

---

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

---

## Inhoudsopgave

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

<b>11 - IMPORT VAN BIOLOGISCHE LEVENSMIDDELEN</b>	<b>19</b>
<b>11.1 - Wanneer is import van biologische producten toegestaan</b>	<b>19</b>
11.1.1 - Import op basis van “naleving”	19
11.1.2 - Import op basis van “gelijkwaardig derde land”	19
11.1.3 - Import op basis van “gelijkwaardige controleautoriteit” of “gelijkwaardig controleorganisme”	20
11.1.4 - Import volgens Gelijkwaardigheid op basis van een “handelsovereenkomst”	20
11.1.5 - Uitzonderingen: IJsland, Noorwegen, Liechtenstein, Zwitserland	20
<b>11.2 - Administratie bij import uit derde landen</b>	<b>20</b>
11.2.1 - Controlecertificaat (Certificate of Inspection - COI)	20
11.2.2 - Viseren door de Bevoegde Overheid	21
11.2.3 - Splitsen in partijen (extracten)	21
<b>11.3 - Ingangscntrole bij import</b>	<b>21</b>
<b>12 - EXPORT VAN BIOLOGISCHE LEVENSMIDDELEN</b>	<b>22</b>
<b>13 - ETIKETTERING VAN BIOLOGISCHE LEVENSMIDDELEN</b>	<b>22</b>
<b>13.1 - Bereide biologische levensmiddelen</b>	<b>22</b>
<b>13.2 - Levensmiddelen met minder dan 95% biologische agrarische ingrediënten</b>	<b>23</b>
<b>13.3 - Levensmiddelen met als hoofdingrediënt een product van jacht of visserij</b>	<b>23</b>
<b>13.4 - Levensmiddelen met ingrediënten afkomstig uit omschakeling</b>	<b>24</b>
<b>14 - GEBRUIK LOGO'S</b>	<b>24</b>
<b>14.1 - Europees logo</b>	<b>24</b>
14.1.1 - Vorm en kleur van het logo	24
14.1.2 - Gebruik logo	25
14.1.2.1 - Verplicht gebruik	25
14.1.2.2 - Verbod op gebruik	25
14.1.2.3 - Gebruik in promotiemateriaal	25
<b>14.2 - Andere logo's</b>	<b>25</b>
<b>15 - CONTROLE, CERTIFICERING EN ONREGELMATIGHEDEN</b>	<b>26</b>
<b>15.1 - Controle en certificering</b>	<b>26</b>
15.1.1 - Administratie tijdens de eerste controle	26
15.1.2 - Procedures	26
15.1.3 - Specifieke controlevoorschriften bij uitbestedingen	27
15.1.4 - Specifieke controlevoorschriften voor importeurs	27
<b>15.2 - Onregelmatigheden</b>	<b>27</b>
15.2.1 - Sancties bij inbreuken en onregelmatigheden	27
15.2.2 - Maatregelen bij vermoede inbreuken en vermoede onregelmatigheden	28
<b>16 - CONTACTGEGEVENS</b>	<b>28</b>

## 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 (EU) 2018/848 inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten
- Uitvoeringsverordening (EU) 2021/1165 betreffende de toelating van bepaalde producten en stoffen voor gebruik in de biologische productie en de opstelling van de lijsten van die producten en stoffen
- Gedelegeerde Verordening (EU) 2021/2306 en 2021/2325 tot aanvulling van Verordening (EU) 2018/848 met regels betreffende de officiële controles van zendingen biologische producten en omschakelingsproducten die bestemd zijn voor invoer in de Unie en betreffende het inspectiecertificaat
- Besluit van de Vlaamse Regering van 29/10/2021 inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten
- Ministerieel Besluit tot uitvoering van het BVR van 29/10/2021
- Besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering van 3/12/2009 inzake de biologische productiemethode en de etikettering van biologische producten
- 13 oktober 2022 - Besluit van de Waalse Regering van 11/02/2010 inzake de productiemethode en etikettering van biologische producten
- Arrêté ministériel du 19 janvier 2022 concertant l'agrément de la société "TÜV NORD Integra" pour le contrôle des opérateurs dans le domaine de l'agriculture biologique au Grand-Duché de Luxembourg

## 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 hieronder.

- **Verwerker** : bereider die landbouwingredienten verwerkt en als afgewerkte of half-afgewerkte producten op de markt brengt. Hierbij wordt geacht gebruik te maken van technieken in de zin van artikel 2, lid 1, onder m), van Verordening (EG) nr. 852/2004. Dit omvat het gebruik van de in de artikelen 24 en 25 van de onderhavige verordening bedoelde stoffen, maar niet verpakings- of etiketteringshandelingen.
- **Bereider die niet verwerkt** : bereider die, inclusief door verduurzaming, onverwerkte producten, in de zin van artikel 2, lid 1, onder n), van Verordening (EG) nr. 852/2004, op de markt brengt, ongeacht verpakings- of etiketteringshandelingen.
- **Verpakker (verpakking en etikettering)** : bereider die producten aankoopt, de verpakking wijzigt en de herverpakte producten op de markt brengt. Ook het aanbrenge van of aanpassen 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-bereider** : koopt zelf geen grondstoffen aan, maar voert op die grondstoffen een bepaalde bereiding 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 van voorverpakte producten rechtstreeks aan de eindconsument valt hier niet onder.

**Opslagbedrijf (loonwerker-verdeler)** : slaat producten tijdelijk op onder zijn eigen verantwoordelijkheid of heeft ze in bewaring in opdracht van een derde zonder dat hij de producten zelf aankoopt.

