

Die neuen gesetzlichen Anforderungen an die Verarbeitung sind in der neuen [EU-Verordnung 2018/848](#) (VO) und den sekundären Rechtsakten [2020/464](#) und [2021/1165](#) (Anhänge) veröffentlicht.

Dieses Infoblatt enthält die wichtigsten Änderungen gegenüber der aktuellen Öko-Verordnung und wurde unter Berücksichtigung der mit der wallonischen Region verbundenen regulatorischen Besonderheiten verfasst. Für Informationen zu den in der flämischen Region anwendbaren Regeln werfen Sie bitte einen Blick in die flämische Fassung dieses Blatts.

Die Änderungen im Vergleich zur vorherigen Fassung dieses Datenblatts sind gelb hervorgehoben.

Aromen



VERWENDUNG VON AROMEN IN IHRER ZUBEREITUNG

Punkt 2.2.2.b) des Anhangs II Teil II der VO 2018/848

- Aromen werden künftig als eigenständige Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs berücksichtigt, auch bei der Berechnung des Prozentsatzes an Bio-Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs im Enderzeugnis, was zuvor nicht der Fall war.**
- Nur Stoffe, die als „natürliches Aroma und als biologisch zertifiziertes Aroma von xxx“* eingestuft wurden, sind erlaubt**
 - * Aroma-Anteil zu mindestens 95% hergestellt aus xxx (Art 16.4 der [VO 1334/2008](#))

Die „natürlichen Aromen von xxx mit anderen natürlichen Aromen“ und die „natürlichen Aromen“ ohne Angabe der Geschmacksrichtung sind nicht mehr erlaubt.

Bsp: natürliches Erdbeearoma, natürliches Apfelaroma



natürliche Aromen




- Aromen können gemäß den folgenden Regeln in Bezug auf die Zusammensetzung als biologisch zertifiziert werden (Artikel 30.5.(a).iii) der VO 2018/848)**

Weiterhin unverändert!

Es ist auch weiterhin nicht möglich, in einer Zubereitung dasselbe Aroma in BIO und nicht-BIO zu verwenden.




DIE FORMULIERUNG DER BIOLOGISCHEN AROMEN




FORMULATION DES ARÔMES BIOLOGIQUES

Partie aromatisante : substance aromatisante naturelle et/ou préparation aromatisante

- 95 % biologiques min. 
- + 5 % non BIO max. (sans dérogation)

Support : ingrédients non aromatisants de l'arôme et additifs

- 95 % biologiques min.
 - ingrédients agricoles BIO
 - additifs agricoles BIO (avec*) listés à l'Annexe Partie A Section 1 du RE 2021/1165 
- + 5 % non BIO max.
 - ingrédients agricoles non-BIO listés à l'annexe IX du RE 889/2008 actuel (jusqu'au 31 décembre 2023 (voir ci-après) ou avec dérogation
 - additifs agricoles non-BIO (avec*) listés à l'Annexe Partie A Section 1 du RE 2021/1165

Autres substances (non prises en compte pour le calcul du % BIO du produit fini) :

- eau et sel
- Additifs (sans *) et auxiliaires technologiques listés à l'Annexe V Partie A Sections 1 et 2 du RE) 2021/1165

Die in diesem Infoblatt enthaltenen Informationen zu Aromen basieren auf:

* VO 2018/848 : Teil IV des Anhangs II Nummer 2.2.4.b und 2.2.2.b (Regeln zur Verwendung von Aromen) und Artikel 30.5.a.iii (Regeln zur Zertifizierung von BIO-Aromen) * VO 1334/2008 über Aromen: Artikel 16 Nummer 2, 3 und 4

Weitere Änderungen



VERBOTENES NANOMATERIAL

Artikel 7 e) der VO 2018/848

Lebensmittel, die technisch hergestellte Nanomaterialien enthalten oder aus solchen bestehen können nicht zertifiziert werden.



SALZ

Anhang I der VO 2018/848

Meersalz und andere Salze für Lebens- und Futtermittel fallen künftig in den Anwendungsbereich der neuen Bio-Verordnung. Die Produktionsregeln wurden allerdings noch nicht von der Europäischen Kommission festgelegt.

