



ÖKOP Zertifizierungs GmbH

Staatlich zugelassene Kontrollstelle

Code-Nr. DE-ÖKO-037

## ***Rundbrief 2010***



ÖkoP Zertifizierungs GmbH, Schlesische Straße 17d, 94315 Straubing

Telefon: 09421/703075, Telefax: 09421/703074

Email: [oekop@t-online.de](mailto:oekop@t-online.de), Homepage: [www.oekop.de](http://www.oekop.de)

<b>Inhalt:</b>	<b>Seite</b>
Verarbeitungsgrundsätze	3
Wareneinkauf	3
Lagerung	3
Produktion	3
Gastronomie	5
Kennzeichnung Lebensmittel EU-BIO-Logo	8
Kennzeichnung Futtermittel	11
Beispiiletiketten	14
Anhang XI	15
Kontrolle	17
Weitere Informationen	17

## 1. Verarbeitungsgrundsätze

In dieser Zusammenstellung werden die wichtigsten Maßnahmen, welche bei der Verarbeitung biologischer Erzeugnisse zu beachten sind, erläutert.

### 1.1.1 Wareneinkauf

Das System der Herkunftssicherung ist eines der wichtigsten Instrumente im Handel und in der Verarbeitung von biologischen Erzeugnissen. Es dürfen nur biologische Rohstoffe und biologische Halbfabrikate eingesetzt werden. Beim Einkauf muss daher folgendes beachtet werden:

- a) Erzeugnisse, die in der biologischen Landwirtschaft und Verarbeitung eingesetzt werden, dürfen nur von zertifizierten (d.h. dem Kontrollverfahren unterstellten) Unternehmen stammen.  
Entsprechende Bescheinigungen aller Lieferanten sind **vor** der Verwendung der Erzeugnisse einzuholen.
- b) Die Erzeugnisse müssen die korrekten Kennzeichnungen führen. Dazu gehört, dass sowohl auf dem Etikett als auch auf allen Liefer- und Rechnungspapieren die Ware als biologisches Erzeugnis gekennzeichnet ist und jeweils die Codenummer der Kontrollstelle angegeben ist.
- c) Bei der Warenannahme sind die Angaben auf den Etiketten und Lieferpapieren zu überprüfen.
  - Name und Anschrift des Erzeugers/Aufbereiters
  - Korrekte Kennzeichnung mit Bio-Hinweis (A-Ware, U-Ware)
  - Codenummer der Kontrollstelle
  - Verschluss der Verpackung und Behältnisse
  - Übereinstimmung der Daten mit den Angaben auf der Bescheinigung (früher Zertifikat)

Die Überprüfung ist durch einen Prüfvermerk z.B. per Unterschrift auf einem Begleitschein, Lieferschein oder im Wareneingangsbuch nachzuweisen. Bei unkorrekter Auslobung ist eine Zurückweisung der Waren oder eine sofortige Richtigstellung durch den Lieferanten notwendig.

### 1.1.2 Lagerung

Grundsätzlich gilt, dass vor der Einlagerung ökologischer Erzeugnisse eine Reinigung der Lagerplätze erfolgen muss. Kontaminationen mit nicht gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 zugelassenen Mitteln führen zum Vermarktungsverbot der betroffenen Partien.

**Bei gleichzeitiger Einlagerung** von ökologischen und nicht-ökologischen Erzeugnissen ist durch **deutliche Trennung** (auch Beschriftung) der Rohstoffqualitäten der Gefahr von Vermischungen vorzubeugen.

### 1.1.3 Produktion

#### Trennung

Werden im Betrieb nicht-ökologische Erzeugnisse aufbereitet/verarbeitet, kann die Bio-Produktion nur nach Reinigung aller genutzten Arbeitsgeräte, Arbeitsflächen, Maschinen usw. durchgeführt werden. Eine zeitliche oder räumliche Trennung bei den Produktionsabläufen beugt Vermischungen vor. In den Produktionsräumen ist die Trennung der Rohstoffe (entspr. Kennzeichnung der Behältnisse) sicherzustellen.

## Zutaten

Im Regelfall müssen **alle** landwirtschaftlichen Zutaten (= 100%) eines Bio-Produktes **aus der biologischen Landwirtschaft** stammen. **Nicht-ökologisch erzeugte Zutaten dürfen nur bis zu einem maximalen Anteil von 5% verwendet werden, wenn sie im Anhang IX als zulässig gelistet sind** oder nach einem durch die Verordnung geregelten Antragsverfahren genehmigt wurden. Im Verzeichnis der Zutaten ist anzugeben, welche davon ökologisch oder nicht-ökologisch erzeugt wurden, beispielsweise mit Sternchen.

**Bei der Berechnung** (max. 5%) der nichtbiologischen landwirtschaftlichen Zutaten sind die Lebensmittelzusatzstoffe gemäß Anhang VIII, die in der Spalte für den Zusatzstoff-Code mit einem Sternchen gekennzeichnet sind, zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprung summenmäßig mit einzubeziehen (dazu gehören: Annato, Bixin, Norbixin, stark tocopherolhaltige Extrakte, Lecithin, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Gummi arabicum, Pektin).

## Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe

Der weitgehende Verzicht auf Zusatzstoffe spielt in der Verarbeitung ökologischer Erzeugnisse eine zentrale Rolle. Welche **Zusatzstoffe und technischen Hilfsstoffe** zugelassen sind, ist in den Anhängen der Öko-Verordnung (VIII A und VIII B) genau geregelt. **Enzyme**, die normalerweise als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden sind bei der Herstellung biologischer Lebensmittel erlaubt. Als **Lebensmittelzusatzstoffe** können Sie nur verwendet werden, wenn sie in der Liste der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe aufgeführt sind. Natürliche **Aromen** und Aromaextrakte dürfen verwendet werden. Die in der Lebensmittelpraxis dabei eingesetzten Formulierungen von Zusatzstoffen, inklusive Standardisierungs-/Trägersubstanzen bleiben zulässig. Beachten sie bezüglich der Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe bitte die Richtlinien der Verbände (gilt für Verbandsmitglieder).

**Hefe** zählt gemäß VO (EG) Nr. 1254/2008 vom 15. Dezember 2008 ab 2013 in der Berechnung der Rezepturen als **Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs**. Damit dürfen die nicht-ökologischen landwirtschaftlichen Zutaten, einschließlich nicht-ökologischer Hefe, den Anteil von 5% nicht überschreiten. Für die Herstellung biologischer Hefe sind ausschließlich ökologisch erzeugte Substrate einzusetzen.

