	Dokument <b>Leitfaden Bio-Produktion</b> DK-LVA-0059	Revision 1.1 Seite 1 von 7
--	--	----------------------------------

**LEITFADEN**  
**Lebensmittel aus biologischem Landbau!**  
**Was muss man als Verarbeiter tun?**

Sie werden sich vielleicht schon mit dem Gedanken getragen haben, Ihre Angebotspalette an Lebensmitteln, die mit Rohstoffen aus biologischem Landbau hergestellt werden, zu erweitern, um den Wünschen Ihrer Kunden nach derartigen Produkten nachzukommen.


Um sich am „Bio-Markt“ erfolgreich behaupten zu können, sind bestimmte Rahmenbedingungen Voraussetzung:

- Die verwendeten Rohstoffe müssen nach den Bestimmungen der „**BIO-Verordnung“ (VO (EG) Nr. 834/2007)** erzeugt worden sein. Nachweise darüber sind in Form von Zertifikaten beim Vorlieferanten anzufordern.
- Neben der "**Richtlinie Biologische Produktion**" sind auch die jeweiligen Spezialkapitel des Österreichischen Lebensmittelbuches (z.B. B14 für Fleisch und Fleischwaren, B18 für Backerzeugnisse oder B32 für Milch und Milchprodukte) zu beachten.
- Auf die Einhaltung der Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung und der produktspezifischen Bestimmungen sei nur der Ordnung halber verwiesen.

Der vorliegende Leitfaden gibt Ihnen in kurz gefasster Form Hinweise und Anleitungen, was zu tun ist, um die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 „über die ökologische/biologische Produktion und die entsprechende Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der VO (EWG) Nr. 2092/91“ und die Richtlinie Biologische Produktion einzuhalten.

- Die „BIO-Verordnung“ gilt für unverarbeitete Agrarerzeugnisse aus biologischem Landbau und verarbeitete d. h. für den Verzehr bestimmte Erzeugnisse wie z.B. Backwaren, Milchprodukte, Obsterzeugnisse, Fleischwaren, usw., die mit Rohstoffen aus ökologischem Landbau hergestellt wurden (einschließlich Aquakultur).
- Wird dem Käufer in der Etikettierung, Bezeichnung, Werbung oder auch in den Geschäftspapieren der Eindruck vermittelt, dass das Erzeugnis oder seine Bestandteile nach den Produktionsregeln der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 gewonnen wurde, insbesondere durch übliche Begriffe z.B. „ökologisch“, „biologisch“, „organisch“, „kontrollierter Anbau“ usw., so gelten die Bestimmungen dieser Verordnung.

Erstellt:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017	Geprüft:	Andreas Firzinger, 12.7.2017	Freigegeben:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017
-----------	-----------------------------------	----------	------------------------------	--------------	--------------------------------

	Dokument <b>Leitfaden Bio-Produktion</b> DK-LVA-0059	Revision 1.1 Seite 2 von 7
--	--	----------------------------------

### Wann darf man in der Kennzeichnung oder Werbung auf den ökologischen Landbau hinweisen?

In der Kennzeichnung oder Werbung darf nur dann auf den ökologischen Landbau Bezug genommen werden, wenn

- a) das **Erzeugnis überwiegend aus Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs** hergestellt wird (hinzugefügtes Wasser und Kochsalz zählen dabei nicht zur Bestimmung des überwiegenden Anteils)
- b) als **Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs** nur solche, die in Artikel 27 VO 889/2008 sowie Anhang VIII angeführten Stoffe enthalten sind.

Die Liste umfasst:

- Stoffe gemäß Anhang VIII VO 889/2008 z.B. Ascorbinsäure, Lecithin
- natürliche Aromastoffe bzw. Aromaextrakte
- Farbstoffe zum Stempeln von Fleisch und Eierschalen
- Trinkwasser und Salz
- Kulturen von Mikroorganismen
- Mineralien (einschließlich Spurenelemente), Vitamine, Aminosäure und Mikronährstoffe (Zusatz nur dort erlaubt, wo gesetzliche Vorschriften für den Zusatz bestehen z.B. bei Säuglingsnahrung).