Anmerkung: Nichtbiologische Salze bleiben erlaubt ohne dass ein Nachweis der Nichtverfügbarkeit aus biologischer Herkunft notwendig ist und ohne dass es in der Berechnung des BIO-Anteils im Enderzeugnis berücksichtigt wird.



VERWENDUNG VON NICHTBIOLOGISCHE ZUTATEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN URSPRUNGS

Anhang IX der VO 889/2008, dann Anhang V Teil B der DVO 2021/1165

Ein neues Verzeichnis der nichtbiologischen Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, die für die Herstellung „biologischer“ Lebensmittel zugelassen sind, ist in Teil B des Anhangs V der DVO 2021/1165 aufgeführt. Dieses Verzeichnis wurde im Vergleich zum vorherigen Verzeichnis (Anhang IX der VO 889/08) deutlich verkürzt. Dieser neue Anhang tritt erst ab dem 1. Januar 2024 in Kraft. Unterdessen ist Anhang IX der VO 889/08 bis zum 31. Dezember 2023 anwendbar.

VERWENDUNG ANDERER ERZEUGNISSE UND STOFFE

Die neuen Verzeichnisse der für die Herstellung von Lebensmitteln und Hefen zugelassenen Erzeugnisse und Stoffe sind in Anhang V der DVO 2021/1165 aufgeführt:

- Teil A Abschnitt A1: Zusatzstoffe für Lebensmittel
- Teil A Abschnitt A2: Verarbeitungshilfsstoffe für Lebensmittel
- Teil B: Nichtbiologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs (ab dem 1. Januar 2024)
- Teil C: Verarbeitungshilfsstoffe für die Herstellung von Hefen
- Partie D: Önologische Produktionsmittel

Sie können das Themenblatt „Zugelassene Stoffe“ einsehen, um sich eingehend über die zugelassenen Erzeugnisse zu informieren.

WEINBEREITUNG – *wenige Änderungen abgesehen von den zugelassenen Verfahren*

Ionenaustauscharze

Artikel 23.2 der VO 2020/464

Die Verfahren, die auf Ionenaustauscherharze und auf Absorptionsharze zurückgreifen, bleiben für die Herstellung von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erlaubt.

Die Verfahren, die auf Ionenaustauscherharze zurückgreifen, können ebenfalls erlaubt sein für „**Babynahrung**“ (Zubereitungen für Säuglinge, Folgenahrung, Zubereitungen auf Basis von Getreide und Nahrungsmittel für Babys laut Artikel 1, Absatz 1, Buchstabe a) und b) der VO 609/2013), sofern sie sich an die Vorschriften der neuen Verordnung anpassen müssen.

Thermische Behandlungen

Anhang II Teil VI Nummer 3.3 der VO 2018/848

In der Weinbereitung bleiben thermische Verfahren erlaubt, sofern die Temperatur 75°C, im Vergleich zu derzeit 70°C, nicht übersteigt.

Es ist zu beachten, dass die Europäische Kommission eine regelmäßige Überprüfung der zugelassenen Verfahren vornehmen wird.

LEBENSMITTELENZYME

Teil IV der VO 2018/848

Zubereitungen aus Mikroorganismen und **Lebensmittelezymen**, die in der Lebensmittelverarbeitung zum Einsatz kommen, dürfen nur verwendet werden, sofern die Lebensmittelezyme, die als Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden sollen, gemäß Artikel 24 für die Verwendung in der ökologischen/biologischen Produktion zugelassen wurden. Zurzeit gibt es kein Enzym auf der Positivliste der Lebensmittelzusatzstoffe, die in der biologischen Nahrungsmittelverarbeitung verwendet werden dürfen.

Als „**Lebensmittelenzym**“ gilt ein Erzeugnis, das aus Pflanzen, Tieren oder Mikroorganismen oder daraus hergestellten Erzeugnissen gewonnen wird; dazu gehört auch ein Erzeugnis, das durch ein Fermentationsverfahren mit Mikroorganismen gewonnen wird und das den Lebensmitteln aus technologischen Zwecken auf irgendeiner Stufe der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt wird.