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

**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.

**Exporteur** : Wanneer u producten exporteert uit het douanegebied van de Europese Unie.

## 1.2 - Algemene principes

Biologische bereiding betekent dat voedingsmiddelen worden bereid 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 bereidingsmethoden 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 biologisch activiteiten moet u uw bedrijf onder controle laten stellen. TÜV NORD Integra is erkend als controleorgaan in België en Luxemburg. U bezorgt ons een aanmeldingsformulier en een overeenkomst waarin u verklaart dat u zal werken volgens de Europese wetgeving inzake biologische productie en bereiding. Een informatiepakket is te bekomen via onze website. (<https://www.integra-certification.be/nl-be/certificatie-bio>)

Na ontvangst van het aanmeldingsformulier en de ondertekende overeenkomst kan u zich aanmelden bij de bevoegde overheid, waarna een controleur een afspraak zal maken voor een eerste controle. Tijdens deze controle 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 gebeuren (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 de vooraf 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 leverbon en/of 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 biologisch gecertificeerd zijn. Van alle aangekochte producten en grondstoffen moet u dus via uw administratie kunnen aantonen dat u het certificaat van uw leverancier nagekeken heeft.

### 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 bereiding gebeurt 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 meer informatie opvragen bij uw controleur.

### 4.1 - Gebruik biologische ingrediënten

Een product kan pas biologisch genoemd worden als minstens 95% van de agrarische ingrediënten biologisch is. Indien er minder dan 95% biologische agrarische ingrediënten gebruikt worden, kan u uw product laten certificeren als "minder dan 95% biologische 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 biologisch certificaat beschikt. U vraagt dit op bij de leverancier of kijkt dit na op de website van de Europese Commissie. <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index>

### 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 worden gebruikt indien ze vermeld zijn in de positieve lijst van bijlage V, Deel B van Verordening (EU) 2021/1165. U vindt deze lijst hieronder. Let wel, een biologisch ingrediënt mag nooit tezamen voorkomen met hetzelfde 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 6 maanden en kan maximaal 2 keer verlengd worden. Meer informatie over de aanvraag van een dergelijke vergunning vindt u op deze website van de bevoegde Overheid:

Vlaanderen: <https://lv.vlaanderen.be/nl/bio/wetgeving/vergunningen>  
Wallonië: <https://agriculture.wallonie.be/derogation-bio>

Om de lopende ontheffingen na te kijken, kan u terecht op de website van de Europese Commissie via: [https://ec.europa.eu/agriculture/ofis\\_public/r7/ctrl\\_r7.cfm?targetUrl=home2&lang=en&ver=2](https://ec.europa.eu/agriculture/ofis_public/r7/ctrl_r7.cfm?targetUrl=home2&lang=en&ver=2)

**Lijst van toegelaten niet-biologische ingrediënten van agrarische oorsprong (EU 2021/1165 – Bijlage V Deel B)**

Naam	Specifieke voorwaarden en beperkingen
Alga Arame ( <i>Eisenia bicyclis</i> ), onbewerkt, alsmede producten in eerste graad van bewerking die met deze algen rechtstreeks verband houden	
Alga Hijiki ( <i>Hizikia fusiforme</i> ), onbewerkt, alsmede producten in eerste graad van bewerking die met deze algen rechtstreeks verband houden	
Schors van de Pau d'arco <i>Handroanthus impetiginosus</i> ("lapacho")	Enkel voor gebruik in kombucha en theemengsels
Darmen	Van natuurlijke grondstoffen van dierlijke oorsprong of van materialen van plantaardige oorsprong
Gelatine	Niet afkomstig van varkens
Melkmineralen in poeder- of vloeibare vorm	Alleen wanneer het om de sensorische functie ervan wordt gebruikt om natriumchloride geheel of gedeeltelijk te vervangen
Wilde vissen en wilde waterdieren, onverwerkt en via verwerking daarvan afgeleide producten	Alleen afkomstig van visserijen die als duurzaam zijn gecertificeerd in het kader van een regeling die de bevoegde autoriteit overeenkomstig de beginselen van Verordening (EU) nr. 1380/2013 heeft erkend, overeenkomstig bijlage II, deel III, punt 3.1.3.1, c), van Verordening (EU) 2018/848 Alleen indien niet beschikbaar in de biologische aquacultuur

#### 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 V, Deel A1 van Verordening (EU) 2021/1165. 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	Biologische levensmiddelen waaraan de stof mag worden toegevoegd	Specifieke voorwaarden en beperkingen	GGO-vrij verklaring nodig?
E 153	Plantaardige koolstof	Eetbare kaaskorsten van met een laagje gemalen houtskool bedekte geitenkaas "Morbier"-kaas		Nee
E 160b(i)*	Annatto bixine	"Red Leicester"-kaas "Double Gloucester"-kaas Cheddar "Mimolette"-kaas		Ja
E 160b(ii)*	Annatto norbixine	"Red Leicester"-kaas "Double Gloucester"-kaas cheddarkaas "Mimolette"-kaas		Ja
E 170	Calciumcarbonaat	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Mag niet als kleurstof worden gebruikt en mag niet worden gebruikt om producten met calcium te verrijken	Nee
E 220	Zwavel dioxide	Vruchtenwijn (wijn die is bereid uit andere vruchten dan druiven, met inbegrip van cider en perenwijn) en honingwijn met of zonder toegevoegde suiker	100 mg/l (maximumgehalte aan de stof uit alle bronnen, uitgedrukt als SO <sub>2</sub> in mg/l)	Nee
E 223	Natriummetabisulfit	Schaaldieren		Nee
E 224	Kaliummetabisulfit	Vruchtenwijn (wijn die is bereid uit andere vruchten dan druiven, met inbegrip van cider en perenwijn) en honingwijn met of zonder toegevoegde suiker	100 mg/l (maximumgehalte aan de stof uit alle bronnen, uitgedrukt als SO <sub>2</sub> in mg/l)	Nee
E 250	Natriumnitriet	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 Maximale toegevoegde hoeveelheid, uitgedrukt als NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg, maximaal toegestaan residu, uitgedrukt als NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg	Nee
E 252	Kaliumnitraat	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 Maximale toegevoegde hoeveelheid, uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> : 80 mg/kg, maximaal toegestaan residu, uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg	Nee