**Alle anderen in dieser Liste nicht aufgeführten Zutaten (nicht landwirtschaftlichen Ursprungs) dürfen nicht verwendet werden.**

Zur Berechnung des Anteils der landwirtschaftlichen Zutaten müssen jene Zusatzstoffe eingerechnet werden, die in der Ausnahmeliste mit einem Sternchen „\*“ gekennzeichnet sind:

E 160b\* Annatto, Bixin, Norbixin, E 306\* Stark tocopherolhaltige Extrakte, E 322\* Lecithin, E410\* Johannisbrotkernmehl, E 412\* Guarkernmehl, E 414\* Gummi arabicum, E 440\* Pektin

- c) die Erzeugnisse oder deren Zutaten nur mit den in VO 889/2008 Anhang VIII B angeführten **Verarbeitungshilfsstoffen** behandelt wurden und nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.
- d) als **Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs**, die **nicht ökologisch erzeugt** wurden, nur solche verwendet werden, die VO 889/2008 Anhang IX namentlich aufgezählt sind.
- e) für das erzeugende, aufbereitende oder einführende Unternehmen die **Kontrollmaßnahmen** gemäß **VO (EG) Nr. 834/2007** gelten.
- f) die verwendeten Zutaten ausnahmslos GVO frei sind.

Erstellt:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017	Geprüft:	Andreas Firzinger, 12.7.2017	Freigegeben:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017
-----------	-----------------------------------	----------	------------------------------	--------------	--------------------------------

	Dokument <b>Leitfaden Bio-Produktion</b> DK-LVA-0059	Revision 1.1 Seite 3 von 7
--	--	----------------------------------

**Wie kann die Auslobung betreffend biologisch/ökologischer Produktion (Erzeugnis) erfolgen:**

- in der Verkehrsbezeichnung: wenn mindestens 95% (Gewichts%) der landwirtschaftlichen Zutaten biologisch sind.
- im Zutatenverzeichnis: wenn das Erzeugnis überwiegend aus Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs besteht, die Zusatzstoffe und sonstigen Zutaten zugelassen sind
- im Zutatenverzeichnis und im selben Sichtfeld mit Verkehrsbezeichnung: wenn Hauptzutat ein Erzeugnis der Jagd oder der Fischerei ist und alle Zutaten aus biologischer Landwirtschaft stammen

Im Zutatenverzeichnis muss angegeben werden, welche Zutaten biologisch/ökologisch sind.

Gemäß Artikel 24 der VO 834/2007 muss das **EU-Biologo („Gemeinschaftslogo“)** auf allen Bioprodukten angebracht sein. Weiters muss der **Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe** in einer der folgenden Formen angeführt werden:

- „EU-Landwirtschaft“, wenn die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in der EU erzeugt wurden;
- „Nicht-EU-Landwirtschaft“, wenn die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in Drittländern erzeugt wurden;
- „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“, wenn die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe zum Teil in der Gemeinschaft und zum Teil in einem Drittland erzeugt werden


Sind alle landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe, aus denen sich das Erzeugnis zusammensetzt, in demselben Land erzeugt worden, so kann die genannte Angabe „EU“ oder „Nicht-EU“ durch die Angabe dieses Landes ersetzt oder um diese ergänzt werden.

Am Etikett des Produktes muss der **Code der Biokontrollstelle** des letzten Aufbereiters aufscheinen (**z.B.: AT-BIO-901**). Dieser Code muss bei Verwendung des Gemeinschaftslogos im selben Sichtfeld wie das Logo stehen, unmittelbar darunter muss die **Ursprungsangabe** der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe angeordnet sein.

