

Bio en de wet Verwerking

Colofon

Eindredactie: Tom Wouters

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

Vormgeving: Tom Wouters

V.U. Alexander Claeys, Regine Beerplein E305, 2018 Antwerpen

Deze brochure is een uitgave van BioForum vzw. Ze kwam tot stand met de steun van het Agentschap Landbouw en Zeevisserij. 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 veeleelvoudigd, 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 afleidingen of verkleinwoorden zoals 'bio'.

Dat betekent ook dat deze biologische producten wettelijk aan een aantal regels moeten voldoen, net als de bedrijven die ze produceren of verhandelen. Deze regelgeving bestaat uit zowel een Europees als een Vlaams luik. Om de 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 ondernemer 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 <https://lv.vlaanderen.be/nl/bio/wetgeving-biologische-productie>. Doorklikken brengt je naar het juiste document.

BioForum biedt deze publicatie enkel in elektronische vorm aan. 'Bio en de wet' is immers een dynamische publicatie, die bij wetgevingswijzigingen telkens wordt aangepast. Door deze publicatie elektronisch ter beschikking te stellen, kan BioForum gemakkelijker inspelen op deze ontwikkelingen en snel de nodige aanpassingen doen.

Je vindt 'Bio en de Wet' gratis terug op onze website, www.bioforum.be.

Bio: herkenbaar en gecontroleerd

De biologische productie biedt een allesomvattend en geïntegreerd systeem om aan landbouw te doen en levensmiddelen te produceren.

Het is een duurzame methode die de beste praktijken op milieu- en klimaatvlak 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 stikstofmeststoffen te gebruiken.

De instandhouding van de gezondheid van planten is voornamelijk gebaseerd op preventieve maatregelen, door te kiezen voor gewassen die resistent zijn tegen plagen en ziekten, een passende vruchtwisseling, en mechanische en fysieke methoden. Het gebruik van chemisch-synthetische producten, zowel in de landbouwproductie als in de verwerking, wordt zeer sterk beperkt in bio.

Het gebruik van ggo's en ioniserende straling is verboden in de biologische productie.

Bio: wettelijk beschermde term

Het gebruik van de termen 'bio' en 'biologisch' 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 erkend controleorgaan, 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 toepassing op de volgende producten van de landbouw, met inbegrip van de aquacultuur en de bijenteelt:

- levende en onverwerkte landbouwproducten, met inbegrip van zaden en ander plantaardig teeltmateriaal
- verwerkte landbouwproducten voor gebruik als levensmiddel
- diervoeders

Het toepassingsgebied van de verordening wordt uitgebreid met een aantal andere producten die nauw verband houden met landbouw en opgenomen zijn in bijlage I van de Europese bioverordening, zoals o.a. zout.

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, bijen, konijnen en hertachtigen. In Vlaanderen is dit verder aangevuld met enkele diersoorten, namelijk struisvogels, kwartels en slakken.

Ook voor zeewier en aquacultuur zijn regels opgenomen in de Europese regelgeving. Deze specifieke regels zijn nog niet opgenomen in deze publicatie. 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 <https://lv.vlaanderen.be/nl/bio/wetgeving-biologische-productie>

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' of 'biologisch' 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 controleorgaan 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 levensmiddelen 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.



Colofon	2
Woord vooraf	3
Bio: herkenbaar en gecontroleerd	4
Bio: wettelijk beschermde term	4
Etikettering en herkenbaarheid	5
1. Algemene principes en definities	8
1.1 - Definities	8
1.2 - Algemene principes	8
2. Starten met bio	9
3. Ingangscontrole	10
3.1 - Ingangscontrole van biologische grondstoffen	10
3.2 - Ingangscontrole van gangbare grondstoffen, additieven of hulpstoffen	11
3.3 - Ingangscontrole bij import	11
4. Receptuur van het product	12
4.1 - Gebruik biologische ingrediënten	12
4.2 - Gebruik niet-biologische ingrediënten	12
4.2.1 Positieve lijst	12
4.2.2 Toelating door de bevoegde overheid	13
4.3 - Water en zout	13
4.4 - Additieven	14
4.5 - Technische hulpstoffen	14
4.6 - Aroma's	14
4.6.1 Natuurlijke x-aroma's	15
4.6.2 Biologische aroma's	15
4.7 - Kleurstoffen	16
4.8 - Preparaten van micro-organismen, gist en voedingsenzymen	16
4.9 - Mineralen, vitaminen, aminozuren, en micronutriënten	17
4.10 - Ingrediënten in omschakeling	17
4.11 - Berekening aandeel biologische ingrediënten	18
4.12 - Producten van jacht of visserij	18
5. Procestechnieken	19
5.1 - Genetische gemodificeerde organismen	19
5.2 - Ioniserende straling	19
5.3 - Andere technieken	19
6. Scheiding van gangbare en biologische producten	20
6.1 - Opslag	20
6.2 - Bereiding	20
7. Reiniging	21
8. Ophaling, verpakking, vervoer en opslag van biologische levensmiddelen	22
8.1 - Ophaling	22
8.2 - Vervoer	22
9. Traceerbaarheid garanderen	23
10. Import van biologische levensmiddelen	24
10.1 - Import uit erkende derde landen	24
10.2 - Import uit derde landen via een controleorgaan erkend voor conformiteit (compliance)	24
10.3 - Brexit	24
10.4 - Administratie bij import uit derde landen	25
10.4.1 - Controlecertificaat en TRACES	25
10.4.2 - Uitzonderingen: IJsland, Noorwegen, Liechtenstein, San Marino en Zwitserland	26
10.5 - Ingangscontrole	26
11. Export	27

12. Etikettering van biologische levensmiddelen	27
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	28
12.4 - Producten met ingrediënten afkomstig uit omschakeling	29
13. Gebruik logo's	31
13.1 - Europees logo	31
13.1.1 - Vorm en kleur van het logo	31
13.1.2 - Gebruik logo	31
13.1.3 - Aanduiding van de code van het controleorgaan	32
13.1.4 - Oorsprongs aanduiding	33
13.1.5 - Plaats van het logo	33
13.2 - Andere logo's	33
14. Controle, certificering en onregelmatigheden	34
14.1 - Kennisgeving	34
14.2 - Beschrijving van je bedrijf en activiteiten	34
14.3 - Wijzigingen die je moet melden	35
14.4 - Controle en certificering	36
14.4.1 - Administratie	36
14.4.2 - Activiteiten uitbesteden aan derden	37
14.5 - Onregelmatigheden	37
14.5.1 - Sancties bij inbreuken en onregelmatigheden	37
14.5.2 - Maatregelen bij vermoede inbreuken en vermoede onregelmatigheden	38
14.5.3 - Aanwezigheid niet-toegelaten stoffen op een biologisch product	38
14.5.4 - Beroepsmogelijkheden	39
BIJLAGEN	40
Voorbeeld van een ggo-vrij verklaring	40
Checklist natuurlijk X aroma	41
Tabel 3: Levensmiddelenadditieven en technische hulpstoffen, inclusief dragers	42

1. Algemene principes en definities

1.1 - Definities

De wetgeving en deze publicatie maken onderscheid tussen de termen ‘verwerking’, ‘bereiding’ en ‘distributie’. Onder ‘verwerking’ verstaan we elke handeling die het oorspronkelijke product ingrijpend wijzigt (bijv. verhitten, roken, drogen, zouten, marinieren, enz.), uitgezonderd verpakkings- of etiketteringshandelingen. De term ‘bereiding’ is breder en omvat niet alleen verwerking van biologische of omschakelingsproducten, maar ook alle handelingen van verduurzaming alsook alle andere handelingen die op een onverwerkt product worden verricht zonder het oorspronkelijke product te veranderen, waaronder slachten, uitsnijden, schoonmaken of malen. Ook verpakken, etiketteren of wijzigen van de etikettering in verband met de biologische productie vallen onder de term ‘bereiding’.

Met distributie wordt het verdelen van producten bedoeld, zowel met of zonder fysieke afhandeling van de goederen.

Daarnaast onderscheiden we ook nog de activiteiten ‘opslag’ en ‘import’. Onder import verstaan we de invoer van biologische producten van buiten de EU.

