



BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / A 8 / Landwirtschaftliche Produkte aus
biologischem Landbau und daraus hergestellte Folge-
produkte

Veröffentlicht mit Erlass:

BMGF-32.046/50-IV/13/03 vom 5.8.2003

Änderungen, Ergänzungen:

BMGF-75210/0001-IV/B/10/04 vom 23.7.2004

BMGF-75210/0002-IV/7/2006 vom 2.7.2006

BMGFJ-75210/0005-IV/B/7/2007 vom 10.4.2007

BMGFJ-75210/0010-IV/B/7/2008 vom 16.6.2008

BMGFJ-75210/0013-IV/B/7/2008 vom 22.9.2008

BMG-75210/0004-II/B/7/2009 vom 14.8.2009

BMG-75210/0002-II/B/7/2010 vom 5.3.2010

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:
1. BESCHREIBUNG	3-35
1.1 Tierzucht	3
1.2 Tierhaltung	3-11
1.3 Fütterung	11
1.4 Krankheitsverhütung und –bekämpfung	11-12
1.5 Aquakultur Süßwasser-Fischproduktion	12-24
1.6 Tier und tierische Erzeugnisse von Dam-, Sika-, Muffel- und Rotwild	24-27
1.7 Kaninchen und daraus resultierende tierische Erzeugnisse	27-30
1.8 Verzeichnis der zugelassenen önologischen Verfahren und Behandlungen bei der Verarbeitung von Trauben aus biologischer Landwirtschaft zu Wein	30-31
1.9 Aufbereitung	31-35
2. KONTROLLE UND ANERKENNUNG	35
3. ANFORDERUNGEN PFLANZLICHE UND TIERISCHE ERZEUGNISSE AUS BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT	36-37
4. GEMEINSCHAFTLICHE VERPFLEGUNGSEINRICHTUNGEN	37-46
4.1 Geltungsbereich	37
4.2 Kennzeichnung	37-40
4.3 Kontrolle	40-46
5. ERLÄUTERUNGEN	47

Der biologische Landbau fördert die Aufrechterhaltung von Gleichgewichtszuständen im ökologischen Sinn. Schädlingsbefall wird primär durch geeignete Bewirtschaftungsmaßnahmen und einer ökologisch orientierten Gestaltung der Landschaft reguliert. Düngungsmaßnahmen werden im Hinblick auf die Entwicklung ausgewogener bodenbiologischer Verhältnisse und Humusaufbau sowie zur Minimierung der Belastungen der Umwelt und der Produkte durchgeführt. Hauptaugenmerk wird auf den Anbau geeigneter Kultursorten in einer vielfältigen Fruchtfolge gelegt. Die Tierhaltung erfolgt mit artgerechten Methoden.

1. BESCHREIBUNG

Ein Betrieb gilt erst dann als biologisch wirtschaftend, wenn er die entsprechenden Regelungen der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 samt erlassener Änderungsverordnungen und Durchführungsvorschriften und dieses Kapitels einhält und er sich einem anerkannten Kontrollverfahren unterzieht. Teile dieses Kapitels gelten insbesondere als einzelstaatliche Bestimmung im Sinne der Verordnung (EWG) Nr.2092/91. Die Produktions- und Verarbeitungsbestimmungen der Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft und dieses Kapitels sind daher als Mindestanforderungen einzuhalten.

Tierische Produkte aus biologischer Landwirtschaft stammen von gesunden Tieren, die artgerecht gehalten und mit Futter aus biologischem Landbau (nach Möglichkeit aus betriebseigener Produktion) ernährt werden. Der Tierbestand ist der landwirtschaftlichen Nutzfläche angepasst und stellt sicher, dass die im Betrieb insgesamt verwendete Dungmenge 170 kg Stickstoffeintrag je Jahr und Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche nicht überschreitet.

1.1 Tierzucht

Bei der Wahl geeigneter Nutzungsrichtungen und geeigneter Zuchtmethoden sind als vorrangige Ziele Zucht auf Lebensleistung, Anpassung an die Umweltbedingungen, Vitalität und Widerstandskraft anzustreben.

1.2 Tierhaltung

In allen Bereichen ist eine artgerechte Haltung zu berücksichtigen, die sich aus dem Bewegungs- und Beschäftigungsverhalten sowie aus der Biologie der landwirtschaftlichen Nutztiere ergibt. Jeweils geltende strengere gesetzliche Tierschutzbestimmungen sind zusätzlich zu den Anforderungen der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 samt erlassener Änderungsverordnungen und Durchführungsvorschriften oder dieses Kapitels einzuhalten.

1.2.1 Nationale Bestimmung im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91, Artikel 1 (2) und Anhang I B Punkt 6.1.5, 6.1.6 und 8.5.1 ist:

Den Tieren wird Weidegang oder zumindest Auslauf gewährt. Als Nachweis dieser Forderung gilt die Einhaltung der in diesem Absatz nachfolgend angeführten Bedingungen oder bei Rindern, Mastschweinen, Zuchtsauen und Legehennen das Erreichen von 21 TGI Punkten des Tiergerechtheitsindex (TGI) 35L/1995, 35L/1996 und 35L/1999. Für Rinder in Kleinbetrieben gemäß Art. 39 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 sind ab 1.1.2011 24 TGI Punkte erforderlich. Für Nutztierkategorien, welche noch nicht mit einem Tiergerechtheitsindex geregelt sind (z.B. Ferkel, kleine Wiederkäuer), kann zur Beurteilung der artgerechten Tierhaltung der Tiergerechtheitsindex sinngemäß verwendet werden. 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 für Legehennen:

Nr. 10, 1996	TGI 35 L/1995, inklusive Ergänzung Nr. 1 und Nr. 2
Nr. 3, 2000	Ergänzung Nr. 3, 28.5.1998

TGI für Mastschweine:

Nr. 10, 1996	TGI 35 L/1995, Stand Dezember 1995
Nr. 3, 2000	Ergänzung, 2. Klarstellung, 20.12.1997

TGI für Zuchtsauen:

Nr. 3, 2000	TGI 35 L/1999, Stand Juni 1999 inklusive Ergänzung, 31.7.1999
-------------	--

Die notwendige Punktezahl muss für jede einzelne Nutztierkategorie erreicht werden (keine Durchschnittsbildung über die einzelnen Nutztierkategorien). Bei Nichterreichen der Mindestpunktezahl kann eine Frist von bis zu einem Jahr zur Behebung gewährt werden.

Der TGI ist keine Richtlinie zur Regelung der Tierhaltung, sondern eine Grundlage zur Bewertung der Tiergerechtigkeit von Tierhaltungen mittels Punktesystem. Falls im TGI Maßnahmen bewertet werden, die im Österreichischen Lebensmittelbuch (ÖLMB) III. Auflage, Codexkapitel A8, nicht vorgesehen sind, bedeutet dies nicht, dass diese Maßnahmen durch die Aufnahme des TGI in das Kapitel für den Biologischen Landbau zulässig werden. Die im Kapitel vorgesehenen Maßnahmen können durch den TGI bewertet werden, wobei die jeweils erforderliche Mindestpunkteanzahl zu erreichen ist.

Jedes Tier braucht als Liegeplatz eine trockene, weiche und wärmedämmende Fläche, wo es ohne Druckschäden und bei genügend Bewegungsspielraum abliegen, liegen und aufstehen kann. In jedem Stall wird ausreichend trockene und rückstandsarme Einstreu verwendet. Der Boden für die Tiere ist griffig und gleitsicher. Durchgängige Vollspaltenböden und Lochböden sind nicht artgerecht und werden daher nicht verwendet. Die Möglichkeit einzelne Tiere zu separieren (Abkalbe-Box, Kranken-Stand), ist vorzusehen. Einzelhaltung ohne Anbindung in entsprechend großen Buchten ist möglich für: säugende Sauen (1 Woche vor dem Werfen bis zum Absetzen), kalbende Kühe, Vatertiere, Pferde und Kaninchen, kranke oder verletzte Tiere oder Tiere in Quarantäne (vorübergehend).

Die Ställe sind mit ausreichendem Tageslicht versehen. Die Fensterfläche beträgt mindestens 5 % der Bodenfläche. In den Stallungen wird für einen ausreichenden Luftwechsel mit Frischluft gesorgt, ohne dass es im Tierbereich zu Zugluft kommt.

Der Gruppenhaltung ist aus Gründen des Bewegungsbedürfnisses der Tiere und zur Entwicklung des Sozialverhaltens der Vorzug zu geben.