E 270	Melkzuur	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong		Ja
E 290	Kooldioxide	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong		Nee
E 296	Appelzuur	Producten van plantaardige oorsprong		Ja
E 300	Ascorbinezuur	Producten van plantaardige oorsprong Vleesproducten (categorie 08.3 (*1)) en vleesbereidingen (categorie 08.2 (*1)) waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd		Ja
E 301	Natriumascorbaat	Vleesproducten	Mag alleen worden gebruikt in verband met nitrieten of nitraten	Ja
E 306*	Tocoferolrijk extract	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Antioxidanten	Ja
E 322*	Lecithinen	Producten van plantaardige oorsprong Producten van dierlijke oorsprong	Uitsluitend van biologische productie	Ja
E 325	Natriumlactaat	Producten van plantaardige oorsprong Producten op basis van melk en vleesproducten		Ja
E 330	Citroenzuur	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong		Ja
E 331	Natriumcitraten	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong		Ja
E 333	Calciumcitraten	Producten van plantaardige oorsprong		Ja
E 334	Wijnsteenzuur (L(+)-)	Producten van plantaardige oorsprong Honingwijn		Ja
E 335	Natriumtartraten	Producten van plantaardige oorsprong	Vanaf 1 januari 2027, alleen uit biologische productie	Ja
E 336	Kaliumtartraten	Producten van plantaardige oorsprong	Vanaf 1 januari 2027, alleen uit biologische productie	Ja
E 337	Kaliumnatriumtartraat	Producten van plantaardige oorsprong	Vanaf 1 januari 2027, alleen uit biologische productie	
E 341(i)	Monocalciumfosfaat	Zelfrijzend bakmeel	Rijsmiddel	Nee
E 392*	Extracten van rozemarijn	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Uitsluitend van biologische productie	Nee
E 400	Alginezuur	Producten van plantaardige oorsprong Zuivelproducten		Nee
E 401	Natriumalgiinaat	Producten van plantaardige oorsprong Zuivelproducten Worst op basis van vlees		Nee
E 402	Kaliumalgiinaat	Producten van plantaardige oorsprong Producten op basis van melk		Nee
E 406	Agaragar	Producten van plantaardige oorsprong Producten op basis van melk en vleesproducten		Nee, tenzij met drager
E 407	Carrageen	Producten van plantaardige oorsprong Producten op basis van melk		Nee, tenzij met drager

E 410*	Johannesbroodpitmeel	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Uitsluitend van biologische productie	Nee, tenzij met drager
E 412*	Guargom	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Uitsluitend van biologische productie	Nee, tenzij met drager
E 414*	Arabische gom	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Uitsluitend van biologische productie	Nee, tenzij met drager
E 415	Xanthaangom	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong		Ja
E 417	Taragom	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Verdikkingsmiddel Uitsluitend van biologische productie	Ja
E 418	Gellangom	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Enkel variant met een hoog acylgehalte Uitsluitend van biologische productie, van toepassing vanaf 1 januari 2026	Ja
E 422	Glycerol	Plantenextracten Aroma's	Alleen van plantaardige oorsprong Oplosmiddel en drager in plantenextracten, aroma's Bevochtigingsmiddel in gelcapsules Filmomhulsel van tabletten Uitsluitend van biologische productie	Ja
E 440(i)*	Pectine	Producten van plantaardige oorsprong Producten op basis van melk		Ja
E 460	Cellulose	Gelatine		Ja
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Materiaal voor het omhulsel van capsules	Ja
E 500	Natriumcarbonaten	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong		Nee
E 501	Kaliumcarbonaten	Producten van plantaardige oorsprong		Nee
E 503	Ammoniumcarbonaten	Producten van plantaardige oorsprong		Nee
E 504	Magnesiumcarbonaten	Producten van plantaardige oorsprong		Nee
E 509	Calciumchloride	Producten op basis van melk	Coagulatiemiddel	Nee
E 516	Calciumsulfaat	Producten van plantaardige oorsprong	Drager	Nee
E 524	Natriumhydroxide	"Laugengebäck" Aroma's	Oppervlaktebehandeling Zuurteregelaar	Nee
E 551	Siliciumdioxide	Cacao, kruiden en specerijen in poedervorm Aroma's Propolis	Voor cacao, uitsluitend voor gebruik in automaten	Nee
E 553b	Talk	Producten van plantaardige oorsprong Worst op basis van vlees	Voor worst op basis van vlees, alleen oppervlaktebehandeling	Nee
E 901	Bijenwas	Suikergoed	Glansmiddel Uitsluitend van biologische productie	Nee
E 903	Carnaubawas	Suikergoed Citrusvruchten	Glansmiddel Verzachtende methode voor verplichte extreme koudebehandeling van fruit als verplichte quarantainemaatregel tegen schadelijke organismen overeenkomstig Uitvoeringsrichtlijn (EU) 2017/1279 van de Commissie (1) Uitsluitend van biologische productie	Nee

E 938	Argon	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong		Nee
E 939	Helium	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong		Nee
E 941	Stikstof	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong		Nee
E 948	Zuurstof	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong		Nee
E 968	Erytritol	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Alleen van biologische productie zonder gebruikmaking van ionenuitwisselingstechnologie	Nee

(<sup>1</sup>) 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).

(\*1) Levensmiddelen categorieën in deel D van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16).

Het gebruik van kaliumnitraat en natriumnitriet is in beperkte mate toegestaan bij de bereiding van vleesproducten, er moet echter een aanvraag ingediend worden bij de bevoegde overheid. Een aanvraagformulier voor Vlaanderen 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 inkoop, 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 V, Deel A2 van Verordening (EU) 2021/1165. De lijst vindt u hier. Technische hulpstoffen worden nooit meegerekend als agrarisch ingrediënt. De hieronder vermelde specifieke voorwaarden en beperkingen moeten worden toegepast naast de voorwaarden van Verordening (EG) nr. 1333/2008.