De biowetgeving die in deze publicatie wordt toegelicht, is van toepassing op deze ruime groep van bedrijven, zowel echte verwerkende voedingsbedrijven, als verpakkers, distributeurs, opslagbedrijven en importeurs. Het is uiteraard perfect mogelijk dat je verschillende types van activiteiten uitoefent. Deze indeling in activiteiten bepaalt ook mee welk tarief je betaalt voor de controle.

Grootkeukendiensten zoals restaurants, kantines, scholen e.d. vallen niet onder de biowetgeving tenzij de Lidstaat nationale of particuliere normen oplegt. In Vlaanderen zijn voorlopig nog geen regels opgesteld voor de horeca.

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 en technische hulpstoffen worden zoveel mogelijk vermeden.

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. Het gebruik van ingrediënten die bestaan uit vervaardigde nanomaterialen of die deze bevatten, is verboden. De eventuele aanwezigheid van vervaardigde nanomaterialen in voedingsmiddelen kan je afleiden van het etiket van het voedingsmiddel, want de aanwezigheid van nano-ingrediënten moet wettelijk verplicht vermeld worden.

2. Starten met bio

Wanneer je als bereider of distributeur wil starten met bio, moet je je onder controle stellen en je registreren en je bio-activiteiten melden bij het Agentschap Landbouw en Zeevisserij (zie Hoofdstuk 13). In tegenstelling tot landbouwbedrijven, waar doorgaans een omschakelperiode van 2 jaar geldt, kan het voor bereiders veel sneller omdat er geen wachttijd is. In Vlaanderen zijn er drie controleorganen actief in de biologische productie:

- BE-BIO-01 Certisys
- BE-BIO-02 TÜV NORD Integra
- BE-BIO-03 FOODCHAIN ID Certification

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

Het is belangrijk om je goed voor te bereiden nog voordat je contact opneemt met een van de controleorganen. Bij aanvang van de controle moet je immers een beschrijving van je bedrijf en bio-activiteiten voorleggen. Een handige tool om je voor te bereiden is de startersgids van BioForum. Hierin vind je ook de concrete stappen die gevolgd moeten worden om tot certificering over te gaan. Je vindt de startersgids op onze webpagina <https://www.bioforum.be/voedingsbedrijven>. Wil je graag individueel advies, neem dan contact op met onze adviseur Lisa Benoot

3. Ingangscontrole

Al vanaf de bestelling van grondstoffen of producten moet je de wetgeving indachtig zijn. Je moet rekening houden met enkele voorschriften bij de inkoop, de ontvangst en de opslag van de producten. 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.

Tip: de contaminatiebeheerstool lijst verschillende risico's op die bij ingangscontrole wel eens voorkomen. Je kan deze als leidraad gebruiken om de risico's op te lijsten in je eigen processen. Je vindt deze tool op onze webpagina https://www.bioforum.be/wetgeving_voedingsbedrijven

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 controleorgaan
- 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 leverbon systematisch afgetekend wordt als bovenstaande zaken gecontroleerd worden en in orde zijn.

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: <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index>

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.

Tip: Beschrijf in je procedure voor ingangscontrole niet enkel wat je gaat controleren en waar je de uitkomst registreert, maar ook hoe je omgaat met afwijkende producten. Voorzie een systematische methode om op regelmatige tijdstippen de certificaten van je leveranciers te checken.

3.2 - Ingangscontrole van gangbare grondstoffen, additieven of hulpstoffen

Bij de ontvangst van gangbare agrarische grondstoffen, additieven, technische hulpstoffen en aroma's, die je gaat gebruiken in biologische producten, moet je controleren of die niet zijn behandeld met ioniserende straling, of ze geen nanomaterialen bevatten 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, hulpstoffen of aroma's dan moet de leverancier een ggo-vrij 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 - Ingangscontrole 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 10.

4. Receptuur van het product

Biologische producten worden hoofdzakelijk geproduceerd met ingrediënten van agrarische oorsprong of producten bestemd voor gebruik als levensmiddel zoals vervat in bijlage I van Verordening 2018/848. Om te bepalen of een product hoofdzakelijk is geproduceerd met die producten, worden toegevoegd water en zout buiten beschouwing gelaten.

Het is echter ook mogelijk om ingrediënten te gebruiken die niet van agrarische oorsprong zijn, zij het soms in beperkte mate: water en zout (4.3), additieven (4.4), technische hulpstoffen (4.5), aroma's (4.6), kleurstoffen (4.7), enzymen (4.8) en micronutriënten (4.9).

Ook bestaat er een mogelijkheid om in erg beperkte mate gebruik te maken van agrarische ingrediënten die niet-biologisch zijn (4.2).

Producten waarvan het hoofdingrediënt afkomstig is van jacht of visserij zijn in principe geen biologische producten. Toch bestaan er bijzondere etiketteringsvoorschriften waardoor bij deze producten toch kan verwezen worden naar 'bio' onder specifieke voorwaarden (4.12). Ook ingrediënten afkomstig van landbouw in omschakeling, kunnen onder bepaalde voorwaarden gebruikt worden (4.10).

Tip: Zaken die wel eens fout kunnen gaan (risico's) met de bio-receptuur zijn opgenomen in de contaminatiebeheerstool. Je vindt die op https://www.bioforum.be/wetgeving_voedingsbedrijven

4.1 - Gebruik biologische ingrediënten

Een product kan pas biologisch genoemd worden als meer dan 95 gewichtsprocent van de agrarische ingrediënten biologisch is. Worden er minder dan 95 gewichtsprocent biologische agrarische ingrediënten gebruikt en wens je te verwijzen naar de term bio, dan kan dit onder de volgende voorwaarden: je moet ook voor dit product onder controle staan van een bio-controleorgaan, je mag enkel in de ingrediëntenlijst naar de biologische afkomst van bepaalde ingrediënten verwijzen en je moet voldoen aan alle andere bepalingen, wat betreft gebruik van additieven, technische hulpstoffen, enzymen, aroma's en mineralen. Dit wordt verder toegelicht in hoofdstuk 11 over etikettering.

Je bent pas zeker of je daadwerkelijk biologische ingrediënten gebruikt wanneer je van al je leveranciers over een geldig certificaat beschikt. Je vraagt dit vooraf op bij de leverancier of zoekt het op via <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index>

4.2 - Gebruik niet-biologische ingrediënten

4.2.1 Positieve lijst

Er kan beperkt gebruik gemaakt worden van niet-biologische ingrediënten van agrarische oorsprong. Deze niet-biologische ingrediënten kunnen enkel gebruikt worden indien zij vermeld worden in een positieve lijst als bijlage bij de Europese wetgeving. En op voorwaarde dat ze niet fungeren als additief, technische hulpstof, of bedoeld zijn om het product aan te rijken.

Let wel, je mag je product pas biologisch noemen als meer dan 95 gewichtsprocent van de agrarische ingrediënten biologisch is, dus eventuele niet-biologische ingrediënten mogen samen maximaal 5% van je product uitmaken. Een biologisch ingrediënt mag ook nooit samen voorkomen met eenzelfde ingrediënt in niet-biologische vorm.

De Europese lijst van toegelaten niet-biologische ingrediënten van agrarische oorsprong is beperkt tot onderstaande ingrediënten in Tabel 1.

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

Tabel 1: toegelaten niet-biologische agrarische ingrediënten

4.2.2. Toelating door de bevoegde overheid

Niet-biologische ingrediënten van agrarische oorsprong, die niet in de positieve lijst voorkomen, kunnen uitzonderlijk toch worden gebruikt, als hiervoor een vergunning verkregen werd van het Agentschap Landbouw en Zeevisserij. Ook hier geldt de voorwaarde dat het gangbare ingrediënt niet mag fungeren als additief of technische hulpstof, of bedoeld is om het product aan te rijken. Om deze vergunning te verkrijgen, moet je 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 zes maanden en kan maximaal twee keer verlengd worden. Als de vergunning toegekend wordt door het Agentschap Landbouw en Zeevisserij, dan geldt ze meteen voor alle exploitanten in België. Meer info over de aanvraag van een dergelijke vergunning en de lijst van toelatingen vind je op <https://lv.vlaanderen.be/bio/wetgeving/vergunningen/vergunning-gebruik-niet-biologische-ingredienten>

Blijft de beschikbaarheid van het ingrediënt in biologische vorm ontoereikend, kan er een verzoek bij de Europese Commissie ingediend worden om het ingrediënt te laten opnemen in de positieve lijst.