In Gruppenhaltung ist den Tieren eine genügend große Stallfläche zur Verfügung zu stellen, so dass zumindest ein artgemäßes Aufstehen, Abliegen und freie Bewegung unter Berücksichtigung der Ausweichdistanz ermöglicht wird. Bei größeren Gruppen muss der Stallraum entsprechend strukturiert sein, so dass die Tiere jeweils auf kurzem Wege die erforderlichen Einrichtungen für Futteraufnahme- und Wasseraufnahme, Ruhe- und Aktivitätsverhalten, sowie Zugang zum Auslauf usw. zur Verfügung haben.

Befestigter Auslauf oder Weidegang muss an mindestens 180 Tagen - verteilt über das ganze Jahr - angeboten werden. Als Befestigung gilt auch die Beschüttung mit Hackschnitzeln oder gleichwertigen Materialien. Die durchschnittliche Beschüttungshöhe beträgt 20 cm.

Als Richtwerte gelten folgende von den Tieren nutzbare Stallflächen (Richtwerte minus 10 % in Abhängigkeit von Rasse und Größe):

Milchkühe	5 m ² /GVE (Großvieheinheit) (500 kg LM (Lebendmasse))
Kälber bis 80 kg	1,6 m ²
bis 200 kg	2,5 m ²
Rinder unter 350 kg	3,5 m ²
über 350 kg	4,5 m ²
Zuchtsauen	4 m ²
laktierende Zuchtsauen	5,5 m ²
Ferkel bis 30 kg	0,5 m ²
Mastschweine unter 65 kg	0,8 m ²
über 65 kg	1,2 m ²
Mutterschafe/-ziegen	
mit Lamm/Kitz	2 m ²
Mastlämmer	1 m ²
Legehennen	5 Tiere/m ²
Junghennen bis 10 Wochen	10 Tiere/m ²
Masthühner	10 Tiere/m ²
anderes Geflügel	10 kg/m ²
Puten in der Endmast	2 Tiere/m ²

Für Abferkelbuchten sind Systeme ohne Fixierung der Muttersau vorzusehen.

Legehennenhaltung:

Neben den vorher angeführten geltenden Richtlinien für die Produktion von Hühnereiern sind die folgenden zusätzlichen Anforderungen zu erfüllen.

Künstliche Dauerbeleuchtung wird nicht angewendet, vielmehr wird eine Nachtruhe von mindestens 8 Stunden eingehalten. Eine Haltung ohne Sitzstangen, Legenester und Scharraum wird nicht durchgeführt. Die Legehennen werden in Boden- oder Freilandhaltung gehalten.

Bodenhaltung: Mindestens ein Drittel der Stallbodenfläche sind eingestreut (Scharraum). Im Stall sind Sitzstangen (mind. 20 cm je Henne) erhöht montiert. An Legenestern ist ein Einzelnest pro 5 Hennen oder ein Gruppennest von 1² m² pro 50 Hennen vorgesehen. Mindestens 1 m² pro 5 Hennen ist in Form eines befestigten Auslaufes 8 Stunden tagsüber an 200 Tagen pro Jahr uneingeschränkt zugänglich.

Freilandhaltung: Als Freilandhaltung gilt eine Bodenhaltung nur dann, wenn eine zum größten Teil bewachsene Auslauffläche von mindestens 10 m² je Henne tagsüber für die Tiere uneingeschränkt zugänglich ist.“

1.2.2 Nationale Bestimmungen im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 Artikel 1 (2) und 12 sind:

1.2.2.1

Jung- und Legehennenhaltung

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

Außenscharraum, Besatzdichte

Die maximale Besatzdichte in der Bio-Legehennenhaltung gemäß EU-VO beträgt 6 Tiere/m² den Tieren ständig zur Verfügung stehende Nettofläche. Wird die zur Verfügung stehende Nettofläche durch einen definitionskonformen Außenscharraum erweitert, so darf die maximale Besatzdichte im Stall 7 Tiere/je m² nutzbare Fläche nicht übersteigen.

Volierenhaltung

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

- Vorhandensein eines definitionskonformen Außenscharraums,
- ordnungsgemäß ausgeführte maximal dreietagige Volieren (Boden plus drei Etagen; wenn dreietagig, dann oberste Etage Ruhebereich mit Sitzstangen),

- Besatzdichte max. 7 Tiere/m² nutzbare Stallfläche und bzw.(bei geschlossenem Ausgang in den Außenscharrraum) max. 14 Tiere/m² Stallgrundfläche (innen).

Die Junghennenaufzucht für Legehennen in Volierenhaltung soll in Volieren erfolgen.

Junghennenaufzucht

In einer Stalleinheit mit eigenem Auslauf werden nicht mehr als 4800 Junghennen gehalten. Bis zum Alter von 3 Wochen ist eine Aufzucht mit insgesamt max. 9600 Tieren, geteilt in mindestens 2 Gruppen je max. 4800 Tiere, möglich.

- max. 35 Tiere/m² nutzbare Stallfläche bis zum Alter von 3 Wochen,
- max. 20 Tiere/m² nutzbare Stallfläche bis zum Alter von 6 Wochen,
- max. 14 Tiere/m² nutzbare Stallfläche bis zum Alter von 10 Wochen,
- max. 10 Tiere/m² nutzbare Stallfläche bis zum Alter von 18 Wochen,

Bei Ställen mit richtlinienkonformen Außenscharrräumen ist eine Besatzdichte von max. 12 Tieren/m² nutzbarer Stallfläche zwischen der 11. und der 18. Woche möglich.

Die Volierenhaltung in der Biojunghennenaufzucht ist 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/m² nutzbarer Stallfläche wie in anderen Aufzuchtställen, die Obergrenze liegt bei maximal 24 Tiere/m² Stallgrundfläche.

Ab dem 1. 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 Strohballen).

- Bis zur 11. Woche: 4 cm Sitzstangen/Tier,
- Ab der 11. Lebenswoche: 10 cm Sitzstangen/Tier.

Abweichend dazu sind in Volierenställen ab der 11. Lebenswoche die Strukturen der erhöhten Ebenen als Sitzstangenangebot ausreichend.

Die Küken müssen ab dem 1. 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 Außenscharrraum besteht.

Spätestens ab der 10. Lebenswoche müssen die Tiere während der Aktivitätszeit Zugang zu einem richtlinienkonformen Außenklimabereich (Außenscharrraum) haben. Ausgenommen davon sind Betriebe mit Bestandsgrößen von unter 200 Junghennen und Betriebe mit mobilen Ställen, sofern Grünauslauf zur Verfügung steht.

Spätestens ab der 12. Woche ist den Junghennen Grünauslauf anzubieten. An Tagen mit Witterungsextremen (z. B. Schneelage) ist der Zugang zum Außenscharrraum ausreichend. Der Grünauslauf muss mindestens 0,5 m²/Tier umfassen. Als Auslaufflächen gelten nur Flächen innerhalb eines Umkreises von 50 Metern von den Auslauföffnungen.

In bereits vor dem 1.1.2002 bestehenden Gebäuden mit Junghennenaufzucht, die über keinen richtlinienkonformen Außenscharrraum verfügen, genügt Grünauslauf.

Begriffsdefinitionen

Ein **Außen- oder Kaltscharrraum** 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) 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
- und über Öffnungen vom Stallinnenteil in den Außenscharrraum verfügt, die den Anforderungen an Auslauföffnungen genügen.

Eine **Stalleinheit in der Junghennenaufzucht** 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 gem. RL 1999/74/EG zum Schutz von Legehennen vom 19.7.1999).

Die **Außenfläche für Legehennen** gemäß Anhang VIII wird mit 10 m²/Tier festgelegt.

1.2.2.2

Bio-Haltung von Masthühnern und Truthühnern im Lichte eines Außenscharraumes/Außenklimabereiches

Die maximale Besatzdichte in der Bio-Mastgeflügelhaltung (Masthühner, Truthühner u.a.) gemäß EU-VO 1804/99 beträgt 10 Tiere je m² bzw. höchstzulässiges Lebendgewicht 21 kg je m² 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 m² den Tieren ständig zur Verfügung stehende Nettofläche übersteigen. Bei Masthühnern dürfen je m² max. 12 Tiere gehalten werden. Der verpflichtende Zugang zu Auslaufflächen bleibt davon unbeschadet.

Definition/Spezifikation des Außenscharraumes/Außenklima-bereiches:

Ein Außenscharraum 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,
- und 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).

1.3 Fütterung Nationale Bestimmungen im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91, Artikel 1 (2) sind:

Zur Tierernährung wird grundsätzlich Futter verwendet, das aus biologischer Landwirtschaft (einschließlich aus Umstellungsbetrieben) stammt. Sind Futterzukäufe unbedingt notwendig und können diese nicht aus biologischer Landwirtschaft beschafft werden, so gelten die Anforderungen der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 samt erlassener Änderungsverordnungen und Durchführungsvorschriften und dieses Kapitels. Tränken mit einwandfreiem Wasser stehen in genügender Anzahl zur Verfügung. Wenn für Tiere nicht ständig Futter verfügbar ist, sind gleich viele Futterplätze wie Tiere nötig.