POSITIVLISTEN

Die in der biologischen Produktion zugelassenen Erzeugnisse und Stoffe sowie deren Inkraftsetzungsfristen sind in [VO 2021/1165](#) festgelegt. In der nachfolgenden Tabelle werden diese Erzeugnisse aufgelistet.

Art des Erzeugnisses	Referenz zum Anhang der DVO 2021/1165	Inkraftsetzung und Übergangsregeln
In Pflanzenschutzmitteln zu verwendende Wirkstoffe	Anhang I	01-01-2022
Düngemittel, Bodenverbesserer und Nährstoffe	Anhang II	01-01-2022
Mineralische Einzelfuttermittel	Anhang III Teil A Nummer 1	01-01-2022
Andere nichtbiologische Einzelfuttermittel	Anhang III Teil A Nummer 2	01-01-2022
Futtermittelzusatzstoffe	Anhang III Teil B	01-01-2022
Mittel zur Reinigung und Desinfektion von Aufzuchtställen	Anhang IV Teil A (zurzeit leer) und Anhang IV Teil D	<input checked="" type="checkbox"/> Derzeit Liste Anhang IV Teil A leer, jedoch können die in l'Anhang VII der Verordnung (EG) 889/2008 aufgeführten Produkte bis zum 31. Dezember 2023 weiterhin verwendet werden, vorbehaltlich Anhang IV D der DVO 2021/1165 und sofern sie nicht als Biozide verwendet werden [DVO 2021/1165 Art 12.1]
Mittel zur Reinigung und Desinfektion von genutzten Anlagen	Anhang IV Teil B (zurzeit leer)	01-01-2024
Mittel zur Reinigung und Desinfektion von Verarbeitungsanlagen	Anhang IV Teil C (zurzeit leer)	01-01-2024
Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe für Nahrungsmittel	Anhang V Teil A1 und A2	01-01-2022
Zugelassene nichtbiologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	Anhang V Teil B	<input checked="" type="checkbox"/> Liste Anhang V Teil B findet Anwendung Ab dem 01-01-2024 [DVO 2021/1165 Art 13] sowie <input checked="" type="checkbox"/> Möglichkeit zur Verwendung der in Anhang IX der DVO 889/2008 aufgeführten Produkte bis zum 31-12-2023
Verarbeitungshilfsstoffe für die Herstellung von Hefe	Anhang V Teil C	01-01-2022
Erzeugnisse und Stoffe für die Verwendung in der biologischen Weinherstellung	Anhang V Teil D	01-01-2022

Weiteres zur VO 2018/848 in Kürze

☑ ZUGELASSENE REINIGUNGSMITTEL

Art. 24.1.g) und Nummer 2.2.3 Anhang II Teil IV

Ein Verzeichnis der für die Reinigung und Desinfektion von **Verarbeitungs- und Lagerungsanlagen zugelassenen Mittel** wird in Teil C des Anhangs IV der DVO 2021/1165 (zurzeit leer) **veröffentlicht, tritt jedoch nicht vor dem 1. Januar 2024 in Kraft**. Bis dahin finden die derzeitigen Vorschriften weiter Anwendung (jegliches Mittel, das die allgemeinen Vorschriften einhält, ist erlaubt).

☑ HERSTELLUNG VON HEFEN

Anhang II Teil VII

Es gibt zwei Änderungen: Das Hinzufügen von bis zu 5 % nichtbiologischem Hefeextrakt oder -autolysat zum Substrat ist erlaubt im Falle einer Nichtverfügbarkeit des Produkts aus biologischer Herkunft, **allerdings nur bis zum 31. Dezember 2024**. Zudem sind künftig **natürliche Aromen** von XXX in der Herstellung von Hefen erlaubt.

NANOTECHNOLOGIE

Artikel 7 der VO 2018/848

Nanotechnologie ist **für Lebensmittel nicht erlaubt**. Dies gilt nicht für Futtermittel.

Erzeugnisse und Stoffe, die in
einigen Regionen von
Drittländern in der biologischen
Produktion zugelassen sind

Anhang VI

Liste leer