



# Richtlinien – für Verarbeitung Allgemein

1. Ziele .....	2
2. Grundsätzliches.....	2
2.1 Beschluss .....	2
2.2 Grundlagen.....	3
2.3 Gentechnik.....	4
2.4 Nichtverwendung von anthropogenen Nanomaterialien .....	4
3. Geltungsbereich .....	5
4. Zutaten aus landwirtschaftlicher und nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung.....	5
4.1 Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung.....	5
4.2 Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung und Verarbeitungshilfsstoffe .....	6
5. Verarbeitung, Lagerung, Abfüllung und Transport.....	7
5.1. Verarbeitung.....	7
5.2. Lagerung, Abfüllung und Transport .....	7
6. Packstoffe, Packmittel und Verpackungen .....	8
7. Reinigung und Hygiene .....	8
8. Schädlingsbekämpfung.....	9
9. Kennzeichnung.....	9
10. Kontrolle und Informationspflicht .....	10

Gültig ab März 2016

## 1. Ziele

Die Verarbeiter des Biokreis e.V. leisten, ebenso wie die ökologisch wirtschaftenden Landwirte, einen wichtigen Beitrag, um die natürliche Lebensgrundlage von Pflanze, Tier und Mensch zu schützen und diese für folgende Generationen zu erhalten. Die Anwender dieser Richtlinien tragen ebenso aktiv zum Umwelt- und Ressourcenschutz bei.

Lebensmittel gemäß diesen Richtlinien zeichnen sich durch einen hohen geschmacklichen Anspruch sowie ihren Beitrag für die Gesundheit, Ökologie und Kultur aus. Die Verarbeitungsrichtlinien gewährleisten durch ihre Anforderungen an die Verarbeitungsbetriebe einen hohen ernährungsphysiologischen und ökologischen Qualitätsstandard des Endproduktes. Gleichzeitig wird ein Schwerpunkt auf sozialverträgliche Handels- und Verarbeitungsprozesse mit ökologisch erzeugten Produkten gesetzt.

Durch eine größtmögliche Transparenz sollen Verbraucher vor Irreführung und Täuschung geschützt werden. Es sind ausschließlich Geräte und Verfahren anzuwenden, die erstens keine gesundheitlichen Belastungen für Mitarbeiter oder den Konsumenten darstellen und zweitens einen möglichst schonenden Umgang mit Umwelt und Ressourcen wie Wasser, Luft und Energieträger gewährleisten.

Die Be- und Verarbeitungsschritte sind gemäß dieser Grundsätze unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Erkenntnisse zu optimieren.

## 2. Grundsätzliches

### 2.1 Beschluss

Als Grundlage der Biokreis-Richtlinien sind in jedem Falle die gesetzlichen Regelungen zum Ökologischen Landbau wie die Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 und Nr. 889/2008 der Kommission vom 05. September 2008 über die ökologische/biologische Produktion und Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und die Folgeverordnungen in ihrer jeweils geltenden Fassung einzuhalten. Die Biokreis-Richtlinien stellen höhere Anforderungen als die gesetzlichen Regelungen der Europäischen Union.

Die Richtlinien des Biokreis e.V. werden entsprechend folgender Vorgaben von der Mitgliederversammlung des Biokreis e.V. beschlossen und verabschiedet.

Richtlinienänderungen, welche die Zielsetzung und den Inhalt einer Richtlinie wesentlich berühren, werden der Mitgliederversammlung zur Beschlussfassung vorgelegt. Die Mitgliederversammlung entscheidet daraufhin über die Änderung mit einfacher Mehrheit. Entsprechend wird mit der Abstimmung zu neuen Richtlinien verfahren.

Richtlinienänderungen, welche weder die Zielsetzung noch den Inhalt einer Richtlinie wesentlich berühren, können auch dem Vorstand vorgelegt und von ihm beschlossen werden.

Richtlinienänderungen treten mit der Veröffentlichung in den Bionachrichten und auf der Internetseite des Biokreis e.V. in Kraft.