1.4 Krankheitsverhütung und -bekämpfung

Nationale Bestimmungen im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91, Artikel 1 (2) sind:

Die Tiergesundheit ist in erster Linie durch vorbeugende Maßnahmen zu sichern. Stress-Situationen sind zu vermeiden.

Bei Verhaltensstörungen, Erkrankungen und Schäden der Tiere ist den Ursachen nachzugehen; diese sind nach Möglichkeit zu beheben.

Eine medikamentöse Behandlung der Nutztiere obliegt einer tierärztlichen Entscheidung. Die Behandlung erfolgt auf Anordnung durch den Tierarzt. Den naturgemäßen Tierheilverfahren (z.B. Homöopathie, Akupunktur) ist soweit wie möglich der Vorzug zu geben.

Beim Einsatz von Arzneimitteln ist jenen der Vorzug zu geben, die ein möglichst spezifisches Wirkungsspektrum und kurze Wartezeiten aufweisen. Substanzen mit breitem Wirkungsspektrum oder Substanzen mit langer Wartezeit sollten nicht verwendet werden

Die Verabreichung von Beruhigungsmitteln, Antistress- und Kreislaufmitteln an Schlachttiere ist unzulässig.

Der Einsatz von Arzneimitteln muss schriftlich festgehalten und für Betriebskontrollen bereitgehalten werden (Stallbuch). Die vorgeschriebenen Wartezeiten (Absetzfristen) sind bei der Anwendung sämtlicher rückstandserzeugender Arzneimittel zu verdoppeln.

1.5 Aquakultur Süßwasser-Fischproduktion

Die Etikettierungsvorschriften gemäß Artikel 5, die Kontrollvorschriften gemäß den Artikeln 8 und 9 und die Verarbeitungsvorschriften der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 sind anzuwenden. Ab 1.1.2009 gelten die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 834/2007. Verweise auf die Anhänge der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und die Kennzeichnungsbestimmungen der Durchführungsverordnung für biologische Futtermittel (Verordnung (EG) Nr. 223/2003) sind mit Geltungsbeginn einer Durchführungsverordnung zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sinngemäß als Verweise auf diese anzuwenden.

Die allgemeinen Grundregeln der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 insbesondere betreffend die Aquakultur gelten im Rahmen dieses Kapitels bereits vor dem 1.1.2009.

Dieser Abschnitt enthält daher nur die spezifischen Produktionsvorschriften sowie die spezifischen Kontrollvorschriften zur Bioaquakultur in Österreich. Mit Geltungsbeginn spezifischer ausführlicher Produktionsvorschriften in der EG tritt dieser Abschnitt außer Kraft

Die gesamte Aquakulturproduktion eines Betriebes entspricht den Regeln dieses Abschnittes.

Allgemeiner Teil

1.5.1 Wasserwirtschaft

1.5.1.1

Die Qualität der Wasserbeschaffenheit bei biologischer Bewirtschaftung ist entscheidend für das Wohlergehen und die Gesundheit der Fische und stellt damit einen der limitierenden Faktoren für die Haltungskapazität von Fischteichen dar. Die Wasserbeschaffenheit hat den physiologischen Bedürfnissen der jeweiligen Fischart zu entsprechen.

1.5.1.2

Als wichtigste Parameter des Wassers werden Sauerstoff, Temperatur, pH Wert und Stickstoffverbindungen während der Produktionsperiode regelmäßig gemessen und dokumentiert. Bei untolerierbaren Abweichungen sind entsprechende Maßnahmen zu ergreifen.

1.5.1.3

Karpfenteiche haben stehendes und sommerwarmes Wasser. Geeignetes Zulaufwasser für Karpfenteichwirtschaft kann organisch leicht belastet sein.

Geeignetes Zulaufwasser zur Aufzucht von Salmoniden ist Quell- oder Bachwasser, es ist kühl und hat eine hohe Sauerstoffsättigung.

1.5.1.4

Der Unternehmer hat den Einzugsbereich des Zuflussgewässers, die Vornutzung der Anlage, das Produktions- und Zulaufgewässer hinsichtlich einer eventuellen Rückstandsproblematik zu bewerten und sicher zu stellen, dass die Anlage die geltenden Regeln erfüllt. Das Ergebnis dieser Bewertung hat in einen Managementplan einzufließen und wird im Rahmen der Erstkontrolle von der Kontrollstelle überprüft.

1.5.2 Bewirtschaftung

1.5.2.1

Das natürliche Verhalten und die natürlichen Bedürfnisse der Fische bilden die Grundlage zur Gestaltung der Haltungsbedingungen.

1.5.2.2

Produktionsteiche sind als Naturteiche ausgestaltet, Forellenteiche haben Schotterboden. Ufersicherungen sind erforderlichenfalls bis max. 30 % der Uferlänge möglich und werden mit Materialien durchgeführt, die das Wasser nicht mit Rückständen belasten.

1.5.2.3

Pflege des Gewässers: Ansammlungen oder Ausschwemmungen organischer Stoffe, die die Wasserqualität beeinträchtigen können, sind aus hygienischen Gründen und zur Aufrechterhaltung optimaler Wasserqualität zu entfernen. Teiche sollten die Möglichkeit der Trockenlegung bieten - UV-Strahlung des Sonnenlichtes und Austrocknung haben bezogen auf Krankheitserreger eine gewisse desinfizierende Wirkung. Weiters ist Teichtrockenlegung eine gute Basis für die Mineralisierung von Nährstoffen und erhöht somit die Produktionssicherheit.

1.5.2.4

Mindestens 5 % der teichwirtschaftlichen Fläche des Betriebes sind im Zustand naturnaher Biotopstrukturen zu belassen oder entsprechend naturnah zu gestalten (z.B. Ufersaum mit Schilf, hohes Gras/Binsen/Seggen, Bäume, Büsche, Totholz).

1.5.2.5

Aufzuchtssysteme nach diesen Richtlinien verursachen keinen Energieverbrauch. Permanente Haltung in intensiven Besatzdichten und technischen Haltungssystemen mit Abhängigkeit von Eintragsystemen für (technischen) Sauerstoff oder ständiger Belüftung, integrierter biologischer und/oder biologischer Wasserreinigung als Betriebsvoraussetzung usw. (wie z.B. in Kreislaufanlagen) entsprechen nicht den Produktionsprinzipien der biologischen Aquakultur.

1.5.3 Herkunft, Tierzukauf

1.5.3.1

Grundsätzlich haben Tiere aus Biobetrieben zu stammen, die entsprechend den Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und dieses Kapitels produzieren.

1.5.3.2

Die bewirtschafteten Tierarten werden nach Vitalität, Anpassungsfähigkeit und Genügsamkeit (im Hinblick auf wechselnde Umweltqualitäten – z.B. Futter, Temperatur, etc) ausgewählt.

1.5.3.3

Wenn geeignete Tiere aus biologischer Aufzucht nicht zur Verfügung stehen, sind Ausnahmen unter folgenden Einschränkungen möglich:

- Der Unternehmer hat den Nachweis zu erbringen, dass keine Bioware erhältlich ist.
- Zugekaufte Fische müssen zumindest 2/3 der Lebenszeit unter Bioproduktionsbedingungen aufgezogen werden.

- Bei erstmaligem Bestandsaufbau oder im Rahmen einer erstmaligen Umstellung einer Produktionseinheit sowie einer Erneuerung des Bestandes oder erheblichen Ausweitung der Haltung können bis zu 100% des Tierbedarfs nicht biologischer Herkunft sein; eine Genehmigung durch die zuständige Behörde ist erforderlich.
- Beim Satzfischzukauf von nicht biologischen Betrieben sollen Regionalität, möglichst kurze Transportwege, extensive Aufzucht und Bewirtschaftung nach guter fachlicher Praxis u.a. Berücksichtigung finden.

1.5.3.4

Die Zeitkomponente bei Fischen (Umstellung, Wartezeit – kalkuliert in Tagesgraden) ist immer unter der Prämisse der Temperatur zu beurteilen und wird in üblichen Fällen der Praxis wie folgt angewendet:

- a) Zugekaufte konventionelle Salmoniden dürfen eine Größe von 10 cm (= Sortierung 8-12 cm) bzw. ein Durchschnittsgewicht von 15 g nicht überschreiten;
- b) Beim Zukauf von Besatzfischen der Karpfenteichwirtschaft wird das Alter der Fische in Saisonen angegeben - für Karpfen z.B. als K-1, K-2, K-3 usw. (für andere Fische entsprechend mit ihrem Anfangsbuchstaben). Bei konventioneller Herkunft ist das Kriterium 2/3 Lebenszeit so zu kalkulieren, dass die Satzfische zumindest zwei von drei Produktionsperioden (Anfang April bis Ende Oktober) unter Biobedingungen aufgezogen werden.