## Lijst van toegelaten technische hulpstoffen

Benaming	Alleen toegelaten voor de verwerking van de volgende biologische levensmiddelen	Specifieke voorwaarden en beperkingen	GGO-vrij verklaring nodig?
Water	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Drinkwater in de zin van Richtlijn 98/83/EG van de Raad	Nee
Calciumchloride	Producten van plantaardige oorsprong Worst op basis van vlees	Coagulatiemiddel	Nee
Calciumcarbonaat	Producten van plantaardige oorsprong		Nee
Calciumhydroxide	Producten van plantaardige oorsprong		Nee
Calciumsulfaat	Producten van plantaardige oorsprong	Coagulatiemiddel	Nee
Magnesiumchloride (of nigari)	Producten van plantaardige oorsprong	Coagulatiemiddel	Nee
Kaliumcarbonaat	Druiven	Droogmiddel	Nee
Natriumcarbonaat	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong		Nee
Melkzuur	Kaas	Voor de regeling van de pH van het pekelbad bij de kaasbereiding	Ja
L(+)-melkzuur, via gisting verkregen	Eiwithoudende extracten van planten		Ja
Citroenzuur	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong		Ja
Natriumhydroxide	Suiker(s) Olie van plantaardige oorsprong, met uitzondering van olijfolie Eiwithoudende extracten van planten		Nee
Zwavelzuur	Gelatine Suiker(s)		Nee
Hopextract	Producten van plantaardige oorsprong	Alleen voor antimicrobiële doeleinden Van biologische productie, indien beschikbaar	Ja
Pijnharsextract	Producten van plantaardige oorsprong	Alleen voor antimicrobiële doeleinden Van biologische productie, indien beschikbaar	Ja
Zoutzuur	Gelatine Gouda, edammer, maasdammer, Boerenkaas, Friese en Leidse Nagelkaas	Gelatineproductie overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad (2) Voor de regeling van de pH van het pekelbad bij de bereiding van kaas	Nee
Ammoniumhydroxide	Gelatine	Gelatineproductie overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004	Nee
Waterstofperoxide	Gelatine	Gelatineproductie overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004	Nee
Koolstofdioxide	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong		Nee
Stikstof	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong		Nee

Ethanol	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Oplosmiddel	Ja
Looizuur	Producten van plantaardige oorsprong	Hulpstof bij filtreren	Nee
Ovoalbumine	Producten van plantaardige oorsprong		Nee
Caseïne	Producten van plantaardige oorsprong		Ja
Gelatine	Producten van plantaardige oorsprong		Nee
Vislijm	Producten van plantaardige oorsprong		Nee
Plantaardige oliën	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Plaatsmeermiddel, losmiddel of antischuimmiddel; alleen wanneer afkomstig van de biologische productie	Nee
Siliciumdioxide (gel of colloïdale oplossing)	Producten van plantaardige oorsprong		Nee
Actieve kool (CAS-7440-44-0)	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong		Nee
Talk	Producten van plantaardige oorsprong	In overeenstemming met de bijzondere zuiverheidseisen voor het levensmiddelenadditief E 553b	Nee
Bentoniet	Producten van plantaardige oorsprong Honingwijn	Klaringsmiddel voor honingwijn	Nee
Cellulose	Producten van plantaardige oorsprong Gelatine		Ja
Diatomeeënaarde	Producten van plantaardige oorsprong Gelatine		Nee
Perliet	Producten van plantaardige oorsprong Gelatine		Nee
Hazelnootdoppen	Producten van plantaardige oorsprong		Nee
Rijstmeel	Producten van plantaardige oorsprong		Nee, tenzij met drager
Bijenwas	Producten van plantaardige oorsprong	Losmiddel Uitsluitend van biologische productie	Nee
Carnaubawas	Producten van plantaardige oorsprong	Losmiddel Uitsluitend van biologische productie	Nee
Azijnzuur/azijn	Producten van plantaardige oorsprong Vis	Uitsluitend van biologische productie Van natuurlijke gisting	Nee
Thiaminehydrochloride	Vruchtenwijn, cider, perenwijn en honingwijn		Ja
Diammoniumfosfaat	Vruchtenwijn, cider, perenwijn en honingwijn		Ja
Houtvezel	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	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 enkel gebruikt worden indien op het etiket en de technische specificatie een duidelijke vermelding is dat het een "natuurlijk" aroma of een "natuurlijk" aromatiserend preparaat betreft met verwijzing naar het uitgangsmateriaal volgens EG 1334/2008 artikel 16 lid 2, 3 en 4.

Aroma's die onder EG 1334/2008 artikel 16 lid 5 en/of 6 vallen zijn sinds 1 januari 2022 niet meer toegelaten in de biologische productie. U dient eveneens te kunnen aantonen dat het aroma geen GGO is en niet met of door GGO's geproduceerd werd.

In tegenstelling tot additieven geldt voor aroma's dat deze per definitie agrarisch zijn. **Ze tellen dus mee als agrarisch ingrediënt bij de totale berekening.** De mogelijkheid bestaat immers om biologische aroma's in uw receptuur te gebruiken.

Een model voor de verklaring van uw leverancier betreffende de conformiteit van aroma's volgens de biologische productierichtlijnen kan u steeds bekomen via uw controleur.

#### 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, bakkergist en zuurselculturen voor gebruik in de zuivelbereiding. Natuurlijk moeten deze wel GGO-vrij zijn en niet met of door GGO's geproduceerd zijn.

Enkel voedingsenzymen die zijn opgenomen in Bijlage V, Deel A van Verordening (EU) 2021/1165 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 V, Deel A. Alle andere enzymen zijn geen additieven en mogen wel gebruikt worden.

Let op, gist en gistproducten worden meegerekend als ingrediënten 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 zijn specifieke productierichtlijnen vastgelegd in Bijlage II, Deel VII van Verordening (EU) 2018/848. Andere stoffen mogen alleen gebruikt worden als ze opgesomd zijn in de positieve lijst van Bijlage V, Deel C van Verordening (EU) 2021/1165.