Die Kommission hat die zuständigen Behörden ermächtigt, das **Färben und Konservieren von gekochten Bioeiern** mit naturidentischen Farben und natürlichen Lacken während der Osterzeit zuzulassen (**zugelassene Farbstoffe:** E 100 (natürlichen Ursprungs), E 101 (natürlichen Ursprungs), E 120, E 132 (natürlichen Ursprungs), E 140, E 153, E 160 a, E 160 b, E 160 c, E 161 b, E 162, E 163, E 172 sowie Eisenoxide und -hydroxide (gelb, rot, schwarz) sowie **färbende Naturmaterialien:** färbendes Pflanzenmaterial einschließlich färbender Hölzer (z.B. Rot-, Gelb-, Sandelholz, Wurzeln der Färberröte, Walnussschalen, Mateteblätter; **Überzugstoffe:** E 464, E 904 **Hilfsstoffe:** Zitronensäure Ethanol).

## Rezepturen

Zu allen Produkten (Brot-, Wurst-, Käseartikel usw.) müssen Rezepturen, mit Zutatenlistung und entsprechenden Mengenangaben erstellt werden.

### **Die wichtigsten Regelungen für ausgewählte Produktgruppen:**

#### **a) Brot und Backwaren**

Zur Herstellung von Brot und Backwaren können für die Lebensmittelverarbeitung zuge-

#### **b) Fleischverarbeitung**

Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen ist die Verwendung von Natriumnitrit (E 250) oder Kaliumnitrat (E 252) weiterhin zulässig. Bis zum 31.12.2010 erfolgt eine erneute Überprüfung der weiteren Zulassung. Als Kutterhilfsmittel kann Natriumcitrat (E 331) und Natriumlactat (E 325) eingesetzt werden. Die Verwendung von Calciumcitrat in der Fleischverarbeitung ist nicht erlaubt, es darf nur für die Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs verwendet werden.

**Weiterhin gilt: die Verwendung von Geschmacksverstärkern, Phosphatpräparaten und Schnellreifemitteln ist grundsätzlich verboten.**

#### **c) Milchverarbeitung**

Bei der Verarbeitung von Milch ist die Verwendung von Zusatzstoffen, hierzu zählen auch die Konservierungsstoffe, erheblich eingeschränkt so ist beispielsweise der Einsatz von E 251 Natriumnitrat (Salpeter), E 252 Kaliumnitrat und von Lysozym verboten. Zur Herstellung von geaschtem Ziegenkäse und Morbierkäse darf Pflanzenkohle (E 153) verwendet werden. Für bestimmte Käsesorten ist der natürliche Farbstoff E 160b (Bezeichnungen: Annatto, Bixin oder Norbixin) zulässig. Eingesetzt werden dürfen Calciumcarbonat (E 170) und Natriumcarbonat (E 500), letzterer Zusatzstoff nur für die Herstellung von "Dulce di leche" und Sauerrahmbutter.

Eine Einschränkung besteht auch bei den Salzen und Farbstoffen. Zu beachten ist auch, dass Zitronen- und Essigsäure, üblicherweise eingesetzt für die Herstellung von Molkekäse und Mozzarella nicht verwendet werden dürfen.

#### **d) Obstwein**

Unter Beachtung von Höchstwerten ist zur Herstellung von Obstweinen Schwefeldioxid (E 220) und Kaliummetabisulfit (E 224) zulässig.

### **1.1.4 Gastronomie**

Die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel (EG-Öko-Verordnung) stellt europaweit Bezeichnungen wie "ökologisch", "biologisch", "organisch" oder gleich lautende Begriffe gesetzlich unter Schutz. Auch in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) können Menüs und Menükomponenten nur dann mit solchen Bezeichnungen gekennzeichnet und beworben werden, wenn die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung erfüllt sind.

Das heißt grundsätzlich, dass die EG-Öko-Verordnungen auf die Arbeitsgänge der AHV und der Gastronomie anzuwenden sind. Hiermit wird auf jeden Fall klar gestellt, dass mit Bio-Hinweis gekennzeichnete Speisen der Verordnung entsprechen müssen. Gastronomiebetriebe und Großküchen, die Öko-Produkte in Speisekarten, -plänen und begleitenden Werbematerialien mit Hinweisen auf den ökologischen Landbau ausloben, müssen die in der Verordnung und ihren Änderungsverordnungen festgelegten Regeln beachten und am Kontrollverfahren nach der EG-Öko-Verordnung teilnehmen. Im Ökolandbaugesetz steht hierzu: "Unternehmer, die gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen im Sinne des Absatzes 1 gewerbsmäßig betreiben, stehen Unternehmern im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 gleich".

## **Umsetzung der EG-Öko-Verordnung in Gastronomiebetrieben:**

### **Wareneinkauf und Wareneingangskontrolle**

Grundsätzlich müssen die Lieferanten biologischer Rohwaren nachweislich dem Kontrollverfahren gemäß EG-Öko-Verordnung unterstellt sein. Die Bestätigung, dass der Lieferant kontrolliert wird, erfolgt üblicherweise über entsprechende Bescheinigungen der zuständigen Kontrollstelle. Per Gesetz sind die Kontrollstellen verpflichtet, die zertifizierten Betriebe zu veröffentlichen. Über diesen Weg kann ebenfalls der geforderte Nachweis der Kontrollunterstellung eingeholt werden, siehe z.B. Datenbank unter [www.bioc.info](http://www.bioc.info). Bei Anlieferung von zugekauften und im Lohn veredelten Waren muss eine Eingangsprüfung erfolgen.

### **Lagerung (wenn neben biologischen auch nicht-biologische Erzeugnisse verarbeitet werden)**

Wichtig ist, dass sowohl die biologischen Rohwaren wie auch die biologischen Fertigprodukte eindeutig identifizierbar sind. Es darf kein Vermischungsrisiko bestehen und eine Kontamination der Bio-Ware mit unzulässigen Stoffen muss ausgeschlossen sein. Damit es zu keinen Verwechslungen kommen kann, muss eine eindeutige Identifizierbarkeit der biologischen Produkte gewährleistet sein. Die Trennung kann beispielsweise durch eine eindeutige Kennzeichnung eines Regals oder eines Lagerplatzes erfolgen.

