

Toelichting voor bereiders, verdelers, importeurs en exporteurs bij de bio-wetgeving

Inhoudsopgave

1 – DEFINITIES EN ALGEMENE PRINCIPES	4
1.1 - Definities	4
1.2 - Algemene principes	5
2 - STARTEN MET BIO	5
3 - INGANGSCONTROLE	5
3.1 - Ingangscontrole van biologische grondstoffen	5
3.2 - Ingangscontrole bij import	5
4 - RECEPTUUR VAN HET PRODUCT	6
4.1 - Gebruik biologische ingrediënten	6
4.2 - Gebruik niet-biologische ingrediënten	6
4.3 - Water en zout	7
4.4 - Additieven	8
4.5 - Technische hulpstoffen	12
4.6 - Aroma's	14
4.7 - Kleurstoffen	15
4.8 - Preparaten op basis van micro-organismen en enzymen	15
4.9 - Mineralen, vitaminen, aminozuren, en micronutriënten	15
4.10 - Biologische ingrediënten in omschakeling	15
4.11 - Berekening aandeel biologische ingrediënten	15
4.12 - Producten van jacht of visserij	15
5 - PROCESTECHNIEKEN	16
5.1 - Genetische gemodificeerde organismen	16
5.2 - Ioniserende straling	16
5.3 - Andere technieken	16
5.4 - Specificaties van additieven of hulpstoffen	16
6 - SCHEIDING VAN GANGBARE EN BIOLOGISCHE PRODUCTEN	16
6.1 - Opslag	17
6.2 - Bereiding	17
7 - REINIGING VAN DE PRODUCTIE-INSTALLATIES	17
8 - OPHALING, VERPAKKING EN VERVOER	17
8.1 - Ophaling	17
8.2 - Vervoer	17
9 - TRACEERBAARHEID GARANDEREN	18
10 - UITBESTEDING AAN DERDEN	18
11 - IMPORT VAN BIOLOGISCHE LEVENSMIDDELEN	18

11.1 - Wanneer is import van biologische producten toegestaan	18
11.1.1 - Import uit erkende landen	18
11.1.2 - Import uit derde landen via een erkend controleorgaan	19
11.1.3 - Uitzonderingen: IJsland, Noorwegen, Liechtenstein, Zwitserland	19
11.2 - Administratie bij import uit derde landen	19
11.2.1 - Controlecertificaat (certificaat voor import)	19
11.2.2 - Viseren door de douane en Gewestelijke Overheid	19
11.2.3 - Splitsen in partijen (extracten)	20
11.3 - Ingangscontrole bij import	20
 12 - ETIKETTERING VAN BIOLOGISCHE LEVENSMIDDELEN	 20
12.1 - Verwerkte biologische levensmiddelen	20
12.2 - Verwerkte levensmiddelen met minder dan 95% biologische ingrediënten.	21
12.3 - Verwerkte levensmiddelen met als hoofdingrediënt een product van jacht of visserij	21
12.4 - Levensmiddelen met ingrediënten afkomstig uit omschakeling	21
 13 - GEBRUIK LOGO'S	 23
13.1 - Europees logo	23
13.1.1 - Vorm en kleur van het logo	23
13.1.2 - Gebruik logo	23
13.1.2.1 - Verplicht gebruik	23
13.1.2.2 - Verbod op gebruik	23
13.1.2.3 - Gebruik in promotiemateriaal	23
13.2 - Andere logo's	24
 14 - CONTROLE, CERTIFICERING EN ONREGELMATIGHEDEN	 24
14.1 - Controle en certificering	24
14.1.1 - Administratie tijdens controlebezoek	24
14.1.2 - Procedures	24
14.1.3 - Specifieke controlevoorschriften bij uitbestedingen	25
14.1.4 - Specifieke controlevoorschriften voor importeurs	25
14.2 - Onregelmatigheden	25
14.2.1 - Sancties bij inbreuken en onregelmatigheden	25
14.2.2 - Maatregelen bij vermoede inbreuken en vermoede onregelmatigheden	25

Inleiding

Dit document licht de belangrijkste zaken toe die bepaald worden door de Europese en de Regionale wetgeving inzake de biologische productiemethode voor bereiders, importeurs en distributeurs. De informatie in deze brochure vervangt de wetgeving niet. Bij twijfel of betwisting is alleen de geldende wetgeving van toepassing.

- Verordening EG 834/2007 inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten
- Verordening EG 889/2008 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van Verordening EG 834/2007 inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten
- Verordening EG 1235/2008 houdende bepalingen ter uitvoering van Verordening EG 834/2007 wat de regeling voor de invoer van biologische producten uit derde landen betreft
- Besluit van de Vlaamse Regering van 12/12/2008 betreffende de biologische productie en de etikettering van biologische producten
- Besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering van 3/12/2009 inzake de biologische productiemethode en de etikettering van biologische producten
- Besluit van de Waalse Regering van 11/02/2010 inzake de productiemethode en etikettering van biologische producten

1 – Definities en algemene principes

1.1 - Definities

Onder de term 'bereiding' verstaan we de verwerking van primaire producten, maar ook de verpakking en de etikettering van deze producten. Met distributie wordt het verdelen van producten bedoeld, inclusief de opslag van de producten.

De wetgeving met betrekking tot 'bereiding en distributie' is van toepassing voor een ruime groep van marktdeelnemers, zowel echte verwerkende voedingsbedrijven, maar ook verpakkers, verdelers en importeurs.

De categorie bereiders kan onderverdeeld worden in verschillende subcategorieën. Deze worden hieronder weergegeven. Het is uiteraard ook perfect mogelijk dat u tot verschillende categorieën behoort.

De wetgeving die in deze publicatie wordt toegelicht, is van toepassing op alle categorieën, tenzij het anders wordt aangegeven.

Bereider: Een marktdeelnemer die aan bereiding doet. De categorie bereider wordt dan weer ingedeeld in verschillende subcategorieën. Ook verpakkers en eigenaars van een privaat label vallen hier onder.

Verwerker: bereider die landbouwingrediënten verwerkt en als afgewerkte of half-afgewerkte producten op de markt brengt, inclusief verduurzaming.

Herverpakker: bereider die producten aankoopt, de verpakking wijzigt en de herverpakte producten verkoopt. Ook het aanbrengen van een etiket valt onder deze handeling.

Verdeler van product onder eigen naam of onder een privaat label: bereider die producten in gesloten verpakking aankoopt en diezelfde producten onder zijn eigen naam verkoopt, zonder zelf het product of de verpakking te wijzigen.

Loonwerker-verwerker: koopt zelf geen grondstoffen aan, maar voert op die grondstoffen een bepaalde verwerking uit. De loonwerker factureert alleen loonwerk

Verdeler of groothandelaar: marktdeelnemer die producten op de markt brengt die hij niet zelf geproduceerd heeft. Een verdeler of groothandelaar wijzigt dus niets aan het product, de verpakking of het etiket. Verkoop aan de eindconsument valt hier niet onder.

Loonwerker-verdeler: slaat producten tijdelijk op of heeft ze in bewaring in opdracht van een derde zonder dat hij de producten zelf aankoopt.

Zowel een verdeler als een bereider kunnen ook een **importeur** zijn, dit betekent dat ze producten importeren van buiten de EU.

Een **eerste geadresseerde** (of eerste ontvanger) ontvangt producten uit een derde land voor eigen rekening of voor rekening van een importeur en zorgt voor de verdere behandeling en/of voor het in de handel brengen ervan. Voor import van buiten de EU geldt bijzondere regelgeving.

Wanneer u producten exporteert uit het douanegebied van de Europese Gemeenschap, bent u tevens **exporteur**.

1.2 - Algemene principes

Biologische verwerking betekent dat voedingsmiddelen worden verwerkt waarvan de ingrediënten op biologische wijze geteeld worden. Er kunnen uitzonderingen gemaakt worden als ingrediënten niet in biologische vorm verkrijgbaar zijn. Het gebruik van additieven, micronutriënten en technische hulpstoffen is beperkt.

Stoffen en verwerkingsmethoden die misleidend kunnen zijn met betrekking tot de ware aard van het product, moeten worden vermeden en ook wordt de voorkeur gegeven aan biologische, mechanische en natuurkundige methoden.

2 - Starten met bio

Indien u wil starten met bio moet u uw bedrijf onder controle laten stellen. TÜV NORD Integra is erkend als controleorgaan in België. U bezorgt ons een kennisgeving van activiteit en een overeenkomst waarin u verklaart dat u zal werken volgens de Europese wetgeving inzake biologische productie en verwerking. Zowel kennisgevingformulier als overeenkomst zijn te vinden op onze website of kan u aanvragen.

Na ontvangst van de kennisgeving van de activiteit en de ondertekende overeenkomst zal een controleur een afspraak maken voor een eerste controlebezoek. Tijdens dit controlebezoek zal de controleur verifiëren of u zich wel degelijk aan de verschillende regels houdt. Concreet wordt gekeken of de ingangscntrole correct verloopt (hoofdstuk 3), de bereiding gebeurt volgens de biologische wetgeving (hoofdstuk 4 en 5), de scheiding met conventionele producten goed gebeurt (hoofdstuk 6), de reiniging adequaat wordt uitgevoerd (hoofdstuk 7), het transport en de opslag correct gebeurt (hoofdstuk 8), de traceerbaarheid gegarandeerd wordt (hoofdstuk 9) en de producten op de correcte manier geëtiketteerd zijn (hoofdstuk 12).

Op basis van het controlerapport wordt beslist of uw bedrijf gecertificeerd wordt, voor welke producten en onder welke voorwaarden. U wordt geïnformeerd over deze beslissing en we bezorgen u een certificaat om de term 'biologisch' te mogen gebruiken op bepaalde producten.

Meer informatie over controle en certificatie vindt u onder hoofdstuk 14.

3 - Ingangscntrole

Al vanaf de bestelling van grondstoffen moet u de wetgeving indachtig zijn. U dient rekening te houden met enkele voorschriften bij de inkoop, de ontvangst en de opslag van grondstoffen. Deze voorschriften zijn voor iedereen van toepassing, zowel voor bereiders, verdelers, importeurs en opslagbedrijven.

Bij de ingangscntrole worden verschillende zaken gecontroleerd, als blijkt dat één van deze zaken niet in orde is, moet u TÜV NORD Integra verwittigen.

3.1 - Ingangscntrole van biologische grondstoffen

Bij de ontvangst van de biologische grondstoffen moet u enkele dingen controleren en deze controle ook registreren. Er moet gecontroleerd worden of de verpakking gesloten was (indien dit vereist is) en of alle verplichte aanduidingen aanwezig zijn op het product.

De aanduidingen kunnen op een etiket staan of in het begeleidende document dat onbetwistbaar in verband staat met het product.

- naam en adres van de leverancier;
- naam en adres van de eigenaar van het product (als dat iemand anders is);
- productnaam en de verwijzing waaruit de biologische oorsprong blijkt;
- codenummer van het controleorgaan;
- traceerbare code.