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. Biologisch of niet-biologisch zout met natriumchloride of kaliumchloride als basiscomponent dat in het algemeen wordt gebruikt bij de bereiding van levensmiddelen, is toegelaten.

4.4 - Additieven

Sommige additieven (E-nummers) beschouwt men als onmisbaar bij het bereiden van levensmiddelen. Bij de productie van biologische levensmiddelen is het daarom toegestaan een beperkt aantal additieven te gebruiken, en dit onder specifieke voorwaarden. De additieven die zijn toegestaan, zijn vermeld met hun E-nummer in een positieve lijst, nl. Bijlage V deel A van verordening 2021/1165, die je ook terugvindt in Tabel 3 (zie bijlage). Deze additieven kunnen enkel gebruikt worden in welbepaalde producten en onder de specifieke voorwaarden zoals weergegeven in de wetgeving. Check dus zeker de gebruiksvoorwaarden bij elk additief.

Het gebruik van kaliumnitraat en natriumnitriet is in beperkte mate toegestaan bij de bereiding van vleesproducten, er moet hier echter een specifieke aanvraag voor ingediend worden bij het Agentschap Landbouw en Zeevisserij. Een aanvraagformulier vind je op

<https://lv.vlaanderen.be/bio/wetgeving/vergunningen/natriumnitriet-kaliumnitraat>

Levensmiddelenadditieven mogen een drager bevatten die het makkelijker maakt om het additief toe te voegen. Deze drager mag gangbaar zijn als je het additief inclusief deze drager inkoopt, dus als samengesteld product. Voeg je zelf een drager aan een additief toe, dan moet die biologisch of toegelaten zijn door de biowetgeving.

Additieven worden doorgaans 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 bepaalde additieven die afgeleid worden van een agrarisch product. Die worden aangeduid met een asterisk in de positieve lijst in Tabel 3 (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 11). Maar ook als een additief biologisch is, moet het steeds voorkomen op de positieve lijst vooraleer het mag gebruikt worden. Het blijft immers in de eerste plaats een additief.

4.5 - Technische hulpstoffen

Technische hulpstoffen zijn stoffen die tijdens de bereiding van een product worden gebruikt voor een bepaald technisch doel, maar die op zichzelf niet als ingrediënt worden geconsumeerd. Een voorbeeld van een technische hulpstof is 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 met hun EINECS-nummer in Bijlage V, deel A van verordening 2021/1165. De lijst van toegestane technische hulpstoffen werd overgenomen in Tabel 3 (zie bijlage).

Technische hulpstoffen worden nooit meegerekend als agrarisch ingrediënt.

4.6 - Aroma's

Het gebruik van aroma's is beperkt. In een biolevensmiddel mogen nog slechts 2 types van aroma's gebruikt worden:

- natuurlijke X-aroma's die voldoen aan Verordening (EG) 1334/2008 artikel 16, leden 2, 3 en 4. Dit zijn aroma's waarvan de smaak voor minstens 95% afkomstig is van het genoemde uitgangsmateriaal. Het uitgangsmateriaal moet een levensmiddel of een levensmiddelencategorie zijn. Voorbeelden van toegelaten aroma's zijn "natuurlijk citroenaroma", "natuurlijk citrusaroma", ...

- biologische aroma's.

Opgelet, want niet alle natuurlijke aroma's zijn dus toegelaten. Aroma's zoals vermeld in Verordening (EG) 1334/2008 artikel 16 (5) of 16 (6), zijn niet langer toegelaten. Dit zijn aroma's waarvan de smaak ofwel voor minder dan 95% afkomstig is van het genoemde uitgangsmateriaal ofwel aroma's waarvan de smaak afkomstig is van verschillende uitgangsmaterialen en een vermelding van de uitgangsmaterialen de smaak ervan niet adequaat weergeeft. Deze types van aroma's zijn geëtiketteerd als "natuurlijk X-aroma met andere natuurlijke aroma's" of "natuurlijk aroma".

Aroma's tellen mee als agrarisch ingrediënt bij de totale berekening van het aandeel biologische ingrediënten.

4.6.1. Natuurlijke x-aroma's

Een aroma bestaat doorgaans uit 2 componenten, enerzijds de aromatiserende component die verantwoordelijk is voor de smaak, anderzijds een drager mogelijk met additieven.

De aromatiserende component van het aroma moet bestaan uit:

- natuurlijke aromastoffen (overeenkomstig art. 3 (2) c van Verordening (EG) 1334/2008) en/of
- aromatiserende preparaten afkomstig van levensmiddelen (art. 3 (2) d i) van Verordening (EG) 1334/2008)

De dragers in een aroma bestaan doorgaans uit levensmiddeleningredienten (zoals suiker, olie, water, alcohol, ...) en additieven die toegestaan zijn krachtens verordening (EG) 1333/2008 (met name in deel 4 van bijlage III "Levensmiddelenadditieven, met inbegrip van draagstoffen, in levensmiddelenaroma's").

De dragers en additieven die slechts een technologische functie (antiklontermiddel, emulgator om de smaakstof in een emulsie te stabiliseren, ...) in het aroma hebben, maar geen functie in het eindproduct, zijn toegelaten als ze ook volgens de algemene additievenverordening toegestaan zijn (bijlage III, deel 4, van Verordening (EG) 1333/2008). Deze dragers en additieven worden immers ook niet geëtiketteerd: noch in het aroma, noch in het eindproduct.

Eventuele andere levensmiddelenadditieven die toch een technologische functie hebben in het eindproduct en die in het aroma verwerkt zouden zijn, moeten wel expliciet toegelaten zijn conform de bioverordening (bijlage V deel A van verordening 2021/1165).

Uiteraard moeten eventueel gebruikte aroma's ook voldoen aan de algemene basisprincipes voor bio-levensmiddelen, o.a. het verbod op gebruik van GGO's, het verbod op ioniserende straling en de uitsluiting van technisch vervaardigde nanomaterialen.

In de bijlage vind je een handige checklist om na te gaan of een bepaald natuurlijk X aroma kan gebruikt worden in jouw biologische productie.

4.6.2. Biologische aroma's

Ook een biologisch aroma moet voldoen aan artikel 16, leden 2,3 en 4 van Verordening (EG) 1334/2008. M.a.w. enkel de categorie "natuurlijke X-aroma's" kan biologisch gecertificeerd worden.

Zowel de smaakcomponent als de drager moeten, elk afzonderlijk, voor minstens 95% bestaan uit biologische ingrediënten. Beide componenten mogen elk dus maximaal 5% niet-biologische ingrediënten bevatten.

Het gebruik van niet-biologische smaakcomponenten (binnen de 5%-grens van de smaakcomponent) is toegestaan overeenkomstig punt 2.2.2. (b) van bijlage II, deel IV van Verordening (EU) 848/2018. De

smaakcomponent mag dus maximaal 5% niet-biologische natuurlijke X-aroma's bevatten (dit zijn natuurlijke aroma's conform Verordening (EG) 1334/2008 artikel 16, leden 2, 3 en 4).

Het gebruik van niet-biologische dragers en additieven (binnen de 5% -grens van de dragercomponent) is toegestaan overeenkomstig artikel 24, leden 2 en 4, van Verordening (EU) 2018/848. De dragercomponent mag dus ook maximaal 5% niet-biologische ingrediënten bevatten, op voorwaarde dat deze niet-biologische ingrediënten voorkomen op de lijst van toegelaten niet-bio-ingrediënten (bijlage V deel B van verordening 2021/1165) of dat de overheid een uitzondering heeft gegeven voor de betreffende ingrediënten. Eventuele additieven moeten voorkomen op de lijst van toegelaten additieven (bijlage V deel A van verordening 2021/1165).

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 door de algemene wetgeving rond kleurstoffen. Natuurlijke kleurstoffen en natuurlijke bedekkingsstoffen voor het traditioneel versieren van de schalen van gekookte paaseieren zijn eveneens toegelaten.