**Wann darf man mit Herstellung/Vermarktung/Import von BIO-Lebensmitteln beginnen?**

Betriebe, die BIO-Lebensmittel erzeugen/vermarkten/importieren wollen, sind verpflichtet die Tätigkeit beim **Landeshauptmann**, in dessen Bundesland die Tätigkeit ausgeübt wird, gemäß Artikel 28, Absatz 1 VO 834/2007 zu melden. Diese Meldung hat für Be- und Verarbeitungsbetriebe bestimmte Punkte zu umfassen. Hinweis: ein Meldeformular wird von der LVA zur Verfügung gestellt.

Erstellt:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017	Geprüft:	Andreas Firzinger, 12.7.2017	Freigegeben:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017
-----------	-----------------------------------	----------	------------------------------	--------------	--------------------------------

	Dokument <b>Leitfaden Bio-Produktion</b> DK-LVA-0059	Revision 1.1 Seite 4 von 7
--	--	----------------------------------

## Herstellung/Vermarktung/Import von BIO-Lebensmitteln muss dem Kontrollverfahren unterstellt werden

Der Bio-Aufbereiter/Vermarkter/Importeur ist verpflichtet, sich dem Kontrollverfahren zu unterziehen. Er hat eine zugelassene Kontrollstelle zu betrauen, d.h. er geht einen Vertrag mit einer privaten Kontrollstelle ein.

Inhalt dieses Vertrages sind die Durchführung von Kontrollen beim Bio-Verarbeiter nach einem festgelegten Standardkontrollprogramm durch seine Kontrollstelle, die Pflichten des Vertragspartners, der Sanktionskatalog, die Geheimhaltungspflicht, Änderungen und Ergänzungen, die Vertragsdauer und der Gerichtsstand.

Anlage 1 dieses Vertrages soll vom Verarbeitungsbetrieb hinsichtlich der zu prüfenden Produkte ausgefüllt werden.

Nach Information des Betriebes und Abschluss des Vertrages erstellt das Unternehmen:

- eine **Beschreibung der Betriebseinheit** mit Angabe der für die Annahme, Verarbeitung, Verpackung, Etikettierung und Lagerung der BIO-Produkte vor und nach den Arbeitsgängen verwendeten Einrichtungen sowie der Verfahren für den Transport der Bio-Produkte.
- eine **Beschreibung der Maßnahmen**, um die **Einhaltung der Verordnung** zu gewährleisten.
- Eine **Beschreibung der Vorkehrungen zur Minderung des Risikos der Kontamination** durch unzulässige Erzeugnisse oder Stoffe und der **Reinigungsmaßnahmen** auf allen Stufen.

Es wird ein Kontrolltermin vereinbart. Dabei werden auch die Beschreibung der Betriebseinheit, der Maßnahmen und Vorkehrungen von der Kontrollstelle überprüft. Die Erstkontrollen haben neben der Prüfung auch noch informierende Funktion und soll dem Verarbeiter helfen, die Mindestkontrollvorschriften zu erfüllen. Das Ergebnis wird in einem **Kontrollbericht** zusammengefasst. Dieser ist von der für die Betriebseinheit verantwortlichen Person gegenzuzeichnen.

## Ausgehend vom bestehenden Bio-Kontrollvertrag wird insbesondere auf folgende Punkte hingewiesen:

1) Jede **Änderung** bei Produktion/Vermarktung/Import der Bio-Produkte gemäß Anlage 1 des Kontrollvertrages muss **der Kontrollstelle gemeldet** werden (z.B. neue Produkte, Rezepturänderungen, Verpackungsänderungen).

2) **Vor Aufnahme neuer Bio-Produkte** in Produktion/Vermarktung/Import ist die **Kontrollstelle zu verständigen** und die Rezeptur vorzulegen.

### 3) Aufzeichnungen („Buchführung“):


Alle angelieferten Rohstoffe müssen nach Ursprung, Art und Menge in einem **Wareneingangsbuch** aufgezeichnet werden. Die Aufzeichnungen haben folgendes zu umfassen:

- Lieferantennamen (samt Adresse und Bio-Kontrollnummer), die Zertifikate der jeweiligen Lieferanten, welche die ordnungsgemäße Bio-Produktion bescheinigen, müssen vorliegen
- Datum der Lieferung, Art und Menge der Lieferung, sowie
- Bezeichnung der gelieferten Bio-Ware

Beim **Wareneingang** muss der Verschluss der Verpackung (Behältnis) und die Kennzeichnung kontrolliert werden, sowie eine Gegenkontrolle mit den Begleitpapieren durchgeführt werden. Das **Ergebnis dieser Wareneingangskontrolle** muss ausdrücklich im Wareneingangsbuch vermerkt sein.

