



BIOKREIS e.V.

Verband für ökologischen Landbau und gesunde Ernährung

A 1 Ziele

Die Richtlinien „Verarbeitung“ gelten für alle Verarbeiter von Erzeugnissen aus ökologischer Landwirtschaft, die auf vertraglicher Grundlage das Warenzeichen des Biokreis e.V. nutzen. Die Verarbeiter setzen die Bemühungen der ökologisch wirtschaftenden Landwirte fort, die natürlichen Lebensgrundlagen von Pflanze, Tier und Mensch langfristig zu erhalten, d.h. auch die Anwender dieser Richtlinien leisten einen aktiven Beitrag zum Umwelt- und Ressourcenschutz.

Lebensmittel gemäß diesen Richtlinien zeichnen sich durch hohe geschmackliche Qualität sowie hohe Gesundheits-, Ökologie- und Kulturwerte aus. Die Verarbeitungsrichtlinien sollen einen hohen ernährungsphysiologischen und ökologischen Qualitätsstandard des Endproduktes gewährleisten. Gleichzeitig wird eine Sozialverträglichkeit der Handels- und Verarbeitungsschritte mit ökologisch erzeugten Produkten angestrebt.

Mit größtmöglicher Transparenz sollen Verbraucher vor Irreführung und Täuschung geschützt werden. So sind ausschließlich Geräte und Verfahren zu verwenden, die in den Lebensmitteln keine gesundheitlichen Belastungen verursachen und einen möglichst schonenden Umgang mit Umwelt und Ressourcen wie Wasser, Luft und Energieträger gewährleisten und die die Gesundheit der Beschäftigten in der Produktion nicht beeinträchtigen. Die Be- und Verarbeitungsschritte sind gemäß diesen Grundsätzen unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Erkenntnisse zu optimieren.

Diese Richtlinie soll einen hohen ernährungsphysiologischen und ökologischen Qualitätsstandard des Endproduktes gewährleisten. Mit größtmöglicher Transparenz sollen Verbraucher vor Irreführung und Täuschung geschützt werden.

A 2 Grundlagen

Die vorliegenden Richtlinien regeln die Verarbeitung von Erzeugnissen nach den Vorgaben des Biokreis. Grundlagen sind:

die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den Ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel (insbesondere Anhang VI);
alle für die Verarbeitung von Lebensmitteln bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) sowie die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

Neben solchen Betrieben, die ausschließlich Erzeugnisse aus ökologischer Landwirtschaft verarbeiten, gibt es Betriebe, die ein Teilsortiment aus konventionell erzeugten Zutaten herstellen. Solche Betriebe müssen entsprechend der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 eine klare Trennung der konventionellen und ökologischen Zutaten gewährleisten. Das heißt im einzelnen:

- getrennte Bereiche für die Lagerung der Rohprodukte wie verarbeiteten Erzeugnisse aus ökologischem Landbau;
- die Arbeitsgänge müssen in geschlossener Folge für die gesamte Partie durchgeführt werden und räumlich oder zeitlich getrennt von gleichartigen Arbeitsgängen für konventionelle Erzeugnisse erfolgen;
- Arbeitsgänge, die nicht häufig durchgeführt werden, sind innerhalb einer Frist, die mit der Kontrollstelle vereinbart werden kann, im Voraus anzumelden" (Verordnung (EWG) Nr. 2092/91, Anhang III B, Absatz 2);
- es gelten die detaillierten Aufzeichnungspflichten der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (Anhang III B, Absatz 2).

A 3 Geltungsbereich

Diese Richtlinien gelten für alle Verarbeiter, die einen Warenzeichennutzungsvertrag mit dem Biokreis unterhalten. Außerdem Lebensmittel verarbeitende Betriebe und im Sinne dieser Richtlinie Gleichgestellte vertraglich verbunden und/oder als deren Mitglieder zur jeweiligen Zeichennutzung berechtigt sind. Sie gelten ebenfalls für den Lebensmittel verarbeitenden Landwirt.

A 4 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

Zutaten für die Verarbeitung von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau können landwirtschaftlichen oder nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs sein. Nur die für die jeweiligen Produktgruppen genannten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe (siehe Teil B) dürfen verwendet werden.