4.8 - Preparaten van micro-organismen, gist en voedingsenzymen

Preparaten op basis van micro-organismen en voedingsenzymen die gewoonlijk worden gebruikt bij de vervaardiging van verwerkte levensmiddelen, mogen ook worden gebruikt in biologische voedingsmiddelen. Voedingsenzymen die voor gebruik als additief zijn bestemd moeten voorkomen op de lijst van toegelaten additieven voor de biologische productie (de enzymen invertase, E 1103, en lysozym, E 1105, zijn bijgevolg niet toegelaten in de biologische productie).

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 mogelijk 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 2.

Benaming	Primaire gist	Gistbereidingen/ Gistformuleringen	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 Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie
Natriumcarbonaat	x	x	Voor het regelen van de pH-waarde
Plantaardige oliën	x	x	Plaatsmeermiddel, losmiddel of antischuimmiddel Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie
Gistingsactivatoren	x		Nutriënten uit gistextract of autolysaat Tot 5 % van het substraat, berekend in

			drogestofgewicht
Nutriënten	x	x	Van gistextract op autolysaat Max. 5% van het substraat berekend in gewicht aan droge stof

Tabel 2: Technische hulpstoffen in gist.

Biologische gist mag in biologische levensmiddelen niet samen voorkomen met niet-biologische gist. Gist en gistproducten dienen 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 levensmiddelenwetgeving verplicht moeten toegevoegd worden.

Een voorbeeld is de verplichte toevoeging van vitamine A en D aan margarine; ook biologische bereiders moeten zich hier aan houden.

Verder is het ook toegelaten om mineralen (inclusief spoorelementen), vitaminen, aminozuren of micronutriënten toe te voegen aan biologische volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding en aan verwerkte biologische voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding. Opgelet, biogroeimelk (melk bestemd voor peuters ouder dan 1 jaar) mag niet aangerijkt worden.

4.10 - 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 plantaardige producten geoogst zijn, kunnen volgende verwijzingen vermeld worden op de etiketten van deze landbouwproducten. Let wel, het gebruik van de aanduiding omschakeling is beperkt tot plantaardige producten en geldt dus niet voor dierlijke producten.

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	'Omschakelingsproduct'
Éénjarige gewassen: de gewassen werden ten minste 2 jaar na het begin van de omschakeling gezaaid	'Biologisch product'
Grasland en blijvende voeder gewassen: oogst ten minste 2 jaar na het begin van de omschakeling	'Biologisch product'
Andere blijvende gewassen: productie werd minstens 3 jaar na de omschakeling geoogst	'Biologisch product'

Een levensmiddel kan dus een omschakelingsproduct zijn, maar dan mag je product maar één ingrediënt van agrarische oorsprong bevatten en vóór de oogst moet een omschakelingsperiode van ten minste 12 maanden in acht zijn genomen. Bijvoorbeeld puur appelsap waar geen suiker aan toegevoegd is en waarvan de appels geoogst zijn 12 maanden na het begin van de omschakeling. Eventuele niet-agrarische ingrediënten zoals additieven of technische hulpstoffen moeten eveneens toegelaten zijn door de biowetgeving.

4.11 - Berekening aandeel biologische ingrediënten

Zoals reeds vermeld mag een product slechts biologisch genoemd worden als meer dan 95 gewichtsprocent van de agrarische ingrediënten biologisch is. Zout, water, voedingsenzymen, kleurstoffen, en mineralen worden niet meegerekend. Ook technische hulpstoffen worden niet meegerekend bij het bepalen van het totaal percentage biologische ingrediënten.

Additieven kunnen soms van agrarische oorsprong zijn. Als dit zo is en ze moeten worden meegerekend, worden ze in de positieve lijst aangeduid met een asterisk. Gist, gistproducten en aroma's moeten wel steeds meegeteld worden als ingrediënt van agrarische oorsprong.

Samengestelde ingrediënten die niet-biologische agrarische ingrediënten bevatten, moeten opgesplitst worden om onderscheid te maken tussen het aandeel biologische en niet-biologische bestanddelen van het ingrediënt. De berekening moet immers gebaseerd zijn op de echte biologische ingrediënten in het product.

De berekening:

% biologische ingrediënten =

$$\frac{(\text{biologische agrarische ingrediënten} + \text{biologische additieven} + \text{biologische gist} + \text{biologische aroma's})}{(\text{alle agrarische ingrediënten} + \text{additieven met een asterisk} + \text{gist} + \text{alle aroma's})}$$

Resultaat = aandeel biologische ingrediënten.

4.12 - Producten van jacht of visserij

De producten van jacht of visserij op in het wild levende dieren worden niet als biologische producten beschouwd. Toch kan je in de verkoopsbenaming en in de ingrediëntenlijst onder bepaalde voorwaarden verwijzen naar biologische productie.

Het hoofdingrediënt dient een product van jacht of visserij te zijn. De bio-aanduiding in de verkoopsbenaming houdt duidelijk verband met een ander ingrediënt dat biologisch is en verschilt van het hoofdingrediënt. Je mag in dat geval op het etiket verwijzen naar bio in hetzelfde gezichtsveld als de verkoopbenaming, bijv. 'makreel in bio-olijfolie'.

Dat kan alleen als alle andere ingrediënten van agrarische oorsprong biologisch zijn en het gebruik van niet-agrarische ingrediënten (zoals additieven, technische hulpstoffen, e.d.) voldoen aan bovenstaande voorschriften. Het ingrediënt dat afkomstig is van de jacht of visserij mag ook niet aangevuld worden met hetzelfde ingrediënt in biologische vorm.

5. Procestechnieken

5.1 - Genetische gemodificeerde organismen

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

Levensmiddelen die met behulp van ggo's zijn geproduceerd moeten wettelijk verplicht als dusdanig zijn geëtiketteerd. Als dit niet zo op de verpakking of in een begeleidend document wordt vermeld, mag je ervan uitgaan dat deze levensmiddelen of ingrediënten geen ggo's bevatten of dat deze niet met of door ggo's gemaakt werden.

Wanneer je toch over informatie beschikt die bewijst dat er wel ggo's gebruikt zijn en de etikettering van deze producten niet correct is, mag je het ingrediënt niet gebruiken en moet je je controleorgaan verwittigen.

Voor de etikettering van ggo's gebruikt men 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 dat 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 technische hulpstoffen. In dit geval moet de verkoper van deze producten schriftelijk verklaren dat deze producten niet met of 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 controleorgaan.

Het gebruik van technieken met ionenwisselaar- en adsorptieharsen is enkel toegelaten voor wijn en voor de productie van biologische volledige zuigelingenvoeding, opvolgzuigelingenvoeding, babyvoeding en bewerkte levensmiddelen op basis van granen voor zuigelingen en peuters.

6. Scheiding van gangbare en biologische producten

Je moet voorkomen dat een biologisch product vermengd of verwisseld raakt met een gangbaar product. Dit zowel bij de opslag van grondstoffen en producten, als bij de effectieve bereiding. Deze scheiding kan zowel in tijd als in ruimte gebeuren. Het is belangrijk om een behoorlijke risicoanalyse op te stellen voor jouw specifieke productieomgeving. Dit onderdeel van de biowetgeving is vaak een uitdaging. De Contaminatiebeheerstool kan hierbij helpen. Je vindt deze tool op https://www.bioforum.be/wetgeving_voedingsbedrijven

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.

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 kan 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

Als bereider van biologische producten kan je voorlopig nog gebruik maken van alle reinigings- en ontsmettingsmiddelen die conform de detergenten- of biocidenverordening zijn. 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.

Stel een reinigingsprocedure op met minstens volgende punten:

- reiniging voorafgaand aan de biologische productie (bv. spoelcharge of reiniging);
- controle op de resultaten van de reiniging vóór het begin van de biologische productie;
- registratie van deze controle

Vanaf 1 januari 2026 zal er mogelijks een positieve lijst van toegelaten reinigings- en desinfecteermiddelen verplicht worden. Je kan dan enkel nog gebruik maken van de middelen die op deze positieve lijst staan. Op heden is de lijst nog niet opgesteld.

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 controleorgaan
- Traceerbare code of datum laatste handeling (zie hoofdstuk 9)

Je hoeft de verpakkingen/recipiënten of containers niet af te sluiten als het om rechtstreeks vervoer van biologische of omschakelingsproducten gaat tussen twee gecertificeerde bedrijven. Voorwaarde is dan dat de producten vergezeld zijn van een document met de hierboven vermelde informatie. Zowel de verzender als de ontvanger houden de bewijsstukken van dit vervoer bij voor hun controleorganen.

