

# Bio & de wet

## Verwerking van levensmiddelen

---



## Colofon

**Eindredactie:** Tom Wouters

**Auteurs:** Esmeralda Borgo, Elke Denys, Bram Fronik, Annick Cnudde

**Vormgeving:** Tom Wouters

**V.U.** Kurt Sannen, Asdonkstraat 49, 3294 Molenstede

*Deze brochure is een uitgave van BioForum Vlaanderen vzw. Ze kwam tot stand met de steun van het Departement Landbouw en Visserij van het Vlaams Ministerie van Landbouw en Visserij.*

*Niets uit deze uitgave mag zonder voorafgaande, schriftelijke toestemming van BioForum vzw geheel of gedeeltelijk en op enigerlei wijze, in schriftelijke vorm, digitaal of in welke andere vorm dan ook worden verveelvoudigd, verspreid, overgenomen of opgeslagen op datadragers.*



## Woord vooraf

Je mag de term 'Biologisch' niet zomaar gebruiken. Deze term is voor heel wat productgroepen juridisch beschermd en gecontroleerd. Hetzelfde geldt voor 'ecologisch', 'bio' of 'eco', e.a.

Dat betekent ook dat deze biologische producten wettelijk aan een aantal regels moeten voldoen, net als de bedrijven die ze op de markt brengen. Deze regelgeving bestaat uit zowel Europese als Vlaamse wetteksten. Om deze regels goed te begrijpen, moet je de verschillende juridische documenten samen doornemen.

Deze publicatie is een samenvatting van een aantal belangrijke elementen uit deze juridische documenten die voor jou van belang kunnen zijn. Zo heb je het als Vlaamse biologische marktdeelnemer makkelijker om een overzicht te krijgen over het hele wettelijke kader.

Uiteraard betekent dit niet dat je deze publicatie kan gebruiken ter vervanging van de wetteksten.

**Raadpleeg bij de minste twijfel de officiële wetgeving.** Je vindt de oorspronkelijke wetteksten terug op <http://lv.vlaanderen.be/nl/bio/wetgeving-biologische-landbouw>. Doorklikken brengt je naar het juiste document.

BioForum Vlaanderen biedt deze publicatie enkel in elektronische vorm aan. 'Bio en de wet' is immers een dynamische publicatie, die bij wetgevingswijzigingen telkens wordt aangepast.

Daarnaast is ook de biologische wetgeving zelf continu in ontwikkeling. Door deze publicatie elektronisch ter beschikking te stellen, kan BioForum gemakkelijker inspelen op deze ontwikkelingen en snel de nodige aanpassingen doen.

In eerste instantie hebben we enkel de activiteiten opgenomen die vandaag relevant zijn in Vlaanderen. De biologische wetgeving bevat ook regels voor bijvoorbeeld biologische aquacultuur, de productie van biologisch zeewier, het houden van biologische bijen enzovoort. Deze marktactiviteiten bestaan vandaag nog niet in Vlaanderen. Zodra daar behoefte aan blijkt, zal BioForum deze publicatie verder aanvullen.

Je vindt 'Bio en de Wet' gratis terug op onze website, [www.bioforumvlaanderen.be](http://www.bioforumvlaanderen.be).

## Bio: herkenbaar en gecontroleerd

Biologische landbouw en verwerking biedt een allesomvattende, geïntegreerde kijk op de productie van landbouwproducten, levensmiddelen, diervoeder, vegetatief teeltmateriaal, zaaizaad en gist.

Het is een duurzaam systeem dat de beste praktijken op milieugebied combineert met een hoge biodiversiteit. Bio wil op een verantwoorde manier gebruik maken van energie en natuurlijke hulpbronnen zoals water, bodem en lucht.

Daarnaast hanteert de biologische productie hoge normen voor dierenwelzijn en houdt ze rekening met de specifieke noden van elke diersoort. Gezondheid van plant, dier en mens staan voorop.

Biologische productie speelt zoveel mogelijk in op de natuurlijke kringloop. Een biologische boer probeert zoveel mogelijk de kringloop te sluiten door organische meststof te gebruiken, bij voorkeur van het eigen bedrijf. Een gevolg van deze kringloopgedachte is dat biologische landbouw een grondgebonden productie is.

Gewassen moeten liefst gevoed worden via het ecosysteem van de bodem en niet door toevoeging van oplosbare meststoffen aan de bodem. Externe productiemiddelen worden geminimaliseerd. Het is in bio niet toegelaten om minerale, gemakkelijk oplosbare meststoffen of chemisch-synthetische gewasbeschermingsmiddelen toe te voegen. Chemisch-synthetische producten zijn overigens in het algemeen (ook qua diergeneeskunde, verwerking) zeer beperkt in bio.

Het gebruik van ggo's is verboden in de biolandbouw of bij de verwerking van biologische producten. De eventuele 'onvoorziene en technisch niet te voorkomen' aanwezigheid van ggo's in biologische producten moet beperkt blijven tot maximaal 0,9 procent.

## Bio: wettelijk beschermde term

Het gebruik van de termen 'bio', 'biologisch', 'eco', e.a. is wettelijk beschermd voor een aantal producten. Dit betekent dat je aan een aantal wettelijke voorwaarden moet voldoen vooraleer je producten met deze verwijzingen op de markt mag brengen of in je bedrijfsnaam mag gebruiken. Deze bedrijven staan onder biologische controle van een erkende controleorganisatie, die een certificaat aflevert. Dit certificaat is de garantie en dus ook de bescherming voor elk bedrijf, maar eveneens voor de consument. Bio wordt over de hele keten gecontroleerd.

De wettelijke bescherming van de term 'bio' geldt niet voor alle mogelijke producten. De Europese biowetgeving is van toepassingen op de volgende producten van de landbouw, met inbegrip van de aquacultuur:

- levende en onverwerkte landbouwproducten
- verwerkte landbouwproducten voor gebruik als levensmiddel
- veevoeder
- vegetatief teeltmateriaal en zaaizaad
- als levensmiddel of diervoeder gebruikte gist

Producten van jacht en visserij op in het wild levende dieren worden niet als biologische producten beschouwd.

Europees zijn er voor de dierlijke productie regels ontwikkeld voor runderen, paardachtigen, varkens, schapen, geiten, pluimvee en bijen. In Vlaanderen is dit verder aangevuld met enkele diersoorten, namelijk konijnen, struisvogels en slakken.

Ook de regels voor zeewier en aquacultuur zijn opgenomen in de Europese regelgeving. Deze specifieke regels zijn nog niet opgenomen in deze publicatie. Ook de productieregels voor bijen hebben we hier niet behandeld. Zodra er interesse blijkt op de Vlaamse markt zal BioForum deze publicatie verder aanvullen.

Intussen verwijzen we je door naar de wetgeving zelf, die je terugvindt via <http://lv.vlaanderen/be/nl/bio/wetgeving-biologische-landbouw>.

## Etikettering en herkenbaarheid

De biologische wetgeving zorgt er ook voor dat de consument beschermd wordt. Als die een product koopt waarop een verwijzing gemaakt wordt naar 'bio', 'biologisch' of 'eco' garandeert deze wetgeving dat dat ook echt zo is. Een verwijzing naar bio kan dan ook alleen als er een certificaat voor dat product is afgeleverd. Zo'n certificaat krijg je pas als een controleorganisatie nagekeken heeft of alle schakels van het productieproces de biologische teelt- en verwerkingswijze hebben gevolgd.

Om de herkenbaarheid te verhogen, heeft Europa een EU-logo, dat verplicht is op alle voorverpakte biologische producten die in de EU worden geproduceerd. Voor niet-voorverpakte producten en producten die in de EU worden ingevoerd, is het gebruik van dit logo vrijwillig.



|  |  |
|--|--|
| <b>Colofon</b> .....   | <b>2</b>                                   |
| <b>Woord vooraf</b> .....  | <b>3</b>                                   |
| <b>Bio: herkenbaar en gecontroleerd</b> .....  | <b>4</b>                                   |
| <b>Bio: wettelijk beschermde term</b> .....  | <b>4</b>                                   |
| <b>Etikettering en herkenbaarheid</b> .....  | <b>5</b>                                   |
| <b>1. Algemene principes en definities</b> .....   | <b>8</b>                                   |
| 1.1 - Definities.....  | 8  |
| 1.2 - Algemene principes .....   | 8  |
| <b>2. Starten met bio</b> .....  | <b>9</b>                                   |
| <b>3. Ingangscontrole</b> .....  | <b>10</b>                                  |
| 3.1 - Ingangscontrole van biologische grondstoffen .....   | 10   |
| 3.2 - Ingangscontrole van gangbare grondstoffen, additieven of hulpstoffen.....                    | 10   |
| 3.3 - Ingangscontrole bij import .....   | 11   |
| <b>4. Receptuur van het product</b> .....  | <b>12</b>                                  |
| 4.1 - Gebruik biologische ingrediënten .....   | 12   |
| 4.2 - Gebruik niet-biologische producten .....   | 12   |
| 4.2.1 <i>Onverwerkte plantaardige producten en via processen daarvan afgeleide producten</i> ..... | 12   |
| 4.2.2 <i>Plantaardige producten</i> .....  | 13   |
| 4.2.3 <i>Dierlijke producten</i> .....   | 13   |
| 4.3 - Water en zout.....   | 15   |
| 4.4 - Additieven .....   | 15   |
| 4.5 - Technische hulpstoffen .....   | 15   |
| 4.6 - Aroma's .....  | 15   |
| 4.7 - Kleurstoffen .....   | 16   |
| 4.8 - Enzymen .....  | 16   |
| 4.9 - Mineralen, vitaminen, aminozuren, en micronutriënten.....                                    | 16   |
| 4.10 - Biologische ingrediënten in omschakeling .....  | 17   |
| 4.11 - Berekening aandeel biologische ingrediënten .....   | 17   |
| 4.12 - Producten van jacht of visserij .....   | 17   |
| <b>5. Procestechnieken</b> .....   | <b>19</b>                                  |
| 5.1 - Genetische gemodificeerde organismen.....  | 19   |
| 5.2 - Ioniserende straling.....  | 19   |
| 5.3 - Andere technieken.....   | 19   |
| <b>6. Scheiding van gangbare en biologische producten</b> .....                                    | <b>20</b>                                  |
| 6.1 - Opslag .....   | 20   |
| 6.2 - Bereiding.....   | 20   |
| <b>7. Reiniging van de productieruimte</b> .....   | <b>21</b>                                  |
| <b>8. Ophaling, verpakking, vervoer en opslag van biologische levensmiddelen</b> .....             | <b>22</b>                                  |
| 8.1 - Ophaling .....   | 22   |
| 8.2 - Vervoer.....   | 22   |
| <b>9. Traceerbaarheid garanderen</b> .....   | <b>23</b>                                  |
| <b>10. Uitbestedingen aan derden</b> .....   | <b>Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.</b> |
| <b>11. Import van biologische levensmiddelen</b> .....   | <b>24</b>                                  |
| 11.1 - Wanneer is import van biologische producten toegestaan?.....                                | 24   |
| 11.1.1 <i>Import uit erkende landen</i> .....  | 24   |
| 11.1.2 <i>Import uit derde landen met een erkende controleorganisatie</i> .....                    | 24   |
| 11.2 - Administratie bij import uit derde landen.....  | 25   |
| 11.2.1 <i>Controlecertificaat (certificaat voor import)</i> .....                                  | 25   |
| 11.2.2 <i>Afschrijven door de douane</i> .....   | 25   |
| 11.2.3 <i>Import melden</i> .....  | 26   |

