Stand März 2026

Allgemeine Richtlinien Verarbeitung und Handel

Gültigkeit besitzt ausschließlich die aktuelle Version der Richtlinien.
Sie ist stets als Download unter **www.biokreis.de** verfügbar.

Allgemeine Richtlinien Verarbeitung und Handel

1. Vorwort 2

2. Geltungsbereich 2

3. Grundlagen 2

4. Vertrags und Kontrollwesen 2

4.1 Lohnverarbeitung 3

5. Nutzung des Biokreis Markenzeichens 3

6. Allgemeine Bestimmungen 3

6.1 Gentechnik 3

6.2 Anthropogene Nanomaterialien 4

6.3 Zutaten 4

6.3.1 Rohstoffbezug 4

6.3.2 Wasser und Salz 4

6.3.3 Mikroorganismen 4

6.3.4 Enzyme 4

6.3.5 Lebensmittelzusatzstoffe 4

6.3.6 Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine 5

6.3.7 Aromen 5

6.4 Lagerung, Transport und Verarbeitung 5

6.5 Dokumentationspflichten 5

6.6 Packstoffe, Packmittel und Verpackungen 5

6.7 Reinigung und Hygiene 6

6.8 Schädlingsbekämpfung 6

1. Vorwort

Die verarbeitenden und handelnden Unternehmen im Biokreis e.V. leisten gemeinsam mit den ökologisch wirtschaftenden Landwirt:innen einen wichtigen Beitrag zum Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen sowie zu deren Erhalt für folgende Generationen. Verarbeitende und handelnde Unternehmen, welche die hier formulierten Biokreis-Richtlinien für Verarbeitung und Handel umsetzen, tragen aktiv zum Umwelt- und Ressourcenschutz bei. Lebensmittel, die gemäß diesen Richtlinien hergestellt werden, zeichnen sich durch einen hohen ernährungsphysiologischen und ökologischen Standard aus. Dabei zielt der Anspruch an die Qualität der Lebensmittel nicht nur auf ihren guten Geschmack, sondern auch auf ihren Mehrwert für Gesundheit, Ökologie und Kultur.
Biokreis-Unternehmen aus dem Bereich Verarbeitung und Handel sorgen für größtmögliche Transparenz und geben Auskunft über ihre Herstellungsprozesse. Dadurch tragen sie dafür Sorge, dass Verbraucher:innen, die Bio-Lebensmittel kaufen, die Herkunft und Herstellungsweise der Produkte nachvollziehen können.

2. Geltungsbereich

Die Biokreis-Richtlinien für Verarbeitung und Handel gelten für alle Unternehmen, welche auf vertraglicher Grundlage das Biokreis-Markenzeichen verwenden und durch Verarbeitung oder Handel (auch Aufbereitung, Verpackung, Kennzeichnung/ Etikettierung o.ä.), mit Erzeugnissen aus ökologischer Landwirtschaft eine Wertschöpfung erzielen.
Neben den allgemeinen Richtlinien für Verarbeitung und Handel sind zwingend die für die jeweilige Produktgruppe geltenden produktspezifischen Verarbeitungsrichtlinien des Biokreis einzuhalten.

3. Grundlagen

Als Grundlage der Biokreis-Richtlinien für Verarbeitung und Handel, sind die gesetzlichen Regelungen zum ökologischen Landbau einzuhalten: die Verordnung (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie alle dazu gehörigen Rechtsakte.
Außerdem gelten alle für die Verarbeitung und den Handel von Lebensmitteln und Futtermitteln bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), die Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (LMKV), die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) sowie die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV). Für die Verwendung von Packstoffen finden auch die VO(EG) Nr. 10/2011 und die Richtlinie 2007/19/EG Anwendung.