De gegevens op de verpakking moeten overeenstemmen met de gegevens op de begeleidende documenten (bijvoorbeeld de factuur).

Deze ingangscntrole moet geregistreerd worden. U kan hiervoor aparte formulieren voor ingangscntrole aanmaken, maar u kan ook een procedure voorzien waarbij de leverbon systematisch afgetekend wordt als bovenstaande zaken gecontroleerd werden.

Voor biologische ingrediënten volstaat het niet alleen de bio-aanduidingen te checken. U moet ook controleren of het product en uw leverancier wel gecertificeerd zijn. Van alle aangekochte producten moet u dus een kopie van het geldige certificaat kunnen voorleggen.

3.2 - Ingangscntrole bij import

Wanneer u biologische producten importeert van buiten de EU, dan moet dit product ook aan bijkomende voorschriften voldoen. Meer informatie over import kan u lezen in hoofdstuk 11.

4 - Receptuur van het product

Biologische producten worden hoofdzakelijk geproduceerd met ingrediënten van biologische agrarische oorsprong. Het is echter ook mogelijk ingrediënten te gebruiken die niet van agrarische oorsprong zijn, zij het in erg beperkte mate: water en zout (4.3), additieven (4.4), technische hulpstoffen (4.5), aroma's (4.6), kleurstoffen (4.7), enzymen (4.8) en micronutriënten (4.9). Ook bestaat er een mogelijkheid om in erg beperkte mate gebruik te maken van agrarische ingrediënten die niet-biologisch zijn (4.2).

Producten waarvan het hoofdingrediënt afkomstig is van jacht of visserij zijn in principe geen biologische producten, toch bestaan er bijzondere etiketteringsvoorschriften waardoor bij deze producten toch kan verwezen worden naar 'bio' als alle andere ingrediënten in dit product biologisch zijn en als de verwerking gebeurd is volgens de biologische voorschriften (4.12).

Ook ingrediënten afkomstig van landbouw in omschakeling, kunnen onder voorwaarden gebruikt worden (4.10). Voor de bereiding van wijn gelden aparte regels, u kan hierover informatie opvragen bij uw controleur.

4.1 - Gebruik biologische ingrediënten

Een product kan pas biologisch genoemd worden als meer dan 95% van de agrarische ingrediënten biologisch is. Indien er minder dan 95% biologische ingrediënten gebruikt worden, kan u uw product laten certificeren als "bereid met bio ingrediënten". U mag dan niet op het etiket zetten dat het om een biologisch product gaat, maar u kan wel in de ingrediëntenlijst naar de biologische afkomst van bepaalde ingrediënten verwijzen. Het product moet wel voldoen aan alle andere bepalingen betreffende het gebruik van additieven, technische hulpstoffen, aroma's e.d. Dit wordt verder toegelicht in hoofdstuk 12 betreffende etikettering.

U bent pas zeker of u daadwerkelijk biologische ingrediënten gebruikt wanneer u van al de ingrediënten over een geldig certificaat beschikt. U vraagt dit op bij de leverancier.

4.2 - Gebruik niet-biologische ingrediënten

Er kan dus tot 5% gebruik gemaakt worden van niet-biologische ingrediënten van agrarische oorsprong. Deze niet-biologische ingrediënten kunnen enkel gebruikt worden indien ze vermeld zijn in de positieve lijst van bijlage IX van Verordening 889/2008. U vindt deze lijst hieronder. Let wel, een biologisch ingrediënt mag nooit tezamen voorkomen met eenzelfde ingrediënt in niet-biologische vorm.

Niet-biologische ingrediënten van agrarische oorsprong, die niet in deze lijst voorkomen, kunnen uitzonderlijk toch worden gebruikt, indien u hiervoor een vergunning heeft van de bevoegde overheid. Om deze vergunning te verkrijgen, moet u eerst aantonen dat het ingrediënt in biologische versie niet in voldoende mate in Europa verkrijgbaar is. De vergunning is tijdelijk: ze geldt 12 maanden en kan maximaal 3 keer verlengd worden. Meer info over de aanvraag van een dergelijke vergunning vindt u op deze website van de Vlaamse Overheid: <http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=591>

Lijst van toegelaten niet-biologische ingrediënten van agrarische oorsprong

1. ONVERWERKTE PLANTAARDIGE PRODUCTEN EN VIA PROCESSEN DAARVAN AFGELEIDE PRODUCTEN

1.1. Eetbare vruchten, noten en zaden:

- eikels *Quercus* spp.
- colanoten *Cola acuminata*
- kruisbessen *Ribes uva-crispa*
- maracuja's (passievruchten) *Passiflora edulis*
- frambozen (gedroogd) *Rubus idaeus*
- rode aalbessen (gedroogd) *Ribes rubrum*

1.2. Eetbare specerijen en kruiden:

- Peruaanse peper *Schinus molle* L.
- mierikswortelzaad *Armoracia rusticana*
- Kleine galanga *Alpinia officinarum*
- saffloerbloemen *Carthamus tinctorius*
- waterkerskruid *Nasturtium officinale*

1.3. Varia:

algen, inclusief zeewier, die in de bereiding van niet-biologische levensmiddelen mogen worden gebruikt

2. PLANTAARDIGE PRODUCTEN

2.1. Oliën en vetten, al dan niet geraffineerd, doch niet chemisch gemodificeerd, afgeleid van andere planten dan:

- cacao *Theobroma cacao*
- kokosnoot *Cocos nucifera*
- olijven *Olea europaea*
- zonnebloem *Helianthus annuus*
- palm *Elaeis guineensis*
- kool- en raapzaad *Brassica napus*, rapa
- saffloer *Carthamus tinctorius*
- sesam *Sesamum indicum*
- soja *Glycine max*

2.2. De volgende suikers, zetmeel en andere producten op basis van granen en knollen:

- fructose
- rijstpapier
- ouwel
- zetmeel van rijst en kleeftmaïs, niet chemisch gemodificeerd

2.3. Varia:

- eiwit uit erwten *Pisum* spp.
- rum, uitsluitend bereid uit suikerrietsap
- kirsch bereid op basis van vruchten en smaakstoffen als bedoeld in artikel 27, lid 1, onder c) van EG 889/2008

3. DIERLIJKE PRODUCTEN

aquatische organismen, niet afkomstig van de aquacultuur, die in de bereiding van niet-biologische levensmiddelen mogen worden gebruikt

- gelatine
- weipoeder „herasuola”
- darmen

4.3 - Water en zout

Bij de productie van biologische levensmiddelen mag u drinkwater en zout gebruiken. Alleen zouten met natriumchloride of kaliumchloride als basiscomponent die algemeen worden gebruikt bij de bereiding van levensmiddelen, zijn toegelaten. Gebruik van kruidenzout is alleen toegestaan wanneer dit biologisch gecertificeerd is.

4.4 - Additieven

Bij de productie van biologische levensmiddelen zijn slechts een beperkt aantal additieven toegestaan, eventueel onder specifieke gebruiksvoorwaarden. De additieven die zijn toegestaan zijn vermeld in de positieve lijst van bijlage VIIIA van Verordening 889/2008. U vindt deze lijst hieronder.

Verifieer zeker de opmerkingen bij elk additief, want indien een additief toegestaan wordt, is dat vaak onder bepaalde voorwaarden. Let op: Voor de berekening van het % biologische ingrediënten dienen additieven met een * te worden meegerekend als ingrediënten van agrarische oorsprong.

Lijst van toegelaten additieven, inclusief dragers

Code	Benaming	Bereiding van levensmiddelen van		Bijzondere voorwaarden	GGO-vrij verklaring nodig? GG
		Plant aardige oorsprong	Dierlijke oorsprong		
E 153	Plant aardige koolstof		X	Alleen als laagje gemalen houtskool op geitenkaas en "Morbier"-kaas	Nee
E 160b *	Annatto, bixine, norbixine		X	Alleen in „Red Leicester“-kaas, „Double Gloucester“-kaas, „Cheddar“-kaas, „Mimolette“-kaas	Ja
E 170	Calciumcarbonaat	X	X	Mag niet als kleurstof worden gebruikt en mag niet worden gebruikt om producten met calcium te verrijken	Nee
E 220	Zwavel dioxide	X	X (enkel voor honingwijn)	In vruchtenwijn [<i>wijn die is bereid uit andere vruchten dan druiven, met inbegrip van cider en perenwijn</i>] en honingwijn met of zonder toegevoegde suiker: 100 mg [<i>maximumgehalte aan de stof uit alle bronnen, uitgedrukt in SO₂ in mg/l</i>]	Nee
E 223	Natriummetabisulfiet		X	Schaaldieren	Nee
E224	Kaliummetabisulfiet	X	X (enkel voor honingwijn)	In vruchtenwijn [<i>wijn die is bereid uit andere vruchten dan druiven, met inbegrip van cider en perenwijn</i>] en honingwijn met of zonder toegevoegde suiker: 100 mg [<i>maximumgehalte aan de stof uit alle bronnen, uitgedrukt in SO₂ in mg/l</i>]	Nee
E 250	Natriumnitriet		X	Voor vleesproducten. Mag uitsluitend worden gebruikt wanneer ten genoegen van de bevoegde autoriteit is	

				aangetoond dat er geen technologisch alternatief is dat dezelfde garanties biedt en/of de specifieke kenmerken van het product handhaaft. Niet in combinatie met E 252. Indicatie inzake de toegevoegde hoeveelheid, uitgedrukt als NaNO ₂ : 80 mg/kg, maximaal toegestaan residu, uitgedrukt als NaNO ₂ : 50 mg/kg	
E 252	Kaliumnitraat		X	Voor vleesproducten. Mag uitsluitend worden gebruikt wanneer ten genoegen van de bevoegde autoriteit is aangetoond dat er geen technologisch alternatief is dat dezelfde garanties biedt en/of de specifieke kenmerken van het product handhaaft. Niet in combinatie met E 250. Indicatie inzake de toegevoegde hoeveelheid, uitgedrukt als NaNO ₃ : 80 mg/kg, maximaal toegestaan residu, uitgedrukt als NaNO ₃ : 50 mg/kg	Nee
E 270	Melkzuur	X	X		Ja
E 290	Kooldioxide	X	X		Nee
E 296	Appelzuur	X			Ja
E 300	Ascorbinezuur	X	X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: vleesproducten	Ja
E 301	Natriumascorbaat		X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: vleesproducten in verband met nitrieten of nitraten	Ja
E 306 *	Tocoferolrijk extract	X	X	Antioxidant	Ja
E 322 *	Lecithinen	X	X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: zuivelproducten Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie. Van toepassing met ingang van 1 januari 2022. Tot die datum alleen wanneer afkomstig uit biologische grondstoffen.	Ja

