

## Merkblatt:

# Bio-Kennzeichnung aufbereiteter Bio-Lebensmittel

Herausgegeben von der Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH

Stand: 01/2022



Die Anforderungen an die Bio-Kennzeichnung von aufbereiteten Bio-Lebensmitteln sind in der EU-Bio-Verordnung 2018/848 (Kapitel IV) festgehalten. Demnach dürfen Bio-Hinweise bei aufbereiteten Lebensmitteln in den nachfolgenden drei Fällen angebracht werden. Für Produkte aus der Umstellung auf Öko-Landbau gelten besondere Regelungen.

### 1. Bio-Hinweis in der Verkehrsbezeichnung und im Zutatenverzeichnis

Solche Erzeugnisse enthalten in der Regel **100% Zutaten aus ökologischem Landbau**. Nur dann, wenn bestimmte Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe nicht in Bio-Qualität verfügbar sind **und** in Anhang V der VO (EU) 2021/1165 oder bis 31.12.2023 in Anhang IX der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 vollständig aufgeführt sind, dürfen diese bis maximal 5% Gewichtsanteil zum Zeitpunkt der Verarbeitung eingesetzt werden. Es darf nie die gleiche landwirtschaftliche Zutat in ökologischer und konventioneller Qualität verwendet werden.

In der Verkehrsbezeichnung darf das Erzeugnis mit einem Bio-Hinweis versehen werden. Im Zutatenverzeichnis werden die einzelnen Zutaten in der Reihenfolge absteigenden Gewichtsanteils mit einem Hinweis auf die Bio-Qualität angegeben. Die Code-Nummer der Kontrollstelle des Letztaufbereiters (bei der GfRS: DE-ÖKO-039) ist ebenfalls auf dem Etikett anzugeben. Alle Angaben müssen in derselben Farbe, Größe und Schriftgröße wie die übrigen Angaben im Zutatenverzeichnis gemacht werden.

Auch Weine können mit Bio-Hinweisen ausgezeichnet werden, wie bspw. Öko-Wein, Bio-Wein oder Wein aus ökologischem Anbau. Bio-Hinweise der Rebsorten, wie bspw. Bio-Riesling sind jedoch nicht gestattet.

**Wichtig: Nur in diesem Fall darf das Etikett mit dem EU-Bio-Logo (und mit dem deutschen Bio-Siegel) gekennzeichnet werden.** Weitere Infos hierzu finden Sie auf dem Merkblatt zum EU-Bio-Logo.

### 2. Bio-Hinweis in der Verkehrsbezeichnung und im Zutatenverzeichnis bei Jagd- und Fischereierzeugnissen

Bei **Jagd- und Fischereierzeugnissen aus Wildfang** gibt es eine Sonderregelung, da diese nicht unter den Anwendungsbereich der EU-Bio-Verordnung fallen. Ist die Hauptzutat (Zutat mit dem höchsten Gewichts- bzw. Prozentanteil) bei Verarbeitungsprodukten ein Erzeugnis der Jagd oder der Fischerei, können

#### Beispiel:

**Bio-Joghurt mit Vanillezubereitung mit mindestens 3,5% Fett im Milchanteil**

ZUTATEN: Joghurt\*, 16% Vanillezubereitung (Maissirup\*, Agavensirup\*, Vanillepulver\*, natürliches Vanille-Aroma)  
\*aus ökologischem Landbau



DE-ÖKO-039

Nicht-EU-Landwirtschaft

#### Beispiel:

**Öl-Sardinen in Bio-Olivenöl**

ZUTATEN: Sardinen (80%), Bio-Olivenöl (17%), Salz

17% der Zutaten stammen aus ökologischem Landbau

DE-ÖKO-039

die übrigen Bio-Zutaten in der Verkehrsbezeichnung also solche ausgezeichnet werden.

Der Bio-Hinweis ist klar und deutlich mit einer anderen Zutat verbunden, die aus ökologischer Produktion stammt und sich von der Hauptzutat unterscheidet. Alle übrigen landwirtschaftlichen Zutaten müssen aus ökologischem Landbau stammen. Auch in diesem Fall müssen die konventionellen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe im Anhang V der VO (EU) 2021/1165 vollständig aufgeführt sein. Wiederum dürfen die gleichen Zutaten nicht gleichzeitig aus konventioneller und ökologischer Erzeugung eingesetzt werden.