### **Produktion**

Bei den Produktionsabläufen sind durch geeignete Verfahren Vermischungen auszuschließen (separate Arbeitsflächen, keine Parallelprodukte usw.).

Die Aufbewahrung von biologischen Zutaten wie Gewürze, Öle, Essig usw. muss in gekennzeichneten Behältnissen erfolgen.

Es sind keine Zutaten erlaubt, die gentechnisch verändert sind oder aus und durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellt wurden. Dies kann insb. Enzyme oder Mikroorganismen oder auch Zusatzstoffe betreffen.

Generell dürfen nur solche Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, die im Anhang VIII A und VIII B der EG-Verordnung Nr. 889/2008 gelistet sind.

### **Dokumentation**

Die Wareneingangsdokumentation erfolgt im Regelfall durch die separate Ablage der Lieferscheine oder Rechnungen, beispielsweise in einem Ordner. Bei Inspektionen werden die Lieferscheine/Rechnungen berücksichtigt.

Auch für die verkauften Mengen der Lebensmittel und Zutaten müssen prüffähige Aufzeichnungen gesammelt werden. In einigen Betrieben sind elektronische Warenwirtschaftssysteme im Einsatz, aus denen solche Daten gewonnen werden können. In anderen Betrieben können auf entsprechende Aufzeichnungen über das Kassensystem zugegriffen werden. Natürlich gibt es auch Betriebe und Einrichtungen, die nicht über solche Systeme verfügen. Je nach Art des Bio-Einsatzes gilt es hier, zusammen mit der Kontrollstelle praktikable und passende Lösungen zu finden.

### **Kennzeichnung**

Da die Kennzeichnungen bei Gastronomiebetrieben und Großküchen sehr vielfältig sein können, empfehlen wir Ihnen, Muster für Ihre Speisepläne und -karten sowie für die Produkt begleitende Werbung schon im Entwurf mit der ÖkoP Zertifizierungs GmbH abzustimmen, damit Probleme vermieden werden können.

### **Bio-Menüs**

Werden Bio-Menüs angeboten, müssen alle dafür eingesetzten landwirtschaftlichen Zutaten einschließlich der Gewürze und der Fette und Öle aus biologischer Erzeugung stammen.

### Auslobung von Menükomponenten mit Bio-Hinweisen

Eine "Bio-Menükomponente" ist ein Bestandteil eines Gerichtes, das aus Verbrauchersicht eindeutig abgegrenzt ist. Diese Voraussetzung ist beispielsweise bei Bio-Salzkartoffeln, die als Beilage zu einem konventionellen Schweineschnitzel serviert werden, erfüllt. Ähnliches gilt für die Salatbar, bei der der Gast sich seinen Salat frei aus Kopfsalat (kbA), Radieschen (kbA), Tomaten (konv.), Gurken (konv.) und Mais (konv.) zusammenstellen kann. Solche Menükomponenten können mit Hinweisen auf den biologischen Landbau gekennzeichnet werden. Unzulässig ist eine solche Komponentenauslobung dann, wenn keine Abgrenzung mehr möglich ist. Dies ist regelmäßig bei Suppen und Aufläufen der Fall, bei denen nur einzelne Zutaten in Bio-Qualität verwendet werden.

### Allgemeine Bewerbung und Zutatenauslobung

Werden bestimmte Zutaten bei allen Speisen nur noch in Öko-Qualität eingesetzt, kann dies in begleitendem Werbematerial (z.B. Folder, Internetseite, Plakate, Tafel) beworben werden. Die Hinweise "In unserem Betrieb wird ausschließlich Bio-Rindfleisch eingesetzt" oder "Alle unsere Eier stammen vom Bioland-Betrieb Müller" sind Beispiele für eine solche Auslobung. Die Auslobung kann unter diesen Voraussetzungen (konventionelle Zutat wird komplett durch biologische Zutat ersetzt) auch direkt am Gericht erfolgen, z.B.: "Gulasch mit Bio-Rindfleisch".

### Muster-Speisenkarte mit Varianten der Bio-Auslobung

#### **Speisenkarte**

Werter Gast, wir bieten Ihnen neben unserem gewohnt abwechslungsreichen Speisen mit regionalen Zutaten auch Gerichte und Beilagen in biologischer Qualität. Fleisch vom Rind und Kalb sowie Karpfen als auch Eier stammen ausschließlich vom Bio-Bauern

#### **Vorspeisen**

Geräucherter Bio-Karpfen<sup>1</sup> mit saurer Sahne, Salat  
und geröstetem Brot

Zwei Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel, Butter und Toast

#### **Suppen**

Rinderbouillon mit Gemüse und Bio-Ei<sup>1</sup>

Champignoncremesuppe mit Sahnehaube

#### **Hauptgerichte**

Rinderroulade vom Bio-Rind<sup>1</sup> "nach Art des Hauses" mit frischem Gemüse und biologischen Kräuterkartoffeln<sup>2</sup>

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

und buntem Salatteller

Kalbsleber vom Bio-Kalb<sup>1</sup> "Berliner Art", (Apfelringe und Zwiebeln) mit Bio-Rahmkartoffelbrei<sup>2</sup> und buntem

Salatteller

#### **Bio-Gericht<sup>3</sup>**

Bio-Rotweingulasch mit Bio-Spätzle und Bio-Rotkohl

<sup>1</sup>Zutatenauslobung, nur diese Zutat ist in biologischer Qualität

<sup>2</sup>Komponentenauslobung, nur diese Komponente ist in biologischer Qualität

<sup>3</sup>Bio Speise, das komplette Gericht ist in biologischer Qualität (d. h. sämtliche Zutaten)

## 1.2 Kennzeichnung

### 1.2.1 Kennzeichnung verpackter Lebensmittel

Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung regelt die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die in Fertigpackungen an den Endverbraucher abgegeben werden. Fertigpackungen sind Packungen die in Abwesenheit des Verbrauchers befüllt und verschlossen werden. In folgender Zusammenstellung finden Sie die wichtigsten Regelungen die bei der Etikettierung zu beachten sind.

#### Gemeinschaftslogo

Seit 08.02.2010 ist das neue EU-Logo bekannt. Ab dem 1. Juli 2010 muss das Logo mit dem "Euro-Blatt" für Bioprodukte, die nach den EG-Rechtsvorschriften für den Ökologischen Landbau hergestellt wurden, zusammen mit der Angabe der Herkunft und dem Code der Kontrollstelle etikettiert werden.