#### 4.9 - Mineralen, vitamines, aminozuren, en micronutriënten

Mineralen (inclusief sporelementen), vitamines, 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 kunnen wel van agrarische oorsprong zijn. Indien dit zo is en ze moeten worden meegerekend, worden ze in de positieve lijst aangeduid met een asterisk. Aroma's en gist/gistproducten worden ook meegerekend als agrarische ingrediënten.

$$\% \text{ bio ingrediënten (gewichts\%)} = \frac{(\text{bio agrarische ingrediënten} + \text{bio additieven} + \text{bio gist} + \text{bio aroma})}{(\text{alle agrarische ingrediënten} + \text{additieven met asterisk} + \text{gist} + \text{aroma's})}$$

#### 4.12 - Producten van jacht of visserij

Indien u producten met hoofdingrediënt van jacht of visserij wil bereiden, 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 op het etiket of een begeleidend document.

Toch kan het zijn dat u over informatie beschikt die bewijst dat er toch GGO's gebruikt zijn en dat 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 in principe 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. Dit is immers geen behandeling, maar een veiligheidsmaatregel.

### 5.3 - Technisch vervaardigd nanomateriaal

Het gebruik van nanomateriaal in biologische levensmiddelen of het gebruik van ingrediënten die nanomateriaal bevatten of daaruit bestaan zijn verboden.

### 5.4 - Andere technieken

Bij de biologische bereiding van voedingsmiddelen mogen geen technieken gebruikt worden die eigenschappen herstellen die bij de bereiding of opslag verloren gaan of die de gevolgen van nalatigheid bij de bereiding, ongedaan maken of die misleidend kunnen zijn met betrekking tot de ware aard van de producten. Technieken met ionenwisselaar- en adsorptieharsen kunnen voor de productie van volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding en bewerkte levensmiddelen op basis van granen en babyvoeding (art 1, lid 1, onder a) en b), (EU) 609/2013) nodig zijn om te voldoen aan de samenstellingseisen van die voor de betrokken producten zijn vastgesteld (art 11, lid 1, (EU) 609/2013), of aan de samenstellingseisen van producten die onder Richtlijn 2006/125/EG vallen. Het gebruik van ionenwisselende harsen is ook toegelaten bij de bereiding van wijn. Heeft u twijfels of een techniek wel toegelaten is, contacteer dan uw controleur.

### 5.5 - 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 of verwisseld 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 middel van 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 de biologische bereiding. Indien dit niet mogelijk is, dan moet de lijn gereinigd worden alvorens u begint met de biologische bereiding. 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 bereiding 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 biologische en niet-biologische 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 marktdeelnemer 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 waaronder de marktdeelnemer valt;
- 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 voedingssector.

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 deze informatie 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, SSCCode, ...).

## 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.

In bepaalde situaties kan het een voordeel zijn dat een onderaannemer handelingen kan uitvoeren, zonder zelf een biologisch certificaat te bezitten. Een onderaannemer die loonwerk uitvoert, dient geen houder van een biologisch certificaat te zijn, op voorwaarde dat de opdrachtgever heeft verklaard dat de verantwoordelijkheid voor de biologische productie door hem opgenomen wordt. In dat geval breidt de controle bij de opdrachtgever zich uit naar de onderaannemer. De onderaannemer

dient dan wel elke controle te aanvaarden. Die controle is mogelijk door elk controleorgaan voor elke opdrachtgever die onder biologische controle staat.

De opdrachtgever dient dan zijn eigen procedures te implementeren bij de onderaannemer en behoudt verantwoordelijkheid voor de opvolging van de vastgelegde procedures.

## 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.

Gelijkwaardigheid kan vastgelegd worden in de vorm van een handelsovereenkomst.

Anderzijds is het mogelijk dat de regels uit de EU met betrekking tot biologische productie en bereiding nageleefd worden. Op dat moment zullen de Europese regels toegepast worden in het derde land.

In de praktijk bestaan er momenteel vier verschillende systemen om biologische producten in te voeren uit een derde land, namelijk:

- 1.° Import op basis van "naleving"
- 2.° Import via een "gelijkwaardig derde land"
- 3.° Import via een "gelijkwaardige controleautoriteit" of "gelijkwaardig controleorganisme"
- 4.° Gelijkwaardigheid op basis van een "handelsovereenkomst"

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 gelijkwaardigheid of naleving.

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 op basis van "naleving"

De Europese Commissie heeft in Artikel 46 van Verordening (EU) 2018/848 een lijst opgesteld met voorwaarden om een controleorgaan te laten erkennen op basis van naleving van de vastgelegde regels in deze verordening. Van zodra een controleorgaan de nodige stappen doorlopen heeft, wordt zij geaccrediteerd volgens het principe van naleving in het derde land voor de geldende EU biologische wetgeving. De biologische productiesystemen in dat derde land onder controle van het betrokken controleorgaan, leven dan de EU-wetgeving na inzake productieregels.

#### 11.1.2 - Import op basis van "gelijkwaardig derde land"

Een erkend derde land is een derde land dat voor gelijkwaardigheidsdoeleinden is erkend in het kader van artikel 33, lid 2, van Verordening (EG) nr. 834/2007, met inbegrip van de derde landen die zijn erkend in het kader van de overgangsmaatregelen. De lijst van derde landen, inclusief de betrokken controleorganen, die op grond van artikel 33, lid 2, van Verordening (EG) nr. 834/2007 voor gelijkwaardigheidsdoeleinden zijn erkend, is opgenomen in bijlage I bij Verordening (EU) 2021/2325. De landen waarvoor erkenning verleend is zijn de volgende:

Argentinië, Australië, Canada, Chili, Costa Rica, India, Israël, Japan, Tunesië, Republiek Korea, Nieuw-Zeeland, Zwitserland, Verenigd Koninkrijk, Verenigde Staten van Amerika

### 11.1.3 - Import op basis van “gelijkwaardige controleautoriteit” of “gelijkwaardig controleorganisme”

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 II van Verordening (EU) 2021/2325. Deze lijst met erkende controleorganen wordt regelmatig bijgewerkt. Twijfelt u of een controleorgaan wel erkend is, contacteer dan uw controleur.