E 325	Natriumlactaat		X	Alleen in producten op basis van melk en vleesproducten	Ja
E 330	Citroenzuur	X	X		Ja
E 331	Natriumcitraten	X	X		Ja
E 333	Calciumcitraten	X			Ja
E 334	Wijnsteenzuur (L(+)-)	X	X (enkel voor honingwijn)	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: honingwijn	Ja
E 335	Natriumtartraten	X			Ja
E 336	Kaliumtartraten	X			Ja
E 341 (i)	Monocalciumfosfaat	X		Alleen als rijsmiddel voor zelfrijzend bakmeel	Nee
E 392*	Extracten van rozemarijn	X	X	Alleen wanneer afkomstig van biologische productie	Nee
E 400	Alginezuur	X	X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: producten op basis van melk	Nee
E 401	Natriumalginaat	X	X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: producten op basis van melk	Nee
E 402	Kaliumalginaat	X	X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: producten op basis van melk	Nee
E 406	Agar-agar	X	X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: producten op basis van melk en vleesproducten	Nee, tenzij met drager
E 407	Carrageen	X	X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: producten op basis van melk	Nee, tenzij met drager
E 410 *	Johannesbroodpitmeel	X	X	Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie. Van toepassing met ingang van 1 januari 2022.	Nee, tenzij met drager
E 412 *	Guarpitmeel	X	X	Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie. Van toepassing met ingang van 1 januari 2022.	Nee, tenzij met drager
E 414 *	Arabische gom	X	X	Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie. Van toepassing met ingang van 1 januari 2022.	Nee, tenzij met drager

E 415	Xanthaangom	X	X		Ja
E 417	Taragom	X	X	Verdikkingsmiddel Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie. Van toepassing met ingang van 1 januari 2022.	Ja
E 418	Gellangom	X	X	Enkel variant met een hoog acylgehalte Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie. Van toepassing met ingang van 1 januari 2022.	Ja
E 422	Glycerol	X		Alleen van plantaardige oorsprong Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie. Van toepassing met ingang van 1 januari 2022. Voor plantenextracten, aroma's, als bevochtigingsmiddel in gelcapsules en als filmomhulsel van tabletten	Ja
E 440(i) *	Pectine	X	X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: producten op basis van melk	Ja
E 464	Hydroxypropylmethyl-cellulose	X	X	Materiaal voor het omhulsel van capsules	Ja
E 500	Natriumcarbonaten	X	X		Nee
E 501	Kaliumcarbonaten	X			Nee
E 503	Ammoniumcarbonaten	X			Nee
E 504	Magnesiumcarbonaten	X			Nee
E 509	Calciumchloride		X	Alleen voor coaguleren van melk	Nee
E 516	Calciumsulfaat	X		Alleen als drager	Nee
E 524	Natriumhydroxide	X		Oppervlaktebehandeling van "Laugengebäck" en regulering van zuurtegraad in biologische aroma's	Nee
E 551	Siliciumdioxide	X	X	Voor kruiden en specerijen in poedervorm, aroma's en propolis	Nee
E 553b	Talk	X	X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: oppervlaktebehandeling van worst	Nee

E 901	Bijenwas	X		Enkel als glansmiddel voor suikergoed Bijenwas van biologische productie	Nee
E 903	Carnaubawas	X		Enkel als glansmiddel voor suikergoed Als verzachtende methode voor verplichte extreme koudebehandeling van fruit als quarantainemaatregel tegen schadelijke organismen (Uitvoeringsrichtlijn (EU) 2017/1279 van de Commissie) (1) Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie. Van toepassing met ingang van 1 januari 2022. Tot die datum alleen wanneer afkomstig uit biologische grondstoffen.	Nee
E 938	Argon	X	X		Nee
E 939	Helium	X	X		Nee
E 941	Stikstof	X	X		Nee
E 948	Zuurstof	X	X		Nee
E 968	Erytritol	X	X	Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie zonder gebruikmaking van ionenuitwisselingstechnologie	Nee

(1) Uitvoeringsrichtlijn (EU) 2017/1279 van de Commissie van 14 juli 2017 tot wijziging van de bijlagen I tot en met V bij Richtlijn 2000/29/EG van de Raad betreffende de beschermende maatregelen tegen het binnenbrengen en de verspreiding in de Gemeenschap van voor planten en voor plantaardige producten schadelijke organismen (PB L 184 van 15.7.2017, blz. 33).

Het gebruik van kaliumnitraat en natriumnitriet is in beperkte mate toegestaan bij de bereiding van vleeswaren, er moet echter een aanvraag ingediend worden bij de bevoegde overheid. Een aanvraagformulier vindt u hier : <https://lv.vlaanderen.be/nl/bio/wetgeving/vergunningen/natriumnitriet-kaliumnitraat>

Levensmiddelenadditieven mogen een drager bevatten die het makkelijker maakt om het additief toe te voegen. Deze drager mag gangbaar zijn als u het additief inclusief deze drager inkoopt, dus als samengesteld product. *Let op, deze dragers moeten ook toegestaan zijn als drager volgens de algemene levensmiddelenwetgeving.* Voegt u zelf een drager aan een additief toe, dan dient deze biologisch te zijn of dient deze afzonderlijk voor te komen op dezelfde lijst.

Additieven worden als niet-agrarisch beschouwd. Deze tellen dus niet mee bij de berekening van het percentage biologische agrarische ingrediënten. Hierop zijn enkele uitzonderingen, namelijk additieven die afgeleid worden van een agrarisch product. Deze worden aangeduid met een asterisk in de lijst. Deze additieven tellen wel mee voor de berekening van het totale aandeel biologische ingrediënten. Dit betekent ook dat het mogelijk is om deze additieven in biologische vorm te gebruiken. Indien additieven een biologisch certificaat hebben, mogen ze in de ingrediëntenlijst wel als biologisch aangeduid worden (zie verder in hoofdstuk 12). Zelfs als een additief biologisch is, moet het voorkomen op de positieve lijst vooraleer het mag gebruikt worden, het blijft immers in de eerste plaats een additief.

4.5 - Technische hulpstoffen

Technische hulpstoffen zijn stoffen die tijdens de bereiding van een product worden gebruikt voor een bepaald technisch doel, maar die op zichzelf niet als ingrediënt worden geconsumeerd. Een voorbeeld van een technische hulpstof is *vislijm* dat bij de bereiding van dranken gebruikt kan worden om te klaren. Omdat deze stof na filtratie achterblijft, beschouwt men het niet als ingrediënt.

De toegestane technische hulpstoffen zijn opgelijst in de positieve lijst van bijlage VIIIB van Verordening 889/2008. De lijst vindt u hier. Technische hulpstoffen worden nooit meegerekend als agrarisch ingrediënt.

Lijst van toegelaten technische hulpstoffen

Benaming	Bereiding van levensmiddelen van plantaardige oorsprong	Bereiding van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	Bijzondere voorwaarden	GGO-vrij verklaring nodig?
Water	X	X	Drinkwater in de zin van Richtlijn 98/83/EG van de Raad	Nee
Calciumchloride	X		Als coagulatiemiddel	Nee
Calciumcarbonaat	X			Nee
Calciumhydroxide	X			Nee
Calciumsulfaat	X		Als coagulatiemiddel	Nee
Magnesiumchloride (of nigari)	X		Als coagulatiemiddel	Nee
Kaliumcarbonaat	X		Met betrekking tot levensmiddelen van plantaardige oorsprong: drogen van druiven	Nee
Natriumcarbonaat	X	X		Nee
Melkzuur		X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: Voor de regeling van de pH van het pekelbad bij de kaasbereiding	Ja
L(+)-melkzuur, via gisting verkregen	X		Met betrekking tot levensmiddelen van plantaardige oorsprong: voor de bereiding van eiwithoudende extracten van planten	Ja
Citroenzuur	X	X		Ja
Natriumhydroxide	X		Met betrekking tot levensmiddelen van plantaardige oorsprong: Voor suikerproductie Voor olieproductie, met uitzondering van de olijfolieproductie, voor de bereiding van eiwithoudende extracten van planten	Nee
Zwavelzuur	X	X	Bij gelatineproductie Bij Suikerproductie	Nee
Hopextract	X		Met betrekking tot levensmiddelen van plantaardige oorsprong: alleen voor antimicrobiële doeleinden bij de suikerproductie. Indien beschikbaar van biologische oorsprong	Ja
Pijnharsextract	X		Met betrekking tot levensmiddelen van plantaardige oorsprong: alleen voor antimicrobiële doeleinden bij de suikerproductie. Indien beschikbaar van biologische oorsprong	Ja
Zoutzuur		X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: Gelatineproductie Voor de regeling van de pH van het pekelbad bij de bereiding van Gouda, Edam, Maasdammer kaas, Boerenkaas, Friese en Leidse Nagelkaas	Nee
Ammoniumhydroxide		X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: Gelatineproductie	Nee
Waterstofperoxide		X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: Gelatineproductie	Nee
Kooldioxide	X	X		Nee
Stikstof	X	X		Nee

Ethanol	X	X	Als oplosmiddel	Ja
Looizuur	X		Hulpstof bij filtreren	Nee
<i>Ovalbumine</i>	X			Nee
Caseïne	X			Ja
Gelatine	X			Nee
<i>Vislijm</i>	X			Nee
Plant aardige oliën	X	X	Plaatsmeermiddel, losmiddel of antischuimmiddel Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie	Nee
Siliciumdioxidegel of colloïdale oplossing	X			Nee
Actieve kool	X			Nee
Talk	X		In overeenstemming met de bijzondere zuiverheidseisen voor het levensmiddelenadditief E 553b	Nee
Bentoniet	X	X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: Als klaringsmiddel voor honingwijn	Nee
Cellulose	X	X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: Gelatineproductie	Ja
Diatomeeënaarde	X	X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: Gelatineproductie	Nee
Perliet	X	X	Met betrekking tot levensmiddelen van dierlijke oorsprong: Gelatineproductie	Nee
Hazelnootdoppen	X			Nee
Rijstmeel	X			Nee, tenzij met drager
Bijenwas	X		Losmiddel Bijenwas van biologische productie	Nee
Carnaubawas	X		Losmiddel Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie. Van toepassing met ingang van 1 januari 2022. Tot die datum alleen wanneer afkomstig uit biologische grondstoffen.	Nee
Aziijnzuur/azijn		X	Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie <i>Alleen voor visverwerking. Uit natuurlijke gisting, niet geproduceerd met of uit GGO's</i>	Nee
Thiaminehydrochloride	X	X	Enkel voor de bereiding van vruchtenwijn, met inbegrip van appel-, peren- en honingwijn	Ja
Diammoniumfosfaat	X	X	Enkel voor de bereiding van vruchtenwijn, met inbegrip van appel-, peren- en honingwijn	Ja
Houtvezel	X	X	Alleen wanneer afkomstig van gecertificeerd, duurzaam gekapt hout Het gebruikte hout mag geen toxische bestanddelen (behandeling na de oogst, van nature voorkomende toxines of toxines uit micro-organismen) bevatten	Ja

4.6 - Aroma's

Aroma's kunnen worden gebruikt als zij volgens de wetgeving op aroma's gedeclareerd zijn als natuurlijke aromastoffen of natuurlijke aromatiserende preparaten. Wanneer u een dergelijke stof inkoopt, moet u een verklaring ter beschikking hebben waaruit duidelijk is dat de aroma's gedeclareerd zijn als natuurlijke aromastoffen of natuurlijke aromatiserende preparaten volgens EG 1334/2008. U dient eveneens te kunnen aantonen dat het aroma geen ggo is en niet met of door ggo's geproduceerd werd.