1.5.3.5

Der Zukauf oder Verkauf von Tieren muss mit Rechnung/Lieferschein dokumentiert werden und mindestens folgende Angaben enthalten: Datum des Zu-/Verkaufs, Adresse vom Ursprungsbetrieb, Fischart, Alter und Größe der Fische, Hinweis auf „Bio“ in Verbindung mit der zugekauften Fischart sowie Name oder Code der Kontrollstelle, sowie evtl. zu berücksichtigende Wartezeiten. Gleichfalls ist eine Bestätigung der Unbedenklichkeit im Sinne von § 10 der Rückstandskontrollverordnung, BGBl. II Nr. 110/2006 idgF., vom Herkunftsbetrieb anzuschließen. Beim Zukauf nicht biologischer Partien entfällt einzig der Hinweis auf „Bio“ und die Kontrollstelle.

1.5.3.6

Eventuell aus der Aufzucht entkommene Fische dürfen die Fauna des Gewässersystems nicht schädigen. In der biologischen Fischzucht werden deshalb zusätzlich zu den heimischen Arten ausschließlich nur noch solche Arten eingesetzt, die dem Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 708/2007 über die Verwendung nicht heimischer und gebietsfremder Arten in der Aquakultur entsprechen.

1.5.4 Vermehrung, Fischbrut

1.5.4.1

Elterntiere haben aus anerkannt biologisch wirtschaftenden Betrieben zu stammen. In beschränktem Ausmaß (bis 5%) sind zur genetischen Auffrischung Zugänge, die nicht unter die in Absatz 1.5.3 „Herkunft, Tierzukauf“ festgelegten Beschränkungen fallen, zulässig.

1.5.4.2

Die Vermehrung von Karpfen und den entsprechenden Nebenfischen erfolgt vorzugsweise natürlich im Teich.

1.5.4.3

Das zeitlich begrenzte Halten von Laichfischen in Becken, Netzhaltungen oder Bruthäusern ist gestattet. Die kontrollierte Vermehrung, Erbrütung und Anfütterung der Brut sind bei den Fischen der Forellen- und Karpfenteichwirtschaft erlaubt.

1.5.4.4

Beim Abstreifen sind die Fische gegebenenfalls in Absprache mit dem jeweiligen Tierarzt ruhig zu stellen.

1.5.4.5

Künstliche Polyploidie-Induktion, künstliche Hybridisierung, das Klonen und die Erzeugung von gleichgeschlechtlichen Linien — mit Ausnahme einer manuellen Sortierung — ist untersagt.

1.5.4.6

Zur kontrollierten Reproduktion werden Hormone (auch arteigene z.B. Fischhypophysen) nicht eingesetzt. Geringfügige Änderungen der Umweltfaktoren (Photoperiode bis zu max. 16 Std. Licht, Temperatur – Warm oder Kalterbrütung - und anderer Parameter) sind im Einzelfall mit entsprechender Begründung und Dokumentation durch den Unternehmer möglich.

1.5.5 Hälterung, Transport, Schlachtung

1.5.5.1

Den Vorgaben des Tierschutzgesetzes, BGBl I Nr. 118/2004, der 1. Tierhaltungsverordnung, BGBl. II Nr. 485/2004, und der Tierschutz-Schlachtverordnung, BGBl. II Nr. 488/2004, in der jeweils geltenden Fassung, ist Rechnung zu tragen.

1.5.5.2

Zur längeren Hälterung dienen Teiche, zur kurzfristigen auch Holz-, Beton- und Kunststoffhälter bzw. Netzgehege.

1.5.5.3

Für die Versorgung der Fische während des Transportes mit Sauerstoff ist neben Belüftung auch der Einsatz von technischem Sauerstoff möglich.

1.5.6 Tiergesundheit

1.5.6.1

Der Unternehmer kontrolliert regelmäßig Futteraufnahme, Verhalten und Aussehen der Fische sowie Ausfälle und führt regelmäßig die hygienischen Maßnahmen (Reinigung und Desinfektion, Entfernen kranker Fische) in seinen Anlagen bzw. Anlageteilen durch. Verhalten sich die Fische auffällig oder sind Ausfälle zu beobachten, so sind die Ursachen abzuklären (z.B. Kontrolle der Fische, der Wasserqualität) und entsprechende Maßnahmen (Kontaktaufnahme mit dem Tierarzt) zu ergreifen.

1.5.6.2

Es dürfen nicht mehr als zwei Behandlungen mit chemisch-synthetischen allopathischen Tierarzneimitteln oder Antibiotika am einzelnen Fischbestand innerhalb von 12 Monaten durchgeführt werden. Bei mehr als zwei Behandlungen des Bestandes dürfen die Tiere oder von diesen Tieren gewonnene Erzeugnisse nicht als „Bio“ in Verkehr gebracht werden und die Tiere müssen die Umstellungszeiträume vor einer weiteren Biovermarktung wieder durchlaufen.

Davon ausgenommen sind Vakzinierungen mit in der EU zugelassenen Impfstoffen sowie teichspezifischen Vakzinen.

1.5.6.3

Bei der Anwendung von Tierarzneimitteln/Fütterungsarzneimitteln ist die Art des Mittels (einschließlich der pharmakologischen Wirkstoffe) sowie die Einzelheiten der Diagnose, die Dosierung, die Art der Verabreichung, die Dauer der Behandlung und die gesetzliche Wartezeit genau anzugeben. Die im Rezept angegebene Wartefrist (angegeben in Tagen oder Tagesgraden, vgl. Abs. 1.5.3.4), ist zu verdoppeln (zumindest 48 Stunden bei Anwendung von Wirkstoffen ohne Wartezeit). Der Einsatz bzw. die Anwendung von Arzneimitteln und Vakzinierungen ist im Teichbuch gemeinsam mit dem Rezept zu dokumentieren, wobei dieses mindestens 7 Jahre aufzubewahren ist.

1.5.6.4

Der Einsatz folgender Substanzen im Rahmen der teichwirtschaftlichen Hygienemaßnahmen ist zulässig:

Kochsalz (Natriumchlorid), Branntkalk (Calciumoxid), kohlenaurer Kalk, Huminsäure, Peroxide, Percarbonate, Peressigsäure, quartäre Ammoniumverbindungen (Actomar B100 = Benzalkoniumchlorid), Jodophore (nur Eier), organische Säuren (z.B. Essig-, Milch-, Zitronensäure), Soda (Natriumcarbonat), Alkohol.

1.5.7 Umstellung

1.5.7.1

Die Umstellungszeit von für die tierische Erzeugung im Rahmen der biologischen Aquakultur genutzten Gewässer und angrenzenden Landflächen wird

- bei Salmoniden mit zumindest 12 Monaten,
- bei Karpfenteichwirtschaft mit zumindest zwei vollen Produktionsperioden (Periode = Anfang April bis Ende Oktober) festgesetzt. Beispiel: Ein zugekaufter konventioneller K-1 kann nach zumindest zwei Bioproduktionssaisonen - ab November der zweiten Bioproduktionssaison - als „Bio“ vermarktet werden, und zwar unabhängig davon, ob der Zukauf des konventionellen Besatzfisches (K-1) im Herbst oder Frühjahr erfolgte.

1.5.7.2

Die geforderte Gesamtbetriebsumstellung im Bereich Aquakultur kann in Etappen aufgeteilt werden und ist nach längstens der doppelten Umstellungszeit abzuschließen.

1.5.7.3

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

1.5.8 Teichbuch

1.5.8.1

Aufzeichnungen sind analog den Anforderungen der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 bis zum Geltungsbeginn der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 zu führen und bei der Kontrolle vorzulegen. So sind alle relevanten Bewirtschaftungsunterlagen z.B. Lieferscheine/Rechnungen (Satzfisch, Futtermittel, Betriebsmittel, Fischbehandlungen usw.) sowie dazugehörige Biozertifikate und Genehmigungen, tierärztliche Rezepte, Dokumentation der Arzneimittelanwendung und Wartezeit und andere Dokumente zur Qualitätssicherung (Befunde von Fisch-, Wasseruntersuchungen, Ergebnisse Rückstandskontrollen, Dokumentation der Eigenkontrollen usw.) im Teichbuch zu dokumentieren und zumindest sieben Jahre aufzubewahren. Eine Rückverfolgbarkeit aller Partien von Zukäufen/Verkäufen, die diesen Richtlinien entsprechen, sowie ein plausibler Mengenfluss müssen gewährleistet sein.

