



# Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / A 8 / Landwirtschaftliche Produkte aus biologischer Produktion und daraus hergestellte Folgeprodukte

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

BMG-75210/0024-II/B/13/2014 vom 22.10.2014

Änderungen, Ergänzungen:

BMG-75210/0016-II/B/13/2015 vom 30.4.2015

Übergangsfrist für den Abschnitt 6 „Biokosmetika“:

Es wird, um den Erzeugerinnen/Erzeugern und Importeurinnen/Importeuren genügend Zeit für die Umstellung zu geben, für bisher verkehrsfähige Produkte eine Übergangsfrist bis 30. Juli 2014 gewährt. Für den Handel endet die Übergangsfrist mit 30. Juli 2015.

## INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:
<b>Präambel</b>	<b>3</b>
<b>1 ÜBERPRÜFUNG DER ANBINDEHALTUNG IN KLEINBETRIEBEN</b>	<b>4</b>
<b>2 NATIONALE BESTIMMUNGEN IM SINNE DER VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007, ARTIKEL 42</b>	<b>4</b>
2.1 Jung- und Legehennenhaltung	4
2.2 Bio-Haltung von Masthühnern und Truthühnern im Lichte eines Außenscharrraumes/Außenklimabereiches	7
2.3 Tiere und tierische Erzeugnisse vom Dam-, Sika-, Muffel- und Rotwild	8
2.4 Kaninchen und daraus resultierende tierische Erzeugnisse	10
<b>3 AUFBEREITUNG</b>	<b>13</b>
3.1 Einleitung	13
3.2 Grundsätze	13
3.3 Der Begriff „Aufbereitung“	14
<b>4 GEMEINSCHAFTLICHE VERPFLEGUNGSEINRICHTUNGEN</b>	<b>17</b>
4.1 Geltungsbereich	17
4.2 Kennzeichnung	17
4.3 Kontrolle	19
<b>5 BIOHEIMTIERFUTTERMITTEL</b>	<b>26</b>
5.1 Allgemeine Anforderungen für Heimtierfuttermittel	26
5.2 Spezifische Anforderungen für Heimtierfuttermittel	27
5.3 Kennzeichnungsvorschriften	28
<b>6 BOKOSMETIKA</b>	<b>29</b>
6.1 Zielsetzung	29
6.2 Begriffsbestimmungen	29
6.3 Bestandteile	30
6.4 Berechnung des Bioanteils	33
6.5 Kennzeichnung	35
6.6 Kontrolle	36
6.7 Besondere Vorschriften	40
<b>7 ERLÄUTERUNGEN</b>	<b>40</b>

# PRÄAMBEL

## Geltungsbereich

Die biologische/ökologische Produktion und die Kennzeichnung von biologischen/ökologischen Erzeugnissen ist durch die Verordnung (EG) Nr. 834/2007<sup>1</sup> und die Verordnungen (EG) Nr. 889/2008<sup>2</sup> und (EG) Nr. 1235/2008<sup>3</sup> mit Durchführungsvorschriften dazu weitgehend abgeschlossen geregelt.

Auf einzelne Bereiche, wie Arbeitsvorgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen oder wenn keine ausführlichen Produktionsvorschriften und Verarbeitungsvorschriften vorliegen, können nationale Bestimmungen angewendet werden.

In diesem Kapitel des ÖLMB können und dürfen daher nur mehr diese nationalen Regelungen ihren Platz finden.

Eine Ausnahme davon bildet die Beibehaltung der Anforderungen für die Überprüfung der Erfüllung und Einhaltung der Voraussetzungen für die Genehmigung der Anbindehaltung gemäß Art. 39 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008, da diese Anforderungen für Kleinbetriebe traditionell mit diesem Kapitel verbunden sind und dies im entsprechenden Durchführungserlass als Bedingung eingegangen ist.

Ebenso finden Regelungen hier ihren Platz, die derzeit vom Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 ausgeschlossen sind, wie zum Beispiel Kosmetika, die aber bei ihren Bestandteilen oder deren Herkunft auf biologisch/ökologisch erzeugte Produkte im Sinne der genannten Regelung basieren.

Wesentliche Begriffsbestimmungen für Bereiche des Kapitels wie zum Beispiel Aufbereitung können für eine einheitliche Anwendung erklärt werden.

## Anforderungen

Ein Unternehmen in diesen Bereichen gilt erst dann als biologisch wirtschaftend, wenn es die entsprechenden Regelungen der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007, (EG) Nr. 889/2008, (EG) Nr. 1235/2008 und dieses Kapitels einhält und er sich einem anerkannten Kontrollverfahren unterzieht. Teile dieses Kapitels gelten insbesondere als einzelstaatliche Bestimmung im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 834/2007. Die Produktions-, Verarbeitungs- und Kontrollbestimmungen der Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft und dieses Kapitels sind daher als Mindestanforderungen einzuhalten. Jeweils geltende strengere nationale gesetzliche Bestimmungen sind zusätzlich zu den Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007, (EG) Nr. 889/2008 und (EG) Nr. 1235/2008 oder dieses Kapitels einzuhalten.

---

<sup>1</sup> Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (Abl. L 189 vom 20. 7. 2007, S. 1).

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vom 5. September 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle (Abl. L 250 vom 18. 9. 2008, S. 1).

<sup>3</sup> Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 der Kommission vom 8. Dezember 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern (Abl. Nr. L 334 vom 12. 12. 2008, S. 25).

# **1 ÜBERPRÜFUNG DER ERFÜLLUNG UND EINHALTUNG DER VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE GENEHMIGUNG DER ANBINDEHALTUNG gemäß Art. 39 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Erlass: BMG-75340/0008-II/B/7/2009 vom 18. 2. 2009, „Sammel- und Bereinigungserlass“**

## **Tiergerechtheitsindex**

Für Rinder in Kleinbetrieben gemäß Art. 39 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 sind 24 TGI Punkte erforderlich. Für die Beurteilung ist die Fassung des Tiergerechtheitsindex – Veröffentlichung in den Mitteilungen der österreichischen Sanitätsverwaltung – heranzuziehen:

### TGI für Rinder:

Nr. 10, 1996	TGI 35 L/1996, Stand Mai 1996
Nr. 3, 2000	Handbuch – Anbindehaltung, Ergänzung zu den Anweisungen für die Anwendung, 11. 12. 1996
Nr. 3, 2000	TGI-Mindestbedingungen für die Anbindehaltung von Milchkühen in Biobetrieben, 30. 9. 1997
Nr. 3, 2000	Erläuterungen zum TGI – Mindestbedingungen für die Anbindehaltung von Milchkühen in Biobetrieben, 18. 11. 1997
Nr. 3, 2000	Ergänzung, 4. Korrektur, 20. 12. 1997

## **TGI-Bewertung**

Die notwendige Punktezahl muss für jede einzelne Nutztierkategorie erreicht werden (keine Durchschnittsbildung über die einzelnen Nutztierkategorien).

Der TGI ist keine Richtlinie zur Regelung der Tierhaltung, sondern eine Grundlage zur Bewertung der Tiergerechtheit von Tierhaltungen mittels Punktesystem. Falls im TGI Maßnahmen bewertet werden, die in den Bio-Regelungen nicht vorgesehen sind, bedeutet dies nicht, dass diese Maßnahmen durch die Anwendung des TGI für die Biologische Produktion zulässig werden. Die Erfüllung und Einhaltung der Voraussetzungen für die Genehmigung der Anbindehaltung gemäß Art. 39 werden unter Einbindung des TGI bewertet, wobei die erforderliche Mindestpunktzahl zu erreichen ist.

## **2 NATIONALE BESTIMMUNGEN im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 834/2007, Art. 42**

### **2.1 Jung- und Legehennenhaltung**

Besatzdichte, Außenscharraum, Volierenhaltung und Junghennenhaltung werden ergänzend zu den Bestimmungen der Verordnung festgelegt oder strengere Vorschriften sind anzuwenden.

### **Außenscharrraum, Besatzdichte**

Die maximale Besatzdichte in der Bio-Legehennenhaltung gemäß EU-VO beträgt 6 Tiere/m<sup>2</sup> den Tieren ständig zur Verfügung stehende Nettogrundfläche. Wird die zur Verfügung stehende Nettogrundfläche durch einen definitionskonformen Außenscharrraum erweitert, so darf die maximale Besatzdichte im Stall 7 Tiere/je m<sup>2</sup> nutzbare Fläche nicht übersteigen.

### **Volierenhaltung**

Die Haltung von Legehennen in Volieren ist nur in Verbindung mit einem Außenscharrraum erlaubt, wenn folgende Parameter erfüllt sind:

- Vorhandensein eines definitionskonformen Außenscharrraums,
- ordnungsgemäß ausgeführte maximal dreietagige Volieren (Boden plus drei Etagen; wenn dreietagig, dann oberste Etage Ruhebereich mit Sitzstangen),
- Besatzdichte maximal 7 Tiere/m<sup>2</sup> nutzbare Stallfläche und bzw. (bei geschlossenem Ausgang in den Außenscharrraum) maximal 14 Tiere/m<sup>2</sup> Stallgrundfläche (innen).

Die Junghennenaufzucht für Legehennen in Volierenhaltung soll in Volieren erfolgen.

### **Junghennenaufzucht und Aufzucht von Legehybridhähnen**

#### **Definition Legehybridhähne**

Legehybridhähne sind die Brüder von Legehybridhennen mit maximalen durchschnittlichen Tageszunahmen von 20 g/Tag.

In einer Stalleinheit mit eigenem Auslauf werden nicht mehr als 4.800 Junghennen oder Legehybridhähne gehalten. Bis zum Alter von drei Wochen ist eine Aufzucht mit insgesamt maximal 9.600 Tieren, geteilt in mindestens zwei Gruppen je maximal 4.800 Tiere, möglich.

- Maximal 35 Tiere/m<sup>2</sup> nutzbare Stallfläche bis zum Alter von 3 Wochen,
- maximal 20 Tiere/m<sup>2</sup> nutzbare Stallfläche bis zum Alter von 6 Wochen,
- maximal 14 Tiere/m<sup>2</sup> nutzbare Stallfläche bis zum Alter von 10 Wochen,
- maximal 10 Tiere/m<sup>2</sup> nutzbare Stallfläche bis zum Alter von 18 Wochen.

Bei Ställen mit richtlinienkonformen Außenscharrräumen ist eine Besatzdichte von maximal 12 Tieren/m<sup>2</sup> nutzbarer Stallfläche zwischen der 11. und der 18. Woche möglich. Bei der Aufzucht von Legehybridhähnen ist abweichend bis zum Alter von 10 Wochen eine Besatzdichte von 20 Tieren/m<sup>2</sup> möglich.

Auf keinen Fall darf jedoch ein Gewicht von 21 kg/m<sup>2</sup> nutzbare Stallfläche überschritten werden.

Ab dem ersten Lebenstag sind stufenförmig angeordnete Sitzstangen vorzusehen. Der Mindestabstand zum Boden beträgt 15 cm. Ergänzend sind vom ersten Tag an Strukturen im Stallraum empfohlen (z. B. Heu- oder Strohbällen).

- Bis zur elften Woche: 4 cm Sitzstange/Tier, Legehybridhähne 2 cm Sitzstange/Tier zur Strukturierung des Stalles,
- ab der elften Lebenswoche: 10 cm Sitzstangen/Tier.

Abweichend dazu sind in Volierenställen ab der elften Lebenswoche die Strukturen der erhöhten Ebenen als Sitzstangenangebot ausreichend.

Die Küken müssen ab dem ersten Lebenstag Einstreu mit Sandanteilen zur freien Verfügung haben. Mindestens ein Drittel der Bewegungsfläche im Stall muss als eingestreute Scharfläche zur Verfügung stehen. Die Einstreu ist trocken, locker und sauber zu halten.

Tageslicht wird in das Lichtprogramm der Aufzucht eingebaut. Die von den Aufzüchtern empfohlenen Lichtprogramme dürfen verwendet werden. Der Stall muss während der Aktivitätszeiten über Tageslicht verfügen (Richtzahl: Fensterfläche = mind. 3 % der Mindestbodenfläche). Bei Auftreten von starkem Federpicken kann das Tageslicht im Stallinneren abgedunkelt werden, wenn Zugang zu einem Außenscharraum besteht.

Spätestens ab der 10. Lebenswoche müssen die Junghennen während der Aktivitätszeit Zugang zu einem richtlinienkonformen Außenklimabereich (Außenscharraum) haben. Legehybridhähnen ist im letzten Drittel der Lebensdauer bzw. ab dem 43. Lebenstag während der Aktivitätszeit Zugang zu einem richtlinienkonformen Außenklimabereich zu gewähren. Ausgenommen davon sind Betriebe mit Bestandsgrößen von unter 200 Junghennen bzw. Legehybridhähnen und Betriebe mit mobilen Ställen, sofern Grünauslauf zur Verfügung steht.

Spätestens ab der 12. Woche ist den Junghennen Grünauslauf anzubieten. Legehybridhähnen ist jedenfalls mindestens ein Drittel der Lebensdauer bzw. ab dem 43. Lebenstag Grünauslauf anzubieten. An Tagen mit Witterungsextremen (z. B. Schneelage) ist der Zugang zum Außenscharraum ausreichend. Der Grünauslauf muss mindestens 0,5 m<sup>2</sup>/Tier umfassen. Als Auslaufflächen gelten nur Flächen innerhalb eines Umkreises von 50 Metern von den Auslauföffnungen.

Die Volierenhaltung ist in der Biojunghennenaufzucht und Aufzucht von Legehybridhähnen erlaubt. Es dürfen nur Volieren mit maximal 3 Etagen (Bodenfläche + 3 Etagen) verwendet werden, wobei die 3. Etage als Ruhebereich eingerichtet werden muss. Es gelten die gleichen Besatzdichten/m<sup>2</sup> nutzbarer Stallfläche wie in anderen Aufzuchtställen, die Obergrenze liegt bei maximal 24 Tiere/m<sup>2</sup> Stallgrundfläche.

In bereits vor dem 1. 1. 2002 bestehenden Gebäuden mit Junghennenaufzucht, die über keinen richtlinienkonformen Außenscharraum verfügen, genügt Grünauslauf.

