kennzeichnungspflichtigen Produkte bezieht (wie Enzyme, Hefenährstoffe, etc.) und klarstellt, dass diese **weder „aus“ noch „durch“ GVO hergestellt** wurden sowie dass das Produkt somit gemäß VO 834/2007 im Öko-Landbau eingesetzt werden kann. Eine Mustererklärung (gemäß Anhang XIII VO 889/2008) finden Sie auf unserer Homepage ([www.kontrollverein.de](http://www.kontrollverein.de)) unter Kunden.

#### Die wichtigsten Anforderungen

- **Grenzwerte für Gesamt-Schwefeldioxid (mg/l)**
  - **Rotwein** mit weniger als 2 g RZ: **100 mg/l**
  - **Weißwein** oder **Rosé** mit weniger als 2 g RZ: **150 mg/l**
  - bei **allen anderen Weinen** gelten die weinrechtlichen Werte für konv. Weine **abzüglich 30 mg/l**.

Diese Gesamtschwefeldioxidgehalte dürfen gemäß VO (EG) Nr. 606/2009 zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch nicht überschritten werden.

In Ausnahmeharvesten können die zuständigen Behörden eine Anhebung bis zu den weinrechtlich zulässigen Schwefelgehalten wie bei konv. Weinen zulassen.

- **Behandlungsmittel**

Die **Liste** der bei der Öko-Weinbereitung zugelassenen **Behandlungsmittel** finden Sie auf unserer Homepage unter [http://www.kontrollverein.de/fileadmin/docs/VO-EG-Nr\\_203\\_2012.pdf](http://www.kontrollverein.de/fileadmin/docs/VO-EG-Nr_203_2012.pdf) (siehe Anhang zur VO (EU) Nr. 203/2012).

- **Bio-Rohstoffe**

Die **Rohstoffe** zu folgenden Produkten **müssen, soweit verfügbar, aus Öko-Landbau** stammen:

Tannine, **Speisegelatine**, pflanzliche Proteine aus Weizen oder Erbsen, Hausenblase, **Eieralbumin, Gummiarabicum, Heferindenzubereitungen** und **Hefen**.

Bei Hefen bezieht sich die Verfügbarkeit jedoch auf den jeweils gewünschten individuellen **Hefestamm**. Die Auswahl eines geeigneten Hefestammes obliegt dem Winzer. **Bitte erkundigen Sie sich vor dem Einsatz entsprechender Produkte, ob bereits Produkte mit Öko-Ausgangsstoffen angeboten werden.** Dies ist derzeit bei Speisegelatine, Gummiarabicum, Eieralbumin und Heferindenzubereitungen der Fall!

Eine **Liste** der derzeit am Markt befindlichen bio-zertifizierten Produkte finden Sie auf unserer **Homepage**: [http://www.kontrollverein.de/fileadmin/docs/Weinbehandlungsmittel\\_OEko\\_160908.pdf](http://www.kontrollverein.de/fileadmin/docs/Weinbehandlungsmittel_OEko_160908.pdf)

#### Inaktivierte Hefen sowie Hefeautolysate sind derzeit nicht zulässig

**Zulässig sind derzeit nur Öko-zertifizierte „Heferindenzubereitungen“** gemäß Nummer 15 Anhang 1 A der VO (EG) 606/2009.

(Anmerkung: Früher wurden unter Nummer 15 Anhang 1 A der VO (EG) 606/2009 „Heferindenzubereitungen“ sowohl Heferindenpräparate, inaktivierte Hefen sowie Hefeautolysate subsummiert. Mit der Änderung der VO (EG) 606/2009 durch die VO (EU) Nr. 1251/2013 vom 3.12.2013 wurden **inaktivierte Hefen** sowie **Hefeautolysate** als önologische Behandlungsmittel in eigene Unterpunkte ausgegliedert und sind deshalb – bis zu einer entsprechenden Anpassung der Öko-

Kellerrichtlinie – in der Öko-Weinbereitung derzeit nicht mehr zulässig. Auch dann nicht, wenn sie öko-zertifiziert sind!)