Evenals bij additieven geldt ook voor aroma's dat deze per definitie niet-agrarisch zijn. Ze tellen dus niet mee als agrarisch ingrediënt bij de totale berekening en kunnen ook niet als biologisch ingrediënt worden aangeduid.

Het gebruik van rookaroma is niet toegestaan, want dit is geen natuurlijk aroma.

4.7 - Kleurstoffen

Kleurstoffen zijn niet toegelaten in biologische producten, behalve kleurstoffen voor het stempelen van vlees en eierschalen. Die mogen wel worden gebruikt op voorwaarde dat deze stoffen ook toegestaan zijn in de algemene levensmiddelenwetgeving rond kleurstoffen.

4.8 - Preparaten op basis van micro-organismen en enzymen

Preparaten op basis van micro-organismen en enzymen die gewoonlijk worden gebruikt bij de vervaardiging van verwerkte levensmiddelen, mogen ook worden gebruikt in biologische voedingsmiddelen. Onder deze categorie vallen bijvoorbeeld biergist, bakkersgist en zuurselculturen voor gebruik in de zuivelbereiding. Natuurlijk moeten deze wel ggo-vrij zijn en niet met of door ggo's geproduceerd zijn.

Enkel enzymen die zijn opgenomen in bijlage VIIIA van verordening 889/2008 mogen echter als levensmiddelenadditieven worden gebruikt. De enzymen invertase en lysozym hebben een status als additief, deze twee additieven mogen dus niet gebruikt worden in de biologische productie, want ze zijn niet opgenomen in bijlage VIIIA. Alle andere enzymen zijn geen additieven en mogen wel gebruikt worden

Let op, vanaf 1 januari 2014 wordt gist meegerekend als ingrediënt van agrarische oorsprong. Gist kan immers ook biologisch zijn. Biologische gist mag in biologische levensmiddelen niet tezamen voorkomen met niet-biologische gist. Voor de productie van biologische gist mogen alleen biologisch geproduceerde substraten worden gebruikt. Andere stoffen mogen alleen gebruikt worden als ze opgesomd zijn in de positieve lijst van bijlage VIIC van Verordening 889/2008.

4.9 - Mineralen, vitaminen, aminozuren, en micronutriënten

Mineralen (inclusief spoorelementen), vitaminen, aminozuren en micronutriënten zijn alleen toegelaten voor zover zij volgens een andere wetgeving over levensmiddelen moeten toegevoegd worden. Toevoegingen aan zuigelingenvoeding, opvolgzuigelingenvoeding en verwerkte levensmiddelen o.b.v. granen en babyvoeding zijn onder strikte voorwaarden toegelaten. Natuurlijk moeten deze wel ggo-vrij zijn en niet met of door ggo's geproduceerd zijn.

4.10 - Biologische ingrediënten in omschakeling

Voor landbouwbedrijven is een omschakelperiode noodzakelijk, producten kunnen niet van de ene dag op de andere biologisch worden. U mag gebruik maken van landbouwproducten die gecertificeerd zijn als "in de periode van omschakeling naar de biologische landbouw verkregen product", maar dan mag het product maar één ingrediënt van agrarische oorsprong bevatten. Bijvoorbeeld puur appelsap waar geen suiker aan toegevoegd is en waarvan de appels afkomstig zijn van een landbouwbedrijf in omschakeling. Ook de niet-agrarische ingrediënten die toegevoegd worden, moeten voldoen aan alle bovenstaande voorschriften.

4.11 - Berekening aandeel biologische ingrediënten

Een product mag slechts biologisch genoemd worden als meer dan 95% van de agrarische ingrediënten biologisch is. Zout, water en technische hulpstoffen zijn geen agrarische stoffen en worden dus niet meegerekend. Additieven en aroma's kunnen soms wel van agrarische oorsprong zijn. Indien dit zo is en ze moeten worden meegerekend, worden ze in de positieve lijst aangeduid met een asterisk. Vanaf 1 januari 2014 wordt gist ook meegerekend als agrarisch ingrediënt.

$$\% \text{ biologische ingrediënten} = \frac{(\text{bio agrarische ingrediënten} + \text{bio additieven} + \text{bio gist})}{(\text{alle agrarische ingrediënten} + \text{additieven met asterisk} + \text{gist})}$$

4.12 - Producten van jacht of visserij

Indien u producten van jacht of visserij wil verwerken, kan dit ook op een biologische manier en dan mag u op het etiket verwijzen naar bio in hetzelfde gezichtsveld als de verkoopbenaming (zie verder hoofdstuk 12.3).

Dit kan enkel indien alle andere ingrediënten van agrarische oorsprong biologisch zijn en het gebruik van niet-agrarische ingrediënten zoals eventuele additieven, technische hulpstoffen, e.d. voldoen aan bovenstaande voorschriften.

Het ingrediënt dat afkomstig is van de jacht of visserij mag niet aangevuld worden met hetzelfde ingrediënt in biologische vorm.

5 - Procestechnieken

5.1 - Genetische gemodificeerde organismen

Ggo's of producten die met en door ggo's geproduceerd zijn (bijvoorbeeld bepaalde enzymen) mogen in de biologische productie niet worden gebruikt.

Voor ingrediënten die beschouwd worden als levensmiddelen, mag er vertrouwd worden op de verpakking en mag u ervan uitgaan dat deze ingrediënten geen ggo's bevatten of dat deze ingrediënten niet met of door ggo's gemaakt werden, wanneer dit niet expliciet vermeld is.

Toch kan het zijn dat u over informatie beschikt die bewijst dat er toch ggo's gebruikt zijn en de etikettering van deze producten niet in overeenstemming is. In dit geval mag u deze producten niet gebruiken en moet u TÜV NORD Integra verwittigen.

Sommige ingrediënten vallen buiten het toepassingsgebied van de wetgeving op etikettering van ggo's, bijvoorbeeld enzymen en additieven. In dit geval moet de verkoper van deze producten schriftelijk verklaren dat deze producten niet met en door ggo's werden geproduceerd. In de tabellen onder punt 4.4 en 4.5 kan u opzoeken of al dan niet een ggo-vrij-verklaring nodig is. U kan een voorbeeldverklaring opvragen bij uw controleur.

5.2 - Ioniserende straling

Het gebruik van ioniserende straling voor de behandeling van biologische levensmiddelen of het gebruik van ingrediënten die behandeld zijn met ioniserende straling is verboden.

Wanneer een ingrediënt behandeld is met ioniserende straling kan u dit makkelijk terugvinden op het etiket. De vermelding "*doorstraald*" of "*behandeld met ioniserende straling*" is in dat geval immers wettelijk verplicht.

Straling voor de detectie van vreemde voorwerpen is wel toegelaten.

5.3 - Andere technieken

Bij de biologische verwerking van voedingsmiddelen mogen geen technieken gebruikt worden die eigenschappen herstellen die bij de verwerking of opslag verloren gaan of die de gevolgen van nalatigheid bij de verwerking, ongedaan maken of die misleidend kunnen zijn met betrekking tot de ware aard van de producten. Het gebruik van ionenwisselende harsen is bv. enkel toegelaten bij de bereiding van wijn. Heeft u twijfels of een techniek wel toegelaten is, contacteer dan uw controleur.

5.4 - Specificaties van additieven of hulpstoffen

Voor gangbare additieven en technische hulpstoffen, die u wil gebruiken in biologische producten, moet u controleren of ze niet met of door ggo's geproduceerd werden. U dient dus over specificaties te beschikken die dit vermelden.

Indien het gaat over voedingsmiddelen mag u ervan uitgaan dat indien het gebruik van ggo's niet vermeld staat op het etiket, er geen ggo's gebruikt werden. Voor bepaalde niet-levensmiddelen, zoals enzymen, additieven of hulpstoffen, moet de leverancier een ggo-vrije verklaring bij zijn producten voegen. U kan een voorbeeldverklaring opvragen bij uw controleur.

6 - Scheiding van gangbare en biologische producten

U moet voorkomen dat een biologisch product vermengd raakt met een gangbaar product. Dit zowel bij de opslag van grondstoffen en producten, als bij de effectieve bereiding. Deze scheiding kan zowel in tijd als in ruimte gebeuren.

Uw bedrijf dient een risicoanalyse te maken om na te gaan waar de integriteit van de biologische producten mogelijks in het gedrang komt. U dient steeds actuele procedures te hebben die deze risico's afdekken en die een volledige

scheiding tijdens opslag en bereiding garanderen. U mag hiervoor afzonderlijke kwaliteitsprocedures opmaken, maar u kan dit ook integreren in uw bestaande kwaliteitssysteem. Uw bedrijf is zelf verantwoordelijk voor de inhoud en de uitvoering van deze procedures.

6.1 - Opslag

Biologische ingrediënten en biologische eindproducten moet u gescheiden opslaan van gangbare ingrediënten en eindproducten. Het is niet steeds nodig een aparte opslagruimte te hebben, de scheiding kan bijvoorbeeld worden aangebracht door aparte rekken of stellingen binnen één magazijn. In de opslagruimte moeten partijen duidelijk geïdentificeerd zijn en moet vermenging of verontreiniging worden uitgesloten. In sommige gevallen kan er wel een gescheiden opslag vereist worden omdat het risico op contaminatie anders te groot is. Dit is bijvoorbeeld zo bij de opslag van aardappelen om een risico van contaminatie met de kiemgroeiremmer chloorprofam te vermijden.

6.2 - Bereiding

Mogelijks kan u een aparte productielijn reserveren voor biologische verwerking? Indien dit niet mogelijk is, dan moet de lijn gereinigd worden, voordat u begint met de biologische verwerking. Het biologische product mag niet in contact komen met het gangbaar product; er mogen dus geen resten gangbaar product achterblijven. De bereiding van een biologische partij mag u tussentijds niet onderbreken voor de bereiding van een gangbaar product. Wanneer u de installaties niet volledig kan reinigen, dan dient een 'spoelcharge' uitgevoerd te worden en dienen de eerst geproduceerde producten als 'niet-biologisch' verwijderd te worden.

Er moet een registratiesysteem aanwezig zijn waarmee u kan aantonen dat de biologische verwerking op een 'schone lijn' heeft plaatsgevonden. Dit kan bijvoorbeeld aan de hand van een reinigingschecklist of aan de hand van een registratie van de hoeveelheden van de spoelcharges.

7 - Reiniging van de productie-installaties

U dient adequate reinigingsmaatregelen toe te passen, de efficiëntie ervan te controleren en deze handelingen te registreren.

U kan dezelfde reinigings- en desinfectiemiddelen gebruiken die ook in de gangbare voedingsindustrie worden gebruikt. U dient er wel voor te zorgen dat er geen contaminatie is van de reinigingsmiddelen met de biologische producten. Spoel dus steeds uw installaties grondig na. Het is ook toegestaan om apparatuur te desinfecteren met ozon of UV-straling.