Für alle produzierten Produkte und Arbeitsgänge muss es vollständige Aufzeichnungen über die **Art und Menge der produzierten Bio-Ware pro Charge** und Art und Menge der in der Produktionsstätte gelagerten **Bio-Erzeugnisse** geben.

Erstellt:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017	Geprüft:	Andreas Firzinger, 12.7.2017	Freigegeben:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017
-----------	-----------------------------------	----------	------------------------------	--------------	--------------------------------

	Dokument <b>Leitfaden Bio-Produktion</b> DK-LVA-0059	Revision 1.1 Seite 5 von 7
--	--	----------------------------------

Art, Menge und Abnehmer der Erzeugnisse, welche die Betriebseinheit verlassen haben, sind in einem **Warenausgangsbuch** zu erfassen. Im Falle von Retourware oder anderweitiger Verwendung ist auch diese nach Art und Menge, sowie Charge zu dokumentieren.

4) **Dokumentation:**

Es gibt betreffend Dokumentation Mindestanforderungen für die Herstellung von Bio-Lebensmittel. Diese sind in Art 26 der VO 889/2008 folgendermaßen aufgelistet:

- **Vorgabedokumente** (Arbeitsanweisungen oder Ähnliches):
- Systematische Identifizierung und regelmäßige Aktualisierung der kritischen Stufen im Verarbeitungsprozess.
- Verfahrensvorschriften zu **Vorsorgemaßnahmen**, um das Risiko einer Kontamination durch unzulässige Stoffe oder Erzeugnisse zu vermeiden;
- Verfahrensvorschriften, wie geeignete **Reinigungsmaßnahmen** durchgeführt werden, deren Wirksamkeit überwacht wird und über die Aufzeichnungen geführt werden;
- Verfahrensvorschriften, dass **nichtbiologische Erzeugnisse nicht mit einem Bezug auf die ökologische/biologische Produktion in den Verkehr gebracht werden** bzw. was in so einem Fall zu tun ist.

Das heißt, dass der **gesamte Warenfluss von den Bio-Rohstoffen bis zum Endprodukt zu dokumentieren** ist.

Diese Unterlagen sind **separat in einer Ablage** und nicht in einer allgemeinen Ablage, in der auch konventionelle Produkte erfasst sind, aufzubewahren. Sollte dies z.B. bei Verwendung einer Warenwirtschafts-Software nicht möglich sein, müssen die Bio-Rohstoffe und die Bio-Produkte durch die Artikel-Nr. bzw. durch einen **entsprechenden Hinweis auf deren Herkunft in der Buchhaltung** eindeutig zu identifizieren sein.

**Neben den zusammenfassenden Angaben in den „Büchern“ müssen immer auch die zugehörigen Originalbelege (Lieferscheine usw.) vorhanden sein.**

5) **Getrennte Lagerung:**

Bei Mischbetrieben, die neben Produkten aus biologischem Landbau auch solche aus konventionellem Landbau verarbeiten, ist vor allem **eine strikte Trennung und Kennzeichnung der Produkte aus biologischem Landbau** erforderlich, um ein Vermischen mit Ware aus konventionellem Anbau auf jeden Fall zu verhindern.

Für Waren unterschiedlicher Herkunft müssen vor und nach der Bearbeitung getrennte Bereiche vorhanden sein. Lose Rohwaren sind in jedem Fall in getrennten Räumen (Silo etc) zu lagern. Verpackte und etikettierte Waren können in getrennten Bereichen (die gekennzeichnet sind) gelagert werden.