### **Begriffsdefinitionen**

Ein **Außen- oder Kaltscharraum** bezeichnet einen überdachten, nicht isolierten, eingestreuten, beleuchteten Außenklimabereich, der an einer oder mehreren Seiten durch Gitter, Windnetze oder ähnliche Vorrichtungen begrenzt wird und

- während der ganzen Aktivitätsphase (Hellphase, natürliches und künstliches Licht) für die Tiere über alle Stallöffnungen zugänglich ist,
- mindestens ein Drittel (mindestens ein Viertel in der Junghennenaufzucht bis zum Alter von 18 Wochen und Legehybridhähnen) der nutzbaren Stallfläche im Stallinneren umfasst,
- überdacht ist, über automatische Schieber-/Klappenöffnungen, Beleuchtung, Einzäunung und Windschutzmöglichkeiten verfügt,

- eingestreut ist,
- eine Höhe von mindestens 1,5 m hat,
- sich auf gleicher Ebene wie der Stall befindet bzw. der Niveauunterschied vom Stall zum Außenscharrraum maximal 80 cm (maximal 50 cm in der Junghennenaufzucht bis zum Alter von 18 Wochen) beträgt,
- über Öffnungen vom Stallinnenteil in den Außenscharrraum verfügt, die den Anforderungen an Auslauföffnungen genügen.

Eine Stalleinheit in der Aufzucht von Junghennen und Legehybridhähnen ist eine in sich abgeschlossene Einheit mit eigenem Lüftungssystem (eigener Luftraum) und eigenen Tränke- und Futterbahnen.

Als „**nutzbaren Stallfläche**“ gilt eine uneingeschränkt begehbare, mindestens 30 cm breite und höchstens 14 % geneigte Fläche mit einer lichten Höhe von mindestens 45 cm. Die Nestflächen, deren Anflugroste und erhöhte Sitzstangen sind nicht Teil der nutzbaren Fläche. In Systemen mit mehreren übereinander angeordneten Ebenen gelten als nutzbare Stallfläche alle entmistbaren Gitter- und Rostflächen mit direkt darunter liegender Entmistung sowie die eingestreuten Stallbodenflächen (Anforderungen gemäß RL 1999/74/EG zum Schutz von Legehennen vom 19. 7. 1999).

## **2.2 Bio-Haltung von Masthühnern und Truthühnern im Lichte eines Außenscharrraumes/Außenklimabereiches**

Die maximale Besatzdichte in der Bio-Mastgeflügelhaltung (Masthühner, Truthühner u. a.) gemäß Anhang III Verordnung (EG) Nr. 889/2008 beträgt 10 Tiere/m<sup>2</sup> höchstens aber 21 kg je m<sup>2</sup> Lebendgewicht den Tieren ständig zur Verfügung stehende Nettofläche. Wird die zur Verfügung stehende Nettofläche um einen Außenklimabereich mit nachfolgender Spezifikation erweitert, so darf die maximale Besatzdichte im Stall bei Masthühnern und Truthühnern (Puten) nicht mehr als 28 kg Lebendgewicht je m<sup>2</sup> den Tieren ständig zur Verfügung stehende Nettofläche übersteigen. Bei Masthühnern dürfen je m<sup>2</sup> maximal 12 Tiere gehalten werden. Der verpflichtende Zugang zu Auslaufflächen bleibt davon unbeschadet.

### **Definition/Spezifikation des Außenscharrraumes/Außenklimabereiches**

Ein Außenscharrraum bezeichnet einen überdachten, nicht isolierten, eingestreuten, künstlich oder natürlich beleuchteten Außenklimabereich, der an einer oder mehreren Seiten durch Gitter, Windnetze oder ähnliche Vorrichtungen begrenzt wird und

- während der ganzen Aktivitätsphase (Hellphase, künstliches oder ausreichend natürliches Licht) für die Tiere über alle Stallöffnungen zugänglich ist,
- mindestens ein Drittel der nutzbaren (begehbaren) Stallfläche im Stallinneren umfasst,
- überdacht ist, über automatische Schieber-/Klappenöffnungen, Einzäunung und Windschutzmöglichkeiten verfügt,
- eingestreut ist,
- eine Höhe von mindestens 1,5 m hat,

- sich auf gleicher Ebene wie der Stall befindet bzw. der Niveauunterschied vom Stall zum Außenscharrraum maximal 40 cm beträgt (Truthühner maximal 25 cm Niveauunterschied); größere Niveauunterschiede können durch vorgebaute Auf- und Abstiegshilfen überwunden werden,
- über Öffnungen vom Stallinnenteil in den Außenscharrraum verfügt, die den Anforderungen an Auslauföffnungen genügen (Truthühner: Mindestbreite je Auslauföffnung 80 cm, Mindesthöhe 60 cm; Masthühner: Mindestbreite je Auslauföffnung 40 cm, Mindesthöhe 35 cm).

### **2.3 Tiere und tierische Erzeugnisse von Dam-, Sika-, Muffel- und Rotwild sowie Davidshirschen**

Die Kennzeichnungsvorschriften gemäß Art. 23 und die Kontrollvorschriften des Titels V der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sind anzuwenden.

Die allgemeinen Grundregeln der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008 gelten.

#### **2.3.1 Herkunftsbiologischer/nichtbiologischer Tiere**

Die Regeln des Art. 8 und 9 für Rinder der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 sind sinngemäß anzuwenden.

#### **2.3.2 Umstellung**

Die Umstellung von für die tierische Erzeugung im Rahmen der biologischen Produktion genutzten Flächen erfolgt gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008.

Tiere aus nicht biologischer Tierhaltung und deren Erzeugnisse können nach einer Umstellungsfrist von 12 Monaten als Erzeugnisse aus biologischer Produktion vermarktet werden.

#### **2.3.3 Futter**

Die Futterbestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008 sind einzuhalten. Für alle Gatterwildarten gelten die Regelungen der Wiederkäuer.

#### **2.3.4 Krankheitsvorsorge, tierärztliche Behandlung, Tierhaltungspraktiken, Transport und Identifizierung von tierischen Erzeugnissen**

Die Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008 sind einzuhalten.

#### **2.3.5 Anforderungen an die Haltung von Dam-, Sika-, Muffel- und Rotwild sowie Davidshirschen**

Für die genannten Wildarten ist eine ganzjährige Weidehaltung vorzusehen.

##### **2.3.5.1 Gehege**

Der Gehegestandort muss den Tieren ausreichenden Wetter- (Wind, Sonne, Regen) und Störungsschutz gewährleisten. Extrem feuchte (morastige) Standorte sind auszuschließen.



Im Gehege muss in der Vegetationsperiode natürliche Äsung vorhanden sein. Standorte, die während der Vegetationsperiode nicht den überwiegenden Teil der Fütterung aus Grünaufwuchs zur Verfügung stellen können, sind auszuschließen.

Die Mindestgröße der Gehege für Dam-, Sika- und Muffelwild beträgt 1 ha, für Rotwild und Davidshirsche 2 ha. Werden mehrere Wildarten gemeinsam gehalten, so ist die Gehege-Mindestgröße jedenfalls 3 ha. Dabei sind die Gehege so zu gestalten, dass sich die beiden Tierarten optisch trennen können.

Biobetriebe mit bestehenden kleineren Gehegen können diese weiter verwenden, sofern der zulässige Tierbesatz pro ha nicht überschritten wird.

Bei jedem Gehege muss die Möglichkeit einer Unterteilung in mindestens zwei Koppeln gegeben sein. Damit ist die Durchführung von Pflegemaßnahmen auf den Flächen sicherzustellen. Die Mindestkoppelgröße beträgt bei Dam-, Sika- und Muffelwild 0,5 ha, bei Rotwild und Davidshirschen oder mehreren Wildarten in einem Gehege mindestens 1 ha.

### **2.3.5.2 Einrichtungen in den Gehegen**

Die Tiere brauchen Sicht- und Witterungsschutzeinrichtungen: Diese sind am besten durch Bäume und Sträucher (Einbeziehung von Baumgruppen, Waldanteilen oder Waldrändern in das Gehege) zu erreichen. Ist dies nicht in ausreichendem Ausmaß möglich, so sind den Tieren Unterstände zur Verfügung zu stellen. Diese müssen dann überdacht und von der Wetterseite her geschützt sein.

Ist durch die Bodenbeschaffenheit der Schalenabrieb nicht gesichert, so ist dieser durch geeignete Maßnahmen (z. B. Befestigung der Futterplätze) zu gewährleisten.

In Rotwildgehegen müssen für Körperpflege und Thermoregulation Suhlmöglichkeiten vorhanden sein.

Die Futterstellen sind an wettergeschützten Flächen anzulegen, die von den Tieren sowie vom Betreuungspersonal leicht erreichbar sind. Im Fütterungsbereich muss der Boden ausreichend befestigt sein. Ist kein dauernder Zugang zum Futter gewährleistet, so sind die Fütterungseinrichtungen so zu dimensionieren, dass alle Tiere (auch die rangniedereren) gleichzeitig Futter aufnehmen können. Einrichtungen zur Vorratsfütterung (z. B. Heuraufen) müssen überdacht sein.

Im Gehege muss dem Wild jederzeit und in ausreichender Menge sauberes Wasser zur Verfügung stehen. Sofern eine natürliche, für die Tiere leicht erreichbare Wasserquelle nicht vorhanden ist, sind Vorratstränken bereitzustellen.

### **2.3.5.3 Tierbestand**

Die genannten Wildarten leben in Sozialverbänden. Der Mindesttierbesatz in einem Gehege beträgt daher je Tierart drei weibliche und ein männliches Tier. Die isolierte Haltung einzelner Tiere ist unzulässig, es sei denn, es handelt sich um eine zeitlich begrenzte begründete Maßnahme (z. B. kranke Tiere).

Der Tierbesatz wird so gewählt, dass die Tiere in der Vegetationsperiode zum überwiegenden Teil ihre Ernährung vom Grünaufwuchs des Geheges bestreiten. Die Obergrenze für den Tierbesatz je ha Gehegefläche liegt bei Dam-, Sika- und Muffel-

wild bei zehn erwachsenen Tieren. Bei Rotwild und Davidshirsche beträgt dieser Wert fünf erwachsene Tiere je ha. Dazu kommen die der Herde entstammenden Jungtiere, die nicht extra gezählt werden.

Die Obergrenze des Tierbestandes ist, wenn besondere Merkmale des betreffenden Gebietes zur Einhaltung der Regeln dies erfordern, zu reduzieren. Insbesondere ist die Tierbelegung je Flächeneinheit grundsätzlich so zu begrenzen, dass jede Belastung der Umwelt, besonders des Bodens, der Oberflächengewässer und des Grundwassers infolge Überweidung oder Erosion auf ein Minimum reduziert wird.

#### **2.3.5.4 Einzäunung**

Gehegeeinzäunungen für Dam-, Sika- und Muffelwild sind bei Neuerrichtung des Zaunes mindestens 1,8 m, für Rotwild und Davidshirsche mindestens 2 m hoch zu bemessen. Dies gilt nicht für Zäune innerhalb des Geheges zur Koppelbildung. Sowohl Außen- als auch Innenzäune müssen für die Tiere deutlich sichtbar sein, um Verletzungen zu vermeiden. Es ist darauf zu achten, dass bei der Anlage der Zäune keine spitzen Winkel entstehen und ein ungefährdeter Verlauf der zaunnahen Tierwechsel gewährleistet bleibt.

#### **2.3.5.5 Fangen und Transportieren der Tiere**

Einfangen der Tiere kann nur mit Hilfe geeigneter Fangeinrichtungen oder durch Immobilisation der Tiere durchgeführt werden.

Hochträchtige Tiere, sowie Tiere mit Geweih im Bast dürfen nicht transportiert werden.

#### **2.3.5.6 Aufzeichnungen, Kontrolle, Etikettierung**

Hinsichtlich der Pflichten der Unternehmen und der Mindestkontrollanforderungen gelten die Regelungen der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008 und dieses Kapitels.

#### **2.3.5.7 Verarbeitung**

Verarbeitete Erzeugnisse erfüllen hinsichtlich der Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs und der Verarbeitungshilfsstoffe die Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008.

### **2.4 Kaninchen und daraus resultierende tierische Erzeugnisse**

Die Kennzeichnungsvorschriften gemäß Art. 23 und die Kontrollvorschriften des Titels V der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sind anzuwenden.

Die allgemeinen Grundregeln der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007, (EG) Nr. 889/2008 und (EG) Nr. 1235/2008 gelten.

#### **2.4.1 Herkunft, Tierzukauf**

Die Tiere müssen aus Unternehmen stammen, die entsprechend den Regelungen der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008 und dieses Kapitels produzieren.

Sind geeignete Tiere aus biologischer Produktion nicht verfügbar, können

- beim erstmaligen Bestandsaufbau oder im Rahmen einer erstmaligen Umstellung einer bestehenden biologischen Produktionseinheit bis zu 100 % des Tierbedarfs nichtbiologischer Herkunft sein; eine Genehmigung durch die zuständige Behörde ist erforderlich.
- Nichtbiologische Jungtiere (Absetzer) für die Mast spätestens bis zum Alter von fünf Wochen zugekauft werden. Jungtiere von nach den Bestimmungen dieses Kapitels am Betrieb gehaltenen Zuchttieren gelten ab der Geburt als Tiere aus der biologischen Produktion. Ab dem Absetzen gelten die Bestimmungen von Abs. 2.4.5.
- Zur Erneuerung eines Bestandes nichtbiologische nullipare weibliche Tiere bis zu maximal 10 % des Bestandes an adulten Tieren zugekauft werden.
- Gemäß Art. 9 Abs. 4 dieser Prozentsatz in den dort angeführten Fällen durch die vorherige Genehmigung durch die zuständige Behörde auf bis zu 40 % erhöht werden.
- Männliche Zuchttiere aus nicht biologischer Tierhaltung dürfen eingestellt werden, sofern die Tiere anschließend nach den Grundregeln der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008 und dieses Kapitels gehalten und gefüttert werden.