1.5.8.2

Werden im begründeten Einzelfall Ausnahmen entsprechend dieser Richtlinie in Anspruch genommen (Belüftung, Besatzdichte, herkömmlicher Brutfuttereinsatz usw.), sind diese schriftlich zu begründen und zeitgleich im Teichbuch zu dokumentieren. Der Unternehmer hat der Inanspruchnahme von Ausnahmen eine Betriebsbeschreibung mit der guten fachlichen Praxis seiner Betriebsführung entsprechend der geltenden Richtlinien zu Grunde zu legen und die aktuelle (abweichende) Situation darzulegen.

1.5.8.3

Die Aufzeichnungen müssen darüber hinaus gewährleisten, dass (konventionelle) Zukäufe eindeutig einem Teich oder einem Fischbestand bis zum Verkauf zuzuordnen sind (z.B. bei Verkauf vor Beendigung von 2/3 der Lebenszeit).

Besonderer Teil

1.5.9 Biokarpfenteichwirtschaft

Unter diese Richtlinie zur Karpfenproduktion fallen alle Fische (einschließlich Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 708/2007), die auch in natürlichen Gewässern mit Cypriniden vergesellschaftet und dieser Biozönose zuzurechnen sind.

1.5.9.1 Besatz

1.5.9.1.1

Der Besatz (Eier, Brütlinge, Setzlinge usw.) stammt grundsätzlich aus biologisch wirtschaftenden Betrieben.

1.5.9.1.2

Ab dem zweiten Produktionsjahr werden beim Besatz mehrere Fischarten eingebracht (mind. zwei bewirtschaftete Friedfischarten, mind. eine Raubfischart). Gegen eine Verkrautung der Teiche ist der Einsatz von nicht heimischen und nicht natürlich reproduzierenden Beifischen z.B. Graskarpfen (Amur) bis max. 5 % der Besatzzahl möglich und konventionell zu vermarkten.

1.5.9.1.3

Der Besatz ist in der Artenzusammensetzung, den Fischgrößen und der Höhe der Besatzzahl an den örtlichen Gegebenheiten derart auszurichten, dass die Versorgung mit Naturnahrung möglichst während der gesamten Saison garantiert ist und mehr als 50% der für den Zuwachs nötigen Futterration liefert. Das stellt sicher, dass der überwiegende Teil der Fischbiomasse aus Naturnahrung und damit der Eigenproduktion des Teiches stammt.

1.5.9.1.4

Bei den Besatzzahlen werden zur Orientierung in der Praxis zwei exemplarische Regionen unterschieden. Je nach teichspezifischen Gegebenheiten (Lage und natürliche Verhältnisse) kann der Betrieb bei entsprechender Begründung seine Bewirtschaftung innerhalb dieser Grenzen variabel gestalten, - dabei ist auch auf die im Mischbesatz erzeugten weiteren Fischarten bzw. deren Größenklassen Rücksicht zu nehmen.

	Region I	Region II
	warmes Klima	kaltes Klima
	gute Bodenzahlen	mindere Bodenzahlen
	z.B. südl. Steiermark	z.B. oberes Waldviertel
Karpfen/ha	3.000 K1	2.500 K1
Karpfen/ha	600 K2	500 K2 / K3

Gibt es lt. Aufzeichnungen regelmäßig und nachweislich erhöhte natürliche Verluste durch Fischfresser, werden diese Verluste bei der Kalkulation des Anfangsbesatzes als Aufschlag berücksichtigt.

1.5.9.2 Futtermittel

1.5.9.2.1

Zufütterung von Einzel- oder Mischfuttermitteln geschieht grundsätzlich mit biologischen pflanzlichen Futtermitteln ohne tierische Anteile, möglichst vom eigenen Betrieb oder aus der Region.

1.5.9.2.2

Die Effizienz der eingesetzten Futtermittel wird durch die verbesserte Umsetzung der im Teich vorhandenen Naturnahrung (hochwertige Proteine und Fettsäuren) in wertvolles Fischfleisch erreicht. Die Zufütterung (Menge, Art) ist auf weniger als 50 % des empirischen Zuwachses limitiert. Damit werden die mit dem Futter zugeführten Nährstoffe mit der Fischernte dem Aufzuchtssystem wieder entnommen. Die Zufütterung darf im mehrjährigen Durchschnitt (3-5 Jahre) den Wert von 2,5 kg Getreide für 1 kg Zuwachs (= Getreide Futterquotient (=FQ) 2,5) nicht übersteigen – jährliche Schwankungen können dabei relativ hoch sein. Biomischfuttermittel wie auch eiweiß- und energiereiche pflanzliche Einzelfuttermittel oder (Rest-) Produkte wie z.B. Leguminosen, Ölpressekuchen usw. werden mit 1,25 kg je 1 kg Zuwachs (= Vollwert FQ 1,25) kalkuliert. Tierische Proteine werden im Zufutter nicht eingesetzt.

1.5.9.2.3

Bei Nichtverfügbarkeit biologischer Futtermittel sind nur Futtermittel entsprechend Anhang II C.1, C.3 und D der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 zugelassen.

- Der zulässige Höchstanteil an nicht biologischen Futtermitteln beträgt je Zwölfmonatszeitraum 10% im Zeitraum vom 1. Jänner 2008 bis zum 31. Dezember 2009
- 5% im Zeitraum vom 1. Jänner 2010 bis zum 31. Dezember 2011
- Der maximale Anteil in der Tagesration darf 25 % nicht überschreiten

1.5.9.3 Bewirtschaftung & Düngung

1.5.9.3.1

Bei einer allfällig notwendigen Düngung zur Erhaltung oder Erhöhung der natürlichen Naturnahrungsproduktion des Teiches ist ausschließlich der Einsatz organischer Dünger (Festmist, Heu, Gras, Kompost usw.) aus biologischer Landwirtschaft zulässig. Andere organische Düngemittel entsprechend Anhang II A der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 dürfen ausnahmsweise nur ergänzend eingesetzt werden, wenn der Nährstoffbedarf der natürlichen Naturnahrungsproduktion nicht mit biologischem Dünger sichergestellt werden kann.

1.5.9.3.2

Als mineralische Düngemittel dürfen nur Calciumcarbonat natürlichen Ursprungs sowie Gesteinsmehle angewendet werden. Branntkalk wird nicht als Düngemittel verwendet.

1.5.9.3.3

Die Produktion stark beeinträchtigende Wasserpflanzen können mechanisch (z.B. Trübung, Gliedersense, ...) oder biologisch durch Pflanzenfresser (z.B. Amurkarpfen) entfernt werden.

1.5.10 Biosalmonidenproduktion

Unter diese Richtlinien zur Salmonidenproduktion fallen alle Fische (einschließlich Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 708/2007), die auch in natürlichen Gewässern mit Salmoniden vergesellschaftet und dieser Biozönose zuzurechnen sind.

1.5.10.1 Futter

1.5.10.1.1

Salmoniden sind Raubfische und von Natur aus auf hochwertige und leicht verdauliche Nahrung angewiesen. Die natürliche Nahrungsproduktion in Salmonidengewässern ist generell sehr gering und deshalb in den flächenmäßig sehr begrenzten Haltungssystemen der Salmonidenproduktion als weitgehend unbedeutend einzustufen.

1.5.10.1.2

Bis ein Ersatz durch andere Rohstoffe möglich ist sind tierische Futtermittel-Ausgangserzeugnisse mit besonders definierten Herkünften sowie daraus hergestellte Futtermittel für Fische der Familie der Salmonidae zugelassen und unterliegen folgenden Voraussetzungen:

- die Summe tierisches Protein und Fett beträgt weniger als 50% der Ration
- Die Herkunft der tierischen Rohware aus Wassertieren für die Weiterverarbeitung ist aus der nachhaltigen Nutzung der Fischerei oder aus Bioaquakultur.
- Rohware für tierische Futtermittel-Ausgangserzeugnisse stammt ausschließlich von den bei der Verarbeitung genusstauglicher aquatischer Tiere anfallenden Nebenprodukten und aus Biofutterfischproduktion bis ein Ersatz durch andere tierische Rohstoffe möglich wird - z.B. durch Insekten (-Larven), Würmer, Schnecken, Krebse.
- Produkte aus Tieren einer Art werden nicht Tieren derselben Art als Futter angeboten.