4. Vertrags- und Kontrollwesen

Voraussetzung für die Nutzung des Biokreis Markenzeichens, ist die Mitgliedschaft im Biokreis e.V., ein gültiger Biokreis Markenzeichennutzungsvertrag, sowie ein gültiges Biokreis- sowie EU-Öko-Zertifikat.
Unternehmen aus dem Bereich Lebensmittelhandel müssen Mitglied im Biokreis werden und einen Markenzeichennutzungsvertrag unterzeichnen, wenn sie Produkte einer eigenen Handelsmarke[1] unter Verwendung des Biokreis-Markenzeichens in Verkehr bringen.
Unverpackte Biokreis-zertifizierte Waren dürfen ausschließlich von Biokreis-zertifizierten Unternehmen gehandelt werden.
Alle Biokreis-Mitgliedsunternehmen werden einmal jährlichen von ihrer Öko-Kontrollstelle auf die EU-Öko-Verordnung sowie auf den Biokreis-Standard kontrolliert.
Die Vergabe des Biokreis-Zertifikats ist an die richtliniengemäße Herstellung von mindestens einem Produkt gebunden, das unter dem Biokreis-Markenzeichen vertrieben wird. Dies gilt für Neubetriebe (ab 1.4.2022) verpflichtend.
Alle Biokreis Mitgliedsunternehmen sind verpflichtet, die für die Kontrolle notwendigen Unterlagen (siehe 7.5. Dokumentationspflichten) zu führen und dem Biokreis bzw. den mit der Kontrolle beauftragten Personen zugänglich

[1] Handelsmarken sind Markenartikel des Handels, bei denen die Marketingführerschaft beim jeweiligen Handelsunternehmen liegt, und deren Distribution überwiegend auf das betreffende Handelsunternehmen beschränkt ist.

zu machen. Der Biokreis ist berechtigt, alle Daten, die zu Kontrollzwecken und zur Erfassung von Daten, zum Beispiel der Warenströme dienen, vom Mitglied zu erheben, aufzubereiten und zu speichern.
Jedes Mitgliedsunternehmen im Biokreis ist verpflichtet, sich unverzüglich an den Biokreis e.V. zu wenden, wenn:

- es Abweichungen von diesen Richtlinien (Verstöße) befürchtet, oder
- es Grund zur Annahme hat bzw. Zweifel bestehen (Verdachtsfälle), dass Betriebsmittel, Rohstoffe/Waren, Futtermittel, Produkte oder Halbfertigprodukte nicht den gesetzlichen Vorschriften oder den Biokreis-Richtlinien entsprechen, oder in sonstiger Weise nicht verkehrsfähig sind.

Änderungen der Unternehmensadresse, ein Wechsel der Unternehmensleitung und/oder der Kontrollstelle müssen unmittelbar an den Biokreis gemeldet werden.

4.1. Lohnverarbeitung

Vergibt das Mitgliedsunternehmen Arbeitsschritte in der Herstellung/Handel von Biokreis zertifizierten Produkten/Rohstoffen an Dritte, muss das Unternehmen mit dem Subunternehmen einen Lohnverarbeitungsvertrag abschließen. Dieser Vertrag muss sicherstellen, dass die Biokreis Richtlinien umgesetzt werden und deren Umsetzung durch den Biokreis überwacht werden kann.
Der Rohwareneinkauf für die Herstellung von Biokreis-Produkten darf einzig vom Mitgliedsunternehmen getätigt werden.

5. Nutzung des Biokreis Markenzeichens

Die Kennzeichnung von Produkten (Lebensmittel und Futtermittel) mit dem Biokreis Markenzeichen bzw. mit einem Hinweis auf Biokreis, oder die Biokreis Zertifizierung ist ausschließlich auf Grundlage eines gültigen Markenzeichennutzungsvertrages zulässig. Gleiches gilt für die Kennzeichnung von Rohstoffen/Waren als Biokreis zugelassen/freigegeben.
Das Unternehmen ist dazu verpflichtet, Biokreis-zertifizierte Produkte/Waren beim Verkauf auf sämtlichen Geschäftsunterlagen (Rechnungen, Lieferscheine etc.) mit einem Hinweis auf die Biokreis Zertifizierung zu kennzeichnen. Zugelassene/Freigegebene Rohstoffe müssen mit „Biokreis zugelassen" oder „zugelassen für die Biokreis Verarbeitung" gekennzeichnet werden.
Gemäß diesen Richtlinien ist vorgeschrieben, dass Rohwaren aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft auf der Zutatenliste des Warenetiketts entsprechend gekennzeichnet werden. Die Zutaten sind vollständig und entsprechend ihrem Gewichtsanteil zu deklarieren. Die Bestandteile zusammengesetzter Zutaten sind vollständig aufzulisten. Kräuter und Gewürze können mit einer Sammelbezeichnung aufgelistet werden, sofern ihr Anteil am Gesamtgewicht des Endproduktes weniger als 2 % ausmacht.