Die fachliche Zuarbeit bei grundlegenden Richtlinienänderungen oder der Neuerstellung von Richtlinien erfolgt durch die Richtlinienkommission bzw. durch Arbeitsgruppen, die aus Vertretern der jeweiligen Fachbereiche bestehen. Bei kleineren Anpassungen (z. B. Anpassungen an gesetzliche Änderungen, Struktur etc.) können diese auch vom qualifizierten Fachpersonal durchgeführt werden.

## 2.2 Grundlagen

Diese vorliegenden Richtlinien regeln die Verarbeitung von Erzeugnissen nach den Vorgaben des Biokreis e.V.

Grundlagen sind:

- **die Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und (EG) Nr. 889/2008 der Kommission mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sowie dazu ergangene Änderungsverordnungen,**
- alle für die Verarbeitung von Lebensmitteln 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.

Viele Betriebe verarbeiten ausschließlich Erzeugnisse aus ökologischer Landwirtschaft. Daneben gibt es Betriebe, die ein Teilsortiment aus konventionellen Zutaten herstellen. Solche Betriebe müssen entsprechend der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008 eine klare Trennung der konventionellen und ökologischen Zutaten gewährleisten.

Die nach Biokreis-Standard hergestellten und mit dem Biokreis-Warenzeichen versehenen Produkte sollen sich in Produktbezeichnung- Form und/ oder Verpackung eindeutig und nachvollziehbar von dem übrigen Sortiment (konventionelle Produkte und Produkte, die gemäß EU-Bio-Verordnung hergestellt wurden) unterscheiden. Parallelprodukte sollten im gesamten Sortiment nicht vorhanden sein.

Werden im konventionellen Verarbeitungsbereich gentechnisch veränderte Rohstoffen, Zutaten, Lebensmittelzusatzstoffe und/ oder Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt, ist dies dem Biokreis e. V. unverzüglich mitzuteilen.

Eine mögliche Kontamination der biologisch erzeugten Waren ist auszuschließen.

Das heißt im Einzelnen:

- Rohprodukte bzw. verarbeitete Erzeugnisse aus biologischem Anbau müssen in getrennten Bereichen gelagert werden;

- die Arbeitsgänge für eine gesamte Partie ökologischer Erzeugnisse müssen entweder in geschlossener Folge durchgeführt werden oder räumlich getrennt von gleichartigen Arbeitsgängen für konventionelle Erzeugnisse erfolgen;
- Bevor Biokreis-Produkte verarbeitet werden können, sind Produktionsanlagen, Bedarfsgegenstände etc. gründlich zu reinigen, so dass eine Verunreinigung biologische hergestellter Produkte durch konventionelle Rohstoffe und Erzeugnisse ausgeschlossen werden kann.
- es gelten die detaillierten Aufzeichnungspflichten der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008

### 2.3 Gentechnik

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)<sup>1</sup> und deren Derivate sind mit der ökologischen Wirtschaftsweise unvereinbar. Die Erzeugnisse, die gemäß den Biokreis-Richtlinien erzeugt werden, müssen ohne Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen und/oder GVO-Derivaten hergestellt werden. Auch in der Tier- und Pflanzenzucht sind gentechnische Verfahren nicht zulässig.

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 (EG) Nr. 834/2007 Art. 9).

### 2.4 Nichtverwendung von anthropogenen Nanomaterialien

Die Auswirkungen von anthropogenen Nanomaterialien auf die Umwelt und den Menschen sind bisher unzureichend bekannt. Daher sollten Biokreis-Produkte in Erzeugung und Verarbeitung ohne Verwendung von anthropogenen Nanomaterialien hergestellt werden. Dies schließt Verpackungen, die Nanomaterialien enthalten mit ein.

Nanomaterialien sind gekennzeichnet durch eine sehr geringe Größe (1-300 Nanometer) und ein geändertes Oberflächen-Volumen-Verhältnis, und können dadurch neuartige Eigenschaften aufweisen. Sie können durch die geringe Größe jedoch auch 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.