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 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 13) 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 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 voorschriften voor de biologische productie overal gelijk.

Om een geïmporteerd product (afkomstig uit een niet-EU land) als biologisch te verkopen, moet het voldoen aan gelijkwaardige normen als die welke gelden voor EU-goederen. Om dit te garanderen, zijn er procedures die importeurs moeten volgen wanneer ze een product als biologisch op de markt willen brengen. Deze procedures zijn afhankelijk van waar de goederen vandaan komen.

Ofwel importeer je uit een erkend derde land, ofwel importeer je via een erkend controleorgaan.

10.1 - Import uit erkende derde landen

De Europese Commissie heeft een lijst opgesteld van erkende derde 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, Tunesië, Verenigde Staten, Nieuw-Zeeland en de republiek Korea.**

Let wel, niet alle producten mogen zomaar ingevoerd worden. Er zijn zowel beperkingen wat betreft de categorie en soms ook het type product, bijv. wijn is in soms expliciet uitgesloten uit de scope. Er wordt een onderscheid gemaakt in onverwerkte plantaardige producten (A), levende dieren en onverwerkte dierlijke producten (B), onverwerkte aquacultuurproducten en algen (C), verwerkte producten voor gebruik als levensmiddel (D), verwerkte producten voor gebruik als diervoeder (E) en vegetatief teeltmateriaal en zaaizaad (F). Soms zijn er ook beperkingen in verband met de oorsprong van de producten. Soms geldt de erkenning immers enkel voor de producten die effectief zijn geteeld in het betreffende land, maar niet voor de producten die er geïmporteerd worden. De concrete voorwaarden per land kan je vinden in bijlage I van verordening [2021/2325](#).

Uiterlijk 2027 is het de bedoeling om met alle erkende derde landen wederzijdse handelsakkoorden af te sluiten. De EU heeft reeds overeenkomsten gesloten over de handel in biologische producten met **Chili, Zwitserland en het Verenigd Koninkrijk**. Details over de bestaande handelsakkoorden voor biologische producten, vind je op de webpagina van de Europese Commissie: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/trade/agreements-trade-organic-products_en

Twijfel je of een land erkend is of onder welke voorwaarden, contacteer dan BioForum.

10.2 - Import uit derde landen via een controleorgaan erkend voor conformiteit (compliance)

In derde landen waar geen nationale bio-wetgeving bestaat, gebeurt bio-certificatie door controleorganen die erkend zijn door de Europese Commissie. Een product kan pas uit zo'n derde land geïmporteerd worden als biologisch wanneer het voldoet aan dezelfde productieregels en controlevoorschriften als in de EU. Een lijst met de erkende controleorganen en de landen en productcategorieën waarvoor ze actief zijn, vind je in Bijlage II van verordening [2021/1378](#). Deze lijst met erkende controleorganen wordt continu bijgewerkt, zoek daarom steeds in de meest recente geconsolideerde versie van verordening [2021/1378](#). Heb je twijfels of een controleorgaan erkend is, contacteer dan BioForum.

10.3 - Brexit

Het Verenigd Koninkrijk (VK) heeft de Europese Unie op 31 januari 2020 verlaten. Het VK en de EU hebben een akkoord bereikt over hun nieuwe partnerschap. In dit akkoord staan afspraken en regels die vanaf 1 januari 2021 gelden, ook voor biologische producten.

Er is wederzijdse erkenning tussen de EU en het VK van biologische producten die respectievelijk geproduceerd zijn in de EU of het VK. Het VK is echter een derde land geworden dus om biologische producten te importeren uit het VK moet je geregistreerd zijn bij je controleorgaan als importeur.

Alle Britse biologische producten die in de EU worden geïmporteerd moeten een geldig controlecertificaat per zending hebben. Dit controlecertificaat moet, net als voor alle andere zendingen uit derde landen, afgeleverd zijn via TRACES (zie punt 10.4.1) en dit voordat de goederen het Verenigd Koninkrijk verlaten. Ook omgekeerd zullen biologische producten die geëxporteerd worden vanuit de EU naar het VK in de toekomst vergezeld moeten zijn van een controlecertificaat. Omdat het VK niet langer kan gebruikmaken van het Europese TRACES-systeem is voorlopig tot 1/2/2027 geen controlecertificaat vereist voor biologische producten die in het VK worden geïmporteerd uit de EU.

Voor Noord-Ierland geldt een aparte status. Dit houdt in dat de handel in biologische producten tussen Noord-Ierland en de EU als voorheen kan plaatsvinden.

Houd er ook rekening mee dat wanneer een biologisch levensmiddel ingrediënten bevat die geteeld zijn in het VK, deze ingrediënten niet meegerekend worden als ingrediënten van EU-Landbouw voor de bepaling van de plaats van oorsprong.

Let op, de wederzijdse erkenning geldt enkel voor producten die geteeld of verwerkt zijn in de EU of het VK. Producten die geïmporteerd zijn in de EU of het VK maar die daar geen verdere verwerking hebben ondergaan vooraleer ze worden geëxporteerd, vallen niet onder het handelsakkoord. Voor deze producten is vooralsnog geen oplossing gevonden.

Wat betreft de voorwaarden voor export naar het Verenigd Koninkrijk, neem je best contact op met de Britse importeur en/of consulteer je de website van het Britse ministerie van landbouw 'Defra':

<https://www.gov.uk/guidance/importing-and-exporting-organic-food>

10.4 - Administratie bij import uit derde landen

Voor importeurs en eerste geadresseerden gelden enkele bijzondere voorschriften voor en de administratie en de ingangscontrole (10.5).

Enkel bedrijven die gecertificeerd zijn als importeur, kunnen biologische producten importeren van buiten de EU.

10.4.1 - Controlecertificaat en TRACES

Voor elke partij producten die wordt geïmporteerd, moet een digitaal controlecertificaat (in het Engels 'electronic certificate of inspection', afgekort tot e-COI) aanwezig zijn in TRACES. TRACES is het online beheersysteem dat de bewegingen volgt van levensmiddelen, diervoeders, dieren en planten die worden ingevoerd in de Europese Unie.

De e-COI kan geïnitieerd worden in het TRACES door de exporteur, het controleorgaan van de exporteur en/of de importeur. Je spreekt best op voorhand af met je exporteur wie de e-COI in TRACES initieert om dubbele e-COI's voor eenzelfde zending te voorkomen. Het controleorgaan van de exporteur dient de e-COI te viseren ten laatste op het moment dat de goederen het derde land verlaten.

Vervolgens wordt het certificaat aangeboden ter controle bij de bevoegde autoriteit van de Lidstaat waar de goederen in het vrije verkeer worden gebracht. In België zijn de regionale overheden bevoegd voor het viseren van de e-COI's.

Hierbij zijn 2 procedures mogelijk waarbij een onderscheid wordt gemaakt tussen bioproducten die onderhevig zijn aan controle in een grenscontrolepost en anderzijds bioproducten die niet onderhevig zijn aan een dergelijke controle.

Als de grenscontrolepost of het punt van vrijgave voor het vrije verkeer in Vlaanderen is, meld je de zending tijdig via e-mail aan importbio@lv.vlaanderen.be

Meer informatie over TRACES, hoe je een account kan aanvragen en hoe je een zending moet aanmelden, vind je op deze webpagina van het Agentschap Landbouw en Zeevisserij:

<https://lv.vlaanderen.be/nl/bio/import#TRACES>

Je vindt er ook actuele informatie en aandachtspunten bij de import van biologische producten uit derde landen.

10.4.2 - Uitzonderingen: IJsland, Noorwegen, Liechtenstein, San Marino en Zwitserland

Hoewel IJsland, Noorwegen, Liechtenstein en San Marino 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 e-COI's nodig bij de invoer van bioproducten uit deze landen.

Ook voor handel met Zwitserland zijn geen e-COI's vereist vanwege een handelsakkoord.

10.5 - Ingangscontrole

Biologische of omschakelingsproducten die uit een derde land worden ingevoerd, moeten worden vervoerd in daartoe geschikte verpakkingen of containers die zodanig zijn afgesloten dat de inhoud ervan niet kan worden vervangen. Ze moeten een identificatie van de exporteur dragen en andere merken of nummers die het mogelijk maken de partij te identificeren. In voorkomend geval, moeten ze vergezeld zijn van een e-COI (uitzonderingen zijn vermeld onder 10.4.2).