6. Allgemeine Bestimmungen

6.1. Gentechnik

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und deren Derivate sind mit der ökologischen Wirtschaftsweise unvereinbar. Erzeugnisse, die gemäß den Biokreis-Richtlinien hergestellt werden, müssen ohne Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen 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 und 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 (siehe Verordnung (EU) 2018/848 Art. 11).

6.2. Anthropogene Nanomaterialien

Die Auswirkungen von anthropogenen Nanomaterialien auf die Umwelt und den Menschen sind bisher unzureichend bekannt. Daher ist die Verwendung von anthropogenen Nanomaterialien bei der Erzeugung und Verarbeitung von Biokreis-Produkten nicht zulässig. Dies schließt Verpackungen ein, die Nanomaterialien enthalten. Nanomaterialien sind durch eine sehr geringe Größe (1-300 Nanometer) und ein geändertes Oberflächen-Volumen-Verhältnis gekennzeichnet. Daher können sie neuartige Eigenschaften aufweisen. Durch ihre geringe Größe können sie zudem leichter mit anderen Stoffen reagieren und in Organismen eindringen. Der Biokreis versteht unter Nanomaterialien Substanzen, die bewusst und vorsätzlich durch menschliches Zutun (anthropogen) entworfen, technisch hergestellt oder erzeugt werden, mit dem Ziel, sehr spezifische Eigenschaften zu erhalten, die es ausschließlich im Nanobereich gibt.
Von dieser Definition ausgeschlossen sind natürlich vorkommende Nanomaterialien in der Umwelt (z.B. Vulkanstäube), in Lebensmitteln (z.B. Einfachzucker, Amino- oder Fettsäuren) und unbeabsichtigt gebildete Nanopartikel (z.B. im Mehl).

6.3 Zutaten

6.3.1 Rohstoffbezug

In Biokreis Produkten dürfen Rohstoffe verwendet werden, welche durch den Biokreis e.V., oder einen Verband mit gleichwertigen Richtlinien- und QS-Vorgaben (im folgenden gleichwertige Verbandsrohstoffe – Siehe Liste der anerkannten Verbände), zertifiziert sind und den Vorgaben der jeweiligen Produktgruppe (siehe Produktspezifische Richtlinien) entsprechen.
Die Herstellung von Produkten, die mit dem Biokreis-Markenzeichen ausgelobt werden, setzt einen überwiegenden Anteil von Rohstoffen in Biokreis- oder gleichwertiger Verbandsqualität voraus.
Sollten Biokreis- oder gleichwertige Verbandsrohstoffe nicht in ausreichender Menge oder Qualität verfügbar sein, können – nach Antrag bei der Biokreis-Qualitätssicherung – nicht-Biokreis-/gleichwertige Verbandsrohstoffe zugekauft/verarbeitet werden. Diese müssen mindestens den Vorgaben der EU-Öko-Verordnung entsprechen. Der Zukauf/die Verarbeitung muss durch die Biokreis-Qualitätssicherung zugelassen werden. Der Antrag dafür ist mit ausreichender Vorlaufzeit vor dem Zukauf zu stellen. Dabei werden - bei gegebener Verfügbarkeit – heimische und möglichst regionale, Herkünfte bevorzugt gegenüber Importware zugelassen.
Konventionelle Rohstoffe dürfen nur bis zu einem Anteil von max. 5% (Wasser und Salz nicht eingerechnet) im Endprodukt eingesetzt werden. Voraussetzung ist, dass keine Öko-Herkünfte verfügbar sind und die Rohstoffe nicht gentechnisch verändert wurden.

6.3.2 Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Meersalz, Speisesalz (bevorzugt Steinsalz), auch jodiert, ohne Zusatz von Rieselhilfsmittel. Als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig.

6.3.3 Mikroorganismen

Zulässig ist die Verwendung von Mikroorganismen unter Beachtung der produktspezifischen Richtlinien. Die Kulturen der Mikroorganismen sollen, sofern verfügbar, auf ökologischen Substraten vermehrt werden.

6.3.4 Enzyme

Die allgemeine Verwendung von Enzymen ist nicht zulässig. Bestimmte Enzyme dürfen nur mit einer Sondergenehmigung durch den Biokreis oder unter Beachtung der produktspezifischen Richtlinien verwendet werden.