**Let wel voor punten 11.1.1 en 11.1.2**, niet alle producten mogen zomaar ingevoerd worden, er wordt een onderscheid gemaakt voor categorieën van Onverwerkte plantaardige producten (A), Levende dieren en onverwerkte dierlijke producten (B), Onverwerkte aquacultuurproducten en algen (C), Verwerkte landbouwproducten voor gebruik als levensmiddel (D), Verwerkte landbouwproducten voor gebruik als diervoeder (E) en Vegetatief teeltmateriaal en zaaizaad (F). De concrete voorwaarden van de erkenning per land kan u vinden in de bijlagen van Verordening (EU) 2021/2325. Twijfelt u of een land wel erkend is of onder welke voorwaarden, contacteer dan uw controleur.

### 11.1.4 - Import volgens Gelijkwaardigheid op basis van een “handelsovereenkomst”

Een erkend derde land kan door de Unie erkend zijn in het kader van een handelsovereenkomst en is erkend als een land met een productiesysteem dat aan dezelfde doelstellingen en beginselen voldoet omdat in het kader van dat systeem voorschriften worden toegepast die hetzelfde conformiteitsniveau garanderen als die van de Unie.

### 11.1.5 - 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 (EU) 2021/2325).

## 11.2 - Administratie bij import uit derde landen

### 11.2.1 - Controlecertificaat (Certificate of Inspection - COI)

Elke partij producten die wordt geïmporteerd, moet vergezeld zijn van een “controlecertificaat” of “COI” voor import. Dit certificaat wordt uitgereikt door het controleorgaan van de exporteur en moet afgetekend zijn in TRACES vak 18 vóór dat de goederen het derde land verlaten. Het model van dit controlecertificaat kan u terugvinden in Verordening (EU) 2021/2306 Bijlage. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=CELEX%3A32021R2306&qid=1656357300580>)

Controlecertificaten voor import van biologische producten dienen via elektronische weg te worden aangemaakt via TRACES. Om een controlecertificaat te kunnen aanmaken moeten importeurs (Importer), 1<sup>ste</sup> geadresseerden (Operator), indien nodig ook douaneagenten (Verantwoordelijke voor de zending) en exporteurs (Exporter) een profiel aanmaken in TRACES. Hiervoor is er een handleiding beschikbaar. (<https://webgate.ec.europa.eu/IMSOC/tracesnt-help/Content/Home.htm>)

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 in vak 18.

Vak 19 (Verantwoordelijke voor de zending) moet steeds ingevuld worden. Dit is verplichte informatie als u zelf de aangifte bij de douane niet doet, maar dit laat doen door een douaneagent/douanedeclarant. De aangever heeft een eigen profiel nodig in TRACES.

Vak 20 dient ingevuld te worden met het exacte tijdstip van aankomst in de Unie.

Het volledige proces verloopt via TRACES, een papieren versie is niet meer nodig tenzij in uitzonderlijke gevallen.

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

### 11.2.2 - Viseren door de Bevoegde Overheid

Het elektronisch viseren van het controlecertificaat in TRACES gebeurt in België door de Bevoegde Overheden. Welke Bevoegde Overheid tekent, hangt af waar de goederen in de Unie in ontvangst worden genomen, in afwachting van vrijgave voor het vrije verkeer (Border Control Post/Point of entry - vak 10). U dient hen van elke import op de hoogte te stellen.

De Bevoegde Overheden voeren op z'n minst een documentaire controle uit en accepteren alleen certificaten als de vermelde gegevens dan ook volledig met elkaar overeenstemmen.

Na documentaire controle viseert de Bevoegde Overheid (elektronisch) vak 30 van het controlecertificaat. Hierdoor wordt het certificaat rechtsgeldig. De eerste geadresseerde vult na het verrichten van de ingangscntrole (elektronisch) vak 31 van dit certificaat in. De importeur heeft steeds toegang tot het originele certificaat in TRACES, de eerste geadresseerde bewaart bij voorkeur een kopie in zijn administratie.

Een controlecertificaat (COI) dient steeds opgemaakt te zijn in TRACES. Producten waarvoor geen COI in TRACES bestaat, of waar vak 18 niet afgetekend is, verliezen hun biologische status. De producten kunnen dan niet als biologisch verder op de markt gebracht worden en de verwijzingen naar biologisch op de verpakking van de producten moet men 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 geïsoleerd worden door de Bevoegde Overheid. 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 - Ingangscntrole 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 31 op het controlecertificaat voor invoer door u worden afgetekend in TRACES.

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

## 12 - Export van biologische levensmiddelen

Een exporteur is een Europese marktdeelnemer die goederen uit het douanegebied van de Europese Unie uitvoert naar derde landen. Een exportactiviteit dient genotificeerd te worden via een kennisgeving van activiteit. Concreet betekent dit dat, indien u biologische producten wil exporteren, u hiervoor een kennisgeving dient te doen via de bevoegde overheid.

Biologische producten die verzonden worden naar een derde land, moeten voldoen aan de importvoorschriften van dat land en vaak is hiervoor een exportcertificaat nodig. Als controleorgaan kunnen wij een dergelijk exportcertificaat voor u opmaken, evenals uw zending registreren in een portaal van het land van import indien dit van toepassing is.

Indien u biologische goederen exporteert zonder exportcertificaat, bestaat de kans dat de goederen bij aankomst in het derde land geblokkeerd worden en dat deze hun biologische status verliezen. In de praktijk kan dit betekenen dat de goederen vernietigd worden.