|  |  |
|--|--|
| 11.2.4 - <i>Splitsen in partijen</i> .....   | 26   |
| 11.3 - Ingangscontrole.....  | 26   |
| <b>12. Etikettering van biologische levensmiddelen .....</b>   | <b>27</b>                                  |
| 12.1 - Verwerkte biologische producten waarvan meer dan 95% van de ingrediënten biologisch is .....        | 27   |
| 12.2 - Verwerkte voedingsproducten met minder dan 95% biologische ingrediënten .....                       | 28   |
| 12.3 - Verwerkte levensmiddelen met als hoofdingrediënt een product van jacht of visserij (zie 4.12) ..... | 28   |
| 12.4 - Producten met ingrediënten afkomstig uit omschakeling .....   | 29   |
| <b>13. Gebruik logo's .....</b>  | <b>30</b>                                  |
| 13.1 - Europees logo .....   | 30   |
| 13.1.1 - <i>Vorm en kleur van het logo</i> .....   | 30   |
| 13.1.2 - <i>Gebruik nieuwe logo</i> .....  | 30   |
| 13.1.3 - <i>Gebruik oude logo of geen logo</i> .....   | 31   |
| 13.1.4 - <i>Aanduiding van de code van het controleorgaan</i> .....  | 31   |
| 13.1.5 - <i>Aanduiding herkomst</i> .....  | 32   |
| 13.1.6 - <i>Plaats van het logo</i> .....  | 32   |
| 13.2 - Andere logo's .....   | 32   |
| <b>14. Controle, certificering en onregelmatigheden.....</b>   | <b>33</b>                                  |
| 14.1 - Controle en certificering .....   | 33   |
| 14.1.1 - <i>Kennisgeving</i> .....   | 33   |
| 14.1.2 - <i>Administratie tijdens controlebezoek</i> .....   | 34   |
| 14.1.3 - <i>Specifieke controle voorschriften bij uitbestedingen</i> .....                                 | 34   |
| 14.1.4 - <i>Specifieke controlevoorschriften voor importeurs</i> .....                                     | 35   |
| 14.2 - Onregelmatigheden .....   | 35   |
| 14.2.1 - <i>Sancties bij inbreuken en onregelmatigheden</i> .....  | 35   |
| 14.2.2 - <i>Maatregelen bij vermoede inbreuken en vermoede onregelmatigheden</i> .....                     | 35   |
| 14.2.3 - <i>Beroepsmogelijkheden</i> .....   | 36   |
| <b>BIJLAGEN.....</b>   | <b>37</b>                                  |
| Model van de ggo-vrij verklaring .....   | 37   |
| Tabel 1: Additieven .....  | 38   |
| Tabel 2: Technische hulpstoffen.....   | 41   |
| Model voor het controlecertificaat.....  | <b>Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.</b> |

# 1. Algemene principes en definities

## 1.1 - Definities

De Europese wetgeving en deze publicatie maken onderscheid tussen de term 'productie' en de termen 'bereiding' en 'distributie'. Onder productie verstaan we de handelingen op het landbouwbedrijf om biologische producten te verkrijgen, terwijl de term 'bereiding' betrekking heeft op de verdere verwerking van primaire producten, maar ook op 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, als verpakkers, verdelers of importeurs.

De bio-wetgeving is evenwel niet van toepassing op grootkeukendiensten, d.w.z. de bereiding van biologische producten in restaurants, ziekenhuizen, kantines en andere soortgelijke levensmiddelenbedrijven op de plaats van verkoop of levering aan de eindgebruiker.

De categorie bereiders kan dan nog eens onderverdeeld worden in verschillende subcategorieën. Die worden hieronder weergegeven. Het is uiteraard perfect mogelijk dat je tot verschillende categorieën behoort. De wetgeving die in deze publicatie wordt toegelicht, is van toepassing op alle categorieën, tenzij het anders wordt aangegeven.

Deze indeling in categorieën bepaalt daarnaast ook welk tarief je betaalt voor de controle.

- **Bereider:** Een marktdeelnemer die aan bereiding doet. De categorie bereider wordt dan weer ingedeeld in verschillende subcategorieën, want de term bereiding mag niet te eng gezien worden. Ook verpakkers en eigenaars van een privaat label vallen hier onder.
- **Verwerker:** bereider die landbouwingredienten verwerkt en als afgewerkte of half-afgewerkte producten op de markt brengt.
- **Herverpakker:** bereider die producten aankoopt, de verpakking wijzigt en de herverpakte producten verkoopt. Ook het aanbrenge van een etiket valt onder deze handeling.
- **Verdeler:** groothandelaar die aan verdeling doet. De marktactiviteit van een verdeler wordt onderverdeeld in categorieën: verdeler van niet-voorverpakte producten en verdeler van voorverpakte producten.
- **Loonwerker:** een subcontractant die een bepaalde activiteit uitvoert in opdracht van een marktdeelnemer, zonder eigenaar te zijn van de producten waarop hij die activiteit uitvoert.

Zowel een verdeler als een bereider kunnen ook een importeur zijn. Dat betekent dat ze producten importeren van buiten de EU. Voor import van buiten de EU geldt een bijzondere regelgeving.

## 1.2 - Algemene principes

Biologische verwerking betekent dat je voedingsmiddelen verwerkt, waarvan de ingrediënten op biologische wijze geteeld worden. Er kunnen uitzonderingen gemaakt worden als ingrediënten niet in biologische vorm verkrijgbaar zijn. Additieven, micronutriënten en technische hulpstoffen worden zoveel mogelijk vermeden. Wanneer bepaalde additieven echt noodzakelijk zijn, wordt er een uitzondering gemaakt.

Stoffen en verwerkingsmethoden die misleidend kunnen zijn met betrekking tot de ware aard van het product, moeten vermeden worden. Biologische, mechanische en natuurkundige methoden krijgen de voorkeur.



## 2. Starten met bio

Als je als verwerkend voedingsbedrijf wil starten met bio, moet je je onder controle laten stellen. In tegenstelling tot landbouwbedrijven, waar doorgaans een omschakelperiode van 2 jaar geldt, kan het voor verwerkende bedrijven veel sneller omdat er geen wachttijd is. In Vlaanderen zijn er drie controleorganisaties actief in de biologische verwerking:

- BE-BIO-01 Certisys
- BE-BIO-02 Tüv Nord Integra
- BE-BIO-03 Quality Partner

Voor meer informatie over deze controleorganisaties en hun tarieven verwijzen we graag door naar de controleorganisaties zelf.

Toch is het belangrijk om zich goed voor te bereiden, nog voordat je contact opneemt met een van de controleorganisaties. Een handige tool om je voor te bereiden is de startersgids van BioForum Vlaanderen. Hierin vind je ook de concrete stappen die uiteindelijk moeten gevolgd worden om tot certificering over te gaan. Je vindt de startersgids op [www.bfvl.be/startersgids\\_verwerkers](http://www.bfvl.be/startersgids_verwerkers).

### 3. Ingangscontrole

Al vanaf de bestelling van grondstoffen moet je de wetgeving indachtig zijn. Je moet rekening 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 en opslagbedrijven.

Er wordt een onderscheid gemaakt tussen de ingangscontrole van biologische grondstoffen (hoofdstuk 3.1), de ingangscontrole van gangbare grondstoffen die zullen gebruikt worden in de biologische verwerking (hoofdstuk 3.2) en de ingangscontrole van geïmporteerde producten (hoofdstuk 3.3). Bij de ingangscontrole worden verschillende zaken gecontroleerd. Als blijkt dat een van deze dingen niet in orde is, moet je je controleorgaan op de hoogte brengen. De contaminatiebeheerstool lijst verschillende risico's op die bij ingangscontrole wel eens voorkomen. Je vindt deze tool op [www.bfvl.be/contaminatie](http://www.bfvl.be/contaminatie).

#### 3.1 - Ingangscontrole van biologische grondstoffen

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

De aanduidingen kunnen op een etiket staan, op de recipiënt/container 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
- naam of nummer controleorganisatie
- traceerbare code of datum laatste handeling

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

Deze ingangscontrole moet geregistreerd worden. Je kan hiervoor aparte formulieren voor ingangscontrole aanmaken, maar je kan ook een procedure voorzien waarbij de pakbon systematisch afgetekend wordt als bovenstaande zaken gecontroleerd werden.

Voor biologische ingrediënten volstaat het niet alleen de bio-aanduidingen te checken. Je moet ook controleren of het product en je leverancier wel gecertificeerd is. Van alle aangekochte producten moet je dus een kopie van het geldige certificaat kunnen voorleggen. Een correcte en tijdige controle van het certificaat kan veel narigheid voorkomen. Kijk daarom zeker na of het certificaat nog geldig is en of alle producten die je aankoopt er op vermeld staan. Een handige tool voor controle van de certificaten kan je terugvinden op: <http://lv.vlaanderen.be/nl/bio/bedrijven-onder-controle>.

Gecertificeerde biologische grondstoffen zijn zonder gentechnologie tot stand gekomen. Voor biologische producten en voor biologische producten in omschakeling is het dan, in tegenstelling tot gangbare grondstoffen, ook niet nodig om van je leverancier een gentechnologie-vrij-verklaring te vragen.

#### 3.2 - Ingangscontrole van gangbare grondstoffen, additieven of hulpstoffen

Bij de ontvangst van gangbare agrarische grondstoffen, additieven en technische hulpstoffen, die je gaat gebruiken in biologische producten, moet je controleren of die niet zijn behandeld met ioniserende straling en of ze niet met of door ggo's geproduceerd werden.

Bij voedingsmiddelen mag je ervan uitgaan dat als het gebruik van ggo's niet vermeld staat op het etiket, er geen ggo's gebruikt werden. Gaat het over niet-levensmiddelen, zoals enzymen, additieven of hulpstoffen, dan moet de leverancier een ggo-vrije verklaring bij zijn producten voegen.

Een voorbeeld van zo'n verklaring vind je in de bijlagen achteraan. Meer info over ggo's in biologische bereiding kun je lezen in hoofdstuk 5.1.

### **3.3 – Ingangscntrole bij import**

Wanneer je biologische producten importeert van buiten de EU, dan moet dit product ook aan verschillende voorschriften voldoen. Meer informatie over import kun je 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 om 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), enzymen (4.7), kleurstoffen (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 (4.10). Ook ingrediënten afkomstig van landbouw in omschakeling, kunnen gebruikt worden (4.9). Zaken die wel eens fout kunnen gaan (risico's) ivm de bio-receptuur zijn opgenomen in de contaminatiebeheerstool. Je vindt die op [www.bfvl.be/contaminatie](http://www.bfvl.be/contaminatie).