Bij de ontvangst van de goederen moet diegene aan wie de geïmporteerde zending wordt geleverd en die deze in ontvangst neemt voor verdere bereiding en/of afzet, nagaan of alles correct verlopen is. De zogenaamde eerste geadresseerde noteert het resultaat van deze controle ook in de e-COI en dit nadat de goederen ontvangen en gecontroleerd zijn.

De merktekens en nummers vermeld op het product en de geleverde hoeveelheden moeten overeenstemmen met de gegevens vermeld op de e-COI en op de begeleidende documenten. De sluiting van de verpakking of recipiënt/container moet geverifieerd worden. De uitkomst van deze verificatie moet je registreren in je administratie. Wanneer een e-COI van toepassing is, dan registreer je dit op het laatste vak van de e-COI.

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 is weggenomen, mag je het product verder verwerken of verhandelen als biologisch. In geval van dergelijke twijfel of afwijking moet je je controleorgaan op de hoogte stellen.

11. Export

Wanneer je biologische producten exporteert buiten de Europese Unie hou er dan rekening mee dat sommige landen een eigen bio-wetgeving hebben en extra vereisten kunnen opleggen. Soms is ook een certificaat per zending vereist.

Deze website biedt een overzicht van de belangrijkste richtlijnen en importregelgeving voor exporteurs die op zoek zijn naar meer informatie over een specifiek doelland: <https://www.organicexport.info>

12. 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 11.2), 'producten afkomstig van jacht of visserij' (hoofdstuk 11.3), of 'producten met ingrediënten afkomstig uit omschakeling' (hoofdstuk 11.4).

12.1 - 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 controleorgaan en facultatief de naam van je controleorgaan:
 - o Certisys: BE-BIO-01
 - o TÜV NORD Integra: BE-BIO-02
 - o FOODCHAIN ID Certification: 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 het etiket van het product. Het codenummer van het controleorgaan moet vermeld worden in hetzelfde gezichtsveld als het logo.

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

- *'EU landbouw'*: als 95% of meer van de ingrediënten in de EU geteeld zijn
- *'EU/niet-EU landbouw'*: als minder dan 95% van de ingrediënten in de EU geteeld zijn
- *'Niet-EU Landbouw'*: als meer dan 95% van de ingrediënten buiten de EU geteeld zijn

Als 95% of meer van de ingrediënten uit eenzelfde land of regio afkomstig zijn, mag ook dit land of regio vermeld worden in plaats van 'EU landbouw'. Voor verdere specificaties over en correct gebruik van het EU-logo verwijzen we naar hoofdstuk 12.

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.

12.2 - 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, zónder verwijzing naar bio
- Codenummer van je controleorgaan en facultatief de naam van je controleorgaan:
 - o Certisys: BE-BIO-01
 - o TÜV NORD Integra: BE-BIO-02
 - o FOODCHAIN ID Certification: 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 het controleorgaan wel vermeld staan op het etiket, goed zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar.

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

Je mag naar 'bio' verwijzen in hetzelfde gezichtsveld van de verkoopbenaming. Wel moet de term bio duidelijk verband houden met een ander ingrediënt dat biologisch is en verschillend is van het hoofdingrediënt. Bijvoorbeeld: 'ansjovis in biologische olijfolie'. Uiteraard moet je 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. 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 (bijvoorbeeld 'makreel in bio-olijfolie')
- Codenummer van je controleorgaan en facultatief de naam van je controleorgaan:
 - o Certisys: BE-BIO-01
 - o TÜV NORD Integra: BE-BIO-02

- FOODCHAIN ID Certification: 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 het controleorgaan wel vermeld staan op het etiket, goed zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar.

12.4 - 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	'omschakelingsproduct'
Éénjarige gewassen: de gewassen werden ten minste 2 jaar na het begin van de omschakeling gezaaid	'biologisch product'
Grasland en blijvende voedergewassen: oogst ten minste 2 jaar na het begin van de omschakeling	'biologisch product'
Andere blijvende gewassen: productie werd minstens 3 jaar na de omschakeling geoogst	'biologisch product'

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: 'omschakelingsproduct'. Dit mag niet opvallender zijn weergegeven dan de verkoopbenaming.

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.

- Naam en adres van je bedrijf (Ben je niet de eigenaar van het product, dan moet je die ook vermelden)
- Naam van het product, zónder verwijzing naar bio, wel met verwijzing naar omschakelingsproduct
- Codenummer van je controleorgaan en facultatief de naam van je controleorgaan:
 - Certisys: BE-BIO-01
 - TÜV NORD Integra: BE-BIO-02

- FOODCHAIN ID Certification: BE-BIO-03

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.

13. Gebruik logo's

Door het gebruik van het Europese logo kan je een duidelijk signaal geven aan de consument dat jouw product op een biologische manier geteeld en verwerkt is. 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.

13.1 - Europees logo

13.1.1 - Vorm en kleur van het logo



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

Je kan het logo en gebruiksvoorwaarden downloaden op https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-logo_nl.

De referentiekleur van het logo is Green Pantone n° [376] en Green [50% Cyan + 100 % Yellow], wanneer je een vierkleuren proces 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 controleorgaan.

- 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 controleorgaan.

Je mag het logo associëren met andere grafische of tekstuele 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.

13.1.2 - Gebruik logo

13.1.2.1 - Verplicht gebruik

Het logo is verplicht op alle voorverpakte levensmiddelen uit de EU die voldoen aan de biologische wetgeving en meer dan 95% biologische ingrediënten bevatten en dus 'bio' mogen gebruiken in de verkoopbenaming.

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 oorsprong (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 oorsprong (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.

13.1.2.2 - 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.

Het logo mag ook niet gebruikt worden in de etikettering, de presentatie of de reclame van producten afkomstig van horeca en grootkeukens.

13.1.2.3 - Gebruik in promotiemateriaal

Het Europees logo kan je 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.

13.1.3 - Aanduiding van de code van het controleorgaan

De code van het controleorgaan moet vermeld staan op het etiket in hetzelfde gezichtsveld als het logo. Hiermee bedoelt men de code van het controleorgaan dat het bedrijf dat als laatste verantwoordelijk was voor productie, verwerking, verpakking en/of etikettering van het product, controleert.

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

Het codenummer van het controleorgaan is 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.

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 naar het nummer dat elk controleorgaan krijgt.

In België zijn er dus drie mogelijkheden:

- Certisys: BE-BIO-01
- TÜV NORD Integra: BE-BIO-02
- FOODCHAIN ID Certification: BE-BIO-03

13.1.4 - Oorsprongsaanduiding

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

- Niet-EU-landbouw: als meer dan 95% van de ingrediënten niet in de EU werden geteeld
- EU-landbouw: als meer dan 95% 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 of regio als meer dan 95% van de ingrediënten daar geteeld zijn.

Deze aanduiding moet niet aanwezig zijn in advertentiemateriaal als je naar een assortiment van producten verwijst en je niet verwijst naar één bepaald product.

13.1.5 - Plaats van het logo

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

In hetzelfde gezichtsveld van het logo moet het codenummer van het controleorgaan staan dat de laatste bereiding controleerde. Onmiddellijk onder het codenummer moet de oorsprongsaanduiding vermeld worden.

13.2 - Andere logo's

Ook andere logo's kunnen op de verpakking aangebracht worden. Het gebruik van logo's is echter meestal verbonden aan een privaat lastenboek. Dit wil zeggen dat 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. Wie bijvoorbeeld voor het Biogarantie (Belgium) logo kiest, kiest voor extra eisen op ecologisch, economisch en sociaal vlak. Meer informatie vind je op de webpagina <https://biogarantie.be>

14. Controle, certificering en onregelmatigheden

14.1 - Kennisgeving

Als je wil starten met bio moet je eerst een contract met een controleorgaan afsluiten en dan een kennisgeving doen aan de bevoegde overheid. De kennisgeving doe je via het e-loket van het Agentschap Landbouw & Zeevisserij. Hoe je dit concreet moet doen, vind je hier:

<https://lv.vlaanderen.be/nl/bio/kennisgeving-en-controle/kennisgeving>

Heb je ook bio-activiteiten in het Waalse of Brussels Hoofdstedelijk Gewest, vergeet dan niet om die vestigingen daar te melden:

Wallonië : [Notifier une activité en production biologique au SPW ARNE](#)

Brussel: [Zich onderwerpen aan een controle | Brussel Economie en Werkgelegenheid](#)

Met het indienen van de kennisgeving verbind je jezelf ertoe om vanaf dan alle wettelijke bepalingen inzake bio toe te passen.