8 - Ophaling, verpakking en vervoer

8.1 - Ophaling

Indien u zowel biologische als niet-biologische producten laat ophalen, moet u er alles aan doen opdat er geen vermenging of verwisseling tussen bio- en niet-bio- producten kan optreden. U moet alle gegevens over het tijdstip van ophaling en de ophaalroute bijhouden.

8.2 - Vervoer

Biologische producten moeten worden vervoerd in daarvoor geschikte verpakkingen, recipiënten/containers (bijvoorbeeld kratten) of voertuigen (wanneer het gaat om bulk) die zodanig zijn afgesloten dat de inhoud niet kan worden gewijzigd zonder de verzegeling te beschadigen.

De verpakkingen, containers of voertuigen moeten ook voorzien worden van de juiste aanduidingen zoals hieronder weergegeven. De aanduidingen kunnen op een etiket staan, op de recipiënt/container of in het begeleidende document, dat onbetwistbaar in verband staat met het product. Dit document moet ook informatie bevatten over de leverancier en/of de vervoerder.

- naam en adres van de leverancier die de producten vervoert en aanlevert;
- naam en adres van de eigenaar van het product indien dat iemand anders is;
- productnaam en de verwijzing waaruit de biologische oorsprong blijkt;
- naam of nummer controleorganisatie;
- traceerbare code of datum laatste handeling (zie hoofdstuk 9).

Het afsluiten van de verpakkingen is niet nodig wanneer het gaat over rechtstreeks vervoer tussen twee gecertificeerde marktdeelnemers, de producten vergezeld zijn van een document waarin alle aanduidingen zoals hierboven zijn aangeduid en wanneer zowel de verzender als de ontvanger bewijsstukken van het vervoer kunnen voorleggen. In geval

van bulkvervoer moet u een reinigingscertificaat kunnen voorleggen wanneer het voertuig zowel bio als niet-bio goederen vervoert.

9 - Traceerbaarheid garanderen

Op elk moment moet de traceerbaarheid van uw product gegarandeerd zijn. Traceerbaarheid veronderstelt dat elke onderneming in de voedselketen een systeem opstelt dat het mogelijk maakt een link te leggen tussen inkomende grondstoffen en uitgaande producten. Deze traceerbaarheid is verplicht in de hele voedingsector.

Het doel van traceerbaarheid is om producten van dezelfde aard maar met een verschillende voorgeschiedenis te kunnen onderscheiden. Op basis van dit onderscheid kan men in geval van problemen met de voedselveiligheid de omvang van een recall beperken of een blokkering opheffen. Hoe gedetailleerder dit gegeven is, hoe sneller en hoe gericht beslissingen kunnen genomen worden, niet alleen voor de onderneming zelf, maar ook voor de andere ondernemingen actief in dezelfde sector en eveneens voor de leveranciers en de eventuele afnemers van deze sector. De meest geschikte methode voor identificatie is het lotnummer. Enkele mogelijke alternatieven voor het lotnummer zijn de houdbaarheidsdatum, de productiedatum, de referentie van een begeleidend document of een elektronisch bestand dat de lotnummers of andere identificatiecodes bevat (nummer van leveringsbon, nummer van specifiek vervoersdocument, SSCCcode, ...).

10 - Uitbesteding aan derden

Sommige handelingen worden uitbesteed aan derden. Dit kan gaan over opslag, transport of over bereiding. Onderaannemers die enkel transport doen, moeten niet apart gecontroleerd worden, de transportactiviteiten vallen onder het controlesysteem van de opdrachtgever.

Indien er andere activiteiten dan transport worden uitgevoerd, moeten de onderaannemers zelf ook effectief een bio certificaat kunnen voorleggen voor de desbetreffende activiteit.

11 - Import van biologische levensmiddelen

Binnen de Europese Unie zijn de voorschriften voor de biologische productie en bereiding overal gelijk.

Wanneer biologische producten worden geïmporteerd uit landen die niet tot de Europese Unie behoren (ook wel derde landen genoemd), dan is het van belang dat de voorschriften met betrekking tot dierenwelzijn, respect voor de natuur en milieu, etikettering etc. gelijkwaardig zijn aan de Europese voorschriften of minimaal op hetzelfde niveau liggen. Dit geldt ook voor de mate waarin de lokale controleorganen toezicht houden of aan de voorschriften wordt voldaan.

Gelijkwaardig is niet hetzelfde als 'identiek'. In landen buiten de EU gelden mogelijks andere voorschriften dan binnen de EU, terwijl ze toch als gelijkwaardig worden beschouwd. Dit omdat de EU-voorschriften georiënteerd zijn op de Europese situatie en geen rekening houden met lokale omstandigheden als een ander klimaat of bodemgesteldheid, andere rassen en gewassen etc.

Momenteel zijn er twee manieren om aan te tonen dat de voorschriften in een derde land gelijkwaardig zijn:

1° erkende landen (hoofdstuk 11.1.1);

2° erkende controleorganen (hoofdstuk 11.1.2).

Elke biologische zending uit een derde land moet vergezeld zijn van een controlecertificaat (hoofdstuk 11.2.1).

Dit controlecertificaat wordt afgeleverd door het controleorgaan, controleautoriteit of bevoegde autoriteit in het derde land en biedt de garantie dat de zending voldoet aan de gestelde voorwaarden voor equivalentie.

Voor importeurs en eerste geadresseerden van biologische producten gelden enkele bijzondere voorschriften voor de ingangscntrole (11.3) en de administratie (11.2).

Enkel bedrijven die gecertificeerd zijn als importeur of als eerste geadresseerde, kunnen biologische producten importeren. Zij zullen zich tevens moeten aanmelden in het elektronisch systeem TRACES (TRAdE Control and Expert System): <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/login>

11.1 - Wanneer is import van biologische producten toegestaan

11.1.1 - Import uit erkende landen

De Europese commissie heeft een lijst erkend met landen waar de biologische productiesystemen gelijkwaardig zijn met de productievoorschriften in Europa. Let wel, niet alle producten mogen zomaar ingevoerd worden, er wordt een onderscheid gemaakt in plantaardige producten (A), dierlijke producten (B), verwerkte producten voor gebruik als levensmiddel (D), verwerkte producten voor gebruik als veevoeder (E) en zaaizaad en vegetatief teeltmateriaal (F). De

concrete voorwaarden van de erkenning per land kan u vinden in bijlage III van Verordening 1235/2008. Twijfelt u of een land wel erkend is of onder welke voorwaarden, contacteer dan uw controleur.

Indien uw import voldoet aan de voorwaarden van de erkenning, volstaat het dat er door de controle-instelling van de exporteur een controlecertificaat wordt afgeleverd (zie hoofdstuk 11.2.1).

11.1.2 - Import uit derde landen via een erkend controleorgaan

De Europese commissie heeft ook een lijst opgesteld met erkende controleorganen. Dit betekent dat indien u producten wil invoeren uit een niet-erkend derde land dit mogelijk is wanneer de producten gecertificeerd zijn door een controleorgaan dat erkend is voor dit land en voor de betreffende productcategorie. Een lijst met de erkende controleorganen en de landen en productcategorieën waarvoor ze actief zijn vindt u in bijlage IV van Verordening 1235/2008. Deze lijst met erkende controleorganen wordt regelmatig bijgewerkt. Twijfelt u of een controleorgaan wel erkend is, contacteer dan uw controleur.

11.1.3 - Uitzonderingen: IJsland, Noorwegen, Liechtenstein, Zwitserland

Hoewel IJsland, Noorwegen en Liechtenstein geen deel uitmaken van de Europese Unie passen zij eveneens de Europese Verordeningen m.b.t. biologische productie als dusdanig toe. Dit omwille van een akkoord binnen de Europese Economische Ruimte (EER) waartoe deze landen behoren. Hierdoor wordt invoer vanuit deze landen niet aanzien als import en is er aldus geen importcertificaat vereist bij invoer vanuit deze landen.

Zwitserland maakt geen deel uit van de EER maar wel van de Europese Vrijhandelsassociatie (EVA) waardoor ook met Zwitserland een economisch akkoord is afgesloten. Hierdoor is er geen importcertificaat vereist voor de import van biologische producten vanuit Zwitserland. Toch wordt invoer vanuit deze landen aanzien als import aangezien zij de Europese Verordeningen m.b.t. biologische productie niet als dusdanig toepassen (geen lid van de EER). Zwitserland is wel een erkend land waar de biologische productiesystemen gelijkwaardig zijn met de productievoorschriften in Europa (Verordening 1235/2008 bijlage III).

11.2 - Administratie bij import uit derde landen

11.2.1 - Controlecertificaat (certificaat voor import)

Elke partij producten die wordt geïmporteerd, moet vergezeld zijn van een 'controlecertificaat' voor import. Dit certificaat wordt afgegeven door de controle-instelling van de exporteur en moet aanwezig zijn vóór dat de goederen het derde land verlaten. Het model van dit controlecertificaat kan u terugvinden in bijlage 1 van dit document (Verordening 1235/2008 bijlage V).

Vanaf 19 oktober 2017 moet het controlecertificaat voor import van biologische producten via elektronische weg worden aangemaakt via TRACES. Om een controlecertificaat te kunnen aanmaken moeten importeurs (importeur), 1^{ste} geadresseerden (operator), indien nodig ook douaneagenten (verantwoordelijke voor de lading) en exporteurs een profiel aanmaken in TRACES. Hiervoor is er een handleiding ter beschikking.

Het controlecertificaat kan zowel door de importeur, de exporteur of het controleorgaan/ controleautoriteit / bevoegde autoriteit in het derde land worden geïnitieerd. De controle-instelling in het derde land moet wel nog altijd het controlecertificaat valideren.

Momenteel is de elektronische handtekening die het elektronisch controlecertificaat rechtsgeldig maakt echter nog niet operationeel. Daarom is er naast het elektronische certificaat ook nog een papieren versie nodig. Het originele controlecertificaat is een afgedrukt en manueel ondertekend exemplaar van het ingevulde elektronische certificaat in TRACES.

Het controlecertificaat moet bij inkleding geïnitieerd worden door een bevoegde autoriteit. Zowel importeur, eerste geadresseerde als douaneagent kunnen als aangever optreden.

11.2.2 - Viseren door de douane en Gewestelijke Overheid

Het elektronisch viseren van het controlecertificaat in TRACES gebeurt in België door de Gewestelijke Overheden. Welke Gewestelijke Overheid tekent, hangt af van het gewest waar het douanekantoor (point of entry - vak 9) gelegen is. In de andere Europese lidstaten is het meestal de douane die de controlecertificaten viseert.

Het viseren van de papieren versie gebeurt in België nog door de douane, aan de point of entry, nadat het controlecertificaat elektronisch geïnitieerd geweest is.

De douane en Gewestelijke Overheden accepteren alleen certificaten als de vermelde gegevens volledig met elkaar overeenstemmen.