### 4.1 - Gebruik biologische ingrediënten

Biologische producten worden hoofdzakelijk bereid met biologische ingrediënten. Een product kan pas biologisch genoemd worden als meer dan 95% van de agrarische ingrediënten biologisch is. Worden er minder dan 95% biologische producten gebruikt, dan kan je echter ook je product laten certificeren. Je kan dan niet op het etiket zetten dat het om een biologisch product gaat, maar je kan wel in de ingrediëntenlijst naar de biologische afkomst van bepaalde ingrediënten verwijzen. Je moet dan wel voldoen aan alle andere bepalingen, wat betreft gebruik van additieven, technische hulpstoffen, enzymen, aroma's en mineralen. Dit wordt verder toegelicht in hoofdstuk 12 over etikettering.

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

### 4.2 - Gebruik niet-biologische producten

Er kan tot 5% gebruik gemaakt worden van niet-biologische ingrediënten van agrarische oorsprong. Deze niet-biologische ingrediënten kunnen wel enkel gebruikt worden als zij vermeld worden in een positieve lijst als bijlage bij de Europese wetgeving. Deze lijst vind je hier.

#### 4.2.1 Onverwerkte plantaardige producten en via processen daarvan afgeleide producten

##### 4.2.1.1. 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*)

##### 4.2.1.2. Eetbare specerijen en kruiden

- Peruaanse peper (*Schinus molle* L.)
- Mierikswortelzaad (*Armoracia rusticana*)
- Kleine galanga (*Alpinia officinarum*)

- Saffloerbloemen (*Carthamus tinctorius*)
- Waterkerskruid (*Nasturtium officinale*)

#### 4.2.1.3. Varia

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

### 4.2.2. Plantaardige producten

#### 4.2.2.1. 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*)

#### 4.2.2.2. Suikers, zetmeel en andere producten op basis van granen en knollen

- Fructose
- Rijstpapier
- Ouwel
- Zetmeel van rijst en kleefmaïs, niet chemisch gemodificeerd

#### 4.2.2.3. 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

### 4.2.3. Dierlijke producten

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

- Gelatine
- Weipoeder "herasuola"
- Darmen

Niet-biologische ingrediënten van agrarische oorsprong, die niet in deze lijst voorkomen, kunnen uitzonderlijk toch worden gebruikt, als er hiervoor een vergunning verkregen werd van de Afdeling DLO. Om deze vergunning te verkrijgen, moet je als marktdeelnemer eerst kunnen aantonen dat het ingrediënt in biologische versie niet in voldoende mate in Europa verkrijgbaar is, of dat het niet uit derde landen van buiten de EU kan worden geïmporteerd.

Deze vergunning is tijdelijk: ze geldt twaalf maanden en kan maximaal drie keer verlengd worden. Meer info over de aanvraag van een dergelijke vergunning vind je op <http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=591>.

Als blijkt dat het betreffende ingrediënt na verloop van tijd toch beschikbaar wordt kan de vergunning worden ingetrokken of de geldigheidsduur beperkt worden.

Een biologisch ingrediënt mag nooit samen voorkomen met eenzelfde ingrediënt in niet-biologische vorm of afkomstig van een biologisch landbouwbedrijf in omschakeling.

### 4.3 - Water en zout

Bij de productie van biologische levensmiddelen mag je water en zout gebruiken. Je mag alleen drinkwater toevoegen en geen andere stoffen zoals desinfecteermiddelen. 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 de kruiden in het zout biologisch zijn.

### 4.4 - Additieven

Sommige additieven (E-nummers) beschouwt men in de EU als onmisbaar bij het bereiden van levensmiddelen. Bij de productie van biologische levensmiddelen is het daarom toegestaan een beperkt aantal additieven te gebruiken, eventueel onder specifieke gebruiksvoorwaarden. De additieven die zijn toegestaan zijn vermeld in een positieve lijst, die je vindt in Tabel 1 (zie bijlage). Check zeker de opmerkingen bij elk additief, want als een additief toegestaan wordt, is dat vaak voor een bepaald product.

Het gebruik van kaliumnitraat en natriumnitriet is in beperkte mate toegestaan bij de bereiding van vleeswaren, er moet hier echter een aparte aanvraag ingediend worden bij de Afdeling DLO. Een aanvraagformulier vind je op <http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=2241>.

Levensmiddelenadditieven mogen een drager bevatten die het makkelijker maakt om het additief toe te voegen. Deze drager mag gangbaar zijn als je het additief inclusief deze drager inkoopt, dus als samengesteld product. Voeg je zelf een drager aan een additief toe, dan moet die biologisch zijn of apart voor te komen op dezelfde lijst.

Additieven worden per definitie als niet-agrarisch beschouwd. Ze tellen dus niet mee bij de berekening van het percentage biologische agrarische ingrediënten. Ook mogen ze niet als biologisch op het etiket worden aangeduid.

Hierop zijn enkele uitzonderingen, namelijk additieven die afgeleid worden van een agrarisch product. Die worden aangeduid met een asterisk in de positieve lijst in Tabel 1 (zie bijlage). Deze additieven tellen wel mee bij de berekening van het totale aandeel biologische ingrediënten. Dit betekent ook dat het mogelijk is om deze additieven in biologische vorm te gebruiken. Als deze additieven een biologisch certificaat hebben, mogen ze in de ingrediëntenlijst wel als biologisch aangeduid worden (zie verder in hoofdstuk 12) Maar ook als een additief biologisch is, moet het voorkomen op de positieve lijst vooraleer het mag gebruikt worden. Het blijft natuurlijk 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 isinglass, dat bij de bereiding van dranken gebruikt wordt om te klaren. Omdat deze stof na filtratie achterblijft, beschouwt men het niet als ingrediënt.

De toegestane technische hulpstoffen zijn opgelijst in een positieve lijst als bijlage bij de wetgeving. De lijst van toegestane technische hulpstoffen vind je in Tabel 2 (zie bijlage). Ze worden nooit meegerekend als agrarisch ingrediënt.

### 4.6 - Aroma's

Aroma's kunnen worden gebruikt als ze volgens de wetgeving op aroma's geëtiketteerd zijn als natuurlijke aromastoffen of natuurlijke aromatiserende preparaten.

Wanneer je zo'n stof inkoopt, moet je er dus op letten dat deze aroma's ook daadwerkelijk geëtiketteerd zijn als natuurlijk of natuurlijk aromatiserend. Vraag ook steeds een ggo-vrij-verklaring op van de fabrikant van het aroma (zie ook hoofdstuk 5.1).

Net als 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 wetgeving rond kleurstoffen.

#### 4.8 - 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 (zie hoofdstuk 5.1).

Gist kan echter ook biologisch zijn, en op termijn zal de wetgeving het gebruik hiervan verplichten. Voor productie van biologische gist mogen alleen biologisch geproduceerde substraten worden gebruikt. Andere producten en stoffen mogen alleen gebruikt worden als zij opgesomd worden in een positieve lijst. Deze lijst vind je hieronder, in tabel 3.

| Benaming           | Primaire gist | Gistbereiding | Bijzondere voorwaarden  |
|--------------------|---------------|---------------|---|
| Calciumchloride    | x             |               |   |
| Koolstofdioxide    | x             | x             |   |
| Citroenzuur        | x             |               | Voor het regelen van de pH-waarde bij de gistproductie  |
| Melkzuur           | x             |               | Voor het regelen van de pH-waarde bij de gistproductie  |
| Stikstof           | x             | x             |   |
| Zuurstof           | x             | x             |   |
| Aardappelzetmeel   | x             | x             | Voor het filteren<br>Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie                          |
| Natriumcarbonaat   | x             | x             | Voor het regelen van de pH-waarde   |
| Plantaardige oliën | x             | x             | Smeermiddel, losmiddel of antischuimmiddel<br>Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie |

Tabel 3: Technische hulpstoffen in gist.

Biologische gist mag in biologische levensmiddelen niet samen voorkomen met niet-biologische gist. Gist dient meegerekend te worden als ingrediënt van agrarische oorsprong.

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

Mineralen (inclusief spoorelementen), vitaminen, aminozuren en micronutriënten zijn alleen toegelaten voor zover zij volgens andere wetgeving over levensmiddelen moeten toegevoegd worden.



Een voorbeeld is de verplichte toevoeging van bepaalde vitamines aan babyvoeding; ook biologische bereiders moeten zich hier aan houden.

#### 4.10 - Biologische ingrediënten in omschakeling

Producten kunnen niet van de ene dag op de andere biologisch worden. Voor landbouwbedrijven is een omschakelperiode dan ook noodzakelijk. Producten kunnen ofwel verkregen worden in de periode dat het landbouwbedrijf nog in omschakeling is ofwel nadat de omschakelperiode al is afgesloten. Afhankelijk van het moment waarop de producten geoogst zijn, kunnen volgende verwijzingen vermeld worden op de etiketten van deze landbouwproducten.

| Voorwaarde   | Toegelaten referentie   |
|--|---|
| Product geoogst minder dan 12 maanden na het begin van de omschakeling                                   | Geen  |
| Product geoogst na 12 maanden na het begin van de omschakeling en voor het einde van de omschakelperiode | 'In de periode van omschakeling naar de biologische landbouw verkregen product' |
| Éénjarige gewassen: de gewassen werden ten minste 2 jaar na het begin van de omschakeling gezaaid        | 'Product afkomstig van de biologische landbouw'                                 |
| Grasland en blijvende voedergewassen: oogst ten minste 2 jaar na het begin van de omschakeling           | 'Product afkomstig van de biologische landbouw'                                 |
| Andere blijvende gewassen: productie werd minstens 3 jaar na de omschakeling geoogst                     | 'Product afkomstig van de biologische landbouw'                                 |

Je kan gebruik maken van landbouwproducten die in omschakeling zijn naar biologische productie, maar dan mag je 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. Er mogen wel nog niet-agrarische ingrediënten toegevoegd worden als ze voldoen aan alle bovenstaande voorschriften.

#### 4.11 - Berekening aandeel biologische ingrediënten

Zoals hierboven vermeld mag een product slechts biologisch genoemd worden als meer dan 95% van de agrarische ingrediënten biologisch is. Zout, water, aroma's, kleurstoffen, drinkwater, zout en mineralen zijn geen agrarische stoffen en worden dus niet meegerekend. Ook technische hulpstoffen worden niet meegerekend bij het bepalen van het totaal percentage biologische ingrediënten.

Additieven en aroma's kunnen soms wel van agrarische oorsprong zijn. Als dit zo is en ze moeten worden meegerekend, worden ze in de positieve lijst aangeduid met een asterisk. Additieven en aroma's kunnen ook van biologische oorsprong zijn.