Een contract kan je opvragen bij het controleorgaan van je keuze. In Vlaanderen heb je de keuze tussen drie controleorganen:

- BE-BIO-01 Certisys
www.certisys.eu
- BE-BIO-02 TÜV NORD Integra
www.tuv-nord.com/be
- BE-BIO-03 FOODCHAIN ID Certification
www.foodchainid.com

Voor meer informatie over deze controleorganen en hun tarieven verwijzen we graag door naar hun respectievelijke websites.

14.2 - Beschrijving van je bedrijf en activiteiten

Bij het allereerste controlebezoek dien je een beschrijving van je bio-activiteit voor te leggen met alle concrete maatregelen die garanderen dat je aan de biowetgeving voldoet.

We raden aan om de maatregelen en procedures voor bio te integreren in je bestaande kwaliteitssysteem zodat deze ook regelmatig herzien en bijgewerkt worden. Je procedures moeten gebaseerd zijn op de systematische identificatie van cruciale verwerkingsfasen. Dit betekent dat je een risicoanalyse dient uit te voeren en dat je nagaat waar de integriteit van de biologische producten mogelijks in het gedrang kan komen.

Je beoordeelt per processtap of er een risico is op contaminatie met niet-toegelaten producten en of er verwisseling of vermenging kan gebeuren tussen gangbare en biologische producten. Voor elk risico voorzie je een passende maatregel. De beschrijving van je activiteit dient volgende onderdelen te omvatten:

- een volledige beschrijving van je bedrijfsruimten en de activiteit die je uitoefent. Hierbij kan ook een visuele voorstelling of schema nuttig zijn met aanduiding van de vestigingen, onderaannemers, opdrachtgevers, loonwerkers en de relaties onderling.
- risicoanalyse, onze contaminatie-beheerstool kan je hierbij helpen. Je vindt deze op onze website <https://www.bioforum.be/voedingsbedrijven>
- voorzorgsmaatregelen om verontreiniging door niet-toegestane producten te voorkomen;
- reinigingsmaatregelen (je dient de efficiëntie ervan te controleren en te registreren);
- garanties dat niet-biologische producten niet in de handel worden gebracht met een verwijzing naar bio;

- procedure voor ingangscontrole, beschrijf ook hoe je omgaat met afwijkende producten;
- procedure voor scheiding tussen gangbare en biologische productie vanaf ontvangst van de ingrediënten tot en met het verzenden van de eindproducten;
- procedure voor melding in geval van twijfel over de biologische kwaliteit van producten (bv aanwezigheid van residuen);
- klachtenregistratie.

Wanneer je een importactiviteit hebt, neem je ook volgende zaken op in de beschrijving van je activiteit:

- de punten van vrijgave voor het vrije verkeer in de Unie;
- alle installaties die je zal gebruiken voor opslag;
- een verbintenis dat deze opslaglocaties aan biocontrole onderworpen zijn, ook wanneer ze in een andere lidstaat gelegen zijn.

Al deze maatregelen en beschrijvingen dien je op te nemen in een verklaring die je ondertekent. Deze ondertekende verklaring dient ook de verbintenis te bevatten om:

- in het geval van een gestaafd vermoeden van niet-naleving, een vermoeden van niet-naleving dat niet kan worden weggenomen, of van een vastgestelde niet-naleving die de integriteit van de betrokken producten aantast, de kopers van de producten onverwijld schriftelijk in kennis te stellen en relevante informatie uit te wisselen met je controleorgaan,
- te aanvaarden dat bij een wijziging van controleorgaan het controledossier wordt overgedragen of, in geval van terugtrekking uit de biologische productie, dat het controledossier minstens vijf jaar wordt bewaard door het laatste controleorgaan,
- in geval van terugtrekking uit de biologische productie, de bevoegde overheid daarvan onmiddellijk in kennis te stellen
- indien onderaannemers worden gecontroleerd door verschillende controleorganen, te aanvaarden dat informatie wordt uitgewisseld tussen die organen.

Het doorlopen van dit proces en het ontwikkelen van dergelijk bedrijfsbeheerplan wordt vaak als lastig beschouwd. Maar deze stap is belangrijk omdat het je aanmoedigt om na te denken over de biologische productiemethode en deze beter te begrijpen.

Wil je weten of je aan alle voorwaarden voldoet uit de biowetgeving? Met onze infoches kan je snel per thema de belangrijkste aandachtspunten controleren:

https://www.bioforum.be/wetgeving_voedingsbedrijven

14.3 - Wijzigingen die je moet melden

Wanneer je bio-activiteit wijzigt dan moet je een nieuwe kennisgeving indienen bij het Agentschap Landbouw en Zeevisserij. De bio-activiteiten worden ingedeeld in 6 groepen:

- Productie: dit omvat alle landbouwactiviteiten;
- Bereiding: deze activiteit omvat zowel verwerking, andere vormen van verduurzaming (slachten, uitsnijden, invriezen, versnijden, ontdooien, afbakken,...) als herverpakken en heretiketteren;
- Distributie/in de handel brengen: deze activiteit omvat zowel verkoop van producten aan andere ondernemingen (B2B) als verkoop aan de eindconsument (B2C);
- Opslag: de activiteit opslag is van toepassing op bedrijven die goederen opslaan die ze niet zelf geteeld, bereid of verwerkt hebben;
- Import: het importeren van biologische goederen vanuit landen buiten de Europese Unie;
- Export: het exporteren van biologische goederen naar landen buiten de Europese Unie.

Ook wanneer je naar een ander controleorgaan overstapt of in geval van BTW-wijziging of verandering van ondernemingsnummer moet je een nieuwe kennisgeving indienen.

Voor onderstaande wijzigingen moet je geen nieuwe 'kennisgeving bio' indienen, maar moet je wel je controleorgaan op de hoogte brengen:

- nieuwe producten/productcategorieën;
- nieuwe vestigingen;
- nieuwe onderaannemers.

14.4 - Controle en certificering

Tijdens het eerste controlebezoek zal de controleur je procedures en je beschrijving van je activiteit beoordelen en zal hij of zij verifiëren of je je wel degelijk aan de verschillende productieregels houdt.

Eenmaal je gestart bent met biologische verwerking zal je controleorgaan ten minste één maal per jaar een controle op de naleving van de bioregels uitvoeren. De jaarlijkse controle omvat een fysieke inspectie ter plaatse, behalve als aan de volgende voorwaarden is voldaan:

- bij eerdere controles is tijdens ten minste drie opeenvolgende jaren geen niet-naleving geconstateerd die de integriteit van biologische of omschakelingsproducten aantast, en
- uit de risicoanalyse van het controleorgaan is een geringe waarschijnlijkheid op niet-naleving gebleken, en
- de controle kan efficiënt gebeuren op afstand voor zowel exploitant als controleorgaan.

In dat geval mag de periode tussen twee materiële inspecties ter plaatse niet langer dan 24 maanden zijn.

De jaarlijkse controle kan aangevuld worden met één of meerdere steekproefcontroles, waarbij één of meerdere aspecten worden gecontroleerd.

In alle gevallen moet je het controleorgaan toegang verlenen tot alle delen van het bedrijf, de administratie en alle bewijsstukken die je hebt ingezameld. Het controleorgaan 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 exploitant moet je dit verslag mee ondertekenen en de nodige correctiemaatregelen nemen. Onregelmatigheden worden bevestigd via een brief van de certificatiedienst. In deze brief wordt de aard van de inbreuk/onregelmatigheid beschreven met de daarbij horende sanctie (zie 13.4.1).

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, je activiteit, het type producten en de geldigheidsduur. Je kan de biocertificaten van Vlaamse bedrijven terugvinden op de website van het Agentschap Landbouw en Zeevisserij: <https://lv.vlaanderen.be/nl/bio/bedrijven-onder-controle>

14.4.1 - Administratie

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 ingangscontrole onderworpen (zie hoofdstuk 3). Deze ingangscontrole moet telkens geregistreerd worden.