Indien een exportcertificaat niet nodig is, dient u zich nog steeds te registreren als exporteur bij de bevoegde overheid via een kennisgeving van activiteit. Export is namelijk een activiteit die onder controle dient te staan.

De aanvraag voor een exportcertificaat gebeurt per zending. Marktdeelnemers die een exportcertificaat willen aanvragen, kunnen dit doen via het klantenportaal op onze website.

Voor meer inlichtingen over export kan u contact opnemen via [bio\\_export@tuv-nord.com](mailto:bio_export@tuv-nord.com).

## 13 - Etiketring van biologische levensmiddelen

Indien u biologische levensmiddelen verhandelt, moeten deze op een correcte manier geëtiketteerd worden. Voor producten die voorverpakt worden verkocht, gelden er specifieke regels. Ook gelden er bijzondere regels voor producten "bereid met biologische ingrediënten" (minder dan 95% biologische ingrediënten, zie hoofdstuk 12.2), "hoofdingrediënt van jacht of visserij" (hoofdstuk 12.3), of "producten met ingrediënten afkomstig uit omschakeling" (hoofdstuk 12.4). Etiketteringsregels zijn ook van toepassing op websites. Verwijzingen naar "bio" of het EU-logo moeten hier ook voldoen aan de voorschriften.

### 13.1 - Bereide biologische levensmiddelen

Producten waarvan minstens 95% van de agrarische ingrediënten biologisch zijn, 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 die bestemd is 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, indien gebruikt, een correcte verwijzing naar bio;
- Codenummer (TUV 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 het Europees logo aangebracht 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 95% of meer van de ingrediënten in de EU geteeld zijn;
- 'EU/niet EU-landbouw': als minder dan 95% van de ingrediënten in de EU geteeld zijn;
- 'Niet EU-landbouw': als meer dan 95% van de ingrediënten buiten de EU geteeld zijn.

Indien alle ingrediënten uit eenzelfde land of regio afkomstig zijn, mag dit land of regio vermeld worden in de plaats of ter aanvulling van "EU" of "non-EU". "Landbouw" mag naargelang het geval worden vervangen door "Aquacultuur".

Indien het product niet voorverpakt is (bijvoorbeeld brood) of indien het gaat om producten die geïmporteerd worden van buiten de EU, dan 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.

### 13.2 - Levensmiddelen met minder dan 95% biologische agrarische 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 met uitzondering van de voorschriften inzake het beperkte gebruik van niet-biologische ingrediënten van agrarische oorsprong.

Deze producten mogen meer dan 5% niet-biologische agrarische ingrediënten bevatten. Dit sluit echter niet uit dat deze agrarische ingrediënten geen GGO's mogen zijn en dat deze er niet met of door geproduceerd mogen zijn. Alle gebruikte additieven en technische hulpstoffen moeten eveneens voorkomen in de bijlage V, Deel A1 en A2 van Verordening (EU) 2021/1165. Ook beperkingen m.b.t. aroma's, mineralen en vitaminen zijn dezelfde als bij gewone biologische recepturen. Een zelfde ingrediënt mag niet in gangbare en biologische variant in dezelfde receptuur voorkomen.

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 in de verkoopbenaming;
- 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.

### 13.3 - Levensmiddelen met als hoofdingrediënt een product van jacht of visserij

U mag naar 'bio' verwijzen in hetzelfde gezichtsveld van de verkoopbenaming op voorwaarde dat dit duidelijk verwijst naar de biologische ingrediënten (bv. "Sardiniën in biologische olijfolie"). Uiteraard moet er ook voldaan 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 voor de biologische ingrediënten 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.

## 13.4 - 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 **plantaardig** zijn en 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 de term “omschakeling” of een overeenkomstige term vermelden, samen met de verwijzing naar “bio”. Dit mag niet opvallender zijn weergegeven dan de verkoopbenaming. Ook mogen de andere verwijzingen naar “bio” niet opvallender zijn weergegeven dan “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, MET verwijzing naar “omschakeling” in combinatie met “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.

## 14 - 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 bereid is. Indien u voldoet aan de Europese voorschriften voor biologische productie, kan u naast uw wettelijk certificaat ook nationale en private keurmerken bekomen.

### 14.1 - Europees logo

#### 14.1.1 - 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](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 technisch niet mogelijk 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 minimumhoogte 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.



## 14.1.2 - Gebruik logo

### 14.1.2.1 - Verplicht gebruik

Het logo moet verplicht gebruikt worden op alle voorverpakte producten, bereid in de EU, die voldoen aan de biologische wetgeving en minstens 95% biologische agrarische ingrediënten bevatten en dus "bio" mogen gebruiken in de verkoopbenaming.

Het logo is enkel verplicht op voorverpakte producten bereid in 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 beschadiging 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-verpakte 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).

### 14.1.2.2 - Verbod op gebruik

Het logo mag u niet gebruiken op omschakelingsproducten of bereide 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.

### 14.1.2.3 - 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 logo duidelijk in verband staat met producten die meer dan 95% biologische agrarische ingrediënten 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 vereist als het Europese logo gebruikt wordt in advertenties.

Het logo voor de biologische productie van de Europese Unie mag ook worden gebruikt voor voorlichtings- en opleidingsdoeleinden in verband met het bestaan en het aanprijzen van het logo zelf, mits dergelijk gebruik ervan de consument niet kan misleiden wat betreft de biologische productie van specifieke producten, en mits het logo wordt afgebeeld overeenkomstig de voorschriften.

Het logo mag niet algemeen gebruikt worden op websites en commerciële documenten (briefhoofden, prijslijsten,...) waarbij het gebruik ervan de consument kan misleiden.

## 14.2 - Andere logo's

Ook andere logo's kunnen op de verpakking aangebracht worden, het gebruik van logo's is echter meestal verbonden aan een privaats 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.