Na beoordeling viseert de douane (op papier) en de Gewestelijke Overheid (elektronisch) vak 20 van het controlecertificaat. Hierdoor wordt het certificaat rechtsgeldig. De eerste geadresseerde vult na het verrichten van de

ingangscontrole vak 21 van dit certificaat in (zowel elektronisch als op papier). De importeur bewaart het originele certificaat in de administratie, de eerste geadresseerde een kopie.

Als het controlecertificaat ontbreekt, kan de aangever wachten met het verzoek voor vrijgave van de producten totdat het certificaat aanwezig is, ofwel de producten als niet-biologisch invoeren en de verwijzingen naar biologisch op de verpakking van de producten verwijderen.

11.2.3 - *Splitsen in partijen (extracten)*

Het is mogelijk om een partij biologische producten voor import in de EU bij de douane aan te melden, zonder dat deze partij daadwerkelijk op dat moment wordt ingeklaard. Dit kan worden toegepast wanneer u een partij wil splitsen, waarbij de deelpartijen op verschillende momenten of op verschillende plaatsen, maar wel door dezelfde importeur, worden ingeklaard.

Deze splitsing gebeurt ook via TRACES. Eerst moet het moedercertificaat geïmporteerd worden door de bevoegde autoriteiten. Daarna kan de importeur, de douaneagent of de bevoegde autoriteit de extracten aanmaken. De som van de gewichten van de extracten kan het gewicht vermeld in het moedercertificaat niet overschrijden.

Bij de inklaring van de deelpartij moet dan het extract dezelfde weg volgen als een gewoon controlecertificaat.

11.3 - Ingangscontrole bij import

Bij de ontvangst van biologische producten van buiten de EU moet u nagaan of alles correct verlopen is. De merktekens en handelsbenamingen vermeld op het product en op de begeleidende documenten en de geleverde hoeveelheden moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het controlecertificaat.

De producten moeten in geschikte verpakkingen of recipiënten/containers verpakt zijn, die zodanig zijn afgesloten dat de inhoud ervan niet kan worden vervangen. De verpakking moet voorzien zijn van de identificatie van de exporteur en diens controleorganisatie en van alle andere merken en nummers die het mogelijk maken de partij te identificeren.

Ter registratie van een goede ontvangst moet vak 21 op het controlecertificaat voor invoer door u worden afgetekend. Dit zowel in TRACES als op papier.

Indien u als eerste geadresseerde of als importeur toch een afwijking vaststelt of twijfels hebt over de producten of de documenten, dan mag u het product niet verhandelen of verwerken, tenzij u het als niet-biologisch in de handel brengt. Pas wanneer de twijfel is weggenomen, mag u het verder verwerken of verhandelen als biologisch. In geval van dergelijke twijfel of afwijking moet u TÜV NORD Integra op de hoogte stellen (bio_notifications@tuv-nord-integra.com). In het geval dat het product verder als niet-bio wordt verhandeld moeten alle vermeldingen naar bio op het product zelf verwijderd worden.

12 - Etikettering van biologische levensmiddelen

Indien u biologische levensmiddelen verhandelt, moeten deze op een correcte manier geëtiketteerd worden. Voor producten die voorverpakt worden verkocht, gelden er extra regels. Ook gelden er bijzondere regels voor producten 'bereid met biologische ingrediënten' (met minder dan 95% biologische ingrediënten, zie hoofdstuk 12.2), 'producten afkomstig van jacht of visserij' (hoofdstuk 12.3), of 'producten met ingrediënten afkomstig uit omschakeling' (hoofdstuk 12.4).

12.1 - Verwerkte biologische levensmiddelen

Producten waarvan meer dan 95% van de ingrediënten biologisch is, mogen aangeduid worden als 'bio' in de verkoopbenaming. Uiteraard moet ook voldaan worden aan alle andere voorwaarden toegelicht in deze publicatie. Onderstaande aanduidingen zijn tevens verplicht op het etiket en/of de handelsdocumenten die bij het product horen.

De aanduidingen dienen op het etiket te worden aangebracht, maar het is ook toegestaan deze te vermelden op een begeleidend document wanneer het geen verpakking betreft bestemd voor de eindconsument. Het document en het product moeten dan wel onbetwistbaar met elkaar in verband staan.

- Naam en adres van uw bedrijf, indien u niet de eigenaar bent van het product moet de eigenaar ook vermeld worden;
- Naam van het product, met verwijzing naar bio;
- Codenummer (TÜV NORD Integra: BE-BIO-02) van het controleorgaan van de laatste bereider (m.u.v. verdeler onder eigen naam/private label holder);
- In de ingrediëntenlijst wordt vermeld welke ingrediënten biologisch zijn. U kunt dit per ingrediënt aangeven of met behulp van een asterisk (*) waarbij u verwijst naar de biologische status (*= van biologische oorsprong).

Indien het product voorverpakt is, moet ook verplicht het Europees logo aangeduid worden op de verpakking van het product. Het Europees logo moet zich dan bovendien in de nabijheid van het codenummer van het controleorgaan bevinden.

Direct onder het controlenummer van het controleorgaan moet de plaats waar de agrarische grondstoffen geteeld zijn, vermeld worden. Aanduiding van de plaats kan onder verschillende vormen:

- 'EU landbouw': als 98% of meer van de ingrediënten in de EU geteeld zijn;
- 'EU/niet EU landbouw': als minder dan 98% van de ingrediënten in de EU geteeld zijn;
- 'Niet EU Landbouw': als meer dan 98% van de ingrediënten buiten de EU geteeld zijn.

Indien 98% of meer van de ingrediënten uit eenzelfde land afkomstig zijn, mag ook dit land vermeld worden.

Indien het product niet voorverpakt is (bijvoorbeeld brood), of indien het gaat om producten die geïmporteerd worden van buiten de EU, is het logo niet verplicht, maar facultatief. Als u het logo gebruikt, bent u wel verplicht ook de plaats waar de ingrediënten geteeld werden, te vermelden (zie hierboven).

Noot: onder voorverpakte producten verstaat men alle producten die aan de eindgebruiker worden aangeboden in een verpakking die vooraf werd aangebracht en wel zodanig dat het verpakkingsmateriaal het levensmiddel volledig of ten dele bedekt, maar zodanig dat de inhoud niet kan worden veranderd zonder dat het verpakkingsmateriaal wordt geopend of aangetast.

12.2 - Verwerkte levensmiddelen met minder dan 95% biologische ingrediënten.

Bij deze producten mag er in de verkoopbenaming niet verwezen worden naar bio.

Er kan wel in de ingrediëntenlijst verwezen worden naar de biologische productiemethode van de ingrediënten. Dit kan enkel als er voldaan is aan alle andere voorwaarden zoals toegelicht in deze publicatie.

Volgende aanduidingen moeten verplicht aanwezig zijn op het etiket en/of de handelsdocumenten die bij het product horen. De aanduidingen dienen op het etiket te worden aangebracht, maar het is ook toegestaan deze te vermelden op een begeleidend document. Het document en het product moeten dan wel onbetwistbaar met elkaar in verband staan.

- Naam en adres van uw bedrijf (indien u niet de eigenaar bent van het product moet de eigenaar ook vermeld worden);
- Naam van het product, ZONDER verwijzing naar bio;
- Codenummer (TÜV NORD Integra: BE-BIO-02) van het controleorgaan van de laatste bereider (m.u.v. verdeler onder eigen naam/private label holder);
- In de ingrediëntenlijst wordt vermeld welke ingrediënten biologisch zijn. U kunt dit per ingrediënt aangeven of met behulp van een asterisk (*) waarbij u verwijst naar de biologische status (*= van biologische oorsprong);
- In de ingrediëntenlijst moet het totale percentage biologische ingrediënten ten opzichte van de totale hoeveelheid ingrediënten van agrarische oorsprong worden vermeld.

Het EU-logo mag niet gebruikt worden. Ook de plaats waar de agrarische grondstoffen geteeld zijn, is in dit geval niet nodig.

12.3 - Verwerkte levensmiddelen met als hoofdingrediënt een product van jacht of visserij

U mag naar 'bio' verwijzen in hetzelfde gezichtsveld van de verkoopbenaming (bv. "Sardienen in biologische olijfolie"). Uiteraard moet er ook voldoen zijn aan alle andere voorwaarden zoals toegelicht in deze publicatie.

Volgende aanduidingen moeten verplicht aanwezig zijn op het etiket en/of de handelsdocumenten die bij het product horen. De aanduidingen dienen op het etiket te worden aangebracht, maar het is ook toegestaan deze te vermelden op een begeleidend document. Het document en het product moeten dan wel onbetwistbaar met elkaar in verband staan.

- Naam en adres van uw bedrijf (indien u niet de eigenaar bent van het product moet de eigenaar ook vermeld worden);
- Naam van het product, eventueel een verwijzing naar bio in hetzelfde gezichtsveld;
- Codenummer (TÜV NORD Integra: BE-BIO-02) van het controleorgaan van de laatste bereider (m.u.v. verdeler onder eigen naam/private label holder);
- In de ingrediëntenlijst wordt vermeld welke ingrediënten biologisch zijn. U kunt dit per ingrediënt aangeven of met behulp van een asterisk (*) waarbij u verwijst naar de biologische status (*= van biologische oorsprong);
- In de ingrediëntenlijst moet het totale percentage biologische ingrediënten ten opzichte van de totale hoeveelheid ingrediënten van agrarische oorsprong worden vermeld.

Het EU-logo mag niet gebruikt worden. Ook de plaats waar de agrarische grondstoffen geteeld zijn, is in dit geval niet nodig.

12.4 - Levensmiddelen met ingrediënten afkomstig uit omschakeling

Als u een product bereidt met een ingrediënt afkomstig van percelen in omschakeling naar de biologische landbouw, dan mag u dit op de verpakking vermelden. Het product moet afkomstig zijn van een teelt die minstens al 12 maand voor de oogst is omgeschakeld. Het product mag in dit geval slechts één plantaardig ingrediënt van agrarische

oorsprong bevatten. U mag op de verpakking vermelden: 'in de periode van omschakeling naar de biologische landbouw verkregen product'. U mag alleen deze zin met exact deze bewoordingen vermelden. Dit mag niet opvallender zijn weergegeven dan de verkoopbenaming. Ook mogen de woorden 'biologische landbouw' niet opvallender zijn weergegeven dan 'in de periode van omschakeling'. Uiteraard moet u ook voldoen aan alle andere voorwaarden toegelicht in deze publicatie.

Volgende aanduidingen moeten verplicht aanwezig zijn op het etiket en/of de handelsdocumenten die bij het product horen. De aanduidingen dienen op het etiket te worden aangebracht, maar het is ook toegestaan deze te vermelden op een begeleidend document. Het document en het product moeten dan wel onbetwistbaar met elkaar in verband staan.

- Naam en adres van uw bedrijf (indien u niet de eigenaar bent van het product moet de eigenaar ook vermeld worden);
- Naam van het product, ZONDER verwijzing naar bio;
- Codenummer (TÜV NORD Integra: BE-BIO-02) van het controleorgaan van de laatste bereider (m.u.v. verdeler onder eigen naam/private label holder);

Het EU-logo mag niet gebruikt worden. Ook de plaats waar de agrarische grondstoffen geteeld zijn, is in dit geval niet nodig.