Das Gemeinschaftslogo darf nur verwendet werden, wenn mindestens 95% der Gewichtsanteile landwirtschaftlichen Ursprungs ökologisch sind und die sonstigen Regeln der Verordnung beachtet werden (Anhang!). Bei der Kennzeichnung von Umstellungsware darf das Gemeinschaftslogo nicht verwendet werden. Drittlandsware kann (fakultativ) mit Gemeinschaftslogo gekennzeichnet werden. Ab 01.07.2010 muss jedoch neben dem Gemeinschaftslogo der Ort der Erzeugung landwirtschaftlicher Ausgangsstoffe angegeben werden. Das deutsche Biosiegel und private Logos dürfen auch weiterhin zusätzlich verwendet werden. Die Codenummer der Kontrollstelle, die für die Kontrolle des letzten Erzeugers oder Aufbereiters zuständig ist, muss unmittelbar unter dem Logo stehen. Der Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe muss wiederum unter dem Kontrollstellencode stehen (Art. 58 Abs. 2, Verordnung (EG) Nr. 889/2008). Die **Herkunftsangabe** muss nach Art. 24 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 in folgender Form erfolgen:



- "EU-Landwirtschaft" bei Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in der EU;
- Nicht-EU-Landwirtschaft" bei Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in Drittländern;
- "EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft", bei Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe zum Teil in der EU und zum Teil in einem Drittland.
- Alleinige oder zusätzliche Angabe des Ländernamens bei Erzeugung aller landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in demselben Land (z.B. Deutsche-Landwirtschaft)
- Erzeugnisse, die aus Drittländern in die EU eingeführt werden, dürfen ab dem 01.07.2010 freiwillig mit dem Logo gekennzeichnet werden. Wird das Logo verwendet, sind die Verwendungsvorschriften zu beachten (Art. 24 Abs. 1 b, 5. Satz, 834/2007).

Die genannte Angabe "EU" oder "Nicht-EU" darf nicht in einer auffälligeren Farbe, Größe oder Schrifttype als die Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses erscheinen.

**Aufbrauchfristen für Bestände von verpackten Erzeugnissen und Verpackungsmaterial:** Erzeugnisse, die vor dem **01.07.2010** nach den Vorgaben der Verordnung (EG) 2092/91 oder der Verordnung (EG) 834/2007 produziert, verpackt und gekennzeichnet wurden, können unbefristet verkauft werden. (Art. 1 Nr. 4 VO (EG) Nr. 271/2010). Vorräte von Verpackungsmaterialien ohne Gemeinschaftslogo können bis zum 01.07.2012 für Produkte, die nach den Vorgaben

der Verordnung (EG) 834/2007 und deren Durchführungsvorschriften erzeugt wurden, verwendet werden. (Art. 95 Abs. 10, VO (EG) 889/2008).

Die Gestaltungsvorgaben für das Logo sind im Anhang XI der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 festgelegt.

Bei der Kennzeichnung von ökologischen Lebensmitteln sind die weiteren Regelungen der Verordnung (EG) 834/2007 und den Durchführungsvorschriften zu berücksichtigen (siehe Abbildungen):.

## A **Bio-Produkt entsprechend der 95%-Regel<sup>1</sup> (siehe Abb. 1)**

<b>Gesetzliche Pflichtangaben</b>	<b>Zusätzliche Angaben nach EG-Öko-Verordnung</b>
<b>Name und Verkehrsbezeichnung</b>	⇒ Bio oder Öko (aber nicht Pflicht) <i>"Bio" oder "Öko" in der Verkehrsbezeichnung bzw. durch allgemeinen Hinweis Bezugnahme auf die biologische Landwirtschaft</i>
<b>Menge</b>	⇒ keine zusätzlichen Angaben
<b>Preis</b>	⇒ keine zusätzlichen Angaben
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)</b>	⇒ keine zusätzlichen Angaben
<b>Zutatenliste</b> (Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung - ohne Mengenangabe) sofern die Verkehrsbezeichnung mit der Zutatenbezeichnung identisch ist oder eindeutig auf die Art der Zutaten schließen lässt und bei Käse, Butter, fermentierter Milch, Sahne sowie bei Erzeugnissen aus einer einzigen Zutat ist die Angabe der Zutaten nicht erforderlich. <u>Quid-Regel</u> - Mengenangabe doch erforderlich, wenn eine Zutat besonders hervorgehoben wird durch Wort oder Bild	⇒ <b>Im Verzeichnis der Zutaten ist anzugeben, welche Zutaten ökologisch/biologisch sind. (dafür eignen sich Sternchen-Hinweise)</b>
<b>Name und Adresse des Herstellers, Vertreiber oder Verpackers</b>	⇒ keine zusätzlichen Angaben
<b>Genetisch veränderte Zutaten</b>	⇒ nach EG-Öko-Verordnung verboten
<b>Allergene</b>	⇒ keine zusätzlichen Angaben
<b>Hinweise für die Aufbewahrung bei gekühlten o. tiefgekühlten Produkten</b>	⇒ keine zusätzlichen Angaben
<b>Behandlung mit ionisierenden Strahlen</b>	⇒ nach EG-Öko-Verordnung verboten
<b>"unter Schutzatmosphäre verpackt", wenn dafür zugelassene Gase eingesetzt werden</b>	⇒ keine zusätzlichen Angaben
	Die <b>Codenummer der Kontrollstelle</b> (DE-ÖKO-037) muss angegeben werden.
	Das <b>Gemeinschaftslogo mit Codenummer und Herkunftsangabe</b> muss bei EU-Ware verwendet werden; bei Importwaren ist die Angabe freiwillig.
	Das <b>Bio-Siegel</b> darf angegeben werden.

<sup>1</sup> Im Regelfall müssen **alle** (= 100%) landwirtschaftlichen Zutaten eines Bio-Produktes aus der biologischen Landwirtschaft stammen. Nicht-biologische Zutaten bis zu einem Anteil von 5% dürfen nur dann verwendet werden, wenn sie im Anhang IX als zulässig gelistet sind (*Anmerkung: nur noch wenige konv. Erzeugnisse erlaubt*) oder nach einem durch die Verordnung geregelten Antragsverfahren genehmigt wurden.