#### **2.4.2 Umstellung**

Die Umstellung von für die tierische Erzeugung im Rahmen der biologischen Produktion genutzten Flächen folgt den Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008.

Tierische Erzeugnisse können als Erzeugnisse aus biologischer Produktion vermarktet werden, wenn die Tiere mindestens 2/3 ihrer Lebenszeit durchgängig nach den geltenden Bestimmungen gehalten werden.

#### **2.4.3 Futter**

Die Futterbestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008 sind einzuhalten. Für Kaninchen gelten die Regelungen für die anderen Arten.

Alle Tiere erhalten Heu ad libitum und während der Vegetationsperiode Grünfutter. Frisches Wasser steht ständig zur Verfügung.

#### **2.4.4 Krankheitsvorsorge, tierärztliche Behandlung, Tierhaltungspraktiken, Transport und Identifizierung von tierischen Erzeugnissen**

Die Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008 sind einzuhalten.

#### **2.4.5 Anforderungen an die Haltung von Kaninchen**

Ziel ist es, ein Haltungssystem einzurichten, in welchem die Nutztiere ihr angeborenes Verhalten, welches in Funktionskreise und Funktionsbereiche eingeteilt wird, ausleben können.

#### 2.4.5.1 Tierbestand

Kaninchen leben in der Natur in natürlichen Familiengruppen mit einer Gruppengröße um ca. 50 Tiere.

Der Tierbesatz in einem Gehege orientiert sich an dieser Gruppengröße.

Die isolierte Haltung einzelner Tiere ist unzulässig, es sei denn, es handelt sich um eine zeitlich begrenzte begründete Maßnahme (z. B. kranke Tiere).

#### 2.4.5.2 Haltungsbedingungen

Fütterungseinrichtungen müssen so gestaltet sein, dass auch rangniedrige Tiere genügend Futter erhalten.

Zum Benagen müssen Äste mit Rinde vorhanden sein, diese sind bei Bedarf zu wechseln.

Empfehlung: Kernobstbäume, Esche, Weide, Fichte, Eiche.

Die Mindeststallfläche beträgt:

- Vom Absetzen bis Ende 8. Woche: 8 Tiere/m<sup>2</sup>,
- danach: 6 Tiere/m<sup>2</sup>.

Die Stallbodenfläche ist als eingestreute Liegefläche ausgeformt. Bis maximal 50 % der Stallbodenfläche ist ein perforierter Lochboden möglich. Eine Strukturierung im Stall wie z. B. eine zweite Ebene wird empfohlen. Diese zweite Ebene wird jedoch nicht zur Stallbodenfläche gerechnet.

#### 2.4.5.3 Spezielle Anforderungen

- **Mastkaninchen**

Der Auslauf ist befestigt und leicht zu reinigen, eine Überdachung bis zu 100 % der Auslaufläche ist möglich. Die Mindestauslaufläche beträgt 0,125 m<sup>2</sup> pro Tier (8 Tiere/m<sup>2</sup>). Darüber hinaus kann der Auslauf auf bewachsenen Boden ausgedehnt werden (2 m<sup>2</sup> pro Tier).

Die höchstzulässige Anzahl von Tieren je Hektar beträgt für Mastkaninchen 400 (GVE gemäß ÖPUL, Äquivalent von 170 kg N/ha/Jahr).

- **Zuchtkaninchen**

**Empfehlung:**

Die weiblichen adulten Tiere sind in Gruppen mit Auslauf zu halten, es ist jedoch eine zeitweilige Vereinzelung mit Auslauf ab zwei Tage vor dem voraussichtlichen Geburtstermin bis zum Absetzen möglich. Männliche adulte Tiere können in Einzelhaltung gehalten werden. Die Gesamtfläche der Haltungseinheit pro Tier beträgt mindestens 1,3 m<sup>2</sup> (exklusive der Nestfläche; minimale Grundfläche 1 m<sup>2</sup>, minimale erhöhte Fläche 3.000 cm<sup>2</sup>). Zusätzlich ist den Tieren eine Auslaufläche von mindestens 5.000 cm<sup>2</sup> pro Tier, bei Einzelhaltung von 1 m<sup>2</sup> pro Tier anzubieten.

Bis zur endgültigen Einführung solcher Bestimmungen ist eine Bio-Zertifizierung von Zuchtkaninchen nicht möglich.

## **2.4.6 Aufzeichnungen, Kontrolle, Etikettierung**

Hinsichtlich der Pflichten der Unternehmen und der Mindestkontrollanforderungen gelten die Regelungen der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008 und dieses Kapitels.

## **2.4.7 Verarbeitung**

Verarbeitete Erzeugnisse erfüllen die Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008.

# **3 AUFBEREITUNG**

## **3.1 Einleitung**

Nach Art. 1 Abs. 3 zweiter Unterabsatz der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die biologische Produktion und die Kennzeichnung von biologischen Erzeugnissen (im Folgenden EG BIO-Verordnung) unterliegen Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen nicht der Verordnung. Die Mitgliedstaaten können nationale Vorschriften für die Kennzeichnung und die Kontrolle von Erzeugnissen aus Arbeitsgängen in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen anwenden, sofern diese mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar sind.

Unter „Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen“ ist nach der Begriffsbestimmung des Art. 2 lit. aa der EG BIO-Verordnung die Aufbereitung biologischer Erzeugnisse in Gaststättenbetrieben, Krankenhäusern, Kantinen und anderen ähnlichen Lebensmittelunternehmen an der Stelle, an der sie an den Endverbraucher verkauft oder abgegeben werden, zu verstehen.

Im Codexkapitel A 8 ist der Abschnitt „Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen“ enthalten. Die Anwendung des Begriffes „Aufbereitung“ ist damit für dieses Kapitel ein entscheidendes Kriterium.

In Österreich sind gemäß Erlass des BMGFJ vom 5. 7. 2005 auf Basis des Art. 8 Abs. 1 zweiter Unterabsatz der Verordnung (EG) Nr. 2092/91 Einzelhändler, die Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher verkaufen, sofern die Einzelhändler diese Erzeugnisse nicht selbst erzeugen, aufbereiten, an einem anderen Ort als einem Ort in Verbindung mit der Verkaufsstelle lagern oder aus einem Drittland einführen von der Verpflichtung ausgeschlossen, die Vermarktung der Behörde zu melden und einen Kontrollvertrag abzuschließen.

Der Begriff „Aufbereitung“ und seine Auslegung gilt auch für den Einzelhandel im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 834/2007.

Folglich können Einzelhändler und Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen die Bio-Produkte ausloben von den Verpflichtung zur Meldung an die Behörde und dem Abschluss eines Kontrollvertrages nur dann ausgenommen werden, wenn sie nicht aufbereiten.

## **3.2 Grundsätze**

Es werden folgende Grundsätze für eine Leitlinie für die Abgrenzung des Begriffs „Aufbereitung“ festgehalten:

- Es soll sowohl den zugelassenen BIO – Kontrollstellen als auch den betroffenen gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen sowie dem Einzelhandel im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 eine praktikable Unterstützung zur Verfügung gestellt werden um Tätigkeiten, die unter den Begriff der „Aufbereitung“ fallen, von Tätigkeiten, die diesen nicht erfüllen, abzugrenzen.
- Die Regelungen für die Kennzeichnung und Kontrolle von Lebensmitteln aus Arbeitsgängen in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen sind im Abschnitt 4 „Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen“, Seite 17 bis 25 enthalten.

## **3.3 Der Begriff „Aufbereitung“**

Nach Art. 2 lit. i der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sind unter „Aufbereitung“ Arbeitsgänge zur Haltbarmachung und/oder Verarbeitung biologischer Erzeugnisse, einschließlich Schlachten und Zerlegen bei tierischen Erzeugnissen, sowie Verpackung, Kennzeichnung und/oder Änderung der Kennzeichnung betreffend die biologische Produktionsweise zu verstehen.

Tätigkeiten, die unmittelbar vor der direkten Abgabe an den Endverbraucher in dessen Anwesenheit verrichtet werden und der Verkaufsvorbereitung dienen, lösen keine verpflichtende Unterstellung unter die Kontrollpflicht aus, sofern für den Verbraucher ersichtlich bzw. überprüfbar ist, dass biologische Produkte bzw. Zutaten verarbeitet werden.

### **3.3.1 Verarbeitung**

Der Begriff der „Verarbeitung“ ist in Hinblick auf die Anwendung in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen der wesentliche Arbeitsgang der Aufbereitung.

Der Arbeitsgang der Verarbeitung ist dadurch gekennzeichnet, dass das ursprüngliche Lebensmittel eine wesentliche Veränderung erfährt. Art. 2 Abs. 1 lit. m der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene definiert den Begriff „Verarbeitung“ als eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren.

Eine wesentliche Veränderung kann etwa die sensorischen Eigenschaften, die Haltbarkeit oder den mikrobiologischen Status des Lebensmittels betreffen.

### **3.3.2 Verpackung**

Nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel gilt folgende Begriffsbestimmung:

Art. 2 Abs. 2 lit. e „vorverpacktes Lebensmittel“ jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt worden ist, gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise

umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt; Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, werden von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ nicht erfasst.

Hingewiesen wird auf den Begriff der Verpackung, der nach Art. 2 Abs. 1 lit. k der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene als das Platzieren eines oder mehrerer umhüllter Lebensmittel in ein zweites Behältnis sowie dieses Behältnis selbst, definiert wird.

### **3.3.3 Etikettierung und Kennzeichnung**

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel sieht folgende Begriffsbestimmung vor:

Art. 2 Abs. 2 lit. i „Etikett“ alle Aufschriften, Marken- oder Kennzeichen, bildlichen oder anderen Beschreibungen, die auf die Verpackung oder das Behältnis des Lebensmittels geschrieben, gedruckt, geprägt, markiert, graviert oder gestempelt werden bzw. daran angebracht sind.

und

Art. 2 Abs. 2 lit. j „Kennzeichnung“ alle Wörter, Angaben, Hersteller- oder Handelsmarken, Abbildungen oder Zeichen, die sich auf ein Lebensmittel beziehen und auf Verpackungen, Schriftstücken, Tafeln, Etiketten, Ringen oder Verschlüssen jeglicher Art angebracht sind und dieses Lebensmittel begleiten oder sich auf dieses Lebensmittel beziehen.

### **3.3.4 Aufbereitung in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen**

Aus dem Titel der „Aufbereitung“ ist eine Zertifizierung einer gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtung jedenfalls dann erforderlich, wenn eine Zubereitung im Sinne der Anwendung einer Rezeptur unter Verwendung mehrerer Lebensmittel hergestellt wird.

Die Zubereitungsarten, Verarbeitungsschritte und –verfahren für Gerichte, Menüs und deren Komponenten in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen sind vielfältig und ändern sich. Eine Auflistung von Aufbereitungsschritten im Sinne der Verarbeitung kann damit nicht abschließend sein.

Umfasst werden jedenfalls alle üblichen Aufbereitungs- und Zubereitungsschritte in der Küche wie Kochen, Braten, Grillen, Backen, Mischen, Herstellen eines Gerichts.

Erfolgt keine wesentliche Veränderung des Lebensmittels bis zu seiner Abgabe an den Verpflegungsteilnehmer wird keine Zertifizierungspflicht aus dem Titel der „Aufbereitung“ ausgelöst.

Keine wesentliche Veränderung des Lebensmittels erfolgt etwa durch das Aufwärmen von nicht im Betrieb zubereiteten Gerichten und deren Komponenten, Portionieren eines Gerichtes und deren Komponenten, Öffnen einer Getränkeflasche bzw. Ausschütten von Getränken wie z. B. Bier oder Wein. Das Zusammensetzen eines Gerichtes aus fertig zubereiteten Komponenten ist keine Aufbereitung. Gegenüber dem

Konsumenten sollte der Hersteller des entsprechenden zertifizierten Bioproduktes kommuniziert werden.

Die Zumischung von nicht landwirtschaftlichen Zutaten (z. B. Wasser) fällt nicht unter den Anwendungsbereich der BIO-Verordnung und wird daher außer Betracht gelassen.

### **3.3.5 Aufbereitung im Einzelhandel**

Der Einzelhandel, der Lebensmittel direkt an den Endverbraucher abgibt und diese nicht selbst erzeugt, aufbereitet oder an einem anderen Ort als in Verbindung mit der Verkaufsstelle lagert oder nicht aus einem Drittland einführt, unterliegt nicht dem Kontrollsystem der BIO-VO.

Tätigkeiten des Handels wie die Zerlegung, Verpackung und Etikettierung von Fleisch in Selbstbedienung, Verpackung und Etikettierung von Käse, Backerzeugnissen und Getreide in Selbstbedienung, das Fertigstellen von Backerzeugnissen für den Verkauf stellen nach dem Runderlass des Bundesministeriums für soziale Sicherheit und Generationen, GZ 31.901/5-IX/B/12/02 jedenfalls eine Aufbereitungshandlung im Sinne der Bio-Verordnung dar.

Damit ist auch das Verpacken und Etikettieren von Snackprodukten (z. B. Wurstsemmel) für die Selbstentnahme durch Kunden aus der Selbstbedienungstheke eine Aufbereitung.

Erfolgt keine wesentliche Veränderung des Lebensmittels bis zu seiner Abgabe an den Kunden wird keine Zertifizierungspflicht aus dem Titel der „Aufbereitung“ ausgelöst.

Sofern sie im Sinne von Abs. 3.3 unmittelbar vor der direkten Abgabe an den Endverbraucher in dessen Anwesenheit erfolgen, fallen folgende Tätigkeiten nicht unter Aufbereiten. Gegenüber dem Konsumenten sollte der Hersteller des entsprechenden zertifizierten Bioproduktes kommuniziert werden.

- Das Zusammensetzen eines Gerichtes aus fertig zubereiteten Komponenten (z. B. Wurstsemmel).
- Salate, die in Bedienung an der Feinkosttheke abgegeben werden sowie Salate, die vom Kunden in Selbstbedienung an der Salatbar entnommen werden, werden im Einzelhandel üblicherweise fertig zubereitet angeliefert. Damit werden diese nicht im Einzelhandel aufbereitet; es werden Komponenten portioniert.
- Das Pressen von Obst und Gemüse zur Gewinnung von Säften zur unmittelbaren Abgabe zum Verbrauch ist keine Aufbereitung. Erfolgt zusätzlich eine Abfüllung und Etikettierung liegt eine Aufbereitung vor.