13 - Gebruik logo's

Door het gebruik van het Europese logo kan u een duidelijk signaal geven aan de consument dat uw product op een biologische manier geteeld en verwerkt is. Indien u voldoet aan de Europese voorschriften voor biologische verwerking, kan u naast uw wettelijk certificaat ook nationale en private keurmerken bekomen.

13.1 - Europees logo

13.1.1 - Vorm en kleur van het logo

Het gebruik van het EU-logo is verplicht op voorverpakte biologische levensmiddelen.

U kunt het logo en gebruiksvoorwaarden downloaden op de website van de Europese Commissie: https://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo_nl

De referentiekleur van het logo is Green Pantone n° [376] en Green [50% Cyan + 100 % Yellow], wanneer u een vierkleuren proces gebruikt. Er zijn wel enkele mogelijkheden om van deze algemene regel af te wijken.

- Het logo kan ook in zwart/wit, enkel wanneer het praktisch niet haalbaar is om het logo in kleur te gebruiken.
- Indien de achtergrondkleur van de verpakking of het etiket donker is, mogen de symbolen ook in een negatief formaat.
- Indien het Europese logo in kleur op een gekleurde achtergrond is gedrukt en het de leesbaarheid bemoeilijkt, mag het logo met een lijntje omringd zijn, om het contrast met de achtergrondkleur te vergroten.
- In specifieke gevallen, wanneer u slechts één kleur op de verpakkingen gebruikt, mag het logo in dezelfde kleur.

Het logo moet een minimum hoogte van 9 mm hebben en een minimumbreedte van 13,5 mm, de verhouding hoogte/breedte moet steeds 1/1,5 zijn. Uitzonderlijk kunt u de minimumgrootte nog verkleinen tot 6 mm op erg kleine verpakkingen.

U mag het logo associëren met andere grafische of tekstuele elementen die refereren naar biologisch landbouw, op voorwaarde dat die het Europese logo niet veranderen. Wanneer het logo geassocieerd is met een nationaal of privélabel in een andere groene kleur, mag u deze groene kleur gebruiken voor het Europees logo. Dit biedt de mogelijkheid om het Europees logo te combineren met het Biogarantie® logo.

13.1.2 - Gebruik logo

13.1.2.1 - Verplicht gebruik

Het logo moet verplicht op alle voorverpakte producten uit de EU, die voldoen aan de biologische wetgeving en meer dan 95% biologische ingrediënten bevatten en dus 'bio' mogen gebruiken in de verkoop benaming.

Het logo is enkel verplicht op voorverpakte producten uit de Europese Unie. Een voorverpakt product is elk product dat naar de consument of cateraars wordt verdeeld, dat reeds voor de verkoop is verpakt, dat het voedingsmiddel geheel of gedeeltelijk omvat en waarvan je het voedingsmiddel niet kan consumeren zonder opening of verandering van de verpakking.

Dit betekent dus ook dat bij kistkaarten het Europese logo niet verplicht is. Het logo mag u uiteraard vrijblijvend gebruiken op niet voorverpakte producten, bijvoorbeeld op kistkaarten. Indien u het logo gebruikt, moet u ook voldoen aan alle andere verplichtingen inzake gebruik van het logo en aanduiding herkomst (zie verder).

Het logo is enkel verplicht voor producten afkomstig uit de EU. Op geïmporteerde producten mag u het Europees logo ook gebruiken, maar dit is geen verplichting. Wanneer u het logo gebruikt op producten geïmporteerd uit derde landen, moeten ook de andere bepalingen en verplichtingen inzake gebruik van het logo en aanduiding herkomst aanwezig zijn op het etiket.

Het Europese logo is dus niet verplicht op de transportverpakking van producten die u niet naar de eindconsument of cateraar transporteert, maar naar bijvoorbeeld verdelers of winkeliers (B2B).

13.1.2.2 - Verbod op gebruik

Het logo mag u niet gebruiken op omschakelingsproducten of verwerkte producten die minder dan 95% biologische ingrediënten bevatten of op producten waarvan het hoofdingrediënt afkomstig is van de jacht of de visvangst.

Het logo mag u evenmin gebruiken op producten waarvoor geen Europese productieregels bestaan.

13.1.2.3 - Gebruik in promotiemateriaal

Het Europees logo mag u gebruiken voor de presentatie en reclame van producten die aan de voorschriften van de verordening voldoen en indien het gaat over verwerkte producten die meer dan 95% biologische producten bevatten. Met reclame bedoelt men elke presentatie aan het publiek waarbij men geen gebruik maakt van het etiket, maar waarbij men het gedrag van de koper wil beïnvloeden en zo de verkoop van biologische producten direct of indirect wil beïnvloeden.

Het codenummer van het controleorgaan en de herkomstaanduiding zijn niet vereist als het Europese logo gebruikt wordt in advertenties.

13.2 - Andere logo's

Ook andere logo's kunnen op de verpakking aangebracht worden, het gebruik van logo's is echter meestal verbonden aan een privaat lastenboek. Dit wil zeggen dat u behalve aan de Europese wetgeving ook moet voldoen aan extra bepalingen en u zich hiervoor ook moet laten certificeren.

14 - Controle, certificering en onregelmatigheden

14.1 - Controle en certificering

Indien u wilt starten met bio moet u uw bedrijf onder controle laten stellen. U bezorgt ons daartoe een kennisgeving en een overeenkomst waarin u verklaart dat u gaat werken volgens de Europese wetgeving inzake biologische productie en verwerking. Zowel kennisgeving van activiteit als overeenkomst kan u opvragen via onze website. Met het ondertekenen van deze formulieren, verbindt u zichzelf ertoe om vanaf dan alle wettelijke bepalingen inzake bio toe te passen.

Telkens indien er zich wijzigingen voordoen in de gegevens van de kennisgeving, brengt u daar uw controleur van op de hoogte. Ook wijzigingen aan recepturen, het productieproces, de productielocatie of het productassortiment dient u door te geven.

Na ontvangst van de kennisgeving van de activiteit en de ondertekende overeenkomst zal een controleur een afspraak maken voor een eerste controlebezoek. Tijdens dit controlebezoek gaat de controleur verifiëren of u zich wel degelijk aan de verschillende productieregels houdt.

Eenmaal u gestart bent met biologische verwerking zal TÜV NORD Integra jaarlijks tenminste één keer een fysieke controle uitvoeren op het bedrijf. Daarbij is er een controle van het productieproces, de gebouwen, de administratie en de bewijsstukken die u bijhoudt. Dit jaarlijks verplicht bezoek kan aangevuld worden met één of meerdere steekproefcontroles, waarbij één of meerdere aspecten worden gecontroleerd. Deze steekproefcontroles gebeuren onaangekondigd.

In alle gevallen moet u de controleur toegang verlenen tot alle delen van het bedrijf, de administratie en alle bewijsstukken. De controleur heeft ook het recht monsters te nemen om na te gaan of er geen producten zijn gebruikt die niet toegelaten zijn in bio. TÜV NORD Integra is verplicht om een monster te nemen indien er een vermoeden is dat er verboden producten zouden gebruikt zijn. Controleorganen mogen ook alle gegevens met betrekking tot uw kwaliteitssysteem opvragen.

Na het bezoek zal de controleur een controleverslag opstellen. In dit verslag wordt gewezen op mogelijke tekortkomingen of punten waar de wetgeving niet volledig wordt nageleefd. Als marktdeelnemer moet u dit verslag mee ondertekenen en de nodige correctiemaatregelen nemen. Onregelmatigheden worden bevestigd via een brief van de certificatiedienst. In deze brief wordt de aard van de inbreuk/onregelmatigheid beschreven met de daarbij horende sanctie (zie 14.2). Als bewijs dat u wel degelijk de biologische voorschriften naleeft en hierop gecontroleerd wordt, krijgt u een certificaat. Dit certificaat is het bewijs voor de afnemers van uw producten dat ze wel degelijk biologisch zijn.

14.1.1 - Administratie tijdens controlebezoek

U moet een voorraadboekhouding en een financiële boekhouding bijhouden die kan worden voorgelegd aan de controleur. In deze boekhouding moet het volgende zijn opgenomen:

- de aangekochte producten: leverancier, aard van de producten, hoeveelheden;
- aard en hoeveelheid biologische producten die in de bedrijfsruimte zijn opgeslagen;
- de verkochte producten: aard, hoeveelheid, kopers (andere dan de eindconsument).

Uit de boekhouding moet blijken dat de aangekochte en de verkochte hoeveelheden met elkaar in evenwicht zijn. De producten die u hebt aangekocht zijn aan een **ingangscontrole** onderworpen (zie hoofdstuk 3). Deze ingangscontrole moet telkens geregistreerd worden.

14.1.2 - Procedures

Bij aanvang van de controle wordt er van elk bedrijf vereist dat het een volledige beschrijving van zijn bedrijf en bio-activiteit opstelt, inclusief een beschrijving van alle praktische maatregelen die zullen genomen worden om naleving van de voorschriften voor de biologische productie te garanderen. U kunt hiervoor een formulier opvragen bij de controleur maar u kan dit ook opnemen in uw eigen procedures of kwaliteitshandboek.

U dient passende procedures op te stellen die gebaseerd zijn op de systematische identificatie van cruciale verwerkingsfasen. Dit betekent dat u een **risicoanalyse** dient uit te voeren en dat u nagaat waar de integriteit van de biologische producten mogelijks in het gedrang kan komen. U beoordeelt per processtap welke risico's kunnen

ontstaan. Een risicoanalyse voor biologische producten heeft betrekking op de contaminatie en verwisseling/vermenging tussen gangbare en biologische producten en niet zozeer op voedselveiligheid. U benoemt de mogelijke risico's en de daarbij behorende maatregelen.

De procedures moeten in ieder geval de volgende onderdelen omvatten:

- Bedrijfsbeschrijving, wat zijn uw activiteiten en welke wil u laten certificeren
- Flow met aanduiding van de vestigingen, onderaannemers, opdrachtgevers, loonwerkers en de relaties onderling (inclusief financiële en fysieke flow)
- Plattegrond; waar vindt de biologische productie plaats
- Processchema of procesomschrijving van het proces(sen), hierin vermeldt u ook alle toevoegingen en eventuele nevenproducten die geproduceerd worden
- Risicoanalyse (volgende contaminatie beheerstool kan hierbij helpen; <https://www.bioforumvlaanderen.be/nl/contaminatie>)
- Procedure ingangscontrole, inclusief hoe wordt omgegaan met afwijkende producten
- Procedure scheiding tussen gangbare en biologische productie per processtap
- Klachtenregistratie

14.1.3 - Specifieke controlevoorschriften bij uitbestedingen

Indien u de bereiding, opslag of import van biologische producten hebt uitbesteed aan derden, moet u dit bij de kennisgeving aangeven en ook een lijst bijvoegen van de subcontractanten met een beschrijving van hun activiteiten en een vermelding van het controleorgaan waaronder zij vallen.