6.3.5 Lebensmittelzusatzstoffe

Die allgemeine Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zulässig. Bestimmte Lebensmittelzusatzstoffe dürfen nur mit einer Sondergenehmigung durch den Biokreis oder unter Beachtung der produktspezifischen Richtlinien verwendet werden.

6.3.6 Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine

Die allgemeine Verwendung von Mineralstoffen, Spurenelemente und Vitaminen ist nicht zulässig. Bestimmte Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine dürfen nur mit einer Sondergenehmigung durch den Biokreis oder unter Beachtung der produktspezifischen Richtlinien verwendet werden.

6.3.7 Aromen

Die allgemeine Verwendung von Aromastoffe und Aromaextrakten ist nicht zulässig. Natürliche Aromen dürfen nur nach Zustimmung durch den Biokreis oder unter Beachtung der produktspezifischen Richtlinien verwendet werden.

6.4 Lagerung, Transport und Verarbeitung

Biokreis-zertifizierte Zutaten dürfen zusammen mit Rohwaren gleicher Qualität, die dem Standard der als gleichwertig anerkannten Öko-Anbauverbände entsprechen, gelagert und verarbeitet werden. Eine Vermischung von Biokreis-zertifizierter Ware mit Ware, die nach EU-Öko-Verordnung zertifiziert ist, ist verboten. Dazu sind entsprechende bautechnische und logistische Maßnahmen zur Warentrennung durchzuführen.
Biokreis zertifizierte Produkte müssen während Lagerung und Transport eindeutig und unverwechselbar gekennzeichnet sein.
Es dürfen nur diejenigen Verarbeitungsverfahren angewendet werden, welche in den jeweiligen produktspezifischen Richtlinien als zugelassen aufgeführt sind

6.5. Dokumentationspflichten

Folgende Dokumente müssen in aktueller Version am Betrieb vorliegen und bei der Kontrolle vorgelegt werden:

- Produktliste: Diese Liste muss neben einer Auflistung aller Produkte, die mit dem Biokreis- Markenzeichen ausgelobt sind, auch alle anderen vom Unternehmen hergestellten Produkte inkl. jeweiligen Bio- Zertifizierungen enthalten
- Lieferanten/Rohstoffliste: Diese Liste muss eine Auflistung aller Unternehmen, von denen Rohstoffe für die Herstellung von Biokreis-Produkten bezogen werden enthalten. Die Rohstoffe müssen mit der Angabe von Qualitäten/Zertifizierungen aufgeführt sein.
- Produktfreigabebescheide für alle Biokreis-ausgelobten Handelsprodukte (gilt nicht für Futtermittel)
- Zutatenliste der Biokreis ausgelobten Produkte (Zutaten/Ausgangsstoffe müssen in Menge und Zertifizierung angegeben werden)
- Biokreis Äquivalentabfrage
- Liste der in die Herstellung von Biokreis Produkten involvierten Lohnunternehmen und entsprechende Biokreis-Lohnverarbeitungsverträge

6.6 Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

Die Wahl der Packstoffe, Packmittel und Verpackungen hat unter der Beachtung von gesetzlichen Vorlagen wie z.B. der EU-Bio-Verordnung, der VO(EG) Nr. 10/2011 oder der Richtlinie 2007/19/EG zu erfolgen.
Neben den hier abgebildeten Bestimmungen gelten die Vorgaben aus den produktspezifischen Richtlinien.
Beim Verpacken von ökologischen Erzeugnissen ist auf den sparsamen Umgang mit Rohstoffen und die Minimierung von Umweltbelastungen durch Herstellung, Benutzung und Entsorgung der 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 Gesichtspunkte sind bei Marketingentscheidungen vorrangig zu berücksichtigen (z.B. Müllvermeidung hat Vorrang vor Müllverwertung).
Darüber hinaus ist bei der Wahl des Verpackungsmaterials zu beachten, dass eine Stoffmigration von der Verpackung auf das Produkt ausgeschlossen werden kann, z.B. durch Druckerfarbe oder Weichmacher.
Die Folgen des Einsatzes von anthropogenen Nanomaterialien auf das Ökosystem und den Menschen sind bisher wenig bekannt. Daher soll auf derartige Materialien beim Verpacken von Biokreis-Produkten verzichtet werden.