**B) Produkte mit einzelnen biologischen Zutaten, Bio-Hinweis in der Zutatenliste** (siehe Abb. 3)

a) Gesetzliche Pflichtangaben siehe Tabelle oben

**b) Vorschriften gem. EG-Öko-Verordnung**

Bio-Kennzeichnung

Die Kennzeichnung von Einzelzutaten, unabhängig vom prozentualen Anteil, ist ausschließlich in der Zutatenliste erlaubt.

Voraussetzungen/Bedingungen

Die Anhänge der Verordnung müssen berücksichtigt werden (keine Verwendung von unerlaubten Verarbeitungs- und Zusatzstoffe usw.)

Eine weitere Hervorhebung des Bio-Hinweises ist nicht zulässig.

Eine mit Bio-Hinweis gekennzeichnete Zutat darf nicht zusammen mit der gleichen nicht-biologischen Zutat oder einer Zutat aus der Umstellung im selben Produkt verwendet werden.

Der Gesamtanteil (Prozent %) der biologischen Zutaten an den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs muss angegeben werden.

Codenummer der Kontrollstelle (ÖKOP: "DE-ÖKO-037")

Die Codenummer muss bei der Zutatenliste in angepasster Größe erscheinen (nicht hervorgehoben).

Gemeinschaftslogo

Das Gemeinschaftslogo darf nicht verwendet werden.

Bio-Siegel

Das Bio-Siegel darf nicht verwendet werden.

**C) Produkte aus Umstellung auf die biologische Landwirtschaft** (siehe Abb. 4)

a) Gesetzliche Pflichtangaben siehe Tabelle oben

**b) Vorschriften gem. EG-Öko-Verordnung**

Bio-Kennzeichnung

Pflanzliche Erzeugnissen, die ein Jahr nach Umstellungsbeginn geerntet wurden können mit dem Hinweis:

**"Erzeugnis aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau"** oder

**"Erzeugnis aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft"**

gekennzeichnet werden.

Zutatenliste

nicht erforderlich

Voraussetzungen/Bedingungen

Der Hinweis darf hinsichtlich Farbe, Größe und Schrifttyp nicht stärker hervortreten als die Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses, wobei die Buchstaben in dem gesamten Hinweis die gleiche Größe aufweisen müssen;

das Erzeugnis darf nur eine pflanzliche Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten.

Codenummer der Kontrollstelle (ÖKOP: "DE-ÖKO-037")

Die Codenummer muss angegeben werden.

Gemeinschaftslogo

Das Gemeinschaftslogo darf nicht verwendet werden.

Bio-Siegel

Das Bio-Siegel darf nicht verwendet werden.

## **D) Produkte mit Erzeugnissen der Jagd und Fischerei (siehe Abb. 5)**

a) Gesetzliche Pflichtangaben siehe Tabelle oben

### **b) Vorschriften gem. EG-Öko-Verordnung**

#### Bio-Kennzeichnung

Der Bio-Hinweis darf im Verzeichnis der Zutaten und im selben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung angegeben werden.

#### Zutatenliste

Die Zutaten biologischer Qualität müssen in der Zutatenliste entsprechend (in derselben Farbe, Größe und Schrift wie die übrigen Angaben im Zutatenverzeichnis) gekennzeichnet werden.

Der Gesamtanteil (Prozent %) der biologischen Zutaten muss angegeben werden.

#### Voraussetzungen/Bedingungen

Die Produkte enthalten andere Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, die ausschließlich biologisch sind.

Die Anhänge der Verordnung müssen berücksichtigt werden (keine Verwendung von unerlaubten Verarbeitungs- und Zusatzstoffe usw.).

#### Codenummer der Kontrollstelle (ÖKOP: "DE-ÖKO-037")

Die Codenummer muss angegeben werden.

#### Gemeinschaftslogo

Das Gemeinschaftslogo darf **nicht** verwendet werden.

#### Bio-Siegel

Das Bio-Siegel darf **nicht** verwendet werden.

## **1.2.2 Kennzeichnung von biologischen Futtermitteln**

Die Verordnung VO (EG) Nr. 767/2009 regelt das Inverkehrbringen und die Verwendung von Futtermitteln in der EU sowie EU-einheitlich insbesondere die Kennzeichnung von Futtermitteln. Mit dieser Information soll darauf hingewiesen werden, dass diese "Basisverordnung" neben den Anforderungen der EU-Öko-Verordnung bei der Herstellung und Kennzeichnung von Futtermitteln beachtet werden muss.

### **A) Futtermittel (mindestens 95% Bio-Anteil)**

a) Gesetzliche Pflichtangaben

### **b) Vorschriften gem. EG-Öko-Verordnung**

#### Bio-Kennzeichnung

"Aus ökologischem Landbau" oder "Aus biologischer Landwirtschaft"

### Verpflichtende Angaben im selben Sichtfeld wie der Bio-Hinweis

Der Gesamtanteil der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs bezogen auf die Trockenmasse muss genau angegeben werden, dabei muss aufgeschlüsselt sein wie hoch

- I der Gehalt an Futtermittelausgangserzeugnissen aus ökologischer Produktion
- II der Prozentanteil an Futtermittelausgangserzeugnissen aus Umstellung
- III der Prozentanteil an sonstigen Futtermittelausgangserzeugnissen (die nicht unter I und II fallen)
- IV der Prozentanteil der Futtermittelausgangserzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs ist.

Es müssen die Bezeichnungen der Futtermittelausgangserzeugnisse aus biologischer Produktion aufgelistet sein.

Es müssen die Bezeichnungen der Futtermittelausgangserzeugnisse aus der Umstellung auf die biologische Produktion aufgelistet sein.

Die Bio-Kennzeichnung kann auch mit einem Hinweis auf die Verbindlichkeit der Verwendung der Futtermittel gemäß den Artikeln 21 und 23 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 (Angaben über die zulässigen Mengen von U-Futter und nicht-biologischen Futter) versehen werden.

### Voraussetzungen/Bedingungen

Mindestens 95% der Trockenmasse der Futtermittelausgangserzeugnisse aus der biologischen Landwirtschaft und Beachtung der EG-Bio-VO insbesondere Anhang V.