6) **Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit:**

**Es sind vom Unternehmen alle Maßnahmen zu treffen, die zur Identifizierung der Lose/Partien und zur Vermeidung der Vermischung oder Vertauschung mit konventionellen Produkten dienen.**

**In jedem Fall müssen alle Bio-Produkte jederzeit eindeutig identifizierbar sein.**


**Eindeutige Rückverfolgbarkeit** (Lieferant, Charge usw.) muss gegeben sein.

Verpackte Ware hat unbeschadet anderer kennzeichnungsrechtlicher Bestimmungen den Namen und/oder die Code-Nummer der Kontrollstelle zu tragen. Bei loser, nicht verpackter Ware hat ein diesbezüglicher Vermerk in den Lieferpapieren aufzuscheinen.

7) **Trennung der Arbeitsgänge:**

Sämtliche Arbeitsgänge einer Partie (Charge) sind in geschlossener Folge durchzuführen. Gleichartige

Erstellt:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017	Geprüft:	Andreas Firzinger, 12.7.2017	Freigegeben:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017
-----------	-----------------------------------	----------	------------------------------	--------------	--------------------------------

	Dokument <b>Leitfaden Bio-Produktion</b> DK-LVA-0059	Revision 1.1 Seite 6 von 7
--	--	----------------------------------

Arbeitsgänge für andere Produkte müssen **räumlich oder zeitlich getrennt** durchgeführt werden. Wichtig ist, dass z.B. Rohre, Leitungen und Gefäße **ausreichend lange und gründlich geleert und gereinigt** werden, wenn nach konventioneller Ware eine Bearbeitung von Bio-Produkten erfolgt. Zwischen zeitlich verschobenen gleichartigen Arbeitsgängen muss eine **ausreichende Zwischenreinigung** erfolgen.

**Die Wirksamkeit der Reinigungsmaßnahmen ist zu überprüfen und zu dokumentieren.**

8) **Meldung der Verarbeitung von Bio-Produktionen an die Kontrollstelle**

Arbeitsgänge, die nicht regelmäßig (täglich, immer an einem bestimmten Wochentag usw.) durchgeführt werden, müssen der LVA schriftlich im Voraus gemeldet werden.

9) **Aufzeichnung von Beanstandungen:**

Der Betrieb wird vertraglich verpflichtet, die von dritter Seite (z.B. Behörden, Kunden, Konsumenten) beanstandeten Mängel hinsichtlich seiner zertifizierten Produkte systematisch aufzuzeichnen, die daraus resultierenden Verbesserungsmaßnahmen zu dokumentieren und diese Tätigkeiten (Mängelevidenz und -verbesserung) im Zuge der regelmäßigen Inspektionen der Biokontrollstelle bekannt zu geben.

10) **Kontrollbesuche:**

Die Kontrollstelle muss mindestens einmal jährlich eine vollständige Kontrolle des Unternehmens durchführen. Darüber hinaus sind auf Basis einer Risikobewertung angekündigte oder unangekündigte Stichprobenkontrollbesuche durchzuführen.

11) **Zugang und Auskunftspflicht:**

Dem Beauftragten der Kontrollstelle muss Zugang gewährt werden. Das bedeutet körperlichen Zugang zu Orten, aber auch die Einsicht in die relevanten Unterlagen. Die Kontrollstelle hat Einsichtsrecht und Auskunftsanspruch.

12) **Produktzertifikat:**

Nach positiver Bewertung erhält der Betrieb ein Zertifikat für seine produzierten Bio-Waren, in dem die Konformität (Übereinstimmung mit den Bestimmungen der VO (EG) 834/2007) durch die Biokontrollstelle (Zertifizierungsstelle) bestätigt wird.