Vanaf 1 januari 2013 wordt gist ook meegerekend als agrarisch ingrediënt. De berekening:

$$\% \text{ biologische ingrediënten} = \frac{\text{(biologische agrarische ingrediënten + biologische additieven + biologische gist)}}{\text{-----}}$$

(alle agrarische ingrediënten + additieven met een asterisk + gist)

Resultaat = aandeel biologische ingrediënten.

#### 4.12 - Producten van jacht of visserij

Ook producten van jacht of visserij kan je op een biologische manier verwerken. Je mag dan op het etiket verwijzen naar bio in hetzelfde gezichtsveld als de verkoopbenaming (zie verder hoofdstuk 12.3).

Dat kan alleen als alle andere ingrediënten van agrarische oorsprong biologisch zijn en het gebruik van niet-agrarische ingrediënten voldoen aan bovenstaande voorschriften. Niet-agrarische ingrediënten zijn bijvoorbeeld additieven, technische hulpstoffen, smaakstoffen, water, zout, enzymen, mineralen, sporenelementen, vitamines en andere micronutriënten. Het ingrediënt dat afkomstig is van de jacht of visserij mag ook niet aangevuld worden met het 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 en verwerking niet worden gebruikt.

Als dit niet zo op de verpakking of in een begeleidend document wordt vermeld, mogen marktdeelnemers die ingrediënten aankopen, die beschouwd worden als levensmiddelen, ervan uitgaan dat deze ingrediënten geen ggo's bevatten of dat deze ingrediënten niet met en door ggo's gemaakt werden.

Toch kan het zijn dat je als marktdeelnemer 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 kun je deze producten niet gebruiken en moet je je controleorganisatie verwittigen.

Voor de etikettering van ggo's gebruikt men echter een minimum aanwezigheidsniveau van 0,9%. Dit betekent dat er toch ggo's aanwezig kunnen zijn onder dit percentage, maar dat het product niet geëtiketteerd moet worden alsof het ggo's bevat. Als je weet dat er onder dit niveau ggo's aanwezig zijn, mag je het ingrediënt niet gebruiken.

Sommige ingrediënten vallen buiten het toepassingsgebied van de wetgeving op etikettering van ggo's, bijvoorbeeld enzymen. In dit geval moet de verkoper van deze producten schriftelijk verklaren dat deze producten niet met en door ggo's werden geproduceerd. Een model voor deze verklaring vind je in de bijlagen.

### 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. Straling voor de detectie van vreemde voorwerpen is echter 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. Heb je twijfels over het gebruik van een bepaalde techniek, raadpleeg dan je controleorganisatie.

## 6. Scheiding van gangbare en biologische producten

Je 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. Dit onderdeel van de biowetgeving is vaak een uitdaging. Het is belangrijk om een behoorlijke risicoanalyse op te stellen voor uw specifieke productieomgeving. De Contaminatiebeheerstool kan hierbij helpen. Je vindt deze tool op [www.bfvl.be/contaminatie](http://www.bfvl.be/contaminatie).

### 6.1 - Opslag

Biologische ingrediënten en biologische eindproducten moet je 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 te identificeren zijn en vermenging of verontreiniging worden uitgesloten. In sommige gevallen kan het controleorgaan wel een gescheiden opslag eisen, omdat het risico op contaminatie anders te groot is. Dit is bijvoorbeeld zo bij de opslag van aardappelen. Een gescheiden opslag helpt het risico op contaminatie van chloorprofram te vermijden.

Bij opslag van biologische producten in ruimtes waar ook gangbare producten aanwezig zijn geweest, is voorafgaande reiniging verplicht. Er moet een registratiesysteem aanwezig zijn waarmee je kunt aantonen dat er daadwerkelijk gereinigd is. Dit kan bijvoorbeeld aan de hand van een reinigingschecklist.

### 6.2 - Bereiding

Worden gangbare en biologische producten op dezelfde productielijn verwerkt, dan moet je de lijn goed reinigen, voordat je 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 je tussentijds niet onderbreken voor de bereiding van een gangbaar product.

Op het bedrijf moeten juiste en actuele procedures aanwezig zijn die deze scheiding garanderen. Je integreert deze procedures best in je bestaande kwaliteitssysteem.

Er moet een registratiesysteem aanwezig zijn waarmee je kunt aantonen dat de biologische verwerking op een 'schone lijn' heeft plaatsgevonden. Dit kan bijvoorbeeld aan de hand van een reinigingschecklist.

Het is ook mogelijk dat er een aparte productielijn is voor biologische verwerking. Ook in dit geval beschrijf je in de procedures hoe de scheiding gegarandeerd wordt.

## 7. Reiniging van de productieruimte

Als bereider van biologische producten kun je dezelfde reiniging- en desinfectiemiddelen gebruiken die ook in de gangbare industrie worden gebruikt. Let wel op dat er geen residuen van reinigingsmiddelen achterblijven in je installaties. Spoel steeds grondig na. Het is ook toegestaan om je apparatuur te desinfecteren met ozon of UV-straling.

## 8. Ophaling, verpakking, vervoer en opslag van biologische levensmiddelen

### 8.1 - Ophaling

Als je zowel biologische als niet-biologische producten vervaardigt en laat ophalen, moet je er alles aan doen om vermenging of verwisseling tussen bio- en niet-bio- producten te vermijden. Als verwerker moet je 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 ook niet nodig wanneer het gaat over rechtstreeks vervoer tussen twee gecontroleerde en gecertificeerde marktdeelnemers, de producten vergezeld zijn van een document waarin alle aanduidingen zoals hierboven zijn aangeduid en wanneer zowel de verzendende als de ontvangende leverancier bewijsstukken hebben van het vervoer en deze bewijsstukken bijhouden.

## 9. Traceerbaarheid garanderen

Op elk moment moet de traceerbaarheid van je product gegarandeerd kunnen worden. Traceerbaarheid veronderstelt dat elke onderneming in de voedselketen een systeem opstelt dat het mogelijk maakt een link te leggen tussen binnenkomende grondstoffen en uitgaande producten. Het doel van de traceerbaarheid is om bij problemen te bepalen in welke onderneming de voedingswaren geproduceerd en bereid werden, tijdens welke periode, voor welke klanten, enzovoort. Het geheel van het systeem is van toepassing op de hoofdproducten, maar ook op alle bijproducten die aanwezig zijn in de voedselketen en/of die er zich zouden kunnen bevinden.

Deze traceerbaarheid is verplicht in de hele voedingssector. De biologische wetgeving vraagt wel dat bij vervoer van het product een traceerbaarheidscode is aangebracht (hoofdstuk 8.2) en dat de aanduiding van deze code ook daadwerkelijk wordt gecontroleerd (hoofdstuk 3) bij ontvangst van het product. In het hoofdstuk over controle (hoofdstuk 14) wordt meer aandacht besteed aan de specifieke administratie die hiermee gepaard gaat.

Het doel van deze identificatiecode 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 genomen kunnen 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, SSCC-code, ...).

## 10. Import van biologische levensmiddelen

Binnen de Europese Unie zijn de (minimum)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 controle-instellingen toezicht houden of aan de voorschriften wordt voldaan.

Gelijkwaardig is niet hetzelfde als 'identiek'. In landen buiten de EU gelden mogelijk andere voorschriften dan binnen de EU, terwijl ze toch als gelijkwaardig worden beschouwd. Dit komt 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. Buiten de EU bestaan dus vaak voorschriften die wel vergelijkbaar, maar niet identiek zijn.

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

1. Erkende landen (hoofdstuk 10.1.1)
2. Erkende controleorganen (hoofdstuk 10.1.2)

Elke biologische zending uit een derde land moet vergezeld zijn van een controlecertificaat (hoofdstuk 10.2.1). Dit controlecertificaat wordt afgeleverd door het controleorgaan, de controleautoriteit of de bevoegde autoriteit in het derde land en biedt de garantie dat de zending gecontroleerd is en voldoet aan de gestelde voorwaarden voor equivalentie.

Voor importeurs en eerste geadresseerden van biologische producten van buiten de EU gelden enkele bijzondere voorschriften voor de ingangskontrolle (10.3) en de administratie (10.2). Enkel bedrijven die gecertificeerd zijn als importeur, kunnen biologische producten importeren.

### 10.1 - Wanneer is import van biologische producten toegestaan?

#### *10.1.1 - Import uit erkende landen*

De Europese Commissie heeft een lijst erkend met landen waar de biologische productiesystemen gelijkwaardig zijn met de productievoorschriften in Europa. Volgende landen zijn momenteel erkend: Argentinië, Australië, Canada, Costa Rica, India, Israël, Japan, Zwitserland, Tunesië, Verenigde Staten, Nieuw-Zeeland en de republiek Korea. 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 je vinden in bijlage III van verordening 1235/2008. Twijfel je of een land erkend is of onder welke voorwaarden, contacteer dan je eigen controleorganisatie.

#### *10.1.2 - Import uit derde landen met een erkende controleorganisatie*

De Europese commissie heeft ook een lijst opgesteld met erkende controleorganisaties. Dit betekent dat indien je producten wil invoeren uit een niet-erkend derde land dit mogelijk is indien er een erkende controleorganisatie actief is in dit land die de producten kan certificeren. Een lijst met de erkende controleorganisaties en de landen en productcategorieën waarvoor ze actief zijn, vind je in bijlage IV van verordening 1235/2008. Deze lijst met erkende controleorganisaties wordt continu bijgewerkt. Heb je twijfels of een controleorganisatie wel erkend is, contacteer dan je eigen controleorganisatie.



### **11.1.3 Uitzonderingen: IJsland, Noorwegen, Liechtenstein en Zwitserland.**

Hoewel IJsland, Noorwegen en Liechtenstein geen deel uitmaken van de EU passen zij eveneens de Europese Verordeningen m.b.t. de biologische productie toe omwille van een akkoord van de EER (Europese Economische Ruimte). Hierdoor zijn er geen controlecertificaten nodig bij de invoer van bioproducten uit deze landen.

Zwitserland wordt weliswaar als een erkend land beschouwd, maar ook hier zijn geen controlecertificaten bij import vereist vanwege een specifiek handelsakkoord.

## **10.2 - Administratie bij import uit derde landen**

### **10.2.1 - Controlecertificaat (certificaat voor import)**

Elke partij producten die wordt geïmporteerd, moet vergezeld gaan van een 'controlecertificaat'.

Dit certificaat wordt afgegeven door de lokale controle-instelling van de exporteur en vormt het bewijs dat de partij door deze controle-instelling in het land van productie akkoord is bevonden. De aangever moet dit certificaat bij de inklaring van de producten voorleggen aan de douane.

Zowel importeur, eerste geadresseerde als douaneagent kunnen als aangever optreden.

### **10.2.2. Wat is Traces?**

TRAdE Control and Expert System is een online systeem van de Europese Commissie dat gebruikt wordt voor certificaten/wettelijke verplichtingen voor zowel intra-EU handel als import van dierlijke producten, voedsel, veevoeder en planten.

