

# Merkblatt zum wechselseitigen Anerkennungsabkommen (USA/EU)



Herausgegeben von der  
Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH

## Nr. 21: Regelungen für den Import und den Export

Am 15. Februar 2012 unterschrieben die EU und die USA ein wechselseitiges Anerkennungsabkommen. Mit dem Abkommen erkennen die EU und die USA ihre Produktionsstandards für Biolebensmittel gegenseitig als gleichwertig an. Ab dem **01. Juni 2012** sind für den Import aus der USA keine Vermarktungsermächtigungen und für den Export in die USA keine NOP-Zertifizierung mehr erforderlich.

### Erfasste Erzeugnisse:

Das Abkommen erfasst Erzeugnisse, die entweder in der EU oder den USA erzeugt, produziert oder endgültig in der EU oder den USA verarbeitet und verpackt wurden.

### Sonderregelungen für den Import von NOP-Ware:

Von dem Abkommen ausgenommen sind Aquakulturerzeugnisse und verarbeitete Aquakulturerzeugnisse.

Bei der Einfuhr von Äpfeln, Birnen und anderen Früchten der Familie der Rosengewächse und Verarbeitungserzeugnisse aus diesen muss eine Bescheinigung vorliegen, aus der hervorgeht, dass während des Erzeugungsverfahrens keine Behandlung mit Antibiotika (wie Tetracyclin und Streptomycin) zur Bekämpfung des Feuerbrandes stattgefunden hat.

Die Kennzeichnung muss gemäß den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfolgen. US-Unternehmen sollten das EU-Logo verwenden, wenn die Anforderungen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau eingehalten werden.

Für den Import wird eine Kontrollbescheinigung benötigt (Anhang V der VO (EG) Nr. 1235/2008).

## Sonderregelungen für den Export von NOP-Ware ohne zusätzliche NOP-

### Zertifizierung:

Für den Export von Fleisch und Fleischerzeugnissen wird eine Bescheinigung benötigt, die bestätigt, dass die tierischen Erzeugnisse ohne Anwendung von Antibiotika erzeugt wurden. Diese Bescheinigung stellt die Kontrollstelle auf Anfrage aus.

Wein kann als „organic wine“ exportiert werden, wenn kein Schwefel zugesetzt wurde. Eine Kennzeichnung des Weines mit „made with organic grapes“ ist nur möglich, wenn der Gesamtschwefelgehalt nicht mehr als 100 mg/l beträgt.

### Kennzeichnung

Die Kennzeichnung muss gemäß den USDA`s organic labeling requirements erfolgen. Es gibt 4 Optionen:

#### *Produktkennzeichnung mit „100 % organic“:*

- Produkte dürfen ausschließlich Bio-zertifizierte Zutaten enthalten (Wasser und Salz ausgenommen)
- alle zur Herstellung verwendeten Produkte und Zusatzstoffe müssen Bio-Zertifiziert sein
- Nutzung des USDA-Logos ist optional
- Angabe der Kontrollstelle („certified organic by XXX)

#### *Produktkennzeichnung mit „organic“:*

- Produkte müssen mindestens 95% Bio-zertifizierte Zutaten enthalten (Wasser und Salz ausgenommen)
- Kennzeichnung der Bio-Zutaten im Zutatenverzeichnis
- Nutzung des USDA-Logos ist optional
- Angabe der Kontrollstelle („certified organic by XXX)

#### *Produktkennzeichnung mit „made with organic XY“:*

- Produkte müssen mindestens 70% Bio-zertifizierte Inhaltsstoffe enthalten (Wasser und Salz ausgenommen)
- Kennzeichnung der Bio-Zutaten im Zutatenverzeichnis
- der Hinweis „made with organic“ darf sich nicht auf mehr als drei Bio-Zutaten

beziehen

- Angabe der Kontrollstelle z. B. Logo oder Schriftzug („certified organic by XXX)
- USDA-Logo darf nicht verwendet werden

*Produktkennzeichnung von Produkten mit weniger als 70% Bio-Zutaten:*

- Kennzeichnung der Bio-Zutaten nur im Zutatenverzeichnis
- USDA-Logo darf nicht verwendet werden und Angabe der Kontrollstelle nicht erlaubt

*USDA-Logo:*



Die Produkte müssen von einer Kontrollbescheinigung begleitet werden, für die die USA einen Vordruck zur Verfügung stellen werden.

**Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.**

Ansprechpartnerin: **Claudia Hiller-Feldevert** Tel: 0551-4887731, Fax: 0551-58774

E-mail: [claudia.hiller@gfrs.de](mailto:claudia.hiller@gfrs.de), Homepage: [www.gfrs.de](http://www.gfrs.de)