Das Mahlen von Getreide, Kaffee, Mohn, Nüssen auf Wunsch des Kunden nach dessen Erwerb ist keine Aufbereitung, sondern eine Dienstleistung.



## **4 GEMEINSCHAFTLICHE VERPFLEGUNGSEINRICHTUNGEN**

Die Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen unterliegen nicht der Verordnung (EG) Nr. 834/2007. Die Mitgliedstaaten können daher nationale Vorschriften für die Kennzeichnung und die Kontrolle von Lebensmitteln aus Arbeitsgängen in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen anwenden, sofern diese Regelungen mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar sind.

### **Nationale Bestimmung im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 Art. 1 (3):**

#### **4.1 Geltungsbereich**

Kennzeichnung und die Kontrolle von Erzeugnissen (Lebensmittel) aus Arbeitsgängen in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen (z. B. Gaststättenbetriebe, Krankenhäuser, Kantinen, ...) sofern sie in Verkehr gebracht werden oder dazu bestimmt sind, in Verkehr gebracht zu werden.

Unter einem Gericht wird dabei eine üblicherweise als Einheit (auf einem Teller, in einer Schüssel, ...) servierte Speise verstanden, die aus einer oder mehreren Komponenten besteht. Ein Menü besteht aus mehreren Gerichten und Komponenten. Mahlzeiten (Frühstück, Mittagessen, Abendessen) werden als Menü verstanden. Ein Buffet ist eine zum Verzehr bereitgestellte Auswahl von Gerichten und/oder Komponenten.

#### **4.2 Kennzeichnung**

Verwendung von Bezeichnungen mit Bezug auf die ökologische/biologische Produktion:

##### **4.2.1 Allgemein**

Im Sinne dieser Regelung über gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen gilt ein Erzeugnis als mit Bezug auf die ökologische/biologische Produktion gekennzeichnet, wenn in der Etikettierung, der Aufmachung oder der Werbung dem Käufer der Eindruck vermittelt wird, dass das Erzeugnis (Gericht) oder Komponenten des Erzeugnisses oder einzelne verwendete Zutaten der Erzeugnisse nach den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 gewonnen wurden.

Insbesondere dürfen die Bezeichnungen biologisch/ökologisch/organisch, daraus abgeleitete Bezeichnungen und Verkleinerungsformen wie „Bio-“ und „Öko-“, allein oder kombiniert bei der Kennzeichnung von Erzeugnissen, der Aufmachung und der Werbung für sie verwendet werden, wenn diese Erzeugnisse, Komponenten oder Zutaten die mit der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 oder im Einklang mit ihr erlassenen Vorschriften erfüllen.

##### **4.2.2 Details**

Die Bezeichnungen nach Abs. 4.2.1 dürfen nirgendwo bei der Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung sowie in den Geschäftspapieren für Erzeugnisse, die die Vorschriften dieser Verordnung nicht erfüllen, verwendet werden, außer wenn sie nicht für landwirtschaftliche Erzeugnisse in Lebensmitteln verwendet werden oder eindeutig keinen Bezug zur ökologischen/biologischen Produktion haben.

Darüber hinaus sind alle Bezeichnungen, einschließlich in Handelsmarken verwendeter Bezeichnungen, sowie Kennzeichnungs- und Werbepraktiken, die den Verbraucher oder Nutzer irreführen können, indem sie ihn glauben lassen, dass das Erzeugnisse oder die zu seiner Produktion verwendeten Zutaten die Vorschriften dieser Verordnung erfüllen, nicht zulässig.

Einem Hinweis auf die biologische Landwirtschaft in der Unternehmensbezeichnung sollte jedenfalls nichts entgegen stehen, wenn alle Arbeitsgänge bei der Herstellung von Erzeugnissen von der Unternehmerin/dem Unternehmer entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 erfolgen und angebotene nicht weiter aufbereitete Lebensmittel aus biologischer Produktion stammen. Die Erzeugnisse erfüllen Art. 23 Abs. 4 lit. a der Verordnung (EG) Nr. 834/2007. Ausgenommen von dem Erfordernis ausschließlich Bio-Erzeugnisse zu verwenden ist die Verwendung von Erzeugnissen der Jagd und der Fischerei wild lebender Tiere sowie von Rohprodukten aus lokaler (regionaler) Wildsammlung. Ebenso wird bei Getränken zumindest in jeder der üblicherweise angebotenen Getränkegruppen ein Erzeugnis als Bioprodukt angeboten. Insgesamt ist die Anzahl der angebotenen biologischen Getränke größer als die der konventionellen. Eine Verwendung eines Hinweises auf die biologische Landwirtschaft in der Unternehmensbezeichnung unterliegt unbeschadet dieses Absatzes jedenfalls den einschlägigen Rechtsvorschriften.

#### **4.2.3 GVO**

Die Bezeichnungen nach Abs. 4.2.1 dürfen nicht für Erzeugnisse verwendet werden, die nach den gemeinschaftlichen Vorschriften eine Kennzeichnung oder einen Hinweis tragen müssen, die bzw. der besagt, dass sie GVO enthalten, aus GVO bestehen oder aus GVO hergestellt worden sind.

#### **4.2.4 Kennzeichnung bei Arbeitsgängen in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen**

Bei in Arbeitsgängen der gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen hergestellten Erzeugnissen dürfen die Bezeichnungen nach Abs. 4.2.1 in folgenden Fällen verwendet werden:

- a) in der Bezeichnung des Gerichtes oder von Komponenten eines Gerichtes, vorausgesetzt:
  - i) die verarbeiteten Lebensmittel erfüllen die Anforderungen des Art. 19 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007;
  - ii) mindestens 95 Gewichtsprozent ihrer Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind ökologisch/biologisch.

Im Falle eines Buffets dürfen Gerichte und Menüs als Bio ausgelobt werden, wenn sie der Gast selbst aus einzelnen, eindeutig als Bio gekennzeichneten Komponenten bzw. Gerichten zusammenstellen kann.

##### Beispiele:

Gericht: Bio-Schweinebraten mit Bio-Knödel und Bio-Kraut

Komponente: Schweinebraten mit Bio-Knödel und Bio-Kartoffeln

Menü: Bio-Menü (Alle Gerichte und Komponenten)

Buffet: Bio-Buffet (Alle Gerichte und Komponenten)

- b) als Hinweis auf eine oder mehrere Zutaten, die bei Arbeitsgängen in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen verwendet werden, vorausgesetzt:
- i) die Zutaten erfüllen die Anforderungen des Art. 19 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007;
  - ii) bei den einzelnen Gerichten oder Komponenten wird angegeben, welche Zutaten ökologisch/biologisch sind. Abweichend davon kann der Hinweis allgemein auf Speisekarten, Menüplänen u. ä. dann erfolgen, wenn dieser Hinweis nicht geeignet ist, den Verbraucher in die Irre zu führen.

Beispiele:

Auslobung direkt beim Gericht oder auf einem Beiblatt der Speisekarte: Spargelcremesuppe mit Bio-Spargel, Wiener Schnitzel mit Bio-Kalbfleisch, Rindsbraten vom Bio-Rind.

Gesonderte Auslobung von einer oder mehreren Zutaten: „Wir verwenden ausschließlich Kartoffel aus ökologischem Landbau“, „Wir verwenden ausschließlich Frischeier [und/oder: Rindfleisch] aus biologischer Erzeugung“. Die dauernde Auslobung erfolgt nur, wenn diese Zutat wirklich andauernd aus biologischer Produktion verwendet wird.

- c) Als Hinweis auf eine durchschnittliche jährliche prozentuale anteilige Verwendung von Bioerzeugnissen
- i) zusätzlich zu den unter a) und b) angeführten Varianten oder
  - ii) als Angabe in Gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen in Unternehmen, die nicht primär dem Zwecke der Verpflegung dienen (z. B. Krankenhäuser, Pensionistenheime, Kindergärten, ...). In diesem Fall ist es nur erlaubt, mit eindeutigem Bezug auf den Prozentsatz beispielhaft Zutaten zu nennen, die häufig in biologischer Qualität verarbeitet werden.
  - iii) Für den Konsumenten muss jedenfalls erkennbar sein, dass es sich bei dem genannten Prozentsatz um den Anteil der durchschnittlichen, jährlichen Kosten für Biozukäufe am Gesamteinkaufsvolumen für Lebensmittel und Getränke handelt.

Die Hinweise sowie die Prozentangaben dürfen keinesfalls den Verbraucher über den tatsächlich verwendeten Bioanteil in die Irre führen.

### **4.3 Kontrolle**

Titel V der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 findet Anwendung. Für Unternehmerinnen/Unternehmer, die Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Versorgungseinrichtungen vornehmen, gilt insbesondere Art. 28 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007.

#### **MINDESTKONTROLLANFORDERUNGEN**

##### **4.3.1 Allgemeine Vorschriften**

###### **4.3.1.1 Erstkontrolle**

Bei Aufnahme des Kontrollverfahrens muss die/der betreffende Unternehmerin/Unternehmer

- Eine vollständige Beschreibung der Einheit und/oder der Anlagen und/oder der Tätigkeit erstellen;

- alle konkreten Maßnahmen festlegen, die auf Ebene der Einheit und/oder der Anlagen und/oder der Tätigkeit zu treffen sind, um die Einhaltung der Vorschriften dieser Regelung zu gewährleisten;
- die Vorkehrungen zur Minderung des Risikos der Kontamination durch unzulässige Erzeugnisse oder Stoffe sowie die in den Lagern und auf allen Produktionsstufen des Unternehmens vorzunehmenden Reinigungsmaßnahmen festlegen.

Gegebenenfalls können die Beschreibung und die Maßnahmen bzw. Vorkehrungen Bestandteil eines Qualitätssicherungssystems der Unternehmerin/des Unternehmers sein.

Die Beschreibung und die Maßnahmen bzw. Vorkehrungen müssen Teil einer von dem betreffenden Unternehmer unterzeichneten Erklärung sein.

In dieser Erklärung muss die Unternehmerin/der Unternehmer sich ferner verpflichten,

- die Regeln nach den Vorschriften des Punktes 2 durchzuführen;
- sich damit einverstanden zu erklären, dass im Verstoßfall oder bei Unregelmäßigkeiten die Maßnahmen nach Art. 30 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 durchgeführt werden.

Diese Erklärung muss von der Kontrollstelle oder -behörde überprüft werden, die sodann einen Bericht erstellt, in dem etwaige Unzulänglichkeiten und Fälle von Nichteinhaltung der Vorschriften dieser Verordnung festgestellt werden. Die Unternehmerin/der Unternehmer ist verpflichtet, den Bericht gegenzuzeichnen und alle erforderlichen Abhilfemaßnahmen zu treffen.

#### **4.3.1.2 Mitteilungen**

Die/der betreffende Unternehmerin/Unternehmer ist verpflichtet, der Kontrollstelle oder -behörde fristgerecht jede Änderung der Beschreibung oder der Maßnahmen bzw. Vorkehrungen nach Abs. 4.3.1.1 und der Bestimmungen über die Erstkontrolle in den „Besonderen Vorschriften“ dieses Punktes mitzuteilen.

#### **4.3.1.3 Kontrollbesuch**

Die Kontrollstelle oder -behörde führt mindestens einmal jährlich eine vollständige Kontrolle aller Unternehmen durch. Zur Untersuchung von gemäß dieser Regelung unzulässigen Mitteln oder zur Kontrolle von nicht mit dieser Regelung konformen Produktionsmethoden können von der Kontrollstelle oder -behörde Proben entnommen werden. Proben können auch zum Nachweis etwaiger Spuren von unzulässigen Mitteln entnommen und untersucht werden. Bei Verdacht auf Verwendung solcher Mittel muss jedoch eine solche Untersuchung durchgeführt werden. Über jeden Kontrollbesuch ist ein Kontrollbericht zu erstellen, der von der für die kontrollierte Einheit verantwortlichen Person oder deren Vertreter gegenzuzeichnen ist.

Kontrollbesuche werden nach der Erstkontrolle grundsätzlich unangekündigt durchgeführt.

Darüber hinaus führt die Kontrollstelle oder -behörde angekündigte oder unangekündigte Stichprobenkontrollbesuche auf Basis einer generellen Bewertung des

Risikos von Verstößen gegen diese Regelung durch, wobei zumindest die Ergebnisse der vorhergehenden Kontrollbesuche, die Menge der betreffenden Erzeugnisse und das Risiko des Vertauschens von Erzeugnissen zu berücksichtigen sind.

#### **4.3.1.4 Buchführung**

Von der Unternehmerin/vom Unternehmer sind Unterlagen wie Bestands- und Finanzbücher zu führen, die es der Unternehmerin/dem Unternehmer und der Kontrollstelle oder -behörde gestatten, folgendes festzustellen bzw. zu überprüfen:

- a) die Lieferantin/den Lieferanten und, soweit es sich um eine andere Person handelt, die Verkäuferin/den Verkäufer der Erzeugnisse;
- b) die Art und die Menge der an die Einheit gelieferten Erzeugnisse gemäß Art. 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und gegebenenfalls aller zugekauften Materialien und deren Verwendung (Art, Herkunft, Qualität und Menge der Rohstoffe);
- c) die Art und die Menge der im Betrieb gelagerten Erzeugnisse gemäß Art. 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007;
- d) die Kennzeichnung und Bewerbung der Produkte (z. B. Speisekarte, Homepage, Werbematerialien);
- e) die Trennung und Identifizierung von biologischer und konventioneller Produktion, soweit im Unternehmen auch konventionelle Erzeugnisse vorhanden sind und eine Trennung erforderlich ist. Bei ausnahmsweiser Verwendung von konventionellen Zutaten (auch kurzfristig) muss die Speisekarte nachweislich geändert bzw. das Produkt klar ersichtlich als konventionell ausgelobt werden. In diesen Fällen ist eine Archivierung der Speisepläne erforderlich.