1.5.10.1.3

Ernährungsphysiologisch hochwertige und schonend aufgearbeitete Futterinhaltsstoffe garantieren eine möglichst hohe Verdaulichkeit des Futters durch den Fisch. Die Zusammensetzung des Futters sollte so gestaltet sein, dass das enthaltene tierische Eiweiß und Fett durch eine gute Futterverwertung (FQ – Futterquotient) möglichst effizient genutzt wird. Es ist darauf zu achten, dass das Futter gemäß guter teichwirtschaftlicher Praxis verwahrt wird.

1.5.10.1.4

Der pflanzliche Anteil der Futtermittel hat aus zertifiziert biologischer Produktion zu stammen. Futtermittelausgangserzeugnisse tierischen Ursprungs, wenn nicht aus biologischer Landwirtschaft verfügbar, und Futtermittelausgangserzeugnisse mineralischen Ursprungs, Futtermittelzusatzstoffe, bestimmte Erzeugnisse für die Tierernährung und Verarbeitungshilfsstoffe entsprechend Anhang II C.2, C.3 und D der Verordnung (EG) Nr. 2092/91 sind zulässig.

1.5.10.1.5

Unternehmer, die Futtermittel für die Aquakultur herstellen unterliegen jedenfalls hinsichtlich der Melde – und Kontrollpflichten den Anforderung von Artikel 8 und 9 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 bis zum Geltungsbeginn der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sowie den Kennzeichnungsbestimmungen der Durchführungsverordnung für biologische Futtermittel (Verordnung (EG) Nr. 223/2003).

1.5.10.1.6

Jungfische der Salmoniformen haben sehr unterschiedliche und spezielle Anforderungen an die Futtermittel. Um die Versorgung mit Biofuttermitteln für Jungfische (bis 10 cm Fischlänge = Pelletgröße bis 2 mm Durchmesser) sicherzustellen, kann auf entsprechende Futtermittel aus anderen EU-Mitgliedsstaaten zurückgegriffen werden, die nach privatrechtlichen oder nationalen Biostandards hergestellt sind.

1.5.10.2 Haltungssystem

Die Salmonidenaufzucht erfolgt im Durchflusssystem in Naturteichen.

1.5.10.3 Besatz

1.5.10.3.1

Der Besatz (Eier, Brütlinge, Setzlinge usw.) stammt grundsätzlich aus biologisch wirtschaftenden Betrieben.

1.5.10.3.2

Der Fischbestand in der Haltungseinheit wird anhand von zwei Kenngrößen in seiner Intensität kalkuliert:

- Der Wasserzufluss (in Liter/Sekunde) bestimmt mit seinen natürlichen Gegebenheiten die Kapazität der Produktionsmenge (kalkuliert wird mit der sog. Sauerstoffbilanz: 100 kg Speisefisch/Lit/sec bei Wasser von 10 °C und 100% O₂ Sättigung).
- Die Besatzdichte variiert - je nach Art der Haltungseinheit - zwischen 10 kg/m³ im Teich und 20 kg/m³ im Maximum bei sehr hohen Wasserwechselraten – d.h. für jeden Liter Zufluss je Sekunde sind bei Teichhaltung 10 m³ Teich oder 5 m³ bei stark durchströmten Kanälen vorzusehen.

Der Bewirtschafter wählt die Besatzdichte (innerhalb dieser Grenzen) in Abhängigkeit der gegebenen Faktoren (Fischart, Größe, Wasserqualität, Temperatur, Aufzuchtssystem) und garantiert diese durch seine Aufzeichnungen und Bewirtschaftungspraxis.

1.5.10.3.3

Die gewählten Besatzdichten gewährleisten im Normalbetrieb eine problemlose Aufzucht ohne Unterstützung von Belüftung oder Sauerstoffeintrag. Im begründeten und dokumentierten Ausnahmefall kann zur Sicherstellung des Wohlergehens des Fischbestandes Wasserbelüftung (Entgasung, Anreicherung des Zulaufwassers oder bei warmen Temperaturen) bis zu einer Gesamteinsatzzeit von max. 8 Wochen/Jahr eingesetzt werden. Flüssigsauerstoff wird dabei nicht eingesetzt.

1.5.10.4 Brutaufzucht, Elterntiere

1.5.10.4.1

Bei der Erbrütung von Salmoniden können durch den Einsatz von Schlupfmatten möglichst artgerechte Strukturbedingungen geschaffen werden. Die Anfütterung junger Salmoniden bis 10 cm kann in Becken erfolgen, um eine Infektion mit den Erregern der Drehkrankheit zu verhindern und eine umfassende Kontrolle des Fischbestandes zu ermöglichen.

1.5.10.4.2

Eine Selektion von Elternstämmen auf spätlai chende Stämme oder auf Frühjahrs-/Herbstlaicher sowie auf Robustheit bezüglich der regionalen Gegebenheiten wird ausdrücklich begrüßt. Kreuzungen zwischen Salmoniden verschiedener Arten sind zulässig.

1.6 Tiere und tierische Erzeugnisse von Dam-, Sika-, Muffel- und Rotwild

Die Etikettierungsvorschriften gemäß Artikel 5 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und die Kontrollvorschriften gemäß den Artikeln 8 und 9 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 sind anzuwenden.

Die allgemeinen Grundregeln des Anhangs I B 1 dieser Verordnung gelten, ausgenommen Nummer 1.7 und 1.8.

1.6.1 Herkunft, Tierzukauf

Die Tiere müssen aus Betrieben stammen, die entsprechend den Regelungen der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 samt erlassener Änderungsverordnungen und Durchführungsvorschriften und dieses Kapitels produzieren.

Folgende Ausnahmen sind möglich, wenn geeignete Tiere aus biologischer Landwirtschaft nicht zur Verfügung stehen:

- beim erstmaligen Bestandsaufbau oder im Rahmen einer erstmaligen Umstellung einer Produktionseinheit; eine Genehmigung durch die Kontrollstelle ist erforderlich.
- weibliche Jungtiere dürfen jährlich bis zu einem Umfang von 10% des Bestandes an ausgewachsenen Tieren zugekauft werden, wenn Tiere aus biologischer Landwirtschaft nicht verfügbar sind und eine Genehmigung durch die Kontrollstelle vorliegt. Bei größeren Bestandesausweitungen kann die Regelung aus Nummer 3.10 des Anhangs I B der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 zur Anwendung kommen.
- Männliche Zuchttiere aus nicht biologischer Tierhaltung dürfen eingestellt werden, sofern die Tiere anschließend nach den Grundregeln der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und dieses Kapitels gehalten und gefüttert werden.

1.6.2 Umstellung

- Die Umstellung von für die tierische Erzeugung im Rahmen der biologischen Landwirtschaft genutzten Flächen erfolgt gemäß Anhang I B Nummer 2.1 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91.
- Tiere aus nicht biologischer Tierhaltung und deren Erzeugnisse können nach einer Umstellungsfrist von 12 Monaten als Erzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft vermarktet werden.

1.6.3 Futter

Es sind die Futterbestimmungen der Nummer 4. im Anhang I B der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 einzuhalten. Für alle Gatterwildarten gelten die Regelungen der Wiederkäuer.

1.6.4 Krankheitsverhütung, Krankheitsbekämpfung, Tierhaltungspraktiken, Transport und Identifizierung von tierischen Erzeugnissen

Es sind die speziellen Bestimmungen der Nummer 5 und die allgemeine Bestimmungen der Nummer 6 im Anhang I B der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 einzuhalten.

1.6.5 Anforderungen an die Haltung von Damwild, Rotwild, Sikawild und Muffelwild

Für die genannten Wildarten ist eine ganzjährige Weidehaltung vorzusehen.

1.6.5.1 Gehege

Vorschriften bezüglich der Gehege sind in einzelnen Landesgesetzen unterschiedlich geregelt. Sehen Landesgesetze zu einzelnen Punkten abweichende (höhere) Mindeststandards vor, so sind die jeweiligen landesgesetzlichen Regelungen zu beachten. 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 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 oder mehreren Wildarten in einem Gehege mindestens 1 ha.

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

1.6.5.3 Tierbestand

Die genannten Wildarten leben in Sozialverbänden. Der Mindesttierbesatz in einem Gehege beträgt daher je Tierart 3 weibliche und 1 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 Muffelwild bei 10 erwachsenen Tieren. Bei Rotwild beträgt dieser Wert 5 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.

1.6.5.4 Einzäunung

Gehegeezäunungen für Dam-, Sika- und Muffelwild sind bei Neuerrichtung des Zaunes mindesten 1,8 m hoch; für Rotwild 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.

1.6.5.5 Fangen und Transportieren der Tiere

Einfangen der Tiere kann nur mit Hilfe geeigneter Fangeinrichtungen oder durch Immobilisation der Tiere durchgeführt werden. Bei der Immobilisation sind die gesetzlichen Vorgaben einzuhalten. Die unter Narkoseeinfluss befindlichen Tiere dürfen nicht unbeaufsichtigt bleiben.