**Weitere Informationen:**

Für nähere Information stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

LVA GmbH  
Biokontrollstelle AT-BIO-901

A-3400 Klosterneuburg, Magdeburggasse 10  
Telefon: +43/2243/26622-9009  
E-Mail: [bio@lva.at](mailto:bio@lva.at)

Erstellt:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017	Geprüft:	Andreas Firzinger, 12.7.2017	Freigegeben:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017
-----------	-----------------------------------	----------	------------------------------	--------------	--------------------------------

	Dokument <b>Leitfaden Bio-Produktion</b> DK-LVA-0059	Revision 1.1 Seite 7 von 7
--	--	----------------------------------

### Anhang 1: Kontrollrelevante Unterlagen

<b>1. Lage- bzw. Grundrissplan</b>	Lageplan (oder handgefertigte Skizze) des Standortes. Die bei der Anlieferung/Lagerung/Verarbeitung von Bioprodukten betroffenen Bereiche bzw. Räume sind zu kennzeichnen.
<b>2. Organigramm</b>	Kennzeichnung des Bio-Verantwortlichen und seines Stellvertreters
<b>3. Warenflussdiagramm</b>	Ablaufdiagramm (Flussdiagramm oder Tabelle) mit allen Stufen ab der Anlieferung der Biozutaten bis zur Auslieferung der Bio-Endprodukte. Alle technologisch relevanten Arbeitsschritte müssen enthalten sein.
<b>4. Sortimentsliste</b>	Liste mit allen Bio-Fertig- und Halbfertigprodukten (mit Produktname, ggf. Artikelnummer usw.)
<b>5. Rezepturen</b>	Rezepte mit quantitativen Angaben aller Zutaten. <b>Änderungen sind immer im Voraus zu melden!</b>
<b>6. Liste mit allen Rohstoffen, Zutaten, techn. Hilfsstoffen und Reinigungsmitteln</b>	Liste(n) mit ALLEN Bestandteilen, die im Produktionsablauf für Bioprodukte verwendet werden; <b>auch Reinigungs- und Desinfektionsmittel</b> . Kann mit Lieferantenliste (7.) kombiniert werden.
<b>7. Lieferantenliste</b>	Liste mit den Lieferanten der in 6. genannten Bestandteile.
<b>8. Zertifikate, Kontrollbestätigungen</b>	Gültige Bio-Zertifikate der Lieferanten von Bioprodukten
<b>9. Gentechnikfreiheitserklärungen von Vorlieferanten</b>	Ausreichende Erklärungen über alle sensiblen Zutaten (z.B. Aromen, Hefe, „Nicht-Bio“-Zutaten usw.)
<b>10. Wareneingangsbuch</b>	Verdichtete Darstellung aller Wareneingänge (Lieferant/Produkt/Menge/Datum usw.) <b>+ Originalbelege; + ausdrückliche Dokumentation des Ergebnis der durchgeführten Wareneingangsprüfung</b>
<b>11. Produktionsprotokolle</b>	Aufzeichnungen über produzierte Chargen und Stückzahlen. Auch Fehlchargen und Verwendung von Bio-Rohstoffen für konventionelle Produkte sind zu dokumentieren.
<b>12. Aktuelle Bestandsliste</b>	Liste mit Art und Menge der in der Betriebsstätte gelagerten Biozutaten, Bio-Halbfertig- und Bio-Fertigprodukten
<b>13. Kundenliste</b>	Liste mit allen Kunden von Bioprodukten
<b>14. Warenausgangsbuch</b>	Verdichtete Darstellung aller Warenausgänge (Kunde/Produkt/Menge/Datum usw.) <b>+ Originalbelege</b>
<b>15. Mengenfluss (Gesamtübersicht)</b>	Verdichtete Daten über monatliche Produktionsmengen und Materialverbräuche, inkl. Summierung und Korrekturbuchungen im einzelnen
<b>16. Aufzeichnungen über Beanstandungen von Kunden oder Behörden und die gesetzten Korrekturmaßnahmen</b>	Aufzeichnungen zu Beanstandungen/Reklamationen von Konsumenten, Kunden oder Behörden, die Bioprodukte betreffen.

Erstellt:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017	Geprüft:	Andreas Firzinger, 12.7.2017	Freigegeben:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017
-----------	--------------------------------	----------	------------------------------	--------------	--------------------------------