Die Buchführung muss auch die Ergebnisse der Kontrolle bei der Annahme der Erzeugnisse und alle anderen Informationen enthalten, die die Kontrollstelle oder -behörde für eine wirksame Kontrolle benötigt.

Die Angaben in den Büchern müssen durch entsprechende Belege dokumentiert sein.

Das Mengenverhältnis zwischen den eingesetzten Ausgangsstoffen und den erzeugten Produkten wird einer Plausibilitätsprüfung (Gegenüberstellung Wareneingang und Angebot auf der Speisekarte) unterzogen.

#### **4.3.1.5 Annahme von Erzeugnissen aus anderen Einheiten oder Unternehmen**

Bei Annahme eines Erzeugnisses gemäß Art. 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 überprüft der Unternehmer erforderlichenfalls den Verpackungs- oder Behältnisverschluss, soweit dieser vorgeschrieben ist, sowie das Vorhandensein folgender Angaben auf dem Etikett unbeschadet anderer Rechtsvorschriften:

- a) den Namen und die Anschrift der Unternehmerin/des Unternehmers und, soweit es sich um eine andere Person handelt, der Eigentümerin/des Eigentümers oder der Verkäuferin/des Verkäufers des Erzeugnisses;
- b) die Bezeichnung des Erzeugnisses einschließlich des Hinweises auf die biologische Produktion gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007;
- c) die Codenummer der Kontrollstelle oder -behörde, die für den Unternehmer zuständig ist, und
- d) gegebenenfalls die Los-Kennzeichnung, anhand derer das Los den Bucheintragungen gemäß Abs. 4.3.1.4 zugeordnet werden kann.

Die Angaben gemäß a), b), c) und d) können auch auf einem Begleitpapier gemacht werden, sofern ein solches Dokument zweifelsfrei der Verpackung, dem Behältnis oder dem Transportmittel des Erzeugnisses zugeordnet werden kann. Dieses Begleitpapier muss Angaben über die Lieferantin/den Lieferanten und/oder das Transportunternehmen enthalten.

Die Unternehmerin/der Unternehmer führt eine Gegenkontrolle der Angaben auf dem Etikett mit den Angaben in den Begleitpapieren durch. Das Ergebnis dieser Überprüfung wird in der Buchführung gemäß Abs. 4.3.1.4 ausdrücklich vermerkt.

#### **4.3.1.6 Lagerung von Erzeugnissen**

Die Bereiche, in denen die Erzeugnisse gelagert werden, sind so zu bewirtschaften, dass die gelagerten Partien/Lose identifiziert werden können und jede Vermischung mit oder Verunreinigung durch Erzeugnisse und/oder Stoffe, die die Anforderungen dieser Verordnung nicht erfüllen, vermieden wird.

Die Erzeugnisse gemäß Art. 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 müssen jederzeit eindeutig identifizierbar sein.

#### **4.3.1.7 Erzeugnisse, die unter dem Verdacht stehen, die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 oder dieser Regelung nicht zu erfüllen**

Ist eine Unternehmerin/ein Unternehmer der Auffassung oder vermutet er, dass ein von ihm erzeugtes, aufbereitetes oder von einer/einem anderen Unternehmerin/Unternehmer bezogenes Erzeugnis die Anforderungen dieser Verordnung nicht erfüllt, so leitet sie/er Verfahrensschritte ein, um jeden Hinweis auf den ökologischen Landbau von dem betreffenden Erzeugnis zu entfernen oder das Erzeugnis auszusondern und entsprechend zu kennzeichnen. Die Unternehmerin/der Unternehmer kann das Erzeugnis erst verarbeiten oder vermarkten, wenn die betreffenden Zweifel ausgeräumt wurden, es sei denn, das Erzeugnis wird ohne Hinweis auf den ökologischen Landbau vermarktet. In derartigen Zweifelsfällen unterrichtet die Unternehmerin/der Unternehmer unverzüglich die Kontrollstelle oder -behörde. Letztere können vorschreiben, dass das Erzeugnis erst dann mit Hinweis auf den ökologischen Landbau vermarktet werden darf, wenn sie sich anhand von Informationen der Unternehmerin/des Unternehmers oder aus anderer Quelle vergewissert haben, dass die Zweifel ausgeräumt sind. Hegt die Kontrollstelle oder -behörde den begründeten Verdacht, dass eine Unternehmerin/ein Unternehmer ein Erzeugnis mit einem Hinweis auf den ökologischen Landbau zu vermarkten beabsichtigt, das die Anforderungen dieses Absatzes nicht erfüllt, so kann sie der Unternehmerin/dem Unternehmer zur Auflage machen, das Erzeugnis mit diesem Hinweis vorläufig nicht zu vermarkten. Sie verpflichtet die Unternehmerin/den Unternehmer außerdem, jeden Hinweis auf den ökologischen Landbau von dem Erzeugnis zu entfernen, wenn sie sicher ist, dass das Erzeugnis nicht ordnungskonform ist. Bestätigt sich der Verdacht jedoch nicht, so wird die genannte Auflage nach ihrem Erlass innerhalb einer von der Kontrollstelle oder -behörde festzusetzenden Frist aufgehoben. Die Unternehmerin/der Unternehmer leistet der Kontrollstelle oder -behörde bei der Klärung des Verdachts jede erforderliche Unterstützung.

#### **4.3.1.8 Zugang zu Anlagen**

Die Unternehmerin/der Unternehmer gewährt der Kontrollstelle oder -behörde zu Kontrollzwecken Zugang zu allen Teilen der Einheit und sämtlichen Anlagen sowie zu der Betriebsbuchführung und allen einschlägigen Belegen, erteilt zu Kontrollzwecken alle zweckdienlichen Auskünfte und legt auf Verlangen die Ergebnisse seiner freiwilligen Eigenkontrollen und Probenahmeprogramme vor.

#### **4.3.1.9 Informationsaustausch**

Werden die Unternehmerin/der Unternehmer und ihre Subunternehmer von unterschiedlichen Kontrollstellen oder –behörden kontrolliert, so muss die Erklärung gemäß Abs. 4.3.1.1 eine Einverständniserklärung der Unternehmerin/des Unternehmers in seinem Namen und im Namen der Subunternehmer dahin gehend enthalten, dass die verschiedenen Kontrollstellen oder -behörden Informationen über die von ihnen kontrollierten Tätigkeiten austauschen können, sowie darüber, wie dieser Informationsaustausch erfolgen kann.

### **4.3.2 Besondere Vorschriften**

#### **4.3.2.1 Erstkontrolle**

Die vollständige Beschreibung der Einheit gemäß Abs. 4.3.1.1 der muss Aufschluss geben über die Einrichtungen für die Annahme Verarbeitung und Lagerung von Erzeugnissen vor und nach den diese betreffenden Arbeitsgängen.

#### **4.3.2.2 Einsatz von biologischen und konventionellen Zutaten**

Nicht unterscheidbare Zutaten werden zum selben Zeitpunkt nicht in biologischer und konventioneller Qualität gelagert und eingesetzt, außer es erfolgt eine räumliche Trennung von Lagerung und Aufbereitung.

Sofern eine Auslobung gemäß Abs. 4.2.4 c) ii) erfolgt, ist die gleichzeitige Verwendung von nicht unterscheidbaren Zutaten aus biologischer und konventioneller Produktion erlaubt.

#### **4.3.2.3 Ausnahmeweise Verwendung von konventionellen Zutaten**

Bei ausnahmsweiser Verwendung von konventionellen Zutaten gemäß Abs. 4.2.4 a) und 4.2.4 b) (auch kurzfristig) muss die Speisekarte nachweislich geändert oder klar ersichtlich auf die konventionelle Herkunft der üblicherweise in biologischer Qualität verwendeten Zutat hingewiesen werden. In diesen Fällen ist jedenfalls eine Archivierung der Speisepläne erforderlich.

Speisekarten, die vor Eintritt der ausnahmsweisen Verwendung von konventionellen Zutaten aufgrund von Lieferschwierigkeiten erstellt und an Abteilungen, Kunden, Außenstellen usw. verteilt wurden und aus organisatorischen, zeitlichen oder technischen Gründen nicht mehr korrigiert werden können, sind ausgenommen. Bei regelmäßigen Lieferschwierigkeiten ist die Kennzeichnung und Bewerbung der betroffenen Zutaten bzw. Produkte als biologisch zu unterlassen. Auf jeden Fall hat die Lieferantin/der Lieferant die Lieferschwierigkeit am Lieferschein zu dokumentieren.

#### **4.3.2.4 Buchführung**

Wenn der prozentuelle Anteil der Biozutaten gemäß Abs. 4.2.4 c) ausgelobt wird, ist jedenfalls eine Verbuchung der Bio-Lebensmittel auf ein eigenes Bio-Konto oder ein hinsichtlich der erforderlichen Auswertung gleichwertiges Instrument (wie z. B. EDV-Programm mit Erfassung biologische/konventionell) notwendig. Die Einsicht in die Konten muss der Biokontrollstelle gewährt werden.

#### **4.3.2.5 Aufbereitungseinheiten, die gleichzeitig mit nicht unterscheidbaren, biologischen/konventionellen Erzeugnissen umgehen**

Falls in der Aufbereitungseinheit auch nicht unterscheidbare Erzeugnisse aufbereitet oder gelagert werden, die nicht unter Art. 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und diese Regelung fallen,

- muss diese Einheit über räumlich oder zeitlich getrennte Bereiche zur Lagerung der Erzeugnisse gemäß Art. 1 vor und nach den Arbeitsgängen verfügen;
- müssen die Arbeitsgänge kontinuierlich und in geschlossener Folge für die gesamte Partie/das gesamte Los durchgeführt werden und räumlich oder zeitlich getrennt von gleichartigen Arbeitsgängen für nicht unter Art. 1 fallende Erzeugnisse erfolgen;
- sind alle Maßnahmen zu treffen, die zur Identifizierung der Partien/Lose und zur Vermeidung der Vermischung oder Vertauschung mit Erzeugnissen, die nicht nach den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und dieser Regelung gewonnen wurden, erforderlich sind;
- dürfen Erzeugnisse gemäß diesen Regelungen nur nach der Reinigung der Produktionsanlagen bearbeitet werden; die Wirksamkeit der Reinigungsmaßnahmen ist zu überprüfen und aufzuzeichnen.

Dies gilt nicht, sofern eine Auslobung gemäß Abs. 4.2.4 c) ii) erfolgt.

#### **4.3.3 Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen, die nur eine Zutat aus biologischer Produktion saisonal ausloben**

Falls in der gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtung jeweils nur ein biologischer landwirtschaftlicher Rohstoff saisonal aufbereitet und ausgelobt wird, ist eine Gruppensertifizierung unter der Verantwortung einer Projektbetreiberin/eines Projektbetreibers zulässig. Der gleiche nicht-biologische Rohstoff darf in diesem Zeitraum am Betrieb nicht gelagert oder verarbeitet werden.

Eine Saison ist ein begrenzter, immer wiederkehrender Zeitabschnitt eines Jahres, in dem ein biologischer landwirtschaftlicher Rohstoff aus kulturellen oder jahreszeitlichen Gründen typischerweise verarbeitet und konsumiert wird. Es obliegt der Projektbetreiberin/dem Projektbetreiber in ihrem/seinem Projektantrag den jeweiligen Zeitraum genau festzulegen. Verschiebungen sind umgehend der Kontrollstelle bekannt zu geben.

Die Projektbetreiberin/der Projektbetreiber nimmt am Kontrollsystem teil. Dazu legt sie/er eine Beschreibung des Projektes vor, insbesondere einschließlich aller teilnehmenden Unternehmen, deren Pflichten und der kontrollrelevanten Unterlagen, sowie risikobasierter Vorgaben für das interne Kontrollsystem.



Die Projektbetreiberin/der Projektbetreiber legt auch die Art der Kennzeichnung und Aufmachung sowie die Werbung vor. Die teilnehmenden Unternehmen sind von der Projektbetreiberin/vom Projektbetreiber entsprechend zu informieren.

Die Projektbetreiberin/der Projektbetreiber führt bei jedem teilnehmenden Unternehmen zumindest einmal jährlich während des saisonalen Angebotszeitraumes eine Vor-Ort-Kontrolle durch, erstellt einen Bericht und dokumentiert die Maßnahmen bei festgestellten Abweichungen. Die Kontrollstelle oder –behörde ist unverzüglich über festgestellte Abweichungen zu informieren.

Die externe Kontrollstelle oder –behörde überprüft und bewertet die Wirksamkeit des internen Kontrollsystems und führt einmal jährlich eine Vor-Ort-Kontrolle bei der Projektbetreiberin/beim Projektbetreiber durch. Diese Überprüfung beinhaltet auch ein Witness-Audit des internen Kontrollsystems.

Die Kontrollstelle oder –behörde führt bei mindestens 25 % der teilnehmenden Unternehmen Kontrollen durch und zwar sowohl als Vor-Ort-Kontrollen der Unternehmen als auch als Kontrollen des Eigenkontrollsystems. Darunter fällt auch die Überprüfung in Form des Witness-Audits. Im Verdachtsfall sind weitere Kontrollen erforderlich.

## **5 BIOHEIMTIERFUTTERMITTEL**

### **Nationale Vorschrift im Sinne von Art. 95 Abs. 5 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008**

#### **5.1 Allgemeine Anforderungen für Heimtierfuttermittel**

##### **5.1.1 Geltende Verordnungen**

Es gelten die allgemeinen Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008.

Hierzu zählen insbesondere:

- a) Jede Unternehmerin/jeder Unternehmer, die/der Heimtierfuttermittel erzeugt, aufbereitet, lagert, aus einem Drittland einführt oder in Verkehr bringt, ist verpflichtet, sich dem Kontrollverfahren gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 zu unterstellen.
- b) Für die Abholung, Verpackung, Beförderung und Lagerung von Erzeugnissen oder Futtermittel-Ausgangserzeugnissen ist Titel II, Kapitel 4 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 anzuwenden.
- c) Werden Bezeichnungen nach Art. 23 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 verwendet, so ist gemäß Art. 24 Abs. 1 lit. a die Codenummer der Kontrollstelle oder -behörde anzugeben, die für die Kontrolle des Unternehmens zuständig ist, das die letzte Erzeugungs- oder Aufbereitungshandlung vorgenommen hat.
- d) Für das Verbot der Verwendung von genetisch veränderten Organismen ist Art. 9 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 anzuwenden. Heimtierfuttermittel müssen nachweislich auf jeder Stufe ohne Verwendung von genetisch veränderten Organismen hergestellt werden.