14.1.4 - Specifieke controlevoorschriften voor importeurs

Bij de kennisgeving moet u een beschrijving geven van de gebouwen en terreinen. U beschrijft ook al uw importactiviteiten, met vermelding van de plaatsen waar de producten in de Europese Unie binnenkomen. U moet eveneens opgeven welke installaties en of opslag u als importeur zal gebruiken voor de producten in afwachting van levering naar de eerste geadresseerde.

14.2 - Onregelmatigheden

14.2.1 - Sancties bij inbreuken en onregelmatigheden

Als de controleur tijdens de controle een inbreuk vaststelt, dan zal de certificeerder een sanctie toepassen. Per type inbreuk liggen de sancties wettelijk vast. Er zijn daarbij verschillende mogelijkheden:

- een gewone opmerking (GO) voor kleine onregelmatigheden of duidelijk onvrijwillige gebreken;
- een vraag om verbetering (Vv), waarbij de certificeerder duidelijk aangeeft over welke onregelmatigheid het gaat en welke verbetering hij binnen welke termijn verwacht; indien u binnen de gestelde termijn geen verbetering hebt aangebracht, dan volgt automatisch een waarschuwing;
- een waarschuwing (W), die tevens vermeldt welke sanctie er zal worden toegepast als u er geen rekening mee houdt. Indien u een waarschuwing hebt gekregen, komt er automatisch een verscherpte controle;
- een verscherpte controle (VC) volgt automatisch na een waarschuwing. Voor een verscherpte controle moet u bijkomende controlekosten betalen;
- declassering lot (DL): het declasseren of niet certificeren van een bepaald deel van de productie;
- schorsing product (SP): verbod om gedurende een bepaalde periode het product als bio op de markt te brengen, het niet certificeren van het product in kwestie;
- schorsing bedrijf (SB): verbod om gedurende een bepaalde periode alle producten van het bedrijf als bio op de markt te brengen.

14.2.2 - Maatregelen bij vermoede inbreuken en vermoede onregelmatigheden

Soms kunt u als marktdeelnemer een vermoeden hebben dat de voorschriften niet volledig zijn nageleefd, als u bijvoorbeeld zelf stalen genomen heeft en residu's aangetroffen heeft van een verboden product.

In dat geval moet u er alles aan doen om die producten af te zonderen en mag u ze niet met een verwijzing naar bio op de markt brengen. U waarschuwt in dat geval ook TÜV NORD Integra (bio_notifications@tuv-nord-integra.com). Er geldt een verbod om het product als bio product op de markt te brengen totdat alle twijfel over de vermoedelijke inbreuk is weggenomen.

Ook TÜV NORD Integra kan een vermoeden hebben dat niet alle voorschriften werden nageleefd. Bijvoorbeeld als er stalen zijn genomen en er residu's van verboden stoffen werden aangetroffen, dan kan dit wijzen op gebruik van deze stoffen. In dat geval zal eveneens een verbod opgelegd worden om die producten gedurende een vooraf vastgelegde periode met een verwijzing naar bio op de markt te brengen. In dit geval zal tevens een onderzoek ingesteld worden naar de onregelmatigheid en, indien die bevestigd wordt, zal er uiteindelijk een verplichting volgen om alle verwijzingen naar bio van het product te verwijderen. Indien het vermoeden niet wordt bevestigd, zal u de toestemming krijgen om de producten met een verwijzing naar bio op de markt te brengen. Tijdens het onderzoek bent u verplicht uw volledige medewerking te verlenen.

BIJLAGE 1 Model controlecertificaat (certificaat voor import)

CONTROLECERTIFICAAT
VOOR DE INVOER VAN BIOLOGISCH GEPRODUCEERDE PRODUCTEN IN DE EUROPESE UNIE

1. Controleorgaan of controlerende autoriteit van afgifte (naam, adres en code)		2. Verordening (EG) nr. 834/2007 van de Raad: — Artikel 33, lid 2 ☐ of — Artikel 33, lid 3 ☐	
3. Volgnummer van het controlecertificaat		4. Exporteur (naam en adres)	
5. Producent of verwerker van het product (naam en adres)		6. Controleorgaan of controlerende autoriteit (naam, adres en code)	
7. Land van oorsprong		8. Land van uitvoer	
9. Land van inkleding/Plaats van binnenkomst		10. Land van bestemming	
11. Importeur (naam, adres en EORI-nummer)		12. Eerste geadresseerde in de Unie (naam en adres)	
13. Beschrijving van de producten			
GN-code	Handelsbenaming	Aantal verpakkingen	Nummer van de partij
		Nettogewicht	
14. Containernummer	15. Zegelnummer		16. Totaal brutogewicht
17. Vervoermiddelen vóór de plaats van binnenkomst in de Unie			
Vervoerswijze			
Identificatie			
Internationaal vervoersdocument			

18. Verklaring van de/het in vak 1 vermelde controlerende autoriteit of controleorgaan van afgifte van het certificaat

Hierbij wordt bevestigd dat dit certificaat is afgegeven op basis van de op grond van artikel 13, lid 4, van Verordening (EG) nr. 1235/2008 vereiste controles en dat de bovenvermelde producten verkregen zijn met inachtneming van de productie- en controleregels van de biologische productiemethode die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 834/2007 gelijkwaardig worden geacht.

Datum

Naam en handtekening van gemachtigde persoon

Stempel van autoriteit of orgaan van afgifte

19. Douane-entrepot ☐

Actieve veredeling ☐

Naam en adres van de marktdeelnemer

Controleorgaan of controlerende autoriteit (naam, adres en code)

Referentienummer douaneaangifte voor douane-entrepot of actieve veredeling

20. Verificatie van de zending en visering door de desbetreffende bevoegde autoriteit van de lidstaat

Autoriteit en lidstaat

Datum

Naam en handtekening van gemachtigde persoon

Stempel

21. Verklaring van de eerste geadresseerde

Hierbij wordt verklaard dat bij de ontvangst van de producten artikel 34 van Verordening (EG) nr. 889/2008 volledig in acht is genomen.

Naam van de onderneming

Datum

Naam en handtekening van gemachtigde persoon

Noten

- Vak 1: Naam, adres en code van het controleorgaan of de controlerende autoriteit in het derde land als bedoeld in artikel 13, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1235/2008. Deze instantie vult ook de vakken 4 tot en met 18 in.
- Vak 2: In dit vak worden de bepalingen van Verordening (EG) nr. 834/2007 vermeld die op de afgifte en het gebruik van dit certificaat betrekking hebben; duid de toepasselijke bepaling aan.
- Vak 3: Volgnummer van het certificaat dat automatisch wordt toegekend door het elektronische Traces-systeem (Trade Control and Expert System), als bedoeld in artikel 13, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1235/2008, behalve wanneer artikel 13 bis, lid 3, van toepassing is.
- Vak 4: Naam en adres van de marktdeelnemer die de producten uitvoert uit het in vak 8 vermelde land. De exporteur is de marktdeelnemer die de laatste handeling verricht met het oog op de in artikel 2, onder i), van Verordening (EG) nr. 834/2007 bedoelde bereiding van de in vak 13 vermelde producten en die de producten overeenkomstig artikel 34 van Verordening (EG) nr. 889/2008 in geschikte verpakkingen of recipiënten/containers verzegelt.
- Vak 5: Marktdeelnemer(s) die de producten in het in vak 7 vermelde derde land heeft (hebben) geproduceerd of verwerkt.
- Vak 6: Controlerende autoriteit(en) of controleorga(a)n(en) die/dat nagaat/nagaan of bij de productie of de verwerking van de producten de regels inzake de biologische productie in het in vak 7 vermelde land in acht zijn genomen.
- Vak 7: Land van oorsprong is het land/de landen waar het product is geproduceerd/geteeld of verwerkt.
- Vak 8: Land van uitvoer is het land waar het product de laatste handeling met het oog op de in artikel 2, onder i), van Verordening (EG) nr. 834/2007 bedoelde bereiding heeft ondergaan en waar het in geschikte verpakkingen of recipiënten/containers is verzegeld.
- Vak 9: Land van inklaring is het land waar de zending in het vrije verkeer wordt gebracht in de Europese Unie. Plaats van binnenkomst is het punt waar de zending in het vrije verkeer wordt gebracht en wordt aangeduid met de VN-code voor handels- en vervoerslocaties (UN/LOCODE, vijf alfabetische karakters).
- Vak 10: Land van bestemming is het land van de eerste geadresseerde in de Europese Unie.
- Vak 11: Naam, adres en registratie- en identificatienummer van marktdeelnemer (EORI-nr.) als bepaald in artikel 9 van Verordening (EU) nr. 952/2013 van de importeur. Als importeur geldt de natuurlijke of rechtspersoon in de Europese Unie die zelf of via een vertegenwoordiger de zending voor toelating tot het vrije verkeer in de Unie aanbiedt.
- Vak 12: Naam en adres van de eerste geadresseerde van de zending in de Europese Unie. Als eerste geadresseerde geldt de natuurlijke of rechtspersoon bij wie de zending afgeleverd wordt en die zorgt voor de verdere behandeling en/of voor het in de handel brengen ervan. De eerste geadresseerde vult ook ►vak 21◄ in.
- Vak 13: Beschrijving van de producten, waaronder de codes van de gecombineerde nomenclatuur voor de betrokken producten (tot op 8 cijfers waar mogelijk), handelsbenaming, aantal verpakkingen (aantal dozen, kartons, zakken, emmers enz.), nummer van de partij en nettogewicht.
- Vak 14: Facultatief
- Vak 15: Facultatief
- Vak 16: Totaal brutogewicht in de toepasselijke maateenheid (kg nettogewicht, liter enz.)
- Vak 17: Vervoermiddelen die worden gebruikt tot de plaats van binnenkomst.
Vervoerswijze: vliegtuig, vaartuig, spoorrijtuig, wegvoertuig, andere.
Identificatie van het vervoermiddel: voor vliegtuigen het vluchtnummer, voor vaartuigen de naam van het schip (de schepen), voor spoorrijtuigen de code van de trein en het wagonnummer, voor wegvoertuigen het kentekennummer en eventueel ook het nummer van de aanhanger.
Vermeld bij een ferry het vaartuig en het wegvoertuig, met identificatie van beide.
- Vak 18: Verklaring van de controlerende autoriteit of het controleorgaan van afgifte van het certificaat. De kleur van het stempel en van de handtekening moet verschillen van die van de gedrukte tekst.
- Vak 19: Dit vak wordt door de desbetreffende bevoegde autoriteit van de lidstaat of door de importeur ingevuld.
- Vak 20: Dit vak wordt door de desbetreffende bevoegde autoriteit van de lidstaat ingevuld, indien van toepassing vóór de bereiding of opsplitsing onder de voorwaarden die zijn vermeld in artikel 14 van Verordening (EG) nr. 1235/2008 en bij de verificatie van de zending overeenkomstig artikel 13, lid 1.
- Vak 21: Dit vak wordt ingevuld door de eerste geadresseerde bij ontvangst van de producten, nadat hij de in artikel 34 van Verordening (EG) nr. 889/2008 bedoelde controles heeft verricht.