Vanaf 19 oktober 2017 mag het controlecertificaat voor import van biologische producten enkel nog via elektronische weg worden aangemaakt via Traces. Het proces is helaas nog niet 100% digitaal. Dat komt omdat er nog geen elektronische handtekening beschikbaar is. Concreet wil dat zeggen dat er voorlopig, naast het elektronische certificaat ook nog een papieren versie nodig is. Het originele controlecertificaat is een afgedrukt en manueel ondertekend exemplaar van het ingevulde elektronische certificaat in Traces. Meer informatie over Traces kan je terugvinden op [www.bfvl.be/handleiding\\_traces](http://www.bfvl.be/handleiding_traces).

### **10.2.3. Wie heeft toegang tot Traces?**

- De Importeur: kan zelf het controlecertificaat initiëren wanneer hij over de nodige gegevens van de zending beschikt
- De Eerste geadresseerde: bevestigt de ontvangst van de producten
- Controleorgaan in het derde land: kan het certificaat initiëren en moet het certificaat ondertekenen/afleveren.
- Douane: moet het certificaat viseren bij inklaren van de producten in de EU
- Europese Commissie en Bevoegde autoriteiten van de Lidstaten: gebruiken het systeem om toezicht te houden

Voordat u in TRACES kunt werken, dient u eerst een login-account aan te vragen. Neem contact op met uw controleorganisatie indien u nog niet over een login beschikt.

### **10.2.4 - Afschrijven door de douane**

Het controlecertificaat moet bij de inklaring van de zending aan de douane worden overlegd. De douane aanvaardt alleen certificaten en importontheffingen als de vermelde gegevens volledig met elkaar overeenstemmen.

Na de beoordeling schrijft de douane het certificaat voor invoer af in vak 20 van het certificaat. Hierdoor wordt het certificaat rechtsgeldig. De eerste geadresseerde vult na het verrichten van de ingangscntrole vak 21 van dit certificaat in. De importeur bewaart het originele certificaat in de administratie, de eerste geadresseerde een kopie.

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

### **10.2.5 - Import melden**

Elke import van biologische goederen moet gemeld worden aan de overheid. Dit kan via je controleorganisatie. Je moet dus iedere import melden aan je controleorganisatie. Je kan dit door middel van het faxen of e-mailen van het certificaat voor import naar je controleorganisatie. In de toekomst zal je controleorganisatie de melding automatisch via Traces krijgen maar momenteel ben je nog steeds verplicht om elke zending te melden.

### **10.2.6 - Splitsen in partijen**

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 je een partij wil splitsen, waarbij de deelpartijen op verschillende momenten of op verschillende plaatsen worden ingeklaard.

Als importeur of douaneagent kan je verschillende uittreksels van het controlecertificaat aanmaken in Traces voor de verschillende deelpartijen.

Op het moment dat een deelpartij daadwerkelijk wordt ingeklaard, moet je het bij deze deelpartij behorende uittreksel aan de douane bezorgen.

Bij splitsing van een partij moet je elke afzonderlijke inklaring vooraf melden aan je controleorganisatie.

## **10.3 - Ingangscntrole**

Bij de ontvangst van biologische producten van buiten de EU moet je 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.

Bij verpakte producten moet de afsluiting zodanig zijn, dat zeker is dat dat wat door de producent of verwerker verpakt is, nog steeds in de verpakking aanwezig is. Vervanging van de inhoud mag niet mogelijk zijn zonder met de sluiting te knoeien of ze te beschadigen.

Ter registratie van een goede ontvangst moet vak 21 op het certificaat voor invoer door jou worden afgetekend.

Indien je als eerste geadresseerde of als importeur toch een afwijking vaststelt of twijfels hebt over de producten of de documenten, dan mag je het product niet verhandelen of verwerken, tenzij je het als niet-biologisch in de handel brengt.

Pas wanneer de twijfel in is weggenomen verholpen is, mag je het verder verwerken of verhandelen als biologisch. In geval van dergelijke twijfel of afwijking moet je je controleorganisatie op de hoogte stellen.

## 11. Etikettering van biologische levensmiddelen

Als je biologische levensmiddelen verhandelt, moeten die op een correcte manier geëtiketteerd worden. Voor producten die voorverpakt worden verkocht, gelden er extra regels. Ook gelden er bijzondere regels voor voedingsproducten '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).

### 11.1 - Verwerkte biologische producten waarvan meer dan 95% van de ingrediënten biologisch is

Bij deze producten mag 'bio' vermeld worden in de verkoopsbenaming. Uiteraard moet ook voldaan worden aan alle andere voorwaarden toegelicht in deze publicatie.

Onderstaande aanduidingen zijn dan wel verplicht op het etiket en/of de handelsdocumenten die bij het product horen. Je mag de aanduidingen op een etiket vermelden, maar het is ook toegestaan ze te vermelden op een begeleidend document. Het document en het product moeten dan wel onbetwistbaar met elkaar in verband staan.

Je moet de aanduidingen op een opvallende plaats aanbrengen. Daarnaast moeten de aanduidingen goed zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn.

- Naam en adres van je bedrijf. Als je niet de eigenaar bent van het product, moet de eigenaar ook vermeld worden.
- Naam van het product, met verwijzing naar bio
- Codenummer van je controleorganisatie en facultatief de naam van je controleorganisatie:
  - o Certisys: BE-BIO-01
  - o TÜV Nord Integra: BE-BIO-02
  - o Quality Partner: BE-BIO-03
- In de ingrediëntenlijst wordt vermeld welke ingrediënten biologisch zijn. Je kunt dit per ingrediënt aangeven of met behulp van een asterisk (\*) waarbij je verwijst naar de biologische status (\*= van biologische oorsprong).

Als het product voorverpakt is, moet ook verplicht het Europees logo aangeduid worden op de verpakking van het product. Het controlenummer van de bevoegde controleorganisatie moet dan ook op deze verpakking vermeld staan. Het Europees logo moet zich dan bovendien in de nabijheid van het codenummer van de controleorganisatie bevinden.

Direct onder het controlenummer van de controleorganisatie 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

Als 98% of meer van de ingrediënten uit eenzelfde land afkomstig zijn, mag ook dit land vermeld worden. Voor verdere specificaties over en correct gebruik van het EU-logo verwijzen we naar hoofdstuk 13.

Indien het product niet voorverpakt is (bijvoorbeeld brood), of indien het gaat om producten die geïmporteerd werden van buiten de EU, is het logo niet verplicht, maar facultatief. Als je het logo gebruikt, ben je 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. Brood is dus een typisch niet voorverpakt product, maar ook noten of ontbijtgranen die in bulk worden aangeboden aan de consument, zijn onverpakte producten.

## 11.2 - Verwerkte voedingsproducten 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. Je mag de aanduidingen op een etiket vermelden, 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 je bedrijf (ben je niet de eigenaar van het product, dan moet je die ook vermelden)
- Naam van het product, ZONDER verwijzing naar bio
- Codenummer van je controleorganisatie en facultatief de naam van je controleorganisatie:
  - o Certisys: BE-BIO-01
  - o TÜV Nord Integra: BE-BIO-02
  - o Quality Partner: BE-BIO-03
- In de ingrediëntenlijst wordt vermeld welke ingrediënten biologisch zijn. Je kunt dit per ingrediënt aangeven of met behulp van een asterisk (\*), waarbij je 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. In het geval van voorverpakte producten moet het codenummer van de controleorganisatie wel vermeld staan op het etiket, goed zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar.

## 11.3 - Verwerkte levensmiddelen met als hoofdingrediënt een product van jacht of visserij (zie 4.12)

Je mag naar 'bio' verwijzen in hetzelfde gezichtsveld van de verkoopbenaming. Uiteraard moet je dan ook voldoen 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.

Volgende aanduidingen moeten verplicht aanwezig zijn op het etiket en/of de handelsdocumenten die bij het product horen. Je mag de aanduidingen op een etiket vermelden, 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 je bedrijf (ben je niet de eigenaar van het product, dan moet je die ook vermelden)
- Naam van het product, ZONDER verwijzing naar bio
- Codenummer van je controleorganisatie en facultatief de naam van je controleorganisatie:
  - o Certisys: BE-BIO-01
  - o TÜV Nord Integra: BE-BIO-02
  - o Quality Partner: BE-BIO-03
- In de ingrediëntenlijst wordt vermeld welke ingrediënten biologisch zijn. Je kunt dit per ingrediënt aangeven of met behulp van een asterisk (\*), waarbij je 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. In het geval van voorverpakte producten moet het codenummer van de controleorganisatie wel vermeld staan op het etiket, goed zichtbaar, duidelijk leesbaar en

onuitwisbaar.

## 11.4 - Producten met ingrediënten afkomstig uit omschakeling

Voor landbouwbedrijven is een omschakelperiode noodzakelijk. Producten kunnen niet van de ene dag op de andere biologisch worden.

Producten kunnen ofwel verkregen worden in de periode dat het landbouwbedrijf nog in omschakeling is, ofwel nadat de omschakelperiode al is afgesloten. Naar gelang wanneer de producten geoogst zijn, kunnen volgende verwijzingen vermeld worden op de etiketten van deze landbouwproducten.

| Voorwaarde   | Toegelaten referentie   |
|--|---|
| Product geoogst minder dan 12 maanden na het begin van de omschakeling                                   | Geen  |
| Product geoogst na 12 maanden na het begin van de omschakeling en voor het einde van de omschakelperiode | 'In de periode van omschakeling naar de biologische landbouw verkregen product' |
| Éénjarige gewassen: de gewassen werden ten minste 2 jaar na het begin van de omschakeling gezaaid        | 'Product afkomstig van de biologische landbouw'                                 |
| Grasland en blijvende voedergewassen: oogst ten minste 2 jaar na het begin van de omschakeling           | 'Product afkomstig van de biologische landbouw'                                 |
| Andere blijvende gewassen: productie werd minstens 3 jaar na de omschakeling geoogst                     | 'Product afkomstig van de biologische landbouw'                                 |

Als je een product bereidt met een ingrediënt afkomstig van percelen in omschakeling naar de biologische landbouw, dan mag je dit op de verpakking vermelden. Het product moet afkomstig zijn van een teelt die minstens al 12 maanden voor de oogst is omgeschakeld. Het product mag in dit geval slechts één plantaardig ingrediënt van agrarische oorsprong bevatten. Je mag op de verpakking vermelden: 'geproduceerd tijdens omschakeling op biologische landbouw'. Je mag alleen deze zin met exact deze bewoordingen vermelden. Dit mag niet opvallender zijn weergegeven dan de verkoopsbenaming. Ook mogen de woorden 'biologische landbouw' niet opvallender zijn weergegeven dan 'geproduceerd tijdens omschakeling op'.

Uiteraard moet je 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.

Je mag de aanduidingen op een etiket vermelden, maar het is ook toegestaan ze te vermelden op een begeleidend document. Het document en het product moeten dan wel onbetwistbaar met elkaar in verband staan.