##### **5.1.2 Spezielle Vorschriften für Futtermittel**

Insbesondere gelten die speziellen Vorschriften für Futtermittel:

- a) Für die Herstellung verarbeiteter Heimtierfuttermittel und Ausgangserzeugnisse gelten Art. 7, 14 Abs. 1 lit. d sublit. iv und v, 15 Abs. 1 lit. d sublit. ii, iii und iv und 18 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sowie Art. 22, 25 und 26 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008.
- b) Neben den Mindestkontrollanforderungen gemäß Titel IV Kapitel 1 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 sind die Kontrollvorschriften für Futtermittel aufbereitende Einheiten gemäß Titel IV Kapitel 7 der genannten Verordnung einzuhalten.

##### **5.1.3 Weitere Verordnungen**

Darüber hinaus gelten die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 über das Inverkehrbringen und die Verwendung von Futtermitteln sowie die allgemeinen futtermittelrechtlichen Vorschriften.

Bei Verwendung von Ausgangsmaterialien tierischen Ursprungs sind außerdem die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 zu beachten, wie z. B. die Zulassungspflicht für die Hersteller von Heimtierfutter.

## **5.2 Spezifische Anforderungen für Heimtierfuttermittel, zulässige Futtermittel-Ausgangserzeugnisse und Futtermittelzusatzstoffe**

### **5.2.1 Grundlagen**

Für Heimtierfuttermittel dürfen alle biologischen Futtermittel-Ausgangserzeugnisse verwendet werden, die für die entsprechende Tierart geeignet sind. Futtermittelausgangserzeugnisse tierischen und mineralischen Ursprungs, Futtermittelzusatzstoffe, bestimmte Erzeugnisse für die Tierernährung und Verarbeitungshilfsstoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie in den Anhängen V und VI der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 angeführt sind. Zusätzlich darf als Futtermittel-Ausgangserzeugnis tierischen Ursprungs Material der Kategorie 3 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 von biologischen Schlachttieren entsprechend dieser Verordnung und enzymatisch gewonnene, lösliche oder unlösliche Proteinhydrolysate aus Lebern und Proteolysate, deren landwirtschaftliche Ausgangsstoffe biologischen Ursprungs sind, für alle Heimtierarten verwendet werden.

### **5.2.2 Einschränkungen**

Nicht biologische Futtermittel-Ausgangserzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs dürfen für die Herstellung von Heimtierfuttermittel nur verwendet werden, sofern sie biologisch nicht verfügbar und in den Anhängen V, IX der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 oder dem Abs. 5.2.1 aufgelistet sind und die in diesen Anhängen festgelegten Beschränkungen eingehalten werden.

### **5.2.3 Mineralstoffe**

Futtermittel-Ausgangserzeugnisse mineralischen Ursprungs dürfen nur verwendet werden, sofern sie in Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 aufgelistet sind und die in diesem Anhang festgelegten Beschränkungen eingehalten werden.

### **5.2.4 Futtermittelzusatzstoffe**

Als Futtermittelzusatzstoffe und bestimmte Erzeugnisse für die Tierernährung dürfen nur die in Anhang VI der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 aufgelisteten Stoffe und Substanzen unter den in diesem Anhang festgelegten Beschränkungen verwendet werden. Abweichend von Anhang VI Ziffer 1.1. „Ernährungsphysiologische Zusatzstoffe“ lit. a „Vitamine“ der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 sind naturidentische synthetische Vitamine, Provitamine und Stoffe mit ähnlicher Wirkung für alle Heimtierarten zulässig, sofern sie für den jeweiligen Verwendungszweck futtermittelrechtlich zugelassen sind.

### **5.2.5 Weitere Bestimmungen**

Ergänzend zu Anhang VI der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 dürfen Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe gemäß Anhang VIII der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 in Futtermitteln für Heimtiere verwendet werden, sofern ihr Einsatz für den jeweiligen Verwendungszweck futtermittelrechtlich zulässig ist.

## **5.3 Kennzeichnungsvorschriften**

### **5.3.1 Handelsmarken**

Handelsmarken und Verkehrsbezeichnungen, die eine Angabe gemäß Art. 23 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 enthalten, dürfen nur verwendet werden, wenn mindestens 95 Gewichtsprozent der Futtermittel-Ausgangserzeugnisse landwirtschaftlichen Ursprungs aus biologischer Produktion stammen.

### **5.3.2 Verordnungen**

Bezeichnungen gemäß Art. 23 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 mit Bezug auf die biologische Produktion bei verarbeiteten Heimtierfuttermitteln dürfen verwendet werden:

- a) In der Verkehrsbezeichnung, vorausgesetzt
  - mindestens 95 Gewichtsprozent der Futtermittel-Ausgangserzeugnisse landwirtschaftlichen Ursprungs stammen aus biologischer Produktion;
  - das verarbeitete Futtermittel erfüllt die Anforderungen dieser Vorschrift, ausgenommen Abs. 5.2.2, und insbesondere Art. 14 Abs. 1 lit. d sublit. iv und v und 18 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sowie Art. 22 und 26 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008.
- b) In der Angabe über die Zusammensetzung des Futtermittels und im selben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung, vorausgesetzt
  - die Hauptzutat ist ein Erzeugnis der Jagd oder der Fischerei;
  - die anderen enthaltenen Futtermittel-Ausgangserzeugnisse landwirtschaftlichen Ursprungs sind ausschließlich biologisch;
  - das verarbeitete Futtermittel erfüllt die Anforderungen dieser Vorschrift, ausgenommen Abs. 5.2.2, und insbesondere Art. 14 Abs. 1 lit. d sublit. iv und v und 18 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sowie Art. 22 und 26 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008.
- c) Nur in der Angabe über die Zusammensetzung, wenn die allgemeinen sowie spezifischen Anforderungen für biologisches Heimtierfutter erfüllt sind, ausgenommen Abs. 5.2.2. Nichtbiologische landwirtschaftliche Futtermittel-Ausgangserzeugnisse dürfen bei Anwendung dieser Kennzeichnungsregel in unbegrenzter Menge eingesetzt werden.

Bei der Angabe über die Zusammensetzung der Futtermittel-Ausgangserzeugnisse ist anzugeben, welche Futtermittel-Ausgangserzeugnisse biologisch sind.

Finden die Buchstaben b und c dieses Abs. Anwendung, so darf der Bezug auf die biologische Produktion nur im Zusammenhang mit den biologischen Futtermittel-Ausgangserzeugnissen erscheinen und der Gesamtanteil der biologischen Futtermittel-Ausgangserzeugnissen an den Futtermittel-Ausgangserzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs muss angegeben werden.

### **5.3.3 Verwendung nationaler und privater Logos**

Nationale und private Logos dürfen in der Kennzeichnung und Aufmachung von Heimtierfuttermitteln sowie in der Werbung hierfür verwendet werden, sofern sie die vorliegenden Bestimmungen der Bioverordnung und des Codex erfüllen.

## **6 BIODIVERSITÄT**

### **6.1 Zielsetzung**

Umweltschonende nachhaltige Produktion, Bewahrung der Artenvielfalt, Schutz der natürlichen Ressourcen, Anwendung von hohen Tierschutzstandards, Produktion unter Verwendung natürlicher Bestandteile und einfache Herstellungsprozesse werden von Verbraucherinnen und Verbrauchern zunehmend auch bei kosmetischen Mitteln nachgefragt. Um die Interessen und das Vertrauen der Verbraucherinnen/Verbraucher zu wahren und einen lautereren Wettbewerb durch Transparenz, Kontrolle und Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, ist es daher angezeigt, Grundsätze und Regeln für die Herstellung und Kennzeichnung von entsprechenden kosmetischen Mitteln zu formulieren.

#### **6.1.1 Geltendes Recht**

Grundsätzlich ist darauf hinzuweisen, dass alle in Österreich geltenden kosmetikrechtlichen Bestimmungen, insbesondere

- das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2006 idgF.
- die Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. November 2009 über kosmetische Mittel einzuhalten sind.

#### **6.1.2 Geltungsbereich**

Dieser Abschnitt behandelt die Herstellung, Kennzeichnung, Aufmachung und Kontrolle von kosmetischen Mitteln sowie die Werbung für kosmetische Mittel mit Angaben gemäß Abs. 6.5.1, Punkt 1.

## **6.2 Begriffsbestimmungen**

### **„Kosmetische Mittel“**

sind gemäß § 3 Z 8 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes Stoffe oder Gemische, die dazu bestimmt sind, äußerlich mit den Teilen des menschlichen Körpers (Haut, Behaarungssystem, Nägel, Lippen und äußere intime Regionen) oder mit den Zähnen und den Schleimhäuten der Mundhöhle in Berührung zu kommen, und zwar zu dem ausschließlichen oder überwiegenden Zweck, diese zu reinigen, zu parfümieren, ihr Aussehen zu verändern, sie zu schützen, sie in gutem Zustand zu halten oder den Körpergeruch zu beeinflussen.

### **„Biokosmetika“**

sind kosmetische Mittel, die gemäß diesem Abschnitt hergestellt und gekennzeichnet sind.

### **„Stoff“**

ist ein chemisches Element oder seine Verbindungen in natürlicher Form oder gewonnen durch ein Herstellungsverfahren, einschließlich der zur Wahrung seiner Stabilität notwendigen Zusatzstoffe und der durch das angewandte Verfahren bedingten Verunreinigungen, aber mit Ausnahme von Lösungsmitteln, die von dem Stoff ohne

Beeinträchtigung seiner Stabilität und ohne Änderung seiner Zusammensetzung abgetrennt werden können.

### **„Gemische“**

sind Gemische oder Lösungen die aus zwei oder mehreren Stoffen bestehen.

### **„Bestandteile“ von kosmetischen Mitteln sind**

1. Stoffe oder Gemische synthetischen Ursprungs
2. chemisch modifizierte Stoffe oder Gemische natürlichen Ursprungs
3. natürliche Stoffe oder Gemische:
  - a) landwirtschaftlichen Ursprungs
  - b) nicht landwirtschaftlichen Ursprungs.

## **6.3 Bestandteile**

### **6.3.1 Allgemeine Anforderungen**

Als Bestandteile werden grundsätzlich nur Stoffe oder Gemische natürlichen Ursprungs verwendet, ausgenommen Konservierungsstoffe (siehe Abs. 6.3.5.1) und chemisch modifizierte Stoffe oder Gemische natürlichen Ursprungs (siehe Abs. 6.3.2.3.2).

Bei der Verwendung pflanzlicher, tierischer und mineralischer Bestandteile für kosmetische Mittel ist darauf zu achten, dass keine gesundheitlich bedenklichen Verunreinigungen enthalten sind, wie z. B. mikrobiologische Verunreinigungen, deren Stoffwechselprodukte und andere Kontaminanten.

Desweiteren dürfen keine synthetischen Stoffe oder Gemische (inkl. Nanopartikel) wie z. B. Riechstoffe, Antioxidantien, synthetische Öle (Silikonöle), ethoxylierte Rohstoffe oder UV-Filter verwendet werden – ausgenommen Konservierungsstoffe. Ebenso dürfen Bestandteile nicht aus GVO oder durch GVO hergestellt werden.

Weiters wird die Behandlung von Stoffen oder Gemischen und kosmetischen Endprodukten zur Entkeimung mit ionisierender Strahlung (Begriffsbestimmung siehe Verordnung (EG) Nr. 834/2007, Art. 2 lit. z) nicht durchgeführt.

### **6.3.2 Natürliche Stoffe und Gemische landwirtschaftlichen Ursprungs**

Pflanzliche und tierische Produkte landwirtschaftlichen Ursprungs, die zur Berechnung des Bioanteils der Bestandteile eines kosmetischen Mittels (siehe Abs. 6.4) herangezogen werden, entsprechen den Bestimmungen über die biologische Produktion (Verordnungen (EG) Nr. 834/2007, (EG) Nr. 889/2008 und (EG) Nr. 1235/2008).

Ein biologischer Bestandteil darf nicht zusammen mit dem gleichen nicht biologischen Bestandteil im Erzeugnis (Biokosmetikum) eingesetzt werden. Dies gilt auch für Bestandteile, die aus der Umstellung von nicht biologischer auf biologische Produktion stammen.

Ist ein Bestandteil als biologischer Bestandteil verfügbar, so ist diesem der Vorzug zu geben.

### **6.3.2.1 Pflanzen**

Pflanzliche Bestandteile von vom Aussterben bedrohten Pflanzenarten (Washingtoner Artenschutzübereinkommen<sup>4</sup> und Berner Artenschutzabkommen<sup>5</sup>) dürfen nicht verwendet werden, sofern sie nicht aus genehmigten Wildsammlungen von Pflanzen stammen.

### **6.3.2.2 Tiere**

Bestandteile von Wirbeltieren dürfen verwendet werden, sofern sie unter Einhaltung der tierschutzrechtlichen Bestimmungen von lebenden Tieren gewonnen werden. Bestandteile von toten Wirbeltieren sind nicht erlaubt. Bestandteile von wirbellosen Tieren dürfen verwendet werden (z. B. Lackschildlaus). Des Weiteren dürfen Bestandteile vom Aussterben bedrohter Tierarten (Washingtoner Artenschutzübereinkommen<sup>4</sup> und Berner Artenschutzabkommen<sup>5</sup>) nicht eingesetzt werden.

### **6.3.2.3 Gewinnung und Verarbeitung**

Zur Gewinnung von Bestandteilen werden mechanische, physikalische, enzymatische sowie mikrobiologische Verfahren verwendet und für definierte Stoffklassen gewisse chemische Behandlungsmethoden (gemäß Abs. 6.3.2.3.2) verwendet.