Genetisch veränderte Organismen (GVO) und deren Derivate sind mit der ökologischen Wirtschaftsweise unvereinbar. Die Erzeugnisse, die gemäß diesen Richtlinien verarbeitet werden, müssen ohne Verwendung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und/oder GVO-Derivaten hergestellt werden. Ein „GVO-Derivat“ ist jeder Stoff, der aus oder durch GVO erzeugt wird, jedoch keine GVO enthält. „Verwendung von GVO und GVO-Derivaten“ bedeutet die Verwendung derselben als Lebensmittel, Lebensmittelzutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Aromen), Verarbeitungshilfsstoffe (einschließlich Extraktionslösemittel), Futtermittel, Mischfuttermittel, Futtermittel-Ausgangserzeugnisse, Futtermittel-Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe für Futtermittel, bestimmte Erzeugnisse für die Tierernährung, Pflanzenschutzmittel, Düngemittel, Bodenverbesserer, Saatgut, vegetatives Vermehrungsgut und Tiere.

Die Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung sowie die Verarbeitungshilfsstoffe dürfen nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sein.

Erläuterung zu „Genetisch veränderter Organismus“:

Genetisch veränderter Organismus (GVO): jeder Organismus gemäß der Begriffsbestimmung von Artikel 2 der Richtlinie 90/220/EWG des Rates vom 23. April 1990 über die absichtliche Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt. Die Richtlinie 90/220/EWG definiert in Artikel 2: „Für die Zwecke dieser Richtlinie bedeutet: 1. Organismus: jede biologische Einheit, die fähig ist, sich zu vermehren oder genetisches Material zu übertragen. 2. Genetisch veränderter Organismus (GVO): ein Organismus, dessen genetisches Material so verändert worden ist, wie es auf natürliche Weise durch Kreuzen und/oder natürliche Rekombination nicht möglich ist“.

A 4.1 Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die entsprechend der nachfolgenden Prioritätenfolge ausgewählt wurden sowie den jeweiligen produktgruppenspezifischen Richtlinien (siehe Teil B) und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Verarbeitung von Lebensmitteln genügen. Die Auswahl der Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung richtet sich an nachstehender Prioritätenfolge aus:

Zutaten von anerkannten Biokreis-Betrieben.

Zutaten von Betrieben des ökologischen Landbaus, die in einem der anerkannten Anbauverbände Mitglied sind. Wenn nicht verfügbar, dann

Zutaten ausländischer Herkunft, die nachweislich einem Standard der anerkannten Anbauverbände entsprechen. Wenn nicht verfügbar, dann

Zutaten, die mindestens dem Standard der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 entsprechend produziert worden sind. Wenn nicht verfügbar, dann

Zutaten aus konventionellem Anbau (entsprechend den Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91, Anhang VI, Liste C).

Vor der Verwendung von konventionellen Zutaten (max. 5 %) muss das jeweilige Unternehmen beim Biokreis den Nachweis erbringen, dass die entsprechende Zutat in ökologischer Qualität quantitativ und/oder qualitativ nicht verfügbar ist.

Grundsätzlich sind Produkte mit kurzen Transportwegen und Mehrwegverpackungen zu bevorzugen.

A 4.2 Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung und Verarbeitungshilfsstoffe

Für die Verarbeitung von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau kommen folgende Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung in Frage:

- Die allgemeine Verwendung von Aromen ist nicht zulässig. Ausnahmen bedürfen der Zustimmung durch den Biokreis.
- Trinkwasser und Salz (Speisesalz, jodiertes Speisesalz – als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat und Magnesiumcarbonat zulässig)
- Kulturen von Mikroorganismen
- Enzyme
- Lebensmittelzusatzstoffe
- Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Stammen die Rohstoffe dieser Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung, gilt für die Herkunft die in A 4.1 genannte Prioritätenfolge.

In Teil B ist für die jeweiligen Produktgruppen mit Positivlisten geregelt, welche Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig sind.

Ebenso ist in Teil B für die jeweiligen Produktgruppen mit Positivlisten geregelt, welche Verarbeitungshilfsstoffe zulässig sind.

A 5 Verarbeitung, Lagerung, Abfüllung und Transport

Ziele der Verarbeitung von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau im Sinne dieser Richtlinien sind der weitgehende Erhalt der ernährungsphysiologisch wertvollen Bestandteile und das Erreichen hoher sensorischer Qualität und gesundheitlicher Sicherheit. Es sind nur Geräte und Verfahren zu verwenden, die in den Lebensmitteln keine gesundheitsschädigenden Belastungen verursachen; die einen möglichst schonenden Umgang mit Umwelt und Ressourcen wie Wasser, Luft und Energieträgern gewährleisten; die die Gesundheit der Beschäftigten in der Produktion nicht beeinträchtigen.

Die Be- und Verarbeitungsschritte sind gemäß diesen Grundsätzen unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Erkenntnisse zu optimieren.

Verboten ist die Verwendung von Mikrowellen und ionisierenden Strahlen und gentechnisch veränderten Organismen oder Teilen davon.