- Naam en adres van je bedrijf (Ben je niet de eigenaar van het product, dan moet je die ook vermelden)
- Naam van het product, ZONDER verwijzing naar bio
- Codenummer van je controleorganisatie en facultatief de naam van je controleorganisatie:
  - o • Certisys: BE-BIO-01
  - o • TÜV Nord Integra: BE-BIO-02
  - o • Quality Partner: BE-BIO-03

## 12. Gebruik logo's

Door het gebruik van het Europese logo kun je een duidelijk signaal geven aan de consument dat jouw product op een biologische manier geteeld en verwerkt is (hoofdstuk 13.1). Voldoe je aan de Europese voorschriften voor biologische verwerking, dan kan je naast je wettelijk certificaat ook nationale en private keurmerken bekomen. Deze keurmerken kunnen dan ook aangebracht worden op de verpakking.

### 12.1 - Europees logo

#### 12.1.1 - Vorm en kleur van het logo



Sinds 1 juli 2010 is het gebruik van het EU-logo verplicht op voorverpakte biologische levensmiddelen. Je kan het logo en gebruiksvoorwaarden downloaden op [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo\\_en](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_en) van de Europese Commissie.

De referentiekleur van het logo is Green Pantone n° [376] en Green [50% Cyan + 100 % Yellow], wanneer je een vierkleuren process gebruikt. Er zijn wel enkele mogelijkheden om van deze algemene regel af te wijken, die je hieronder terugvindt. Als je toch nog vragen hebt over het technisch gebruik van het logo, neem je best contact op met je controleorganisatie.

- Het logo kan ook in zwart/wit, maar alleen als het praktisch niet haalbaar is om het logo in kleur te gebruiken
- Als de achtergrondkleur van de verpakking of het etiket donker is, mogen de symbolen ook in een negatief formaat
- Als 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 je 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 hoogte-breedteverhouding moet steeds 1/1,5 zijn. Uitzonderlijk kan je de minimumgrootte nog verkleinen tot 6 mm op erg kleine verpakkingen. Wil je het logo in een kleiner formaat gebruiken, dan neem je best contact op met je controleorganisatie.

Je mag het logo associëren met andere grafische of textuele elementen die verwijzen naar biologische 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 je deze groene kleur gebruiken voor het Europees logo. Dat biedt uiteraard de mogelijkheid om het Europees logo te combineren met het Biogarantie®-logo.

#### 12.1.2 - Gebruik nieuwe logo

##### 12.1.2.1 - 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 verkoopsbenaming.

Het logo is enkel verplicht op voorverpakte producten uit de Europese Unie. Een voorverpakt product is elk product dat je naar de consument of cateraars verdeelt, 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.

Dat betekent dus ook dat bij kistkaarten het Europese logo niet verplicht is. Het logo mag je uiteraard vrijblijvend gebruiken op niet voorverpakte producten, bijvoorbeeld op de kistkaarten. Als je het logo gebruikt, moet je echter 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 je het Europees logo ook gebruiken, maar dit is geen verplichting. Maar als je het logo gebruikt op producten geïmporteerd uit derde landen, moeten ook de andere bepalingen en verplichtingen inzake gebruik van het logo en aanduiding herkomst (zie verder) aanwezig zijn op het etiket.

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

#### **12.1.2.2 - Verbod op gebruik**

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

#### **12.1.2.3 - Gebruik in promotiemateriaal**

Het Europees logo kan je ook gebruiken voor de presentatie en reclame van producten die aan de voorschriften van de verordening voldoen en als het gaat om 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.

#### **12.1.3 - Gebruik oude logo of geen logo**

Producten die reeds verpakt en gelabeld zijn voor 1 juli 2010 kan je nog op de markt brengen zonder het logo, tot de voorraden van deze producten zijn uitgeput. Verpakkingsmateriaal dat het nieuwe logo nog niet bevat, maar wel conform is aan de overige voorschriften, mag je nog gebruiken tot 1 juli 2012.

#### **12.1.4 - Aanduiding van de code van het controleorgaan**

De code van het controleorgaan moet ook vermeld staan op het etiket als je het biologo van de EU gebruikt. Hiermee bedoelt men de code van het controleorgaan dat het bedrijf dat als laatste verantwoordelijk was voor productie, verwerking, verpakking en/of labelling van het product, controleert.

Als er twijfel bestaat over wie als laatste 'verwerker' verantwoordelijk was, moet je contact opnemen met de controleorganisatie.

Het codenummer van de controleorganisatie is echter niet vereist als het Europese logo gebruikt wordt in advertenties waarbij men niet verwijst naar één bepaald product maar algemene informatie geeft over een assortiment van biologische producten. In dit geval gaat het immers over 'advertising' en niet over 'labelling'.

De code van het controleorgaan moet je onder volgende vorm plaatsen: BE staat voor België en BIO is uiteraard de referentie aan de biologische productiemethode, in andere landen kan dit 'öko' of 'org' zijn. De cijfers refereren aan/verwijzen naar het nummer dat elke controleorganisatie krijgt.

In België zijn er dus drie mogelijkheden:

- Certisys: BE-BIO-01
- TÜV Nord Integra: BE-BIO-02
- Quality partner: BE-BIO-03

### **12.1.5 - Aanduiding herkomst**

Op voorverpakte producten moet je onder het logo verplicht een aanduiding naar herkomst plaatsen. Hierbij verwijst je naar de plaats waar de ingrediënten geteeld zijn. Deze aanduiding kan onder volgende vorm:

- Niet-EU-landbouw: als meer dan 98% van de ingrediënten niet in de EU werden geteeld
- EU-landbouw: als meer dan 98% van de ingrediënten in de EU werden geteeld
- EU/niet-EU-landbouw : als een deel van de ingrediënten in de EU en een deel buiten de EU werden geteeld.

EU-landbouw of niet-EU-landbouw kan je ook vervangen door de term België of een ander land als meer dan 98% van de ingrediënten daar geteeld zijn.

Deze aanduiding moet niet aanwezig zijn in advertentiemateriaal als je naar een assortiment van producten verwijst en er geen sprake is van labelling van één product.

### **12.1.6 - Plaats van het logo**

Het logo, het controlenummer en de verwijzing naar herkomst van de ingrediënten moet je plaatsen op een opvallende plek. Het moet goed zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn.

De aanduiding van herkomst moet je bovendien aanbrengen in hetzelfde gezichtsveld als het logo. Deze aanduiding mag je niet aanbrengen in een opvallendere kleur, lettergrootte of lettertype dan de verkoopbenaming van het product.

## **12.2 - 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 je behalve aan de Europese wetgeving ook moet voldoen aan enkele extra bepalingen en je je daarvoor ook moet laten certificeren. Het gebruik van andere logo's kan interessant zijn als je aan de consument wil duidelijk maken dat je product aan meer voldoet dan aan enkel de Europese wetgeving of als je je product in andere Europese landen op de markt brengt, landen waarin bepaalde logo's beter bekend zijn dan het Europese logo.



## 13. Controle, certificering en onregelmatigheden

### 13.1 - Controle en certificering

Als je wil starten met bio moet je je bedrijf onder controle laten stellen. In Vlaanderen zijn er drie controleorganen organisaties actief:

- Certisys: BE-BIO-01
- TÜV Nord Integra: BE-BIO-02
- Quality Partner: BE-BIO-03

Je bezorgt hen een kennisgeving en een overeenkomst waarin je verklaart dat je gaat verwerken volgens de Europese wetgeving inzake biologische productie en verwerking. Zowel kennisgevingformulier als overeenkomst vind je op de websites van de controleorganisaties. Met het ondertekenen van deze formulieren, verbind je jezelf ertoe om vanaf dan alle wettelijke bepalingen inzake bio toe te passen. Telkens als er zich wijzigingen voordoen in de gegevens van de kennisgeving, breng je daar je controleorgaan van op de hoogte.

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 je je wel degelijk aan de verschillende productieregels houdt.

Eenmaal je gestart bent met biologische verwerking zal de controleorganisatie jaarlijks ten minste 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 je bijhoudt. Dit jaarlijks verplicht bezoek kan aangevuld worden met één of meerdere steekproefcontroles, waarbij één of meerdere aspecten worden gecontroleerd.

In alle gevallen moet je de controleorganisatie toegang verlenen tot alle delen van het bedrijf, de administratie en alle bewijsstukken die je hebt ingezameld. De controleorganisatie heeft ook het recht monsters te nemen om na te gaan of er geen producten zijn gebruikt die niet toegelaten zijn in bio. Het controleorgaan is zelfs verplicht om een monster te nemen bij vermoedens van gebruik van verboden producten. De controleorganen mogen ook alle gegevens met betrekking tot je eigen kwaliteitssysteem opvragen.

Na het bezoek zal de controleur meteen een controleverslag opstellen. In dit verslag wordt gewezen op mogelijke tekortkomingen of punten waar de wetgeving niet volledig wordt nageleefd. Als marktdeelnemer moet je dit verslag mee ondertekenen en de nodige correctiemaatregelen nemen. Onregelmatigheden worden bevestigd via een brief van de certificatedienst. In deze brief wordt de aard van de inbreuk/onregelmatigheid beschreven met de daarbij horende sanctie (zie 14.2). Als bewijs dat je wel degelijk de biologische voorschriften naleeft en hierop gecontroleerd wordt, krijg je een certificaat. Dat bevat de naam van het bedrijf, het type producten en de geldigheidsduur. Bij sommige controleorganisaties kan je de certificaten van de biobedrijven die bij hen onder controle staan, terugvinden op hun website. Dit certificaat is het enige bewijs voor de afnemers van je producten dat ze wel degelijk biologisch zijn.

#### 13.1.1 - Kennisgeving

Als je wil starten met bio moet je zoals eerder vermeld een kennisgeving indienen. Je vindt die op de website van de respectievelijke controleorganisatie. Deze kennisgeving bevat tevens een verklaring. Met deze verklaring verbind je je er concreet toe

- Te handelen overeenkomstig de Europese voorschriften met betrekking tot biologische productie
- Bij overtredingen of onregelmatigheden de nodige maatregelen te aanvaarden
- De kopers van je product schriftelijk te informeren als de aanduidingen naar de biologische productiemethode van de producten verwijderd moeten worden

Bij deze kennisgeving en verklaring voeg je:

- Een volledige beschrijving van je bedrijfsruimte en de activiteit die je uitoefent
- Een beschrijving van de installaties die worden gebruikt om de landbouw- en andere producten in ontvangst te nemen, te verwerken, te verpakken, te etiketteren en voor en na de behandelingen op te slaan
- Een beschrijving van de manier waarop de producten vervoerd worden

Daarnaast moet je passende procedures voorleggen die gebaseerd zijn op de systematische identificatie van cruciale verwerkingsfasen. Je bedrijf is zelf verantwoordelijk voor het naleven en up-to-date houden van deze procedures. De procedures maken bij voorkeur deel uit van je algemene kwaliteitssysteem. In alle geval moet je:

- voorzorgsmaatregelen nemen om het risico op verontreiniging door niet-toegestane stoffen of niet-toegestane producten te voorkomen;
- adequate reinigingsmaatregelen toepassen, de efficiëntie ervan controleren en deze handelingen registreren;
- garanderen dat niet-biologische producten niet in de handel worden gebracht met een verwijzing naar de biologische productiemethode.

De kennisgeving is pas volledig, nadat je een overeenkomst hebt afgesloten met het controleorgaan.

### **13.1.2 - Administratie tijdens controlebezoek**

Je 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)

Ook als je de biologische producten niet opslaat of fysiek hanteert en enkel een verdeler bent, moet je een dergelijke boekhouding bijhouden. Uit je boekhouding moet blijken dat de aangekochte en de verkochte hoeveelheden met elkaar in evenwicht zijn.

De producten die je hebt aangekocht zijn aan een ingangscntrole onderworpen (zie hoofdstuk 3). Deze ingangscntrole moet telkens geregistreerd worden. Je kan hiervoor aparte formulieren voor ingangscntrole aanmaken maar het volstaat ook om de pakbon systematisch af te tekenen.

### **13.1.3 - Specifieke controle voorschriften bij uitbestedingen**

Heb je de productie, bereiding en import van biologische producten uitbesteed aan derden, dan moet je bij je kennisgeving zoals zoals aangegeven in 14.1.1 ook een lijst voegen van de subcontractanten met een beschrijving van hun activiteiten en een vermelding van de controlerende autoriteit of de controleorganisatie waaronder zij vallen. Ook voeg je er een schriftelijke verklaring bij van de subcontractanten waarin zij bevestigen dat ze de voorschriften voor biologische productie en verwerking zullen volgen. Je doet/maakt hierbij ook melding van alle maatregelen die je hebt genomen om te allen tijde te weten wie de leveranciers, de verkopers, de geadresseerden en de kopers van je producten zijn.

Een loonwerker hoeft geen aparte kennisgeving te doen, op voorwaarde dat hij geen eigenaar wordt van het product. De activiteiten van de loonwerker vallen in dit geval onder de verantwoordelijkheid van de marktdeelnemer die de activiteit heeft uitbesteed. Dit moet wel op voorhand gemeld worden aan het controleorgaan. Het controleorgaan kan controles uitvoeren op het bedrijf van de loonwerker om na te gaan of de biologische wetgeving nageleefd wordt. Als er onregelmatigheden worden vastgesteld zullen de sancties op de opdrachtgever van toepassing zijn.

Loonwerkers die enkel transport doen, moeten niet apart gecontroleerd worden. Deze activiteiten vallen onder het controlesysteem van de opdrachtgever.

### **13.1.4 - Specifieke controlevoorschriften voor importeurs**

Als importeur moet je uiteraard een kennisgeving en een verklaring indienen bij je controleorganisatie, zoals beschreven in 14.1.1.

Bij deze kennisgeving moet je een beschrijving geven van de gebouwen en terreinen. Je beschrijft ook al je importactiviteiten, met vermelding van de plaatsen waar de producten in de Europese Unie binnenkomen. Je moet eveneens opgeven welke installaties je als importeur zal gebruiken voor de producten in afwachting van levering naar de eerste geadresseerde. Met een ondertekende verklaring verbind je je er concreet toe

- Te handelen overeenkomstig de Europese voorschriften met betrekking tot biologische productie
- Bij overtredingen of onregelmatigheden de nodige maatregelen te aanvaarden
- De kopers van je product schriftelijk te informeren als de aanduidingen naar de biologische productiemethode van de producten verwijderd moeten worden
- Erop toe te zien dat alle installaties die je voor opslag gebruikt en die in een andere lidstaat liggen, worden onderworpen aan controle en door een controleorganisatie die in deze lidstaat erkend is

Als je niet zelf de importeur bent, maar enkel de eerste geadresseerde moet je ook een kennisgeving en een verklaring indienen. De kennisgeving bevat in dit geval een volledige beschrijving van de eenheid en alle installaties voor de ontvangst en opslag van de producten.

## **13.2 – Onregelmatigheden**

### **13.2.1 - Sancties bij inbreuken en onregelmatigheden**

Als de controleur tijdens de controle een inbreuk vaststelt, dan zal de certificeerder een sanctie toepassen. 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 je 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 je er geen rekening mee houdt. Indien je een waarschuwing hebt gekregen, komt er automatisch een verscherpte controle
- Een verscherpte controle (VC) volgt automatisch na een waarschuwing. Voor een verscherpte controle moet je 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, het niet certificeren van je volledige marktactiviteit

Per type inbreuk liggen de sancties wettelijk vast, maar in bepaalde gevallen kan de certificeerder daar wel van afwijken.

In het geval van een gewone opmerking, een vraag om verbetering, een waarschuwing en een verscherpte controle moet je controleorganisatie je daar binnen de 14 dagen schriftelijk van op de hoogte brengen. Bij een declassering lot, schorsing product of bedrijf dient dit binnen de 7 dagen na de beslissing en met een aangetekende brief te gebeuren. Anders is de sanctie niet geldig.

### **13.2.2 - Maatregelen bij vermoede inbreuken en vermoede onregelmatigheden**

Soms kun je als marktdeelnemer een vermoeden hebben dat de voorschriften niet volledig zijn nageleefd, als je bijvoorbeeld zelf stalen genomen hebt en residu's aangetroffen hebt van een verboden product. In dat geval moet je er alles aan doen om die producten af te zonderen en mag je ze niet met een verwijzing naar bio op de markt brengen.

Je waarschuwt in dat geval ook je controleorganisatie. Die zal verbieden dat het product als bioproduct op de markt wordt gebracht totdat alle twijfel over de vermoedelijke inbreuk is weggenomen.

Ook controleorganisaties kunnen een vermoeden hebben dat niet alle voorschriften werden nageleefd. Bijvoorbeeld als zij stalen hebben genomen en er residu's van verboden stoffen werden aangetroffen, dan kan dit wijzen op gebruik van deze stoffen. In dat geval zullen zij je verbieden om die producten gedurende een vooraf vastgelegde periode met een verwijzing naar bio op de markt te brengen.

De controleorganisatie zal in dit geval ook een onderzoek instellen naar die onregelmatigheid en, indien die bevestigd wordt, zal er uiteindelijk een verplichting volgen om alle verwijzingen naar bio van je product te verwijderen.

Als het vermoeden niet wordt bevestigd, mag je na de vooropgestelde periode de producten met een verwijzing naar bio op de markt brengen. Tijdens het onderzoek ben je verplicht je volledige medewerking te verlenen.

### **13.2.3 Aanwezigheid niet-toegelaten stoffen op een biologisch product**

Voor de bepaling van residuen van verboden bestrijdingsmiddelen die aanwezig zijn op een product, gelden de aantoonbaarheidsgrenzen (limit of detection of LOD) van verordening (EG) Nr. 396/2005. Bij het ontbreken van een LOD-waarde geldt een limiet van 0,015 mg /kg. Bij de interpretatie van het analyseresultaat wordt rekening gehouden met een meetonzekerheid van 50%. Wanneer uit de analyse blijkt dat de norm overschreden is, dan zal de controleorganisatie het lot deklasseren (het kan dan niet meer als biologisch verkocht worden). Meer informatie vind je terug in het protocol m.b.t. de interpretatie van residuen . Je vindt dit protocol op [www.bfvl.be/protocol\\_pesticiden](http://www.bfvl.be/protocol_pesticiden).

### **13.2.4 – Beroepsmogelijkheden**

Je kan binnen de 14 dagen na ontvangst van de sanctiebrief (postdatum) beroep instellen bij de controleorganisatie. Na onderzoek laat de controleorganisatie je binnen de 7 dagen weten of hij de sanctie intrekt, wijzigt of bevestigt. Voor sancties vanaf waarschuwing of zwaarder gebeurt dit via een aangetekende zending, die tevens vermeldt welke verdere stappen je nog kan ondernemen.

Daarna kan je – voor sancties vanaf waarschuwing of zwaarder – in beroep gaan bij de Afdeling DLO. Je doet dit gemotiveerd en per aangetekende zending, binnen de 30 dagen na ontvangst (postdatum) van de aangetekende zending van je controleorganisatie. Eventueel zal de Afdeling DLO je contacteren voor aanvullende inlichtingen. Als je een mondelinge toelichting wilt geven, dan laat je dat ook weten aan de Afdeling DLO. Zij zijn verplicht om op dat verzoek in te gaan.

Binnen de 7 dagen deelt de Afdeling DLO haar beslissing mee via een aangetekende brief.

## BIJLAGEN

### Model van de ggo-vrij verklaring

| Verkopersverklaring als bedoeld in artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 834/2007 van de Raad  |  |
|---|--|
| Naam en adres van de verkoper:  |  |
| Identificatienummer (bv. Partij- of voorraadnummer)   | Productbenaming  |
| Componenten<br>(Vermeld alle componenten die het product bevat/die het laatst in het productieproces zijn gebruikt<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....)   |  |
| <p>Ik verklaar dat dit product noch “met” noch “door” ggo’s is vervaardigd in de betekenis van deze termen zoals die werden gebruikt in de artikelen 2 en 9 van Verordening (EG) nr. 834/2007 van de Raad. Ik beschik niet over informatie waaruit zou blijken dat deze verklaring onjuist is.</p> <p>Bijgevolg verklaar ik dat het hierboven genoemde product voldoet aan artikel 9 van Verordening (EG) nr. 834/2007, wat betreft het verbod op het gebruik van ggo’s. Ik verbind mij ertoe onze klant en zijn controleorgaan/controlerende autoriteit onmiddellijk te verwittigen indien deze verklaring wordt ingetrokken of gewijzigd, of indien informatie aan het licht komt die de juistheid van deze verklaring ondermijnt.</p> <p>Ik geef toestemming aan het controleorgaan of de controlerende autoriteit, als gedefinieerd in artikel 2 van Verordening (EG) nr. 834/2007, dat/die toezicht heeft op onze klant, om de juistheid van deze verklaring te verifiëren en zo nodig monsters voor een analysetest te nemen. Ik stem tevens in met de eventuele overdracht van deze taak aan een onafhankelijke instantie die schriftelijk door het controleorgaan is aangewezen.</p> <p>Ondergetekende aanvaardt de verantwoordelijkheid voor de juistheid van deze verklaring.</p> |  |
| Land, plaats, datum, handtekening van de verkoper:  | Bedrijfsstempel van de verkoper (in voorkomend geval): |

Tabel 1: Additieven

| Code         | Benaming                        | Bereiding van levensmiddelen van: |                           | Bijzondere voorwaarden  |
|--------------|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|---|
|              |                                 | Plantaardige oorsprong            | Dierlijke oorsprong       |   |
| E153         | Carbo medicinalis vegetabilis   |                                   | x                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Met een laagje gemalen houtskoolbedekte geitenkaas</li> <li>- 'Morbier'-kaas</li> </ul>  |
| E160b*       | Annatto, bixine, norbixine      |                                   | x                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Red Leicester-kaas</li> <li>- Double Gloucester-kaas</li> <li>- Cheddar</li> <li>- Mimolette-kaas</li> </ul>   |
| E170         | Calciumcarbonaat                | x                                 | x                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mag niet als kleurstof gebruikt worden</li> <li>- Mag niet worden gebruikt om producten met calcium te verrijken</li> </ul>  |
| E220         | Zwaveloxide                     | x<br>x                            | x (enkel voor honingwijn) | <p>In vruchtenwijn (*) en honingwijn met of zonder toegevoegde suiker: 100mg(**)</p> <p>(*) uit andere vruchten dan druiven<br/>(**) Maximumgehalte aan de stof uit alle bronnen, uitgedrukt als SO<sub>2</sub> in mg/liter</p>   |
| E223         | Natriummetabisulfiet            |                                   | x                         | Schaal- en schelpdieren <sup>(2)</sup>  |
| E224         | Kaliummetabisulfiet             | x                                 | x (enkel voor honingwijn) | <p>In vruchtenwijn (*) en honingwijn met of zonder toegevoegde suiker: 100 mg (**)</p> <p>(*) uit andere vruchten dan druiven<br/>(**) Maximumgehalte aan de stof uit alle bronnen, uitgedrukt als SO<sub>2</sub> in mg/liter</p>   |
| E250 of E252 | Natriumnitriet of Kaliumnitraat |                                   | x<br>x                    | <p>Voor vleesproducten<sup>(1)</sup></p> <p>Voor E250: indicatie inzake de toegevoegde hoeveelheid, uitgedrukt als NaNO<sub>2</sub>: 80 mg/kg<br/>Voor E252: indicatie inzake de toegevoegde hoeveelheid, uitgedrukt als NaNO<sub>3</sub>: 80 mg/kg</p> <p>Voor E250: maximaal toegestane residu uitgedrukt als NaNO<sub>3</sub>: 50 mg/kg<br/>Voor E252: maximaal toegestane residu uitgedrukt als NaNO<sub>3</sub>: 50mg/kg</p> |
| E270         | Melkzuur                        | x                                 | x                         |   |
| E290         | Koolstofdioxide                 | x                                 | x                         |   |
| E296         | Appelzuur                       | x                                 |                           |   |
| E300         | Ascorbinezuur                   | x                                 | x                         | Vleesproducten <sup>(2)</sup>   |
| E301         | Natriumascorbaat                |                                   | x                         | Vleesproducten <sup>(2)</sup> in verband met nitrieten of nitraten  |
| E306*        | Tocoferolrijk extract           | x                                 | x                         | Antioxidant   |
| E322*        | Lecithinen                      | x                                 | x                         | Zuivelproducten <sup>(2)</sup><br>Alleen wanneer afkomstig van biologische grondstoffen (met ingang van 1/1/2019)   |
| E325         | Natriumlactaat                  |                                   | x                         | Producten op basis van melk en vleesproducten   |

|         |   |   |                           |  |
|---------|---|---|---------------------------|--|
| E330    | Citroenzuur                                 | x | x                         |  |
| E331    | Natriumcitraat                              | x | x                         |  |
| E333    | Calciumcitraten                             | x |                           |  |
| E334    | Wijnsteen­zuur (L(+)-)                      | x | x (enkel voor honingwijn) |  |
| E335    | Natriumtartraten                            | x |                           |  |
| E336    | Kaliumtartraten                             | x |                           |  |
| E341(i) | Monocalcium­fosfaat                         | x |                           | Rijsmiddel voor zelfrijzend bakmeel  |
| E392*   | Extracten van rozemarijn                    | x | x                         | Alleen wanneer afkomstig van biologische productie   |
| E400    | Alginezuur                                  | x | x                         | Producten op basis van melk <sup>(2)</sup>   |
| E401    | Natriumalgi­naat                            | x | x                         | Producten op basis van melk <sup>(2)</sup>   |
| E406    | Agar-agar                                   | x | x                         | Producten op basis van melk en vlees­producten <sup>(2)</sup>                                    |
| E407    | Carrageen                                   | x | x                         | Producten op basis van melk <sup>(2)</sup>   |
| E410*   | Johannesbrood­pit­meel                      | x | x                         |  |
| E412*   | Guar­pit­meel                               | x | x                         |  |
| E414*   | Arabische gom                               | x | x                         |  |
| E415    | Xanthaangom                                 | x | x                         |  |
| E418    | Gellangom                                   | x | x                         | Enkel variant met een hoog acyl­gehalte  |
| E422    | Glycerol                                    | x |                           | Van plantaardige oorsprong<br>Voor planten­extracten en aroma's                                  |
| E440*   | Pectine                                     | x | x                         | Producten op basis van melk <sup>(2)</sup>   |
| E464    | Hydroxypropyl­methyl­cellulose              | x | x                         | Materiaal voor het omhulsel van capsules   |
| E500    | Natriumcarbonate n                          | x | x                         |  |
| E501    | Kaliumcarbonaten                            | x |                           |  |
| E503    | Ammonium­carbonaten                         | x |                           |  |
| E504    | Magnesium­carbonaten                        | x |                           |  |
| E509    | Calciumchloride                             |   | x                         | Doen coaguleren van melk   |
| E516    | Calciumsulfaat                              | x |                           | Drager   |
| E524    | Natriumhydroxide                            | x |                           | Oppervlakte­behandeling van 'Laugengebäck' en regulering van de zuurgraad in biologische aroma's |
| E551    | Siliciumdioxide­gel of colloïdale oplossing | x | x                         | Voor kruiden en specerijen in poedervorm, aroma's en propolis                                    |
| E553b   | Talk  | x | x                         | Deklaag op vlees­producten   |
| E901    | Bijenwas                                    | x |                           | Enkel als glans­middel voor suikergoed<br>Bijenwas van biologische teelt                         |
| E903    | Carnaubawas                                 | x |                           | Enkel als glans­middel voor suikergoed<br>Alleen wanneer afkomstig van biologische grondstoffen  |
| E938    | Argon                                       | x | x                         |  |
| E939    | Helium                                      | x | x                         |  |

|      |           |   |   |  |
|------|-----------|---|---|--|
| E941 | Stikstof  | x | x |  |
| E948 | Zuurstof  | x | x |  |
| E968 | Erytritol | x | x | Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie zonder gebruikmaking van ionenuitwisselingstechnologie |

(1) Dit additief mag uitsluitend worden gebruikt wanneer tot genoegen van de bevoegde autoriteit is aangetoond dat er geen technologisch alternatief is dat dezelfde garanties biedt en/of specifieke kenmerken van het product handhaaft.

(2) De beperking betreft alleen dierlijke producten.

\*: additieven die afgeleid zijn van een agrarisch product.



**Tabel 2: Technische hulpstoffen**

| Benaming                                   | Bereiding van levensmiddelen van plantaardige oorsprong | Bereiding van levensmiddelen van dierlijke oorsprong | Bijzondere voorwaarden   |
|--|---|--|--|
| Water                                      | x   | x  | Drinkwater in de zin van Richtlijn 98/83/EG van de Raad  |
| Calciumchloride                            | x   |  | Coagulatiemiddel   |
| Calciumcarbonaat                           | x   |  |  |
| Calciumhydroxide                           | x   |  |  |
| Calciumsulfaat                             | x   |  | Coagulatiemiddel   |
| Magnesiumchloride (of nigari)              | x   |  | Coagulatiemiddel   |
| Kaliumcarbonaat                            | x   |  | Drogen van druiven   |
| Natriumcarbonaat                           | x   | x  |  |
| Melkzuur                                   | x   | x  | Voor de regeling van de pH van het pekelbad bij de kaasbereiding <sup>(1)</sup>  |
| Citroenzuur                                | x   | x  |  |
| Natriumhydroxide                           | x   |  | Voor suikerproductie<br>Voor de olieproductie, met uitzondering van de olijfolieproductie  |
| Zwavelzuur                                 | x   | x  | Gelatineproductie <sup>(1)</sup><br>Suikerproductie <sup>(2)</sup>   |
| Zoutzuur                                   |   | x  | Gelatineproductie: voor de regeling van de PH van het pekelbad bij de bereiding van Gouda, Edam, Maasdammer kaas<br>Boerenkaas, Friese en Leidse Nagelkaas |
| Ammoniumhydroxide                          |   | x  | Gelatineproductie  |
| Waterstofperoxide                          |   | x  | Gelatineproductie  |
| Koolstofdioxide                            | x   | x  |  |
| Stikstof                                   | x   | x  |  |
| Ethanol                                    | x   | x  | Oplosmiddel  |
| Looizuur                                   | x   |  | Hulpstof bij filteren  |
| Eiwitalbumine                              | x   |  |  |
| Caseïne                                    | x   |  |  |
| Gelatine                                   | x   |  |  |
| Isinglass                                  | x   |  |  |
| Plantaardige oliën                         | x   | x  | Plaatsmeermiddel, losmiddel of antischuimmiddel<br>Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie   |
| Siliciumdioxidegel of colloïdale oplossing | x   |  |  |

|                       |   |   |   |
|-----------------------|---|---|---|
| Actieve kool          | x |   |   |
| Talk                  | x |   | In overeenstemming met de bijzondere zuiverheidseisen voor het levensmiddelenadditief E559  |
| Bentoniet             | x | x | Klaringsmiddel voor honingwijn <sup>(1)</sup>   |
| Cellulose             | x | x | Gelatineproductie <sup>(1)</sup>  |
| Diatomeeënaarde       | x | x | Gelatineproductie <sup>(1)</sup>  |
| Perliet               | x | x | Gelatineproductie <sup>(1)</sup>  |
| Hazelnootdoppen       | x |   |   |
| Rijstmeel             | x |   |   |
| Bijenwas              | x |   | Losmiddel<br>Bijenwas van biologische bijenteelt  |
| Carnaubawas           | x |   | Losmiddel<br>Alleen wanneer afkomstig van biologische grondstoffen  |
| Azijnzuur/azijn       |   | x | Alleen wanneer afkomstig van biologische grondstoffen<br>Voor visverwerking, enkel uit biotechnologische bron, tenzij geproduceerd met of van ggo's   |
| Thiaminehydrochloride | x | x | Enkel voor de bereiding van vruchtenwijn, met inbegrip van appel-, peren-, en honingwijn  |
| Diammoniumfosfaat     | x | x | Enkel voor de bereiding van vruchtenwijn, met inbegrip van appel-, peren-, en honingwijn  |
| Houtvezel             | x | x | Alleen wanneer afkomstig van gecertificeerd, duurzaam gekapt hout<br>Het gebruikte hout mag geen toxische bestanddelen (behandeling na de oogst, van nature voorkomende toxines of toxines uit micro-organismen) bevatten |

(1) De beperking betreft alleen dierlijke producten.

(2) De beperking betreft alleen plantaardige producten.