Der Einsatz von Biokunststoff als Verpackungsmaterial ist zulässig. Allerdings muss sichergestellt werden, dass dessen Herstellung nicht unter Verwendung gentechnisch veränderter Organismen oder deren Derivate erfolgte. Mehrwegverpackungen sollen nur dann nicht verwendet werden, wenn dies nicht möglich bzw. nicht sinnvoll ist. Verpackungsmaterialien sollen im Sinne der Müllverwertung stofflich zirkulierbar sein (z.B. Einstoff- oder trennbare Zweistoffverpackungen).

6.7 Reinigung und Hygiene

Die Reinigung und das Desinfizieren der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen müssen den in der Lebensmittelverarbeitung gängigen Hygiene-Standards entsprechen (Lebensmittelhygiene-Verordnung LMHV). In gleichem Maße ist eine möglichst hohe Umweltverträglichkeit der Reinigungsverfahren zu gewährleisten.
Mechanisch-physikalische Verfahren sind allgemein einer chemischen Desinfektion vorzuziehen.
Beim Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen die Vorgaben der Verordnung (EU) 2018/848 und der Rechtsakte: Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 beachtet werden. Generell ist bei der Erstkontrolle das Hygiene-Konzept (z.B. HACCP) vorzulegen; die letzten Berichte behördlicher Hygiene-Untersuchungen sind bereitzuhalten und auf Anfrage der kontrollierenden Person bzw. dem Biokreis auszuhändigen.
Kontamination oder Verunreinigung der Bio-Produkte durch Stoffübergänge unzulässiger Substanzen aus Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind auszuschließen. Es muss zudem ausgeschlossen werden, dass die verwendeten Reinigungsmittel gesundheitsschädigend wirken könnten. Im Zweifelsfall sind die Reinigungsverfahren und Reinigungsmittel mit dem Biokreis abzuklären.

6.8 Schädlingsbekämpfung

Um das Auftreten von Schädlingen zu vermeiden, sind vorbeugende Maßnahmen sorgfältig und umfassend anzuwenden. Wird dennoch ein Schädlingsbefall festgestellt, sind biologische bzw. biotechnische und mechanisch-physikalische Methoden vorzuziehen. Sollten Benebelungs- oder Begasungsmaßnahmen erforderlich sein, ist eine Genehmigung beim Biokreis zu beantragen.
Der Einsatz chemischer Lagerschutzmittel ist verboten (z.B. Ethylenoxid, Methylbromid, Aluminiumphosphid und Lindan).
Folgende mechanisch-physikalische, biologische bzw. biotechnische Maßnahmen sind als Bekämpfungsmethoden zugelassen:

- Förderung und Einsatz natürlicher Feinde von Krankheitserregern und Schädlingen (z.B. Raubmilben, Schlupfwespen, Microorganismen)
- Insektenfallen
- mechanische Abwehrmittel (z.B. Druckentwesung, Prallung, Siebung, Fallen)
- thermische Maßnahmen (z.B. Hitzebehandlung der Lagerräume, Kühlung)
- nicht-chemisch-synthetische Abschreckungs- und Vertreibungsmittel (z.B. Duftstoffe)
- Einsatz inerter Naturgase (Kohlendioxid-Begasung, Stickstoff Begasung)

Folgende Mittel können zur Schädlingsbekämpfung eingesetzt werden:

- Ölemulsionen auf Basis von Pflanzenölen, Ätherische Öle (z.B. Lavendelöl), Kräuter und Kräuterextrakte
- Pyrethrum (Chrysanthemum cinerariaefolium) ohne den Synergist Piperonylbutoxid (PBO)
- Geraniol
- Kieselgur
- Azadirachtin (Neemextrakt)
- Spinosad in Depos
- Fraßköder mit Antikoagulantien (Cumarin Derivate) in veschleppungssicherer Formulierung zur Nagerbekämpfung.
- Fraßködergele (in Köderboxen)

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

Impressum

Herausgeber:
Biokreis Verband für
Ökologischen Landbau
und gesunde Ernährung e. V.
Donauweg 1,
94034 Passau

Fachredaktion:
Christoph Helm

Gestaltung:
Lisa-Marie Lindner

Bildnachweis:
pixabay.com
Tobias Köhler

Stand März 2026

Gültigkeit besitzt ausschließlich die aktuelle Version der Richtlinien.
Sie ist stets als Download unter **www.biokreis.de** verfügbar.