## 15 - Controle, certificering en onregelmatigheden

### 15.1 - Controle en certificering

Indien u wilt starten met bio moet u uw bedrijf onder controle laten stellen. U bezorgt ons daartoe een aanmeldingsformulier en een overeenkomst waarin u verklaart dat u gaat werken volgens de Europese wetgeving inzake biologische productie en bereiding. Een infopakket, waarin u alle nodige informatie vindt, kan u opvragen via onze website. Met het ondertekenen van deze documenten, verbindt u zichzelf ertoe om vanaf dan alle wettelijke bepalingen inzake bio toe te passen. (<https://www.integra-certification.be/nl-be/certificatie-bio>)

Telkens indien er zich wijzigingen voordoen in de gegevens van uw bedrijf, 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 het aanmeldingsformulier en de ondertekende overeenkomst kan u zich verder aanmelden bij de bevoegde overheid. Na validatie door de overheid zal een controleur een afspraak maken voor een eerste controle. Tijdens deze controle gaat de controleur verifiëren of u zich wel degelijk aan de verschillende productieregels houdt.

Eenmaal u gestart bent met biologische bereiding zal TÜV NORD Integra jaarlijks tenminste één keer een fysieke controle uitvoeren op het bedrijf. Daarbij is er een controle van het bereidingsproces, de gebouwen, de administratie en de bewijsstukken die u bijhoudt. Deze jaarlijks verplichte controle kan aangevuld worden met één of meerdere steekproefcontroles, waarbij één of meerdere aspecten worden gecontroleerd. Deze steekproefcontroles gebeuren onaangekondigd. Indien andere inbreuken buiten deze fysieke controles vastgesteld worden, kan er op een administratieve manier een controle uitgevoerd worden, de controleur neemt dan verder met u contact op over de vaststellingen.

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 volgens de biologische wetgeving. TÜV NORD Integra is verplicht om een monster te nemen indien er een vermoeden is dat verboden producten zouden gebruikt zijn. Controleorganen mogen ook alle gegevens met betrekking tot uw kwaliteitssysteem opvragen. De controleur dient zich niet enkel te beperken tot de biologische activiteiten en kan, indien hij dit nodig acht, ook de niet-biologische eenheden in zijn controle betrekken.

Na deze controle 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 correctieve en preventieve maatregelen nemen. Onregelmatigheden worden bevestigd via een brief van de certificatedienst. In deze brief wordt de aard van de inbreuk/onregelmatigheid beschreven met de daarbij gevraagde correctieve maatregel en bijhorende sanctie (zie 14.2). Als bewijs dat u wel degelijk de biologische voorschriften naleeft en hierop gecontroleerd wordt, ontvangt u een biologisch certificaat. Dit certificaat is het bewijs voor de afnemers van uw producten dat deze wel degelijk biologisch zijn.

#### 15.1.1 - Administratie tijdens de eerste controle

U moet een voorraadboekhouding en een financiële boekhouding bijhouden die op vraag 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 **ingangscntrole** onderworpen (zie hoofdstuk 3). Het resultaat van dezeingangscntrole moet telkens geregistreerd worden.

Tijdens de controle zal aansluitend een traceerbaarheidsoefening gevraagd worden. Deze heeft tot doel om biologische producten door het gehele proces te volgen, met behoud van de biologische identificatie van die producten.

#### 15.1.2 - 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 bereidingsfasen. 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 hebben betrekking op de biologische activiteit
- Flow of schema 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 (de) proces(sen), hierin vermeldt u ook alle toevoegingen en eventuele nevenproducten die geproduceerd worden
- Risicoanalyse: volgende contaminatie beheerstool kan hierbij helpen; (<https://www.bioforum.be/voedingsbedrijven> - "Contaminatie vermijden")
- Procedure ingangscntrole, inclusief hoe wordt omgegaan met afwijkende producten
- Procedure scheiding tussen gangbare en biologische productie per processtap
- Klachtenregistratie

### 15.1.3 - 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. Indien u de verantwoordelijkheid van de uitbestede activiteit op u neemt, kan u van uw controleur een document ter verklaring hiervan bekomen.

### 15.1.4 - 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.

## 15.2 - Onregelmatigheden

### 15.2.1 - Sancties bij inbreuken en onregelmatigheden

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

- Gewone opmerking (GO): voor kleine onregelmatigheden of duidelijk onvrijwillige gebreken;
- 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 verscherpte controle en/of een waarschuwing;
- Waarschuwing (W): die tevens vermeldt welke sanctie er zal worden toegepast als u geen rekening houdt met de waarschuwing. Indien u een waarschuwing hebt gekregen, komt er automatisch een verscherpte controle;
- Verscherpte controle (VC): volgt automatisch na een waarschuwing. Voor een verscherpte controle worden bijkomende controlekosten aangerekend volgens de tarievenlijst;
- 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.

### 15.2.2 - 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 aantreft van een verboden product.

In dat geval moet u er alles aan doen om die producten af te zonderen en mag u ze niet verder met een verwijzing naar bio bereiden of op de markt brengen. U waarschuwt in dat geval ook TÜV NORD Integra ([bio\\_notifications@tuv-nord.com](mailto:bio_notifications@tuv-nord.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 residu's van verboden stoffen werden aangetroffen, dan kan dit wijzen op gebruik van niet-toegelaten stoffen. In dat geval zal eveneens een verbod opgelegd worden om die producten gedurende een vooraf vastgelegde periode met een verwijzing naar bio verder te bereiden of op de markt te brengen. Er zal dan 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.

## 16 – Contactgegevens

Contact opnemen met TÜV NORD Integra, kan u voor al uw vragen over bio het snelst via:

- Uw controleur : gegevens worden meegedeeld tijdens controle
- Bio algemeen : [bio\\_certification@tuv-nord.com](mailto:bio_certification@tuv-nord.com)
- Telefoon : +32(0)3 287 37 60
- Melding residu/twijfel/onregelmatigheden : [bio\\_notifications@tuv-nord.com](mailto:bio_notifications@tuv-nord.com)