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

1.6.5.6 Aufzeichnungen, Kontrolle, Etikettierung

Hinsichtlich der Pflichten der Betriebe und der Mindestkontrollanforderungen gelten die Regelungen der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 samt erlassener Änderungsverordnungen und Durchführungsvorschriften und dieses Kapitels.

1.6.5.7 Verarbeitung

Verarbeitete Erzeugnisse erfüllen hinsichtlich der Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs und der Verarbeitungshilfsstoffe Abs. 1.7 dieses Kapitels sowie Anhang VI C der Verordnung (EWG) Nr.2092/91.

1.7 Kaninchen und daraus resultierende tierische Erzeugnisse

Die Etikettierungsvorschriften gemäß Artikel 5 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 samt erlassener Änderungsverordnungen und Durchführungsvorschriften und die Kontrollvorschriften gemäß den Artikeln 8 und 9 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 sind anzuwenden.

Die allgemeinen Grundregeln des Anhangs I B 1 dieser Verordnung gelten, ausgenommen Nummer 1.7 und 1.8.

1.7.1 Herkunft, Tierzukauf

Die Tiere müssen aus Betrieben stammen, die entsprechend den Regelungen der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und dieses Kapitels produzieren.

Folgende Ausnahmen sind möglich, wenn geeignete Tiere aus biologischer Landwirtschaft nicht zur Verfügung stehen:

- beim erstmaligen Bestandsaufbau oder im Rahmen einer erstmaligen Umstellung einer Produktionseinheit können bis zu 100 % des Tierbedarfs nicht biologischer Herkunft sein; eine Genehmigung durch die Kontrollstelle ist erforderlich

Diese Ausnahme gilt ebenso für die Erneuerung des Bestandes bis zur Erlassung von Richtlinien für die Zucht.

- Männliche Zuchttiere aus nicht biologischer Tierhaltung dürfen eingestellt werden, sofern die Tiere anschließend nach den Grundregeln der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und dieses Kapitels gehalten und gefüttert werden.

Nicht biologische Jungtiere (Absetzer) werden spätestens im Alter von 5 Wochen zugekauft.

1.7.2 Umstellung

- Die Umstellung von für die tierische Erzeugung im Rahmen der biologischen Landwirtschaft genutzten Flächen erfolgt gemäß Anhang I B Nummer 2.1.1. der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91.
- Tierische Erzeugnisse können als Erzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft vermarktet werden, wenn die Tiere mindestens 2/3 ihrer Lebenszeit durchgängig nach den geltenden Bestimmungen gehalten wurden.

1.7.3 Futter

Es sind die Futterbestimmungen der Nummer 4. im Anhang I B der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 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.

1.7.4 Krankheitsverhütung, Krankheitsbekämpfung, Tierhaltungspraktiken, Transport und Identifizierung von tierischen Erzeugnissen

Es sind die Bestimmungen der Nummer 5 und 6 im Anhang I B der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 einzuhalten.

1.7.5 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.

1.7.6 Zuchtkaninchen

Derzeit ist der Biokaninchenzuchtbereich noch sehr wenig erforscht und in der Praxis zu wenig entwickelt. Nach einer Übergangsfrist, in der strukturierte wissenschaftliche Begleitung und Praxisversuche erfolgen sollten, wird die Möglichkeit der Einfügung von Richtlinien für den Zuchtbereich 2011 evaluiert. Spätestens Ende 2013 soll der Zuchtbereich mit erfasst werden.

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

1.7.7 Mastkaninchen

1.7.7.1 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 pro m².
- Danach: 6 Tiere/m²

Die Stallbodenfläche ist als eingestreute Liegefläche ausgeformt. Bis max. 50 % der Stallbodenfläche ist ein perforierter Lochboden möglich. Eine Strukturierung im Stall wie z.B. eine zweite Ebene wird empfohlen. Diese 2. Ebene wird jedoch nicht zur Stallbodenfläche gerechnet.

Der Auslauf ist befestigt und leicht zu reinigen, eine Überdachung bis zu 100 % der Auslauffläche ist möglich. Die Mindestauslauffläche beträgt 0,125 m² pro Tier (8 Tiere/m²). Darüber hinaus kann der Auslauf auf bewachsenen Boden ausgedehnt werden (2 m² pro Tier).

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

1.7.7.2 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, bis zu einer Festlegung einer maximalen Gruppengröße, die gleichzeitig im Rahmen der Evaluierung der Haltung von Zuchtkaninchen erfolgen soll, sind Abweichungen von der Orientierung an der natürlichen Gruppengröße zulässig.

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

1.7.7.3 Aufzeichnungen, Kontrolle, Etikettierung

Hinsichtlich der Pflichten der Betriebe und der Mindestkontrollanforderungen gelten die Regelungen der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und dieses Kapitels.

1.7.7.4 Verarbeitung

Verarbeitete Erzeugnisse erfüllen die Anforderungen der Verordnung (EWG) Nr.2092/91.

1.8 Verzeichnis der zugelassenen önologischen Verfahren und Behandlungen bei der Verarbeitung von Trauben aus biologischer Landwirtschaft zu Wein

Folgende Önologische Verfahren und Behandlungen sind zugelassen. Der Einsatz von Hilfsstoffen sollte so weit wie möglich - dem Stand der Technik entsprechend - reduziert werden.

- a) Belüftung
- b) Thermische Behandlung
- c) Filtration mit Hilfsstoffen (Kieselgur, Zellulose, Perlite) und Membranfiltern
- d) Verwendung von Kohlendioxid, Argon oder Stickstoff, auch gemischt, damit eine inerte Atmosphäre hergestellt und das Erzeugnis vor Luft geschützt behandelt wird
- e) Konzentration
- f) Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs stammen aus biologischer Erzeugung (Zucker, angegorener Traubensaft, Traubendicksaftkonzentrat und rektifizierter Traubendicksaftkonzentrat)
- g) Verwendung von Weinhefen
- h) Verwendung von Hefenährsalzen und Wachstumsförderern zur Hefebildung:
 - Zusatz von Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat
 - Zusatz von Thiamin

- i) Verwendung von Schwefeldioxid oder Kaliummetabisulfit
- j) Behandlung mit önologischer Holzkohle (Aktivkohle)
- k) Klärung durch einen oder mehrere der folgenden önologischen Stoffe:
 - Speisegelatine
 - Hausenblase (ohne Konservierungsmittel)
 - Kasein
 - Eiklar aus biologischer Landwirtschaft
 - Bentonit
 - Siliziumdioxid in Form von kolloidaler Lösung
 - pektolytische Enzyme
- l) Zusatz von Metaweinsäure
- m) Zusatz von Zitronensäure
- n) Verwendung von Gummiarabicum
- o) Verwendung folgender Substanzen zur Entsäuerung und zur Förderung der Ausfällung des Weinstein:
 - Kalziumkarbonat
 - Kaliumbikarbonat
 - Kaliumtartrat
- p) Verwendung von Milchsäurebakterien
- q) Verwendung von Kupfersulfat und Kupfercitrat (nach Meldung beim Kellereinspektor)

1.9 Aufbereitung

1.9.1 Einleitung

Nach Art. 1 Abs. 3 2. 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 Buchstabe 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 Codexkapitel ein entscheidendes Kriterium.

In Österreich sind gemäß Erlass des BMGFJ vom 5.7.2005 auf Basis des Art. 8 Abs. 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) 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.

1.9.2 Grundsätze

Es werden folgende Grundsätze für eine Leitlinie für die Abgrenzung des Begriffes „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 Codexkapitel BIO für gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen enthalten.

1.9.3 Der Begriff „Aufbereitung“

Nach Art. 2 Buchstabe i) der EG BIO-Verordnung 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.

1.9.3.1 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 Buchstabe 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.

1.9.3.2 Verpackung

Der EG Verordnungsvorschlag betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel sieht folgende Begriffsbestimmung vor:

„fertig abgepacktes Lebensmittel“: jede Verkaufseinheit, die als solche ohne weitere Verarbeitung 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 fertig abgepackt 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;

Nach § 1 Abs. 2 LMKV sind Waren „verpackt“, die in Behältnissen oder Umhüllungen beliebiger Art, deren Inhalt ohne Öffnen oder Veränderung der Verpackung nicht vermehrt oder vermindert werden kann, abgegeben werden sollen.

Hingewiesen wird auf den Begriff der Verpackung, der nach Art. 2 Abs. 1 Buchstabe 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.