#### **6.3.2.3.1 Physikalische Behandlung**

Folgende physikalische Prozesse können jedenfalls angewendet werden:

- Extraktion (Extraktionsmittel müssen Stoffe natürlichen Ursprungs sein, wie etwa Wasser, Ethanol, Glycerin, pflanzliche Öle oder CO<sub>2</sub>)
- Zerkleinerung
- Trocknung
- Destillation/Wasserdampfdestillation
- Sublimation
- Pressung
- Adsorptive Verfahren
- Ausfrieren
- Filtration
- Siebung
- Zentrifugation
- Ultraschall.

#### **6.3.2.3.2 Chemische Behandlung**

Für die Herstellung von Biokosmetika werden Emulgatoren und Tenside verwendet, die ausschließlich durch Hydrolyse, Veresterung, Umesterung, Hydrierung (eingeschränkt auf die Reduktion von Fettsäuren zu Fettalkoholen) und Glycosidierung aus folgenden Stoffen gewonnen werden: Fette, Öle, Wachse, Phospholipide, Lanolin,

---

<sup>4</sup> Informationen zum Washingtoner Artenschutzübereinkommen siehe:

<http://www.cites.org/> oder <http://www.cites.at>

<sup>5</sup> Informationen zum Berner Artenschutzabkommen siehe:

<http://conventions.coe.int/Treaty/Commun/QueVoulezVous.asp?NT=104&CM=8&DF=10/02/04&CL=GER>

Saccharide (Mono-, Oligo-, Polysaccharide), Proteine, Lipoproteine. Ebenso können chemisch unbehandelte Stoffe natürlichen Ursprungs als Emulgatoren und Tenside verwendet werden.

Bei Veresterung und Umesterung sind sowohl der Alkohol- als auch der Säureanteil natürlichen Ursprungs.

Nach diesem Abschnitt ist die klassische Verseifungsreaktion mit Alkalihydroxiden zulässig.

### **6.3.3 Natürliche Stoffe und Gemische nicht landwirtschaftlichen Ursprungs**

#### **6.3.3.1 Wasser**

Besonderes Augenmerk ist auf die mögliche mikrobiologische Belastung von Wasser und dadurch bedingte Gefahren der Kontamination zu richten (z. B. Produktionsanlagen, Leitungen).

Diesbezügliche Überprüfungen des im Produktionsprozess verwendeten Wassers sind daher zu empfehlen (GMP-Grundsätze).

Für die Produktion von Biokosmetika wird ausschließlich Wasser in Trinkwasserqualität eingesetzt, das darüber hinaus mit folgenden Methoden wie Deionisierung (Ionenaustausch, Destillation, Umkehrosmose), Abkochen oder Filtration aufbereitet werden kann.

Eine Behandlung des Wassers im Zuge des Produktionsprozesses durch Zugabe von chemischen Substanzen oder eine Anwendung von Methoden wie ionisierende Bestrahlung und elektrochemische Behandlung erfolgen nicht.

#### **6.3.3.2 Mineralstoffe**

Als Mineralstoffe werden nur natürlich vorkommende Mineralien verwendet, die durch physikalische Verfahren gewonnen werden und den Sicherheitsanforderungen der Kosmetikverordnung (EG) Nr. 1223/2009 entsprechen. Solche physikalische Verfahren sind beispielsweise: Zerkleinern, Waschen, Dampfreinigung, Trocknung oder mechanische Reinigung.

#### **6.3.4 Riech- und Aromastoffe**

Es werden nur jene natürlichen Riech- und Aromastoffe eingesetzt, die den Bezeichnungen und Definitionen der internationalen Norm ISO 9235 entsprechen, sowie die darin aufgeführten Stoffe, die durch physikalische Methoden (z. B. Destillation, Wasserdampfdestillation, trockene Destillation, Pressung, jedoch nicht durch Enfleurage) isoliert wurden. Synthetisch rekonstituierte ätherische Öle beziehungsweise chemisch modifizierte natürliche Stoffe werden nicht in Riech- und Aromastoffen verwendet.

Da es sich bei diesen Stoffen um komplexe Vielstoffgemische handelt, sind gegebenenfalls besondere Lagerbedingungen zu beachten (z. B. Temperatur, Lichtschutz, Inertgas).



## 6.3.5 Stoffe oder Gemische synthetischen Ursprungs

### 6.3.5.1 Konservierungsmittel

Als Konservierungsmittel werden ausschließlich untenstehende Stoffe oder Gemische synthetischen Ursprungs eingesetzt. Festzuhalten ist, dass eine wirksame Konservierung - wenn erforderlich - aus Gründen des Verbraucherschutzes und der Produktsicherheit unbedingt notwendig ist.

Konservierungsmittel	INCI-Deklaration
Ameisensäure	Formic Acid
Benzoessäure, ihre Salze und Ethylester	Benzoic-Acid
Benzylalkohol	Benzyl Alcohol
Propionsäure und ihre Salze	Propionic Acid
Salizylsäure und ihre Salze	Salicylic Acid
Sorbinsäure und ihre Salze	Sorbic Acid

In dieser Liste sind Salze mit folgenden Kationen zulässig:

Natrium, Kalium, Ammonium und Ethanolammonium, Calcium und Magnesium.

Bei der Deklaration der Bestandteile werden diese Salze gemäß der geltenden INCI-Bezeichnung angeführt (z. B. Natrium Benzoate, Potassium Sorbate).

Zu beachten ist, dass die Konservierungsmittel von vorkonservierten Bestandteilen hinsichtlich der Einhaltung von Grenzwerten und Deklaration berücksichtigt werden.

## 6.4 Berechnung des Bioanteils

### 6.4.1 Grundvoraussetzungen

- Für natürliche Stoffe und Gemische landwirtschaftlichen Ursprungs sind 100 Gewichtsprozent aus biologischer Produktion anzustreben. Ein Mindestanteil von 95 Gewichtsprozent darf nicht unterschritten werden.
- Wenn natürliche Stoffe und Gemische landwirtschaftlichen Ursprungs aus biologischer Produktion aufgrund von Nichtverfügbarkeit ausnahmsweise aus konventioneller Produktion eingesetzt werden, ist eine Freigabe der zuständigen Kontrollstelle einzuholen.
- Das kosmetische Mittel enthält mindestens, je nach Produktkategorie, Bioanteile laut nachstehender Tabelle

Kategorie	Biologischer Mindestanteil in Gewichtsprozent bezogen auf das Fertigprodukt
Öle/wasserfreie Reinigungs- und Pflegeprodukte	90
Parfums/Eau de Parfum/Eau de Toilette	60
Emulsionen zur Hautpflege (W/Ö)	30
Deodorants und Antitranspirantien	20

Emulsionen (Ö/W) und Gele zur Hautpflege	20
Haarbehandlungsmittel	20
tensidhaltige Reinigungsprodukte	20
Zahn- und Mundpflege	20
Seifen	20
Wässer	20
Produkte mit einem Mineralstoffgehalt größer 80 %	10

- Bei Emulgatoren und Tensiden ist jener Molekülanteil als biologisch zu betrachten, der sich aus dem stöchiometrischen Anteil des pflanzlichen Ausgangsmaterials aus biologischer Produktion errechnet.
- Der Rezeptur direkt zugesetztes Wasser wird dem Bioanteil nicht zugerechnet.

#### 6.4.2 Berechnung wasserhaltiger Bestandteile

Wasserhaltige Bestandteile werden mit folgendem Gewichtsanteil berücksichtigt:

##### 6.4.2.1 Pflanzensäfte

Pflanzensäfte, die aus der frischen Pflanze direkt gepresst werden, sind zu 100 % dem Bioanteil zuzurechnen.

##### 6.4.2.2 Konzentrate aus Pflanzensäften und andere Konzentrate

Nur das Konzentrat wird zu 100 % dem Bioanteil zugerechnet, nicht jedoch das zur Rückverdünnung verwendete Wasser.

##### 6.4.2.3 Extrakte

Der Bioanteil eines Extraktes errechnet sich nach:

$$\text{Bioanteil im Extrakt [in Gewichts - \%]} = \frac{\sum \text{eingesetzte Biomenge}}{\text{Gesamtmenge des fertigen Extrakts}} \times 100$$

##### 6.4.2.4 Destillate

Der Bioanteil eines Destillates errechnet sich nach:

$$\text{Bioanteil im Destillat [in Gewichts - \%]} = \frac{\sum \text{eingesetzte Biomenge}}{\text{Gesamtmenge des fertigen Destillat}} \times 100$$

##### 6.4.2.5 Hydrolate

Der Bioanteil eines Hydrolates errechnet sich aus:

$$\text{Bioanteil im Hydrolat [in Gewichts - \%]} = \frac{\sum \text{eingesetzte Biomenge} - \text{gewonnenes ätherisches Öl}}{\text{Wasser} + \text{eingesetzte Biomenge}} \times 100$$

Unter Biomenge versteht man sowohl die Frischpflanze, die Droge, als auch die organischen Extraktionsmittel (beispielsweise Glycerin, Alkohol, Pflanzenöle) aus biologischer

scher Produktion, wobei Wasser als Extraktions- bzw. Destillationsmittel nicht dem Bioanteil zugerechnet wird.

Der Bioanteil kann 100 % nicht überschreiten.

## **6.5 Kennzeichnung**

### **6.5.1 Allgemeine Vorschriften**

1. Im Sinne des Abschnittes gilt ein kosmetisches Mittel als mit Bezug auf die biologische Produktion gekennzeichnet, wenn auf dem Etikett, der Werbung oder den Produktunterlagen das Produkt und seine Bestandteile mit Bezeichnungen versehen werden, die der Verbraucherin/dem Verbraucher den Eindruck vermitteln, dass das Erzeugnis und seine Bestandteile nach den Vorschriften dieses Abschnittes hergestellt wurden.  
Insbesondere dürfen die Bezeichnungen „biologisch“, „ökologisch“ daraus abgeleitete Bezeichnungen und Verkleinerungsformen wie „Bio-“ und „Öko-“, allein oder kombiniert, verwendet werden, wenn das Produkt und seine Bestandteile die Anforderungen dieses Abschnittes erfüllen.
2. Darüber hinaus sind alle Bezeichnungen in Kennzeichnungs- und Werbepraktiken, die die Verbraucherin/den Verbraucher glauben lassen, dass das betreffende Kosmetikum oder die zu seiner Produktion verwendeten Bestandteile die Vorschriften des Abschnittes Biokosmetik erfüllen, irreführend (z. B. auch die Bezeichnungen „organic“, „eco“).
3. In der Bestandteilliste ist anzugeben, welche Bestandteile biologisch sind.
4. Die Auslobungen gemäß Punkt 1 erfolgen in derselben Farbe, Größe und Schrifttype wie die übrigen Angaben in der Bestandteilliste.
5. Die Codenummer und/oder der Name der zuständigen Kontrollstelle oder -behörde werden auf dem Behältnis und/oder Verpackung angegeben, die für die Kontrolle des Unternehmens zuständig ist, der die letzte Erzeugungs- oder Aufbereitungsbehandlung vorgenommen hat.
6. Kennzeichnung und Werbung für kosmetische Mittel, die nach den Vorgaben dieses Abschnittes erzeugt wurden, enthalten einen eindeutigen Hinweis auf die Erzeugung entsprechend diesem Codexkapitel (hergestellt gemäß ÖLMB, Kapitel A 8, Abschnitt Biokosmetika).

### **6.5.2 Kennzeichnung von kosmetischen Mitteln mit einem Anteil über 95 % landwirtschaftlichen Ursprungs**

Unter der Voraussetzung, dass mindestens 95 Gewichtsprozent der Bestandteile landwirtschaftlichen Ursprungs aus biologischer Produktion stammen und diese mindestens einen Anteil von 20 Gewichtsprozent am Gesamtprodukt einnehmen, können in der Verkehrsbezeichnung Bezeichnungen im Sinne von Abs. 6.5.1, Punkt 1 verwendet werden.

### **6.5.3 Werbeaussagen**

Die Verbraucherinnen und Verbraucher sollen vor irreführenden Werbeaussagen über die Wirksamkeit und andere Eigenschaften kosmetischer Mittel geschützt werden. Dies gilt besonders für Werbeaussagen hinsichtlich der Konservierungsmittel- und Tierversuchsfreiheit des Endproduktes.

Die Werbeaussage „tierversuchsfrei“ für ein kosmetisches Mittel - ob Natur-, Bio-, oder konventionelles Kosmetikum - darf laut der Empfehlung der Europäischen Kommission 2004/406/EG nur in Anspruch genommen werden, wenn kein Bestandteil zu keiner Zeit zum Zwecke der Entwicklung neuer kosmetischer Mittel in Tierversuchen getestet wurde. Die diesbezügliche Beweislast liegt bei der Herstellerin/dem Hersteller.

Ähnliches trifft dies auch für die Auslobung „ohne Konservierungsstoffe“ zu. Nur jene Konservierungsstoffe, die in diesem Abschnitt aufgelistet sind, dürfen verwendet und müssen deklariert werden. In diesem Zusammenhang ist daher zu berücksichtigen, dass bestimmte Bestandteile wie z. B. Alkohole oder ätherische Öle, ebenfalls eine konservierende Wirkung aufweisen können.

Für Produkte, die nicht der Definition Biokosmetika entsprechen, aber bei denen einzelne Rohstoffe als „biologisch“, „ökologisch“ oder mit daraus abgeleitete Bezeichnungen ausgelobt werden, sind im Sinne der Kosmetikverordnung (EG) Nr. 1223/2009 entsprechende Nachweise für die Kontrolle leicht zugänglich zu machen. Als qualitative und quantitative Nachweise können gelten: z. B. Bio-Zertifikate für den Ursprungsnachweis, Dokumentation der Warenbewegungen (GMP) und Mengenflussberechnungen.

## **6.6 Kontrolle**

### **6.6.1 Allgemeine Vorschriften**

Unternehmerinnen/Unternehmer, die Bestandteile für kosmetische Mittel und kosmetische Mittel als solche (im Folgenden als **Erzeugnisse** bezeichnet) mit Bezeichnungen im Sinne dieses Abschnittes in Verkehr bringen, haben geeignete rückverfolgbare Nachweise zu erbringen, dass die Anforderungen dieses Abschnittes erfüllt werden. Sie haben ihre Tätigkeit durch eine für die biologische Produktion nach der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 bereits anerkannte Biokontrollstelle oder –behörde kontrollieren zu lassen.