---

<sup>1</sup> **Gentechnisch 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 gentechnisch 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 gentechnisches Material zu übertragen. 2. Gentechnisch 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.

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) sind von dieser Definition ausgeschlossen.

### 3. Geltungsbereich

Die *Biokreis-Richtlinien für Verarbeitung* gelten für alle Verarbeiter, die Erzeugnisse aus ökologischer Landwirtschaft verwenden und auf vertraglicher Grundlage das Warenzeichen des Biokreis e.V. nutzen. Sie gelten für Erzeugerbetriebe, welche Lebensmittel verarbeiten, im gleichen Sinne.

Die Bezeichnung „Verarbeiter“ definiert sich im Sinne dieser Richtlinien wie folgt: Verarbeiter sind natürliche und juristische Personen, die durch Reinigung, Verarbeitung und/oder Abfüllung von Biokreis-Produkten eine Wertschöpfung erzielen und einen Verarbeitervertrag (früher: Zeichennutzungsvertrag) unterzeichnet haben.

Neben den allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien gelten die produktspezifischen Richtlinien. Die jeweiligen produktspezifischen Richtlinien enthalten insbesondere Bestimmungen zu Geltungsbereich, unzulässige Verwendung von GVO und GVO-Derivaten, Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen, Verarbeitungsverfahren, Verpackung, und Kennzeichnung.

## 4. Zutaten aus landwirtschaftlicher und nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Zutaten für die Verarbeitung von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau können landwirtschaftlichen oder nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs sein. Es dürfen nur die für die jeweiligen Produktgruppen genannten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe (siehe produktspezifische Biokreis-Richtlinien) verwendet werden.

### 4.1 Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den jeweiligen produktgruppenspezifischen Richtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Verarbeitung von Lebensmitteln genügen und entsprechend der nachfolgenden **Prioritätenliste** ausgewählt wurden.

- A) Zukauf von Zutaten von anerkannten Biokreis-Betrieben,
- B) Zukauf von Zutaten von anerkannten Verbands-Betrieben,
- C) Zukauf von Zutaten von Betrieben, die mindestens dem Standard der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008 entsprechend produziert worden sind. Hierbei bedarf es einer Genehmigung durch den Biokreis e. V. Diese ist mit ausreichender Vorlaufzeit vor dem Zukauf einzuholen.

Ausnahmen von dieser Regelung finden sich in den produktspezifischen Richtlinien (z. B. für Hotel und Gastronomie, Leder etc.).

- D) Zutaten aus konventionellem Anbau dürfen nur nach Genehmigung des Biokreis e. V. zugekauft werden und nur bis zu einem Anteil von max. 5 % (ohne Einberechnung von Wasser und Salz) des Endproduktes eingesetzt werden. Voraussetzung ist, dass die Zutat zum entsprechenden Zeitpunkt nicht in ökologischer Qualität und/oder Quantität verfügbar ist und die konventionellen Zukäufe **nicht** gentechnisch verändert wurden. Die Genehmigung muss vorab schriftlich beantragt werden.

Grundsätzlich sind Produkte mit kurzen Transportwegen und Mehrwegverpackungen zu bevorzugen.

#### **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.

##### Wasser und Salz

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

##### Mikroorganismen

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

##### Enzyme

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

##### Lebensmittelzusatzstoffe

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

##### 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 e.V. oder unter Beachtung der produktspezifischen Richtlinien verwendet werden.

### Aromen

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

Stammen die Rohstoffe dieser Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung, gilt für die Herkunft die unter *4.1 Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung* genannte Prioritätenliste.

In den produktspezifischen Biokreis-Richtlinien ist in den Positivlisten für die jeweiligen Produktgruppen geregelt, welche Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig sind. Das gleiche gilt für Verarbeitungshilfsstoffe.

## **5. Verarbeitung, Lagerung, Abfüllung und Transport**

### **5.1. Verarbeitung**

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 sowie
- die Gesundheit der Beschäftigten in der Produktion nicht beeinträchtigen.