Im Zutatenverzeichnis werden die einzelnen Zutaten in der Reihenfolge absteigenden Gewichtsanteils, mit einem Hinweis auf die Bio-Qualität, angegeben. Zudem sind der prozentuale Gesamtanteil der ökologischen Zutaten und die Code-Nummer der Kontrollstelle des Letztaufbereiters (bei der GfRS: DE-ÖKO-039) aufzuführen. Alle Angaben müssen in derselben Farbe, Größe und Schriftgröße wie die übrigen Angaben im Zutatenverzeichnis gemacht werden. Das EU-Bio-Logo darf nicht verwendet werden.

### **3. Bio-Hinweis nur im Zutatenverzeichnis**

Diese Kennzeichnungsvariante kann eingesetzt werden, wenn **weniger als 95% landwirtschaftliche Bio-Zutaten** verwendet werden sollen. Eine Kennzeichnung ist dann nur noch im Zutatenverzeichnis möglich, auch hier dürfen die gleichen Zutaten nicht gleichzeitig aus konventioneller und ökologischer Erzeugung eingesetzt werden. Das Produkt muss den Vorgaben der EU-Bio-Verordnungen entsprechen. Das heißt, dass nur die Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe die im Anhang V der VO (EU) 2021/1165 aufgelistet sind, eingesetzt werden dürfen. Im Zutatenverzeichnis werden die einzelnen Zutaten in der Reihenfolge absteigenden Gewichtsanteils, mit einem Hinweis auf die Bio-Qualität, angegeben. Zudem sind der prozentuale Gesamtanteil der ökologischen Zutaten und die Code-Nummer der Kontrollstelle des Letztaufbereiters (bei der GfRS: DE-ÖKO-039) aufzuführen. Alle Angaben müssen in derselben Farbe, Größe und Schriftgröße wie die übrigen Angaben im Zutatenverzeichnis gemacht werden. Das EU-Bio-Logo darf nicht verwendet werden.

#### **Beispiel:**

##### **Dinkelkekse**

ZUTATEN: Bio-Dinkelvollkornmehl (35%), Zucker, Pflanzenfett, Zitronensaft, Salz, Backtriebmittel (Ammoniumcarbonat und Natriumcarbonat), Gewürze  
35% der Zutaten stammen aus ökologischer Landwirtschaft  
DE-ÖKO-039

### **Produkte aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau**

Produkte, die als Umstellungserzeugnisse gekennzeichnet werden, dürfen nur **eine pflanzliche Zutat** landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten. Ein Umstellungszeitraum der Zutat von mind. 12 Monaten vor der Ernte muss eingehalten werden. In der Kenn-

#### **Beispiel:**

##### **Apfelsaft aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau**

ZUTATEN: Äpfel aus Öko-Umstellung  
DE-ÖKO-039

zeichnung ist der Begriff „Umstellung“ (oder eine dementsprechende Bezeichnung) zusammen mit einem Hinweis auf den Ökologischen Landbau (Bio, Öko etc.) zu verwenden. Die Code-Nummer der Kontrollstelle des Letztaufbereiters (bei der GfRS: DE-ÖKO-039) ist ebenfalls auf dem Etikett anzugeben. Das EU-Bio-Logo darf nicht verwendet werden.

**Hinweise:**

- In allen vier Fällen müssen die Bio-Erzeugnisse ohne Verwendung von gentechnologisch modifizierten Organismen (GVO) und/oder von auf deren Grundlage hergestellten Erzeugnissen hergestellt worden sein. Die Produkte dürfen nicht mit ionisierender Strahlung behandelt worden sein.
- In allen vier Fällen dürfen lediglich Bio-Aromen oder konventionelle natürliche X-Aromen/FTNF-Aromen bzw. Aromaextrakte eingesetzt werden. X steht für den namensgebenden Ausgangsstoff, bspw. *natürliches Zitronen-Aroma*. Es darf nur bis max. 5 % eingesetzt werden. Der Einsatz von „natürlichem Aroma“ ist nicht erlaubt.
- Zusätzlich zu den Anforderungen zur Bio-Kennzeichnung sind alle weiteren lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Kennzeichnung zu beachten.