Ökologisch erzeugte Produkte sind so zu lagern, abzufüllen und zu transportieren, dass die hierdurch verursachte Qualitätsbeeinträchtigung oder auch Umweltbelastung so gering wie möglich bleibt. Deshalb sind die Transportwege möglichst kurz zu halten. Unverwechselbare Kennzeichnungen bei Lagerung und Transport sind insbesondere bei Betrieben erforderlich, die neben ökologischen auch konventionelle Erzeugnisse lagern, verarbeiten und transportieren. Auf klare Transportetikettierungen ist zu achten.

In Teil B ist geregelt, welche Verarbeitungsverfahren für die jeweiligen Produktgruppen zulässig bzw. nicht zulässig sind.

A 6 Packstoffe, Packmittel, Verpackungen

Bei der Verwendung von Verpackungen für Erzeugnisse aus ökologischem Landbau ist auf den sparsamen Umgang mit Rohstoffen und die Minimierung von Umweltbelastungen durch Herstellung, Benutzung und Entsorgung von Verpackungsmaterialien zu achten. Deshalb ist der Verpackungsaufwand auf die Gewährleistung von hygienischen Ansprüchen und die Erhaltung der gesundheitlichen und sensorischen Qualität der Produkte zu beschränken.

Ökologische Erfordernisse sind bei Marketingentscheidungen vorrangig zu berücksichtigen (Müllvermeidung hat Vorrang vor Müllverwertung). Mehrwegverpackungen werden nur dann nicht verwendet, wenn dies nicht möglich oder nicht sinnvoll ist. Verpackungsmaterialien sollen im Sinne der Müllverwertung stofflich recycelbar sein (z.B. Einstoff- oder trennbare Zweistoffverpackungen).

In Teil B ist mit Positivlisten geregelt, welche Packstoffe, Packmittel und Verpackungen für die jeweiligen Produktgruppen zulässig sind.

A 7 Reinigung und Hygiene

Die Reinigung der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen muss eine einwandfreie Hygiene bei einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit bewirken. Mechanisch-physikalische Verfahren sind einer chemischen Desinfektion vorzuziehen. Bei der Erstkontrolle ist eine genaue Hygiene-Erhebung vorzunehmen, die folgende Aspekte beinhalten sollte:

die zu reinigenden Räume;
Häufigkeit der durchgeführten Reinigungen;
Reinigungsmittel und deren Zusammensetzung;
das für die Reinigung verantwortliche Personal.

Als Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind zugelassen:

Alkohol, Ätzkali, Ätznatron, Branntkalk, Essigsäure, Kali- und Natronseifen, Kalk, Kalkmilch, Milchsäure, Natriumhypochlorid, Natriumcarbonat, Oxalsäure, Peressigsäure, natürliche Pflanzenessenzen, Wasser und Dampf, Wasserstoffperoxid, Zitronensäure, Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Zitzen und Melkgeräte

Im Zweifelsfall sind die Reinigungsverfahren und Reinigungsmittel mit Biokreis abzuklären.

A 8 Schädlingsbekämpfung

Vorbeugende Maßnahmen sind sorgfältig und umfassend anzuwenden, um das Auftreten von Schädlingen zu vermeiden. Wird dennoch ein Befall festgestellt, reichen häufig verstärkte Reinigungsmaßnahmen aus, wenn die Quelle des Befalls rechtzeitig ermittelt und beseitigt werden kann. Sind weitere Bekämpfungsmaßnahmen unvermeidbar, sind mechanisch-physikalische Methoden vorzuziehen. Sind Begasungsmaßnahmen dennoch erforderlich, ist eine Genehmigung beim Biokreis beantragen.

Der Einsatz chemischer Lagerschutzmittel (wie z.B. Ethylenoxid, Methylbromid, Aluminiumphosphid und Lindan) ist verboten. Zugelassene Mittel sind:

Biologische bzw. biotechnische Maßnahmen

Förderung und Einsatz natürlicher Feinde von Krankheitserregern und Schädlingen der Kulturpflanzen, Insektenfallen, mechanische Abwehrmittel, nicht-chemisch-synthetische Abschreckungs- und Vertreibungsmittel

Mittel gegen tierische Schädlinge

Virus-, Pilz- und Bakterienpräparate, Aufbereitung von *Ryania speciosa**, *Derris elliptica**, *Azadirachta indica* (Neem)*, *Pyrethrum*extrakt*, *Quassia amara**, Ölemulsionen, Pflanzenöle, Schmierseifen, Gesteinsmehle, Gelatine, Eisen-III-Phosphat

(* nach Genehmigung durch die zuständige zugelassene Kontrollstelle)

Bei der Schädlingsbekämpfung ist jederzeit auszuschließen, dass die nach den Biokreis Richtlinien hergestellten Produkte direkt oder indirekt mit unerlaubten Mitteln in Berührung kommen.