Die für einzelne Produktgruppen zulässigen und nicht zulässigen Verarbeitungsverfahren sind in den produktspezifischen Richtlinien geregelt.

Generell verboten ist die Verwendung von Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und gentechnisch veränderten Organismen.

Die Biokreis-Verarbeitungsbetriebe müssen sicherstellen, dass derartige Stoffe und Verfahren weder direkt (Rohstoffe, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe etc.) noch indirekt (über halbfertige Erzeugnisse) Produkte verunreinigen.

### **5.2. Lagerung, Abfüllung und Transport**

Ökologisch erzeugte Produkte sind so zu lagern, abzufüllen und zu transportieren, dass die Qualitätsbeeinträchtigung und Umweltbelastung so gering wie möglich bleibt. Die Transportwege sind möglichst kurz zu halten.

Betriebe, die neben ökologischen auch konventionelle Erzeugnisse lagern, verarbeiten und transportieren, müssen eine unverwechselbare Kennzeichnungen der ökologischen Erzeugnisse bei Lagerung und Transport einhalten. Auf klare Transportetikettierungen ist zu achten.

## 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. In den produktspezifischen Biokreis-Richtlinien ist darüber hinaus durch Positivlisten geregelt, welche Packstoffe, Packmittel und Verpackungen für die jeweiligen Produktgruppen zulässig sind.

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 z.B. durch Druckerfarbe oder Weichmacher auf das Produkt ausgeschlossen werden kann.

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 recycelbar sein (z. B. Einstoff- oder trennbare Zweistoffverpackungen).

## 7. Reinigung und Hygiene

Die Reinigung und das Desinfizieren der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen müssen den in der Lebensmittelverarbeitung gängigen Hygiene-Standards (Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)) entsprechen. In gleichem Maße ist eine möglichst hohe Umweltverträglichkeit der Reinigungsverfahren zu gewährleisten.

Mechanisch-physikalische Verfahren sind allgemein einer chemischen Desinfektion vorzuziehen.

Generell ist bei der Erstkontrolle das Hygiene-Konzept (z. B. HACCP) vorzulegen; die letzten Berichte behördlicher Hygiene-Untersuchungen sind bereitzuhalten und auf Anfrage dem Kontrolleur bzw. dem Verband auszuhändigen.

Kontamination oder Verunreinigung des Bioproduktes durch Stoffübergänge unzulässiger Substanzen aus Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist auszuschließen. Es muss zudem ausgeschlossen werden, dass die verwendeten Reinigungsmittel gesundheitsschädigend wirken könnten.

Im Zweifelsfall sind die Reinigungsverfahren und Reinigungsmittel mit dem Biokreis e.V. abzuklären.

## 8. Schädlingsbekämpfung

Vorbeugende Maßnahmen sind sorgfältig und umfassend anzuwenden, um das Auftreten von Schädlingen zu vermeiden. Wird dennoch ein Befall festgestellt, die Quelle des Befalls ermittelt und beseitigt, reichen häufig verstärkte Reinigungsmaßnahmen aus um den Schädlingsbefall zu beseitigen. Für weitere unvermeidbare Bekämpfungsmaßnahmen, sind mechanisch-physikalische Methoden vorzuziehen. Sollten Begasungsmaßnahmen dennoch erforderlich sein, ist eine Genehmigung beim Biokreis e.V. beantragen.