1.9.3.3 Etikettierung und Kennzeichnung

Der EG Verordnungsvorschlag betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel sieht folgende Begriffsbestimmung vor:

„Etikettierung“: alle Aufschriften, Marken- oder Kennzeichen, bildlichen oder anderen Beschreibungen, die auf ein Behältnis eines Lebensmittels geschrieben, gedruckt, geprägt, markiert, graviert oder gestempelt werden bzw. daran angebracht sind;

„Kennzeichnung“: alle Angaben, Kennzeichnungen, Hersteller- oder Handelsmarken, Abbildungen oder Zeichen, die sich auf ein Lebensmittel beziehen und auf jeglicher Art von Verpackung, Schriftstück, Tafel, Etikett, Ring oder Verschluss angebracht sind;

1.9.3.4 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.

1.9.3.5 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 GZ 31.901/5-IX/B/12/02 jedenfalls eine Aufbereitungshandlung im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 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. 1.9.3 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.

2. KONTROLLE UND ANERKENNUNG

Die Anerkennung und das Kontrollverfahren wird nach Art. 8 und Art. 9 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 durchgeführt.

3. ANFORDERUNGEN PFLANZLICHE UND TIERISCHE ERZEUGNISSE AUS BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT

3.1

Lebensmittel pflanzlicher und tierischer Herkunft aus biologischer Landwirtschaft werden ohne Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und anderen Mitteln zur Bekämpfung von Schadorganismen, mit Ausnahme der in der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und in diesem Kapitel zugelassenen Mitteln, erzeugt.

Unter Berücksichtigung der ubiquitären Belastung durch die nachstehend genannten persistenten chlorierten Kohlenwasserstoffe bleiben diese bis zu folgenden Höchstwerten außer Betracht:

Stoff	Höchstwert in mg/Kg
Aldrin und Dieldrin	0,01
DDT, DDE, TDE und ihre Isomere	0,01
Endrin	0,01
Heptachlor	0,01
Heptachlorepoxyd	0,01
Hexachlorbenzol ^{*)}	0,01
alpha- und beta-HCH	0,01
Lindane	0,02

^{*)} gilt nicht für Kürbiskerne

In Analogie zu § 3 (3) und § 4 (2) der Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwerteverordnung (SchäHöV, BGBl. II 441/2002 i.d.g.F.) und unter Berücksichtigung von § 7 und 8 der Verordnung, die die Menge für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung sowie für Getreidebeikost und anderer Beikost mit höchstens 0,01 mg/kg festlegt, werden Erzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft nicht unter dieser Kennzeichnung in Verkehr gebracht, wenn in oder auf ihnen ein Schädlingsbekämpfungsmittel, das nicht in der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 oder in diesem Kapitel zugelassen ist, in einer Menge von mehr als 0,01 mg/kg vorhanden ist. Sollte dieser Grenzwert analytisch nicht erreichbar sein oder sind durch die Gesetzgebung bereits niedrigere Grenzwerte festgelegt, so gelten die unteren analytischen Bestimmungsgrenzen, z.B. die der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG.

Diese Regelung findet nur Anwendung auf zufällige und unvermeidbare Verunreinigungen.

3.2

Gemüse aus biologischer Landwirtschaft

- a) Grenzwerte für Nitrat bei Gemüse
- b) Richtwerte für Nitrat bei Gemüse

Die Nitratgrenz- und Nitratrichtwerte sind ausgesetzt.

4. GEMEINSCHAFTLICHE VERPFLEGUNGS-EINRICHTUNGEN

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 Artikel 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

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 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

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 Lebensmittel 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 dem Unternehmer entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 erfolgen und angebotene nicht weiter aufbereitete Lebensmittel aus biologischer Produktion stammen. Die Erzeugnisse erfüllen Artikel 23 (4) 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 gesetzlichen Regelungen.

4.2.3

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

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 Artikels 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 Artikels 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 prozentuelle anteilige Verwendung von Bioerzeugnissen
- i) zusätzlich zu den unter a) und b) angeführten Varianten oder
 - ii) als Angabe in Gemeinschaftlichen Verpflegungsreinrichtungen 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) Es muss für den Konsumenten 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 Unternehmer, die Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Versorgungseinrichtungen vornehmen gilt insbesondere Artikel 28 der Verordnung (EG) NR. 834/2007.

MINDESTKONTROLLANFORDERUNGEN

4.3.1 Allgemeine Vorschriften

4.3.1.1 Erstkontrolle

Bei Aufnahme des Kontrollverfahrens muss der betreffende 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 des Unternehmers sein.

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

In dieser Erklärung muss 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 Artikel 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. Der Unternehmer ist verpflichtet, den Bericht gegenzuzeichnen und alle erforderlichen Abhilfemaßnahmen zu treffen.

4.3.1.2 Mitteilungen

Der betreffende 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 Kontrollbesuche

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

Vom Unternehmer sind Unterlagen wie Bestands- und Finanzbücher zu führen, die es dem Unternehmer und der Kontrollstelle oder -behörde gestatten, Folgendes festzustellen bzw. zu überprüfen:

- a) den Lieferanten und, soweit es sich um eine andere Person handelt, den Verkäufer der Erzeugnisse;
- b) die Art und die Menge der an die Einheit gelieferten Erzeugnisse gemäß Artikel 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 Artikel 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 ausnahmsweise 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 Artikel 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 gesetzlich vorgeschriebener Angaben:

- a) den Namen und die Anschrift des Unternehmers und, soweit es sich um eine andere Person handelt, des Eigentümers oder 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 der das Los den Bucheintragungen gemäß Abs. 4.3.1.4 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 den Lieferanten und/oder das Transportunternehmen enthalten.

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 Artikel 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 ein Unternehmer der Auffassung oder vermutet er, dass ein von ihm erzeugtes, aufbereitetes oder von einem anderen Unternehmer bezogenes Erzeugnis die Anforderungen dieser Verordnung nicht erfüllt, so leitet er Verfahrensschritte ein, um jeden Hinweis auf den ökologischen Landbau von dem betreffenden Erzeugnis zu entfernen oder das Erzeugnis auszusondern und entsprechend zu kennzeichnen. 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 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 des Unternehmers oder aus anderer Quelle vergewissert haben, dass die Zweifel ausgeräumt sind. Hegt die Kontrollstelle oder -behörde den begründeten Verdacht, dass ein Unternehmer ein Erzeugnis mit einem Hinweis auf den ökologischen Landbau zu vermarkten beabsichtigt, das die Anforderungen dieses Absatzes nicht erfüllt, so kann sie dem Unternehmer zur Auflage machen, das Erzeugnis mit diesem Hinweis vorläufig nicht zu vermarkten. Sie verpflichtet den Unternehmer außerdem, jeden Hinweis auf den ökologischen Landbau von dem Erzeugnis zu entfernen, wenn sie sicher ist, dass das Erzeugnis nicht verordnungskonform 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. Der Unternehmer leistet der Kontrollstelle oder -behörde bei der Klärung des Verdachts jede erforderliche Unterstützung.

4.3.1.8 Zugang zu Anlagen

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. Es erteilt der Kontrollstelle oder -behörde zu Kontrollzwecken alle zweckdienlichen Auskünfte. Der Unternehmer legt der Kontrollstelle oder -behörde auf Verlangen die Ergebnisse seiner freiwilligen Eigenkontrollen und Probennahmeprogramme vor.

4.3.1.9 Informationsaustausch

Werden der Unternehmer und seine Subunternehmer von unterschiedlichen Kontrollstellen oder –behörden kontrolliert, so muss die Erklärung gemäß Abs. 4.3.1.1 eine Einverständniserklärung des Unternehmers in seinem Namen und im Namen seiner 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 Ausnahmsweise 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 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 Artikel 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 Artikel 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 Artikel 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 diese 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.

Diese Regelung tritt sofort in Kraft. Sie gilt ab 1.7.2009.

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 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 dem Projektbetreiber in seinem Projektantrag den jeweiligen Zeitraum genau festzulegen. Verschiebungen sind umgehend der Kontrollstelle bekannt zu geben.

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

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

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 ist unverzüglich über festgestellte Abweichungen zu informieren.

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

Die Kontrollstelle 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. ERLÄUTERUNGEN

Produkte mit Bezeichnungen wie “kontrollierter Anbau” , “ ohne Verwendung von chemisch- synthetischen Pflanzenschutzmitteln”, “ungespritzt” , “naturnaher Anbau” unterliegen den Regelungen der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 samt erlassener Änderungsverordnungen und Durchführungsvorschriften und dieses Kapitels. Dies gilt nicht, wenn deutlich und allgemein verständlich erkennbar ist, dass es sich nicht um Produkte aus biologischer Landwirtschaft handelt.