



Praxislehrgang Bio-Recht

Neue Öko-Verordnung: Praxisrelevante Veränderungen

Verarbeitung und Kennzeichnung

Karin Wegner,
Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN)

Fulda, 21.05.2019

Änderungen Anwendungsbereich

Anwendungsbereich erweitert auf LW-nahe Produkte bzw. LW-Produkte, die nah an Lebensmitteln sind (Anhang I), z.B.

- Salz (für verarbeitete Lebensmittel darf aber wie bisher auch nicht bio-zertifiziertes Salz verwendet werden)
- Ätherische Öle und Heilkräutertees („traditionelle pflanzliche Zubereitungen auf pflanzlicher Basis“)
- Mate ist in Anhang I aufgeführt, somit hier bald für alle Rechtsklarheit

Die zugehörigen Produktionsregeln können im nachgelagerten Recht noch aufgestellt werden. Fehlende Produktionsregeln auf europäischer Ebene dürfen von Unternehmen entlang der Grundsätze der Öko-VO selbst erstellt werden bzw. von den Mitgliedstaaten per nationaler Standards (Artikel 21)

Änderungen – Aromen

Änderungen gegenüber der aktuellen Situation (gemäß Interpretation der EU-KOM, der sich der BÖLW anschließt)

- Nur noch **Aromen aus dem namensgebenden Rohstoff** zugelassen (keine Aromen mehr gemäß Art. 16 (5) und 16 (6) der Aromen-VO)
- Bio-Aromen: **max. 5% des geschmacksgebenden Anteils und 5% des Trägers dürfen konventionell sein**, getrennte Betrachtung von geschmacksgebendem Anteil und Träger
- Berücksichtigung der Aromen zur **Berechnung des Anteils an ökologischen bzw. konventionellen** landwirtschaftlichen Zutaten

Es dürfen auch weiterhin konventionelle Aromen eingesetzt werden, allerdings unter Berücksichtigung des ersten und letzten Spiegelstriches.

Änderungen Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe



Anhang VIII der VO (EU) Nr. 889/2008 wird derzeit überarbeitet und soll Mitte 2020 in die neue Öko-VO übernommen werden. Diskussionsstand:

- Tarakernmehl wird als Zusatzstoffe neu aufgenommen
- Carnaubawachs: zukünftig auch zum Kälteschutz bei Früchten, wenn diese zur Vermeidung der Einschleppung von Schadorganismen kältebehandelt werden müssen
- Folgende Zusatzstoffe müssen ab 2021 in Bio-Qualität eingesetzt werden: Glycerin, Guarkernmehl, Gellan, Gummi arabicum, Tarakernmehl, Johannisbrotkernmehl (bis dahin Einsatz in Bio-Qualität nicht verpflichtend aber aus Bio-Rohstoffen)
- Kiefernharzextrakt und Hopfenextrakt werden als Verarbeitungshilfsstoffe für die Zuckerherstellung neu aufgenommen
- Änderungen im Anwendungsbereich bei Glycerin

Grundlage für die Änderungen waren die Empfehlungen der EGTOP-Food-Berichte Nr. IV und V. Der EGTOP wird sich voraussichtlich Mitte September 2019 erneut mit Zusatzstoffen befassen. Es gibt Anträge zu Sucrose-Estern, Xylit, Beta-Carotin, Trikalziumphosphat.

Änderungen Anhang konventionelle Zutaten

Anhang IX der VO (EU) Nr. 889/2008 wird derzeit überarbeitet und soll Mitte 2020 in die neue Öko-VO übernommen werden. Nach dem letzten Diskussionsstand (Dez. 2018) sind folgende konventionelle Zutaten vorgesehen:

- Därme (natürliche oder solche aus natürlichen Rohstoffen)
- Gelatine (pflanzlicher oder tierischer Herkunft, aber nicht vom Schwein)
- Milch-Mineralien (Pulver und flüssig) zum vollständigen oder teilweisen Ersatz von Natriumchlorid
- Wilde Wasserorganismen, unverarbeitet und aus nachhaltiger Fischerei gemäß VO 1380/2013
- Meeresalgen (Wakame, Arame, Hijiki)

Überblick weitere Änderungen Lebensmittelverarbeitung

- Nano-Verbot (Artikel 7)
- Konventionelle Zutaten per nationaler Ausnahmegenehmigung nur noch für maximal 1,5 Jahre (bislang 3 Jahre, praktisch aber länger) (Artikel 25)
- Supplementierung: für Säuglingsnahrung und Beikost erlaubt, für LM des allgemeinen Verzehrs verboten sofern nicht unmittelbar gesetzlich vorgeschrieben (Anhang II Teil IV 2.2.2 f))
- GVO-Freiheitsbescheinigung: es wird keine Vorlage mehr dafür geben, GVO-Verbot bleibt ansonsten gleich zur aktuellen Öko-VO (Artikel 11)
- < 95% Produkte und Produkte mit Hauptzutat Wild: Regelung der konventionellen Zutaten dieser Produkte über einen Anhang, und zwar über den Anhang, über den die konventionellen Zutaten der > 95% Produkte geregelt werden
 - das ist nicht sinnvoll, vermutlich ein Fehler, Korrigendum denkbar