Der Hinweis auf die biologische Landwirtschaft muss getrennt von den allgemein gesetzlich vorgeschriebenen Angaben erfolgen und darf durch Farbe, Format oder Schrifttyp nicht stärker hervorgehoben werden als die Beschreibung oder die Bezeichnung des Futtermittels.

### Codenummer der Kontrollstelle (ÖKOP: "DE-ÖKO-037")

Die Codenummer muss angegeben werden.

### Gemeinschaftslogo

Das Gemeinschaftslogo darf nicht verwendet werden.

### Bio-Siegel

Das Bio-Siegel darf **nicht** verwendet werden.

## **B) Futtermittel (unter 95% Bio-Anteil)**

- a) **Gesetzliche Pflichtangaben**
- b) **Vorschriften gem. EG-Öko-Verordnung**

### Bio-Kennzeichnung

Kann in der ökologischen/biologischen Produktion gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) 889/2008 verwendet werden.

### Verpflichtende Angaben im selben Sichtfeld wie der Bio-Hinweis

Der Gesamtanteil der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs bezogen auf die Trockenmasse muss genau angegeben werden, dabei muss aufgeschlüsselt sein wie hoch

- I der Gehalt an Futtermittelausgangserzeugnissen aus ökologischer Produktion
- II der Prozentanteil an Futtermittelausgangserzeugnissen aus Umstellung
- III der Prozentanteil an sonstigen Futtermittelausgangserzeugnissen (die nicht unter I und II fallen)
- IV der Prozentanteil der Futtermittelausgangserzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs ist.

Es müssen die Bezeichnungen der Futtermittelausgangserzeugnisse aus biologischer Produktion aufgelistet sein.

Es müssen die Bezeichnungen der Futtermittelausgangserzeugnisse aus der Umstellung auf die biologische Produktion aufgelistet sein.

Die Bio- Kennzeichnung kann auch mit einem Hinweis auf die Verbindlichkeit der Verwendung der Futtermittel gemäß den Artikeln 21 und 23 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 (Angaben über die zulässigen Mengen von U-Futter und nicht-biologischen Futter) versehen werden.

#### Voraussetzung/Bedingungen

Es dürfen nur solche Futtermittelausgangserzeugnisse welche gem. den Vorschriften der EG-Bio-VO (insbesondere Artikel 22 und Artikel 26, Beachtung des Anhang V und der Herstellungsverfahren) zulässig sind, verwendet werden.

Der Hinweis auf die biologische Landwirtschaft muss getrennt von den allgemein gesetzlich vorgeschriebenen Angaben erfolgen und darf durch Farbe, Format oder Schrifttyp nicht stärker hervorgehoben werden als die Beschreibung oder die Bezeichnung des Futtermittels.

#### Codenummer der Kontrollstelle (ÖKOP: "DE-ÖKO-037" )

Die Codenummer **muss** angegeben werden

#### Gemeinschaftslogo

Darf nicht verwendet werden

#### Bio-Siegel

Das Bio-Siegel darf **nicht** verwendet werden

### 1.2.3 Beispiiletiketten (jeweils erforderliche Angaben nach EG-Bio-Verordnung)

Abb. 1: Beispiiletikett für eine 95% Regelung

<b>Bio-Pfeffersalami</b>	
Zutaten: Schweinefleisch*, Pfeffer ganz (1%)*, Gewürze*, Meersalz, Zucker*, Knoblauch* <small>*aus ökologischer Landwirtschaft</small>	
	DE-ÖKO-037 EU-Landwirtschaft
Metzgerei Muster Musterstr. 11 99999 Musterstadt	

Bei diesem Produkt stammen mehr als 98% der Ausgangsstoffe aus der EU, damit ist eine Kennzeichnung "EU-Landwirtschaft" möglich.

Abb. 2: Beispiiletikett für eine 95% Regelung (Produkt aus Deutschland)

<b>Bio-Rindersalami</b>	
Zutaten: Rindfleisch*, Schweinespeck* Gewürze*, Meersalz, Zucker*, Knoblauch* <small>*aus ökologischer Landwirtschaft</small>	
	DE-ÖKO-037 Deutsche-Landwirtschaft
Metzgerei Muster Musterstr. 11 99999 Musterstadt	

Bei diesem Produkt stammen mehr als 98% der Ausgangsstoffe aus Deutschland, damit ist eine Kennzeichnung "Deutsche-Landwirtschaft" möglich.

Abb. 3: Beispiiletikett für eine Zutatenauslobung

<b>Haferkekse</b>	
Zutaten: Bio-Haferflocken* (29%), ungehärtetes Pflanzenfett, Weizenvollkornmehl*, Vollmilchpulver, Maisstärke, Malzextrakt, Meersalz, Weinstein, (Natriumhydrogen- carbonat), Gewürze <small>*29,6% der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus ökologischer Landwirtschaft DE-ÖKO-037</small>	
Bäckerei Muster, Musterstr. 11, 99999 Musterstadt	

Das Gemeinschaftslogo darf für diese Kennzeichnung nicht verwendet werden, da nur 29,6% der Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft stammen.

Abb. 4: Beispiiletikett für eine Auslobung mit Hinweis auf Umstellung auf biol. Landwirtschaft

<b>Apfelsaft</b>	
Erzeugnis aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft DE-ÖKO-037	
Apfeldirektsaft aus eigener Kelterung	
Kelterei Muster, Musterstr. 11, 99999 Musterstadt	

Abb. 5: Beispiiletikett für die Auslobung einer Wildzutat

<b>Brathering im Bio-Sud</b>	
Zutaten: Hering (Wildfang), Wasser, Weißweinessig* Mehl*, Zwiebeln*, Pflanzenöl*, Zucker*, Salz, Gewürze* <small>*15% der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-037</small>	

## ANHANG XI

### A. EU-Bio-Logo gemäß Artikel 57

1. Das EU-Bio-Logo muss dem nachstehenden Muster entsprechen:



2. Die Referenzfarbe in Pantone ist Green Pantone Nr. 376 und Green [50 % Cyan + 100 % Yellow], wenn ein Vierfarbendruck verwendet wird.
3. Das EU-Bio-Logo kann auch in Schwarz-Weiß ausgeführt werden, allerdings nur dann, wenn eine Umsetzung in Farbe nicht zweckmäßig wäre:



4. Ist die Hintergrundfarbe der Verpackung oder des Etiketts dunkel, so können die Symbole unter Verwendung der Hintergrundfarbe der Verpackung oder des Etiketts im Negativformat ausgeführt werden.
5. Bei Verwendung eines farbigen Symbols auf einem farbigen Hintergrund, der es schwer erkennbar macht, kann das Symbol mit einer umlaufenden Konturlinie versehen werden, damit es sich von den Hintergrundfarben besser abhebt.
6. Wenn die Angaben auf einer Verpackung in besonderen Fällen in einer einzigen Farbe gehalten sind, kann das EU-Bio- Logo in derselben Farbe ausgeführt werden.
7. Das EU-Bio-Logo muss eine Mindesthöhe von 9 mm und eine Mindestbreite von 13,5 mm haben; das Verhältnis Höhe/Breite beträgt stets 1:1,5. Bei sehr kleinen Verpackungen kann die Mindestgröße ausnahmsweise auf eine Höhe von 6 mm verringert werden.
8. Das EU-Bio-Logo kann mit grafischen Elementen oder Textelementen, die auf den ökologischen Landbau/die biologische Landwirtschaft Bezug nehmen, kombiniert werden, so-

fern diese den Charakter des EU-Bio-Logos oder die Angaben gemäß Artikel 58 nicht verändern. Bei einer Kombination mit nationalen oder privaten Logos, die in einem anderen Grün als der in Nummer 2 genannten Referenzfarbe ausgeführt sind, kann das EU-Bio-Logo in dieser Nicht-Referenzfarbe ausgeführt werden.

9. Die Verwendung des EU-Bio-Logos erfolgt im Einklang mit den Regeln, die bei seiner Eintragung beim Benelux-Büro für geistiges Eigentum sowie im gemeinschaftlichen und in internationalen Handelsmarkenregistern als Kollektivmarke für ökologischen Landbau/biologische Landwirtschaft festgelegt wurden. DE 31.3.2010 Amtsblatt der Europäischen Union L 84/21

## **B. Codenummern gemäß Artikel 58**

Die Codenummern weisen das nachstehende allgemeine Format auf:

### **AB-CDE-999**

Dabei ist

1. ‚AB‘ der ISO-Code gemäß Artikel 58 Absatz 1 Buchstabe a des Landes, in dem die Kontrollen stattfinden,
2. ‚CDE‘ eine von der Kommission oder jedem Mitgliedstaat festgelegte Bezeichnung in drei Buchstaben wie z. B. ‚bio‘, ‚öko‘, ‚org‘ oder ‚eko‘, die auf die ökologische/biologische Produktion Bezug nimmt (Artikel 58 Absatz 1 Buchstabe b),
3. ‚999‘ die höchstens dreistellige Referenznummer (Artikel 58 Absatz 1 Buchstabe c), die vergeben wird von
  - a) der zuständigen Behörde jedes Mitgliedstaats an die Kontrollbehörden oder Kontrollstellen, denen sie gemäß Artikel 27 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 Kontrollaufgaben übertragen hat;
  - b) der Kommission an
    - i) die Kontrollbehörden und Kontrollstellen gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 der Kommission (\*), die in Anhang I der genannten Verordnung aufgeführt sind,
    - ii) die zuständigen Drittlandsbehörden oder -kontrollstellen gemäß Artikel 7 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008, die in Anhang III der genannten Verordnung aufgeführt sind,
    - iii) die Kontrollbehörden und Kontrollstellen gemäß Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008, die in Anhang IV der genannten Verordnung aufgeführt sind;
  - c) der zuständigen Behörde jedes Mitgliedstaats an die Kontrollbehörde oder Kontrollstelle, die auf Vorschlag der Kommission ermächtigt wurde, bis zum 31. Dezember 2012 gemäß Artikel 19 Absatz 1 Unterabsatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 Kontrollbescheinigungen (Einfuhrgenehmigungen) auszustellen.

Die Kommission macht die Codenummern der Öffentlichkeit durch geeignete technische Hilfsmittel, einschließlich der Veröffentlichung im Internet, zugänglich.

## 2 Kontrolle 2010

### 2.1 Kontrolltermine 2010

Die Kontrolleure besuchen wie üblich mehrere Betriebe innerhalb einer Tour. Um eine sinnvolle und kostengünstige Tourenplanung zu ermöglichen, bitten wir Sie, den vom Kontrolleur vorgeschlagenen **Termin anzunehmen und einzuhalten**. Ist es Ihnen nicht möglich, den verabredeten Termin einzuhalten, vereinbaren Sie bitte umgehend einen **Ersatztermin**.

### 2.2 Vorbereitung der Betriebsinspektion

Bitte sorgen Sie dafür, dass Sie bei dem **Kontrollbesuch persönlich** anwesend sind (andernfalls ist eine Vollmacht für die Person auszustellen, die die Kontrolle begleitet). Notwendige **Unterlagen** und **Belege** müssen vorbereitet werden und bei der Kontrolle vollständig vorliegen. Besondere Bedeutung haben die nachfolgend genannten Dokumente:

- eine aktuelle und vollständige Liste der Rohstofflieferanten mit entsprechenden Kontrollbescheinigungen
- Ihre vollständige Produktliste
- eine Kundenliste (Wiederverkäufer)
- Rezepturen (der Bio-Produkte)
- Wareneingangsrechnungen
- Warenausgangsrechnungen (Wiederverkäufer)
- Produktionsmengenaufzeichnungen (Verkaufsmengen)

## 3 Weitere Informationen, Formulare, Links und Kontakte

### 3.1 Internetverzeichnis Öko-Betriebe

Der überwiegende Teil der in Deutschland zugelassenen Kontrollstellen (auch ÖkoP) stellt seine Daten der internetzgestützten Datenbank "**bioC**" zur Verfügung. Wenn Sie den Namen oder die Postleitzahl eines Bio-Betriebes kennen, können Sie hier prüfen, ob ein Betrieb auf der Grundlage der **EG-Öko-Verordnung** arbeitet.

Dieses Verzeichnis umfasst folgende Angaben zu den Unternehmen:

- Der Name und die Anschrift des Unternehmens
- Die von der Kontrollstelle vergebene Kontrollnummer
- Die Codenummer der Kontrollstelle  
(für ÖkoP kontrollierte Betriebe: **DE-ÖKO-037**)
- Die Art der Tätigkeit des Unternehmens  
(z.B. Erzeugung, Verarbeitung, Vergabe von Subaufträgen etc.)
- **ab sofort auch Angaben zum Sortiment des Unternehmens**

Über das Internet ausgedruckte Bestätigungen über die Zertifizierung können aktuelle Bescheinigungen, z.B. die Ihrer Zulieferbetriebe oder Subunternehmer, die im Rahmen der **Wareneingangskontrolle** benötigt werden, ersetzen.