Die Einhaltung dieses Abschnittes ist auf allen Stufen der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs zu kontrollieren. Die Kontrolle einer ordnungsgemäßen Produktion, Verarbeitung und Kennzeichnung basiert auf einer verpflichtenden Eigendokumentation (Aufzeichnungspflichten) und externen Kontrollen.

Externe Kontrollen und die Zertifizierung sind durch ein, auf diesem Abschnitt und gemäß EN 45011 akkreditiertem Unternehmen kontinuierlich durchzuführen. Die Kontrollen erfolgen risikobasiert. Die Risikoeinstufungen und Kontrollen haben systematisch und nachvollziehbar stattzufinden.

Unternehmerinnen/Unternehmer (Händlerinnen/Händler), die Erzeugnisse direkt an die Endverbraucherinnen und Endverbraucher abgeben (verkaufen), sind von der Verpflichtung (erster Absatz: Kontrolle durch Biokontrollstellen oder -behörden), ausgenommen. Sobald sie jedoch selbst Erzeugungs- und Aufbereitungsschritte setzen, unterliegen sie der genannten Verpflichtung.

Die Kontrollstellen oder –behörden stellen jeder Unternehmerin/jedem Unternehmer, die/der ihren Kontrollen unterliegt und in ihrem Tätigkeitsbereich die Anforderungen dieses Abschnittes erfüllt, eine entsprechende Bescheinigung aus. Diese Bescheinigung muss zumindest über die Identität der Unternehmerin/des Unternehmers und die Art oder das Sortiment der Produkte sowie über die Geltungsdauer der Bescheinigung Aufschluss geben.

Gegenstand des Inspektionsbesuches ist die Einhaltung dieses Abschnittes. Über jeden Kontrollbesuch ist ein Kontrollbericht zu erstellen, der von der/dem für die Einheit verantwortlichen Unternehmerin bzw. Unternehmer oder einer/einem Bevollmächtigten gegenzuzeichnen ist.

Titel V der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 findet mutatis mutandis (mit den notwendigen Abänderungen) Anwendung. Insbesondere gelten folgende Mindestkontrollanforderungen:

### **6.6.2 Erstkontrolle**

Bei Aufnahme des Kontrollverfahrens muss die/der betreffende Unternehmerin/Unternehmer

- eine vollständige Beschreibung der Einheit und/oder der Anlagen und/oder der Tätigkeit erstellen;
- alle konkreten Maßnahmen festlegen, die auf Ebene der Einheit und/oder der Anlagen und/oder der Tätigkeit zu treffen sind, um die Einhaltung der Vorschriften dieses Abschnittes zu gewährleisten;
- die Vorkehrungen zur Minderung des Risikos der Kontamination durch unzulässige Produkte oder Stoffe sowie die in den Lagern und auf allen Produktionsstufen des Unternehmens vorzunehmenden Reinigungsmaßnahmen festlegen.

Gegebenenfalls können die Beschreibung und die Maßnahmen bzw. Vorkehrungen Bestandteil eines Qualitätssicherungssystems der Unternehmerin/des Unternehmers sein. Die Beschreibung und die Maßnahmen bzw. Vorkehrungen müssen Teil einer von der/dem betreffenden Unternehmerin/Unternehmer unterzeichneten Erklärung sein.

In dieser Erklärung muss die Unternehmerin/der Unternehmer sich ferner verpflichten, die Vorschriften dieses Abschnittes einzuhalten;

- sich damit einverstanden erklären, dass im Fall eines Verstoßes oder bei Unregelmäßigkeiten Maßnahmen durchgeführt werden.

Diese Erklärung muss von der Kontrollstelle oder –behörde überprüft werden, die sodann einen Bericht erstellt, in dem etwaige Unzulänglichkeiten und Fälle von Nichteinhaltung der Vorschriften dieses Abschnittes festgestellt werden. Die Unternehmerin/der Unternehmer ist verpflichtet, den Bericht gegenzuzeichnen und alle erforderlichen Abhilfemaßnahmen zu treffen.

### **6.6.3 Mitteilungen**

Die/der betreffende Unternehmerin/Unternehmer ist verpflichtet, der Kontrollstelle oder –behörde fristgerecht jede Änderung der Beschreibung oder der Maßnahmen bzw. Vorkehrungen wie unter dem Absatz „Erstkontrolle“ beschrieben, mitzuteilen.

#### **6.6.4 Kontrollbesuche**

Die Kontrollstelle oder –behörde führt mindestens einmal jährlich eine Kontrolle aller Unternehmen durch. Zur Untersuchung von gemäß diesem Abschnitt unzulässigen Mitteln oder zur Kontrolle von nicht mit diesem Abschnitt konformen Produktionsmethoden können von der Kontrollstelle Proben entnommen werden.

Bei Verdacht auf Verwendung solcher Mittel muss jedoch eine solche Untersuchung durchgeführt werden. Über jeden Kontrollbesuch ist ein Kontrollbericht zu erstellen, der von der für die kontrollierte Einheit verantwortlichen Person oder deren Vertreter/in gegenzuzeichnen ist.

Kontrollbesuche werden nach der Erstkontrolle grundsätzlich unangekündigt durchgeführt. Darüber hinaus führt die Kontrollstelle angekündigte oder unangekündigte Stichprobenkontrollbesuche auf Basis einer generellen Bewertung des Risikos von Verstößen gegen diesen Abschnitt durch, wobei zumindest die Ergebnisse der vorhergehenden Kontrollbesuche, die Menge der betreffenden Produkte und das Risiko des Vertauschens von Produkten zu berücksichtigen sind.

#### **6.6.5 Buchführung**

Von der Unternehmerin/dem Unternehmer sind Unterlagen wie Bestands- und Finanzbücher zu führen, die es der Unternehmerin/dem Unternehmer und der Kontrollstelle gestatten, Folgendes festzustellen bzw. zu überprüfen:

- a) Die Lieferantin/den Lieferanten und, soweit es sich um eine andere Person handelt, die Vertreiberin/den Vertreiber der Erzeugnisse;
- b) die Art und die Menge der an die Einheit gelieferten Produkte landwirtschaftlichen Ursprungs gemäß Art. 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007, Produkte und Bestandteile gemäß diesem Abschnitt und gegebenenfalls aller zugekauften Materialien und deren Verwendung (Art, Herkunft, Qualität und Menge der Rohstoffe);
- c) die Art und die Menge der im Betrieb gelagerten Erzeugnisse gemäß Art. 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und dieses Abschnittes;
- d) die Kennzeichnung und Bewerbung der Produkte;
- e) die Trennung und Identifizierung von biologischer und konventioneller Produktion, soweit im Unternehmen auch konventionelle Erzeugnisse vorhanden sind und eine Trennung erforderlich ist.

Die Buchführung muss auch die Ergebnisse der Kontrolle bei der Annahme der Produkte und alle anderen Informationen enthalten, die die Kontrollstelle oder -behörde für eine wirksame Kontrolle benötigt.

Die Angaben in den Büchern müssen durch entsprechende Belege dokumentiert sein. Das Mengenverhältnis zwischen den eingesetzten Rohstoffen und den erzeugten Produkten wird einer Plausibilitätsprüfung unterzogen.

#### **6.6.6 Annahme von Erzeugnissen aus anderen Einheiten oder Unternehmen**

Bei Annahme eines Bestandteiles gemäß diesem Abschnitt überprüft die Unternehmerin/der Unternehmer erforderlichenfalls den Verpackungs- oder Behältnisver-

schluss, soweit dieser vorgeschrieben ist, sowie das Vorhandensein folgender Angaben auf dem Etikett unbeschadet anderer gesetzlich vorgeschriebener Angaben:

- a) den Namen und die Anschrift der Unternehmerin/des Unternehmers und, soweit es sich um eine andere Person handelt, der Eigentümerin/des Eigentümers oder der Verkäuferin/des Verkäufers des Erzeugnisses;
- b) die Bezeichnung des Erzeugnisses einschließlich des Hinweises auf die biologische Produktion gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und/oder dieses Abschnittes;
- c) die Codenummer oder den Namen der Kontrollstelle, die für die Unternehmerin/den Unternehmer zuständig ist, und
- d) gegebenenfalls die Los-Kennzeichnung anhand der das Los den Bucheintragungen zugeordnet werden kann.

Die Angaben gemäß den Buchstaben a), b), c) und d) können auch auf einem Begleitpapier gemacht werden, sofern ein solches Dokument zweifelsfrei der Verpackung, dem Behältnis oder dem Transportmittel des Erzeugnisses zugeordnet werden kann. Dieses Begleitpapier muss Angaben über die Lieferantin/den Lieferanten und/oder das Transportunternehmen enthalten.

Die Unternehmerin/der Unternehmer führt eine Gegenkontrolle der Angaben auf dem Etikett mit den Angaben in den Begleitpapieren durch. Das Ergebnis dieser Überprüfung wird in der Buchführung gemäß Absatz Buchführung ausdrücklich vermerkt.

#### **6.6.7 Lagerung**

Die Bereiche, in denen Erzeugnisse gelagert werden, müssen so beschaffen sein, dass die gelagerten Partien/Lose identifiziert werden können und jede Vermischung mit oder Verunreinigung durch Erzeugnisse, die die Anforderungen dieses Abschnittes nicht erfüllen, vermieden wird.

Bestandteile gemäß Art. 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 bzw. gemäß diesem Abschnitt müssen jederzeit eindeutig identifizierbar sein.

#### **6.6.8 Erzeugnisse, die unter dem Verdacht stehen, die Anforderungen dieses Abschnittes nicht zu erfüllen**

Ist eine Unternehmerin/ein Unternehmer der Auffassung oder vermutet sie/er, dass ein von ihr/ihm hergestelltes, aufbereitetes oder von einer anderen Unternehmerin/eines anderen Unternehmers bezogenes Erzeugnis die Anforderungen dieses Abschnittes nicht erfüllt, so leitet sie/er Verfahrensschritte ein, um jeden Hinweis auf biologische Produktion von dem betreffenden Bestandteil oder Produkt zu entfernen oder dies auszusondern und entsprechend zu kennzeichnen.

Die Unternehmerin/der Unternehmer kann das Erzeugnis erst verarbeiten oder vermarkten, wenn die betreffenden Zweifel ausgeräumt wurden, es sei denn, das Erzeugnis wird ohne Hinweis auf die biologische Produktion vermarktet. In derartigen Zweifelsfällen unterrichtet die Unternehmerin/der Unternehmer unverzüglich die Kontrollstelle. Letztere kann vorschreiben, dass das Erzeugnis erst dann mit Hinweis auf die biologische Produktion vermarktet werden darf, wenn sie sich anhand von

Informationen der Unternehmerin/des Unternehmers oder aus anderer Quelle vergewissert hat, dass die Zweifel ausgeräumt sind.

Hegt die Kontrollstelle oder –behörde den begründeten Verdacht, dass eine Unternehmerin/ein Unternehmer ein Erzeugnis mit einem Hinweis auf die biologische Produktion zu vermarkten beabsichtigt, dass die Anforderungen dieses Absatzes nicht erfüllen, so kann sie der Unternehmerin/dem Unternehmer zur Auflage machen, das Erzeugnis mit diesem Hinweis vorläufig nicht zu vermarkten.

Sie verpflichtet die Unternehmerin/den Unternehmer außerdem, jeden Hinweis auf die biologische Produktion von dem Erzeugnis zu entfernen, wenn sie sicher ist, dass das Erzeugnis nicht mit dem Abschnitt konform ist. Bestätigt sich der Verdacht jedoch nicht, so wird die genannte Auflage nach ihrem Erlass von der Kontrollstelle oder -behörde unverzüglich aufgehoben. Die Unternehmerin/der Unternehmer leistet der Kontrollstelle oder –behörde bei der Klärung des Verdachts jede erforderliche Unterstützung.

#### **6.6.9 Zugang zu Anlagen**

Die Unternehmerin/der Unternehmer gewährt der Kontrollstelle oder -behörde zu Kontrollzwecken Zugang zu allen Teilen der Einheit und sämtlichen Anlagen sowie zu der Betriebsbuchführung und allen einschlägigen Belegen, erteilt zu Kontrollzwecken alle zweckdienlichen Auskünfte und legt auf Verlangen die Ergebnisse seiner freiwilligen Eigenkontrollen und Probenahmeprogramme vor.

#### **6.6.10 Informationsaustausch**

Werden Unternehmerinnen/Unternehmer und ihre/seine Subunternehmerinnen/Subunternehmer von unterschiedlichen Kontrollstellen oder -behörden kontrolliert, so muss die Erklärung gemäß Abs. 6.6.2 (Erstkontrolle) eine Einverständniserklärung der Unternehmerin/des Unternehmers in ihrem/seinem Namen und im Namen der Subunternehmerin/des Subunternehmers dahin gehend enthalten, dass die verschiedenen Kontrollstellen oder –behörden Informationen über die von ihnen kontrollierten Tätigkeiten austauschen können, sowie darüber, wie dieser Informationsaustausch erfolgen kann.

### **6.7 Besondere Vorschriften**

Sofern Bestandteile landwirtschaftlichen Ursprungs nicht den Einfuhrregeln der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 unterliegen und nur in den Geltungsbereich dieses Abschnittes fallen, ist jedenfalls ein entsprechender Nachweis einer codexkonformen oder codexgleichwertigen Produktion seitens der Unternehmerin/des Unternehmers zu erbringen und von der Kontrollstelle vor der Einfuhr zu prüfen.

## **7 ERLÄUTERUNGEN**

Produkte mit Bezeichnungen wie „kontrollierter Anbau“, „ohne Verwendung von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln“, „ungespritzt“, „naturnaher Anbau“ unterliegen den Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007, und dieses Kapitels. Dies gilt nicht, wenn deutlich und allgemein verständlich erkennbar ist, dass es sich nicht um Produkte aus biologischer Produktion handelt.