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

Zugelassene Bekämpfungsmethoden sind:

### Biologische bzw. biotechnische Maßnahmen:

- Förderung und Einsatz natürlicher Feinde von Krankheitserregern und Schädlingen (wie z. B. Raubmilben und Schlupfwespen),
- Insektenfallen,
- mechanische Abwehrmittel (wie z. B. Fallen, Siebung),
- thermische Maßnahmen (wie z. B. Kühlung, Einfrieren)
- nicht-chemisch-synthetische Abschreckungs- und Vertreibungsmittel (wie z. B. Duftstoffe)

### Maßnahmen mit Mitteln auf natürlicher Basis:

Folgende Mittel auf natürlicher Basis können zur Schädlingsbekämpfung eingesetzt werden:

- Pflanzenöle, ätherische Öle (z.B. Lavendelöl), Kräuter und Kräuterextrakte;
- Quassiaholz, Rotenonextrakt, Neemextrakt;

### Chemische Maßnahmen

Chemische Maßnahmen sind vorab mit dem Biokreis e. V. abzustimmen.

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

## 9. Kennzeichnung

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

deklarieren (gemäß gesetzlicher Grundlagen wie z.B. der LMIV). Jodiertes Speisesalz, Gelatine und Alkohol sind ebenfalls deklarierungspflichtig.

Grundsätzlich dürfen Erzeugnisse nur als „aus kontrolliert biologischem Anbau“ gekennzeichnet werden, wenn alle landwirtschaftlichen Zutaten aus anerkannt ökologischem Landbau stammen.

Gemäß diesen Richtlinien ist vorgeschrieben, dass die Rohwaren aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft auf der Zutatenliste des Warenetiketts entsprechend gekennzeichnet werden. Die Zutaten sind vollständig und entsprechend ihres Gewichtanteils 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.

Im Weiteren ist die Kennzeichnung mit dem Warenzeichen des Biokreis e.V. im Verarbeitervertrag in der jeweils gültigen Fassung geregelt. Es ist verboten, das Biokreis-Warenzeichen auf einem Produkt zu verwenden, das nicht richtliniengemäß erzeugt worden ist.

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.

## **10. Kontrolle und Informationspflicht**

Die Kontrolle der Betriebe gewährleistet die Einhaltung der Biokreis-Richtlinien sowie der gesetzlichen Anforderungen. Sie erfolgt gemäß den relevanten Richtlinien des Biokreis e.V. und den Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008.

Der Biokreis e.V. setzt voraus, dass die vertragsnehmenden Betriebe mindestens einmal jährlich auf die Einhaltung der Biokreis-Richtlinien und Vereinbarungen (z. B. regional & fair) überprüft werden. Die Kontrolle erfolgt durch eine unabhängige, zugelassene Kontrollstelle.

Den Kontrolleuren ist uneingeschränkt Zugang und Einsicht in alle relevanten Bereiche des Unternehmens zu gewähren. Alle Biokreis-Verarbeiter sind verpflichtet, die für die Kontrolle notwendigen Unterlagen zu führen und dem Biokreis e.V. bzw. den mit der Kontrolle beauftragten Personen zugänglich zu machen. Der erforderliche vertrauliche Umgang mit sensiblen Informationen zum Vertragsunternehmen ist von Seiten der Kontrollstelle sicherzustellen.

Über die Anerkennung, Hinweise, Verpflichtungserklärungen, Abmahnungen und Sanktionen im Zuge einer Kontrolle entscheidet eine vom Biokreis e.V. ordentlich einberufene Anerkennungskommission. Sie besteht aus mind. 3 Personen und wird

vom Vorstand ernannt. Grundlage für die Handhabung von Verstößen ist ein vom Biokreis e.V. herausgegebener Sanktionskatalog.

Der Biokreis e.V. ist berechtigt, alle Daten, die zu Kontrollzwecken und zur Erfassung von Daten z.B. der Warenströme dienen, vom Mitglied zu erheben, aufzubereiten und zu speichern.

**Informations-/ Meldepflicht:**

Jeder Verarbeiter ist verpflichtet, sich unverzüglich an den Biokreis e.V. zu wenden, wenn:

- er Abweichungen von dieser Richtlinie (Verstöße) befürchtet, oder
- er Grund zur Annahme hat bzw. Zweifel bestehen (Verdachtsfälle), dass Betriebsmittel oder Lebensmittel nicht den gesetzlichen Vorschriften, oder nicht 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 e.V. gemeldet werden.