Zukünftig: Nachgelagertes Recht Verarbeitung

Reinigungs- und Desinfektionsmittel in Verarbeitungsbetrieben und im Lager sollen zukünftig geregelt werden

- Derzeit stellt die KOM sich eine Liste der erlaubten Stoffe vor. Dabei soll es um die Bereiche gehen, die mit der Verarbeitung in Verbindung stehen. Die Reinigung von Schreibtischen etc. soll nicht geregelt werden.
- Ende Oktober 2019 soll sich der EGTOP mit Reinigung und Desinfektion befassen, aber womöglich im Bereich Landwirtschaft (Befassung mit Methansulfonsäure und allen Substanzen, die bislang noch nicht evaluiert wurden).
- Es ist weiterhin schwer vorstellbar, dass eine Positivliste gelingen kann. Zum einen sind manche Fragen noch nicht geklärt, z.B. ob es um Wirkstoffe oder alle Inhaltsstoffe geht. Zum anderen gibt es praktische Hürden für die Erstellung, z.B. gibt es keine Volldeklaration aller Inhaltsstoffe von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und es gibt keine abschließende Liste der Inhalts- oder Wirkstoffe von Reinigungsmitteln. Eine Positivliste wäre sicherlich recht lang – und damit mindestens unnötig schwierig in der Anwendung.
- BÖLW wird politisch weiterhin auf eine Negativliste drängen. Aber Vorbereitung auf Diskussion notwendig.

Zukünftig: Nachgelagertes Recht Verarbeitung

Bio-Salz

- Zukünftig kann es Bio-Salz geben
- Es gibt aber keine Pflicht, Bio-Salz in verarbeiteten Lebensmitteln einzusetzen
- Produktionsregeln fehlen noch, ein erster Versuch wurde vertagt
- EGTOP wird sich dazu im Oktober 2019 befassen
- Die KOM möchte das Thema 2019/2020 wieder aufnehmen,
- (wenn Produktionsregeln in der Öko-VO nicht vorgesehen sind, gibt es andere Möglichkeiten gemäß Artikel 21 der 2018/848)

Zukünftig: Nachgelagertes Recht Verarbeitung

Ermächtigung in Art. 16 (3) zur Regulierung von Verarbeitungstechniken,
Diskussionsstand:

- Verbot von Ionentauschern außer für Säuglingsnahrung und Beikost, wenn der Einsatz von Ionentauschern notwendig ist, um die rechtlichen Vorgaben für diese Produkte zu erfüllen.

The use of the following techniques for the processing of organic food is authorized under the following conditions:

- (a) ion exchange and adsorption technology exclusively for the preparation of organic raw materials for products referred to in points (a) and (b) of Article 1(1) of Regulation (EU) No 609/2013 of the European Parliament and of the Council provided using this technique is necessary to meet the requirements of that Regulation and acts adopted on the basis of Article 11(1) of that Regulation for the products concerned, or in products regulated by Commission Directive 2006/125/EC provided using this technique is necessary to meet the requirements by that Directive.

- Einsatz von Ionentauschern aktuell aber auch bei Stärkeverzuckerungsprodukten und Wein
- KOM denkt wohl noch über eine Übergangsfrist nach. Anders als lange geplant wohl doch keine Abstimmung zu Ionentauschern im Juli

Überblick Änderungen Kennzeichnung

- Kontrollstellenummer nicht mehr im selben Sichtfeld wie das Bio-Logo und die Herkunftsangabe (ein Versehen?) (Artikel 32)
- Für die Herkunftsangabe „EU-Landwirtschaft“ bzw. „nicht-EU-Landwirtschaft“ dürfen neu 5% Zutaten aus einer anderen Region unberücksichtigt bleiben (bislang 2%). Zudem kann die Herkunftsangabe neu auch aus einer Angabe von Land und Region bestehen. Und „Landwirtschaft“ kann bei Aquakultur-Produkten durch „Aquakultur“ ersetzt werden. (Artikel 32 (2))
- Es wurde neu aufgenommen, dass in Firmennamen keine Begriffe verwendet werden dürfen, die den Verbraucher irreführen können, so dass er von einem Bio-Produkt ausgeht, obwohl es keines ist. Ein allgemeines Irreführungsverbot bestand bislang auch schon. (Artikel 30 (2))
- Befassung mit Kennzeichnung im nachgelagerten Recht ab Mitte 2019 geplant.