Leider beteiligen sich derzeit noch nicht alle Kontrollstellen an der bioC-Datenbank und führen weiterhin ihre eigenen Datenbanken. Diese Datenbanken können unter den folgenden Internetadressen gefunden werden:

- BCS Öko-Garantie GmbH, DE-ÖKO-001: <http://database.bcs-oeko.com>
- Fachverein Öko-Kontrolle e.V., DE-ÖKO-034: <http://fachverein.de>
- LACON GmbH, DE-ÖKO-003: <http://lacon-institut.com>
- QC&I GmbH, DE-ÖKO-013: <http://qci.de>

### 3.1.1 ÖkoP-Hompage

Auf unserer Homepage **[www.oekop.de](http://www.oekop.de)** bieten wir Ihnen umfassende Informationen rund um den ökologischen Landbau und die Öko-Kontrolle. Ebenso finden sie hier wertvolle Links, die im nachfolgenden Kapitel genannt werden.

### 3.1.2 Fachinformationen und Links

Gerne stellen wir Ihnen Links von Internetadressen zur Ermittlung von Informationen über den ökologischen Landbau zur Verfügung. Hier nur einige Beispiele. Eine umfangreichere Liste oder Links zu speziellen Themen können in der Geschäftsstelle angefragt werden.

#### **Beratung:**

- Das Informationsportal [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)
- Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen [www.oeko-komp.de](http://www.oeko-komp.de)
- Ökolandbau NRW [www.oekolandbau.nrw.de](http://www.oekolandbau.nrw.de)
- Bayerische LfL Arbeitsschwerpunkt Öko-Landbau  
**[www.lfl.bayern.de/arbeitsschwerpunkte/oekolandbau/](http://www.lfl.bayern.de/arbeitsschwerpunkte/oekolandbau/)**
- **Verwendungsvorschriften EU-BIO-LOGO:**  
**[http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo\\_de](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_de)**

#### **Rechtsvorschriften und zuständige Behörden:**

- EG-Öko-Verordnung [http://www.lfl.bayern.de/iem/oeko/13455/linkurl\\_0\\_0\\_0\\_3.pdf](http://www.lfl.bayern.de/iem/oeko/13455/linkurl_0_0_0_3.pdf)
- Rechtliche Grundlagen [www.lfl.bayern.de/iem/oeko/13455/index.php](http://www.lfl.bayern.de/iem/oeko/13455/index.php)
- Liste der zuständigen Behörden für den Ökolandbau  
[http://www.zoll.de/b0\\_zoll\\_und\\_steuern/d0\\_verbote\\_und\\_beschraenkungen/i0\\_oekologischer\\_landbau/b0\\_liste\\_zustaendige\\_behoerde/index.html](http://www.zoll.de/b0_zoll_und_steuern/d0_verbote_und_beschraenkungen/i0_oekologischer_landbau/b0_liste_zustaendige_behoerde/index.html)

#### **Gentechnik:**

- Betriebsmitteldatenbank für den ökologischen Landbau [www.InfoXgen.com](http://www.InfoXgen.com)
- Standortregister(Flächenverzeichnis von Gentechnikstandorten) [www.standortregister.de/](http://www.standortregister.de/)

### **3.2 Bürozeiten**

Für die Beantwortung von Fragen und zur telefonischen Bearbeitung von Anträgen sind wir zu folgenden Zeiten telefonisch in der Geschäftsstelle für Sie erreichbar:

**Mo bis Do** 8:30 - 12.30 Uhr und 13.30 - 16.30 Uhr und

**Freitag** 8:30 - 12.30 Uhr und 13.30 - 15.00 Uhr

Sollten Sie uns einmal nicht erreichen, können Sie Ihre Nachricht gerne auf dem Anrufbeantworter hinterlassen, uns ein Fax schicken oder sich per Email an unsere Mitarbeiter im Büro wenden.

### **3.3 Erreichbarkeit und ÖkoP-Mitarbeiter**

**ÖkoP Zertifizierungs GmbH**

**Schlesische Straße 17d**

**94315 Straubing**

**Telefon: 09421/703075**

**Telefax: 09421/703074**

**Email: oekop@t-online.de**

**Homepage: www.oekop.de**

Im Bereich des Personals gibt es im Jahr 2010 eine kleine Veränderung.

Frau Veronika Hauerdingler wird im März in Mutterschutz gehen. Unterstützen wird uns im Bereich der Landwirtschaft zukünftig die Mitarbeiterin Frau Sonja Fastenmayer.

**Martin Hoffmann**, Dipl. Oec. troph. (FH)

Kontrollstellenleitung

Verarbeitung

Tel.: 09421-70 30 73

Email: MartinHoffmann@oekop.de

**Kerstin Müller**, Dipl. Ing. (FH)

Erzeugung, Verarbeitung, Imkerei

Tel.: 09421-963 98 14

Email: KerstinMueller@oekop.de

**Sonja Fastenmayer**, Staatl gepr. Landwirtin,

Magistra Artium

Erzeugung

Tel.: 09421-963 98 10

Email: SonjaFastenmayer@oekop.de

**Brigitte Enzmann**

Assistenz Verwaltung

Tel.: 09421-963 90 4

**Sieglinde Fuchs**

Verarbeitung, Buchhaltung

Tel.: 09421-963 99 32

Email: SieglindeFuchs@oekop.de

**Achim Weiske**, Dr.-Ing. agr.

Stellvertretende Kontrollstellenleitung

Erzeugung

Tel.: 09421-963 98 13

Email: AchimWeiske@oekop.de

**Anita Obermeier**, Dipl. Ing. agr. (FH)

Erzeugung, Aquakultur

Tel.: 09421-963 90 3

Email: AnitaObermeier@oekop.de

**Jutta Koller**

Verwaltung

Tel.: 09421-70 30 75

Email: oekop@t-online.de

**Elke Gairing**

Assistenz Verwaltung

Tel.: 09421-963 91 4

**Marion Greindl**

Assistenz Buchhaltung

Tel.: 09421-963 99 32