A 9 Qualitätssicherung und Schadstoffüberprüfung

Im ökologischen Landbau werden Verfahren oder Substanzen, die die Umwelt beeinträchtigen, weitestgehend vermieden. Aufgrund der allgemeinen Umweltbelastung können Schadstoffe jedoch auch in ökologisch erzeugte Produkte gelangen.

Händler und Verarbeiter ökologisch erzeugter Produkte sorgen dafür, dass hinsichtlich Schadstoffen regelmäßig Untersuchungen vorgenommen werden. Untersuchungen auf Erzeugerebene sind in den Erzeugungsrichtlinien geregelt.

A 10 Kennzeichnung

Die Kennzeichnung und die Deklaration der Zutaten haben wahrheitsgemäß, klar und vergleichbar zu erfolgen. Alle Zutaten und Zusatzstoffe, insbesondere solche mit bekannter Unverträglichkeit für bestimmte Personengruppen, sind vollständig, auch bei zusammengesetzten Zutaten, zu deklarieren.

Es ist nicht gestattet, das Biokreis-Warenzeichen auf einem Produkt zu verwenden, das nicht richtliniengemäß erzeugt worden ist.

Die Kennzeichnung mit dem Warenzeichen des Biokreis ist im Zeichennutzungsvertrag in der jeweils gültigen Fassung geregelt.

Grundsätzlich dürfen Erzeugnisse nur als aus Ökologischem Landbau stammend gekennzeichnet werden, wenn alle landwirtschaftlichen Zutaten aus anerkannt ökologischem Landbau stammen. Konventionelle Zutaten dürfen nur dann bis zu 5 Gewichts-Prozent eingesetzt werden, wenn sie nachweislich quantitativ und/oder qualitativ nicht in ausreichender Menge aus ökologischer Erzeugung verfügbar sind (vgl. A 4.1).

Gemäß diesen Richtlinien ist vorgeschrieben, dass auf der Zutatenliste auf dem Waretikett die Rohwaren aus anerkannt ökologischem Landbau gekennzeichnet sind. Die Bestandteile zusammengesetzter Zutaten sind vollständig aufzulisten. Kräuter und Gewürze können mit Sammelbezeichnungen aufgelistet werden.

Den Verarbeitern (Inverkehrbringern), die sich vertraglich der Zulieferungen oder Vorleistungen anderer Unternehmen bedienen, wird im Sinne der Verbraucherinformation die Kennzeichnung "hergestellt von...im Auftrag von..." empfohlen.

A 11 Kontrolle

Die Kontrolle der Betriebe gewährleistet die Einhaltung der Biokreisrichtlinien sowie den gesetzlichen Anforderungen. Sie erfolgt gemäß den vorliegenden Richtlinien.

Der Biokreis setzt voraus, dass die vertragnehmenden Betriebe mindestens einmal jährlich auf die Einhaltung der Richtlinien und Vereinbarungen überprüft werden. Die Kontrolle erfolgt durch eine zugelassene Kontrollstelle, das kontrollierende Personal muss über ausreichende Fachkenntnisse hinsichtlich der Verarbeitung von Erzeugnissen aus Ökologischem Landbau verfügen. Den Kontrolleuren ist uneingeschränkt Zugang und Einsicht in alle relevanten Bereiche des Unternehmens zu gewähren.

Alle Biokreisverarbeiter sind verpflichtet, die für die Kontrolle notwendigen Unterlagen zu führen und dem Biokreis bzw. den mit der Kontrolle Beauftragten zugänglich machen. Der erforderliche vertrauliche Umgang mit sensiblen Informationen zum Vertragsunternehmen ist seitens der Kontrollstelle sicherzustellen.

Die Vorgehensweise bei Richtlinienverstößen ist im Sanktionskatalog des Biokreis festgelegt.

Die nachfolgende Checkliste zum Prüfungsumfang im verarbeitenden Betrieb soll als Orientierung dienen.

- Dokumentation des aktuellen Angebots sowie der Werbemittel und Geschäftspapiere
- Dokumentation der in Verkehr gebrachten Produkte mit Zuordnung und Rezepturen
- Nachweis, Handelszertifikat oder Spezifikation aller Rohstoffe
- Lieferantenliste
- Rezepturen von Halbfertig- und Fertigprodukten
- Dokumentation der verwendeten Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe
- Übersicht über Verarbeitungsverfahren
- Übersicht über Maschinen und Geräte (u.a. Maschinentyp und Funktion)
- Transportmittel und Lager
- Liste der verwendeten Verpackungsmaterialien
- Liste der verwendeten Reinigungsmittel
- Liste der verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel
- Hygienerhebung