#### Verbotene Verfahren

- **Entschwefelung** durch physikalische Verfahren
- **thermische Behandlung über 70°C**.
- teilweise **Entalkoholisierung**
- Zentrifugierung/Filtration mit Porengrößen < 0,2 Mikrometer
- Konzentrierung durch Kälte
- Elektrodialyse und Kationenaustauscher zur Weinsteinstabilisierung

#### Dokumentation önologischer Maßnahmen

Gemäß Artikel 66 der VO (EG) Nr. 889/2008 ist „**die Art und die Menge** der an die Einheit gelieferten ökologischen Erzeugnisse und gegebenenfalls **aller zugekauften Materialien sowie deren Verwendung** (...)“ zu dokumentieren.

**Daraus ergeben sich vor allem folgende Anforderungen:**

- **Zukaufbelege** für Weinbehandlungsmittel sind zu sammeln
- Werden im Betrieb nicht alle Weine als Öko-Weine ausgebaut und somit auch **nicht-VO-konformen Weinbehandlungsmittel** (z.B. konv. Zucker, PVPP etc.) im Betrieb eingesetzt, so ist eine **detaillierte Dokumentation bezüglich Zukauf und Verwendung dieser Produkte notwendig** (Produkt, Datum, Menge, behandelter Most/Wein)
- Werden im Betrieb **Verfahren** angewendet, die **in der Öko-Weinbereitung nicht zulässig sind** (z.B. physikalische Entschwefelung, Erhitzung > 70 Grad) so sind diese Vorgänge sowie die betroffenen Partien **genau zu dokumentieren**.

Bei der **Maischeerhitzung** sollte grundsätzlich eine **Dokumentation der Temperatur** erfolgen (insbesondere bei der Durchführung durch Subunternehmer).

In allen Fällen ist die Weinbereitung transparent und nachvollziehbar zu dokumentieren. Die Art der Dokumentation ist jedoch frei.

Nicht gemäß der Öko-Kellerrichtlinie erzeugte Weine müssen auch im Lager leicht zu identifizieren sein und sind entsprechend ohne Bio-Kennzeichnung zu vermarkten. Für die Kunden muss der Status der Produkte auch aus Preis- und Angebotslisten jeweils leicht erkennbar sein.

#### Kennzeichnung von Weinen ab 2012

**Ab der Ernte 2012** können entsprechend erzeugte Weine mit einem **direkten Bio-Hinweis** z.B. als **Ökologischer Wein** oder **Öko-Wein**, als **Bio-Wein** oder **Wein aus ökologischem** bzw. **biologischem Anbau** gekennzeichnet werden.

Außer bei Umstellungsweinen (siehe unten) ist hier keine bestimmte Formulierung vorgeschrieben.

Bei **Umstellungsware** ist dagegen nur eine Auslobung in folgender Form zulässig

**„Wein aus der Umstellung  
auf den ökologischen Landbau“  
DE-ÖKO-022.**

Anders lautende Formulierungen sind hier nicht zulässig. **Umstellungsprodukte** dürfen grundsätzlich **nicht** mit dem **EU-Bio-Logo** oder dem **Bio-Siegel** gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnung von U-Ware ist zudem grundsätzlich nur dann zulässig, wenn keine zweite Agrarzutat zum Einsatz kam, also keine Anreicherung durch Öko-Zucker stattfand. Lediglich der Einsatz von Öko-RTK ist hier möglich.

## EU-Bio-Logo

**Ab der Ernte 2012** ist auch bei öko-gekennzeichneten Weinen die Verwendung des EU-Bio-Logos **verpflichtend**.

**Weitere Hinweise finden Sie auf Seite 2 und 3 dieses Schreibens!**

Bei der Herkunftsangabe bei angereicherten Weinen bitte Zucker- bzw. RTK-Herkunft beachten.

Weiterhin ist keine Verwendung des EU-Bio-Logos bei Weinen aus Umstellungstrauben möglich.