14.4.2 - Activiteiten uitbesteden aan derden

Heb je de productie, bereiding, distributie, opslag of import van biologische producten uitbesteed aan derden, dan moet je onderaannemer een aparte kennisgeving doen om zich onder controle te stellen, tenzij je hebt verklaard dat de verantwoordelijkheid voor de biologische productie op jou blijft rusten en je die verantwoordelijkheid niet op de onderaannemer hebt overgedragen.

Jouw controleorgaan zal in dat geval controles uitvoeren op de uitbesteedde activiteiten om na te gaan of de biologische wetgeving nageleefd wordt. Als verantwoordelijke opdrachtgever sta jij in voor alle nodige registraties, documenten en procedures en dien jij er voor te zorgen dat je controleorgaan tijdig over de planning van de bio-activiteiten van je onderaannemer beschikt. Als er onregelmatigheden worden vastgesteld zullen de sancties op jou als verantwoordelijke opdrachtgever van toepassing zijn.

Onderaannemers die enkel transport doen, moeten niet apart gecontroleerd worden. Deze activiteiten vallen onder de verantwoordelijkheid van de opdrachtgever en worden dan ook onder diens activiteit mee gecontroleerd.

14.5 - Onregelmatigheden

14.5.1 - 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 onmiddellijk een verscherpte controle
- Een waarschuwing (W), waarbij wordt aangegeven welke niet-naleving is geconstateerd, welke verbetering er wordt verwacht en binnen welke termijn. Het controleorgaan voert binnen een gepaste termijn een verscherpte controle uit. Als er geen of geen toereikende corrigerende verbeteractie is geïmplementeerd, volgt een zwaardere sanctie
- 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. Elke verwijzing naar de biologische productiemethode moet van de desbetreffende producten verwijderd worden
- Declassering dier (DD): de producten, afkomstig van het dier, mogen niet met verwijzing naar de biologische productiemethode verhandeld worden. Het dier in kwestie start een nieuwe omschakelingsperiode
- 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 dat opgelegd is aan de exploitant voor een vastgelegde duur om bepaalde soorten producten onder verwijzing naar de biologische productiemethode op de markt te brengen, of niet-certificering van het product in kwestie. De exploitant neemt zo snel mogelijk

corrigerende maatregelen om de vastgestelde niet-nalevingen op te lossen en voorzorgsmaatregelen om niet-naleving in de toekomst te voorkomen. Uiterlijk op het einde van de schorsing moeten de vastgestelde niet-nalevingen opgelost zijn. Het controleorgaan voert uiterlijk tegen het einde van die termijn een verscherpte controle. Als er geen of geen toereikende corrigerende verbeteractie is geïmplementeerd, wordt de schorsing verlengd

Per type inbreuk liggen de sancties wettelijk vast, maar in bepaalde gevallen kan de certificeerder daar wel van afwijken. Sancties vanaf waarschuwing en hoger, kunnen gepaard gaan met een bijkomende bestuurlijke sanctie (soort boete) door de overheid.

14.5.2 - Maatregelen bij vermoede inbreuken en vermoede onregelmatigheden

Soms kan je 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 controleorgaan. Die zal verbieden dat het product als bioproduct op de markt wordt gebracht totdat alle twijfel over de vermoedelijke inbreuk is weggenomen.

Ook controleorganen 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.

Het controleorgaan zal in dit geval ook een onderzoek instellen naar die onregelmatigheid en, indien een inbreuk 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.

14.5.3 - Aanwezigheid niet-toegelaten stoffen op een biologisch product

Het controleorgaan kan stalen nemen op je bedrijf om na te gaan of er geen producten zijn gebruikt die in bio verboden zijn of om contaminatie op te sporen.

Wanneer residuen worden gevonden op je product, zal je controleorgaan de betrokken producten steeds blokkeren en een onderzoek instellen naar de oorzaak van de gevonden residuen. In afwachting van de resultaten van dit onderzoek, mogen de producten niet als biologisch of omschakelingsproduct verhandeld of gebruikt worden.

Wijst het onderzoek uit dat niet-toegelaten producten zijn gebruikt of dat onvoldoende voorzorgsmaatregelen zijn getroffen, dan zal het lot gedeclasseerd worden. Dit betekent dat het niet meer als biologisch of omschakelingsproduct mag verkocht worden. Je krijgt steeds de gelegenheid te reageren op de resultaten van het onderzoek.

Er geldt geen declasseringsdrempel meer, dus wanneer het onderzoek geen inbreuken vaststelt dan zullen de producten weer vrijgegeven worden en kunnen ze als biologisch vermarkt worden.

14.5.4 - Beroepsmogelijkheden

Je kan binnen de 14 dagen na verzending van de certificatiebeslissing beroep instellen bij het controleorgaan. Het beroep schorst de beslissing van het controleorgaan om maatregelen op te leggen, behalve als het beroep is ingesteld tegen een van volgende beslissingen:

- een beslissing tot het verbieden van het in de handel brengen van producten als biologische of omschakelingsproducten en het gebruik ervan in de biologische productie
- een beslissing tot het opleggen van de maatregelen declassering perceel, declassering lot, declassering dier, schorsing product en schorsing bedrijf
- een beslissing tot het intrekken van het certificaat van een groep exploitanten

Nadat het controleorgaan je verweermiddelen heeft onderzocht en je op jouw verzoek mondeling heeft gehoord, beslist het controleorgaan of het de gegeven maatregel intrekt, wijzigt of bevestigt.

Het controleorgaan verzendt zijn beslissing binnen een periode van zeven dagen na de dag waarop het je verweermiddelen heeft ontvangen, of, in voorkomend geval, zeven dagen na de dag waarop het je heeft gehoord.

Daarna kan je – voor sancties vanaf waarschuwing of zwaarder – in beroep gaan bij het Agentschap Landbouw en Zeevisserij. Dit kan binnen een vervalt termijn van dertig dagen na de dag waarop het controleorgaan die beslissing heeft verzonden.

Het beroep schorst de beslissing van het controleorgaan tot het opleggen van maatregelen, behalve als de beroepen zijn ingesteld tegen een van volgende beslissingen:

- een beslissing tot het opleggen van de maatregelen declassering perceel, declassering lot en declassering dier
- een beslissing tot het opleggen van de maatregelen schorsing product en schorsing bedrijf voor meer dan twee weken
- een beslissing tot het intrekken van het certificaat van een groep exploitanten voor meer dan twee weken

De bevoegde entiteit kan jou en het controleorgaan of elke andere betrokkene oproepen om aanvullende inlichtingen of bewijsmateriaal bij het ingediende beroep te geven.

Je kan ook hier verzoeken om mondeling gehoord te worden door de bevoegde entiteit. Bij verhoor wordt zo snel mogelijk en uiterlijk binnen een periode van zeven dagen na het verhoor, een verslag van het verhoor opgemaakt, dat door alle aanwezige partijen wordt ondertekend.

Na onderzoek van de verweermiddelen en in voorkomend geval na jou of het controleorgaan mondeling te hebben gehoord, beslist de bevoegde entiteit over het beroep. De bevoegde entiteit verzendt haar beslissing binnen zeven dagen na het nemen van de beslissing aan jou en het controleorgaan in kwestie.

BIJLAGEN

Voorbeeld van een ggo-vrij verklaring

Verkopersverklaring als bedoeld in artikel 11, lid 4, van Verordening (EU) nr. 2018/848	
Naam en adres van de verkoper:	
Identificatienummer (bv. Partij- of voorraadnummer)	Productbenaming
Componenten (Vermeld alle componenten die het product bevat/die het laatst in het productieproces zijn gebruikt) 	
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 3 en 11 van Verordening (EU) nr. 2018/848. Ik beschik niet over informatie waaruit zou blijken dat deze verklaring onjuist is. Bijgevolg verklaar ik dat het hierboven genoemde product voldoet aan artikel 11 van Verordening (EU) nr. 2018/848, 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. Ik geef toestemming aan het controleorgaan of de controleautoriteit, als gedefinieerd in artikel 3 van Verordening (EU) nr. 2018/848, 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. Ondergetekende aanvaardt de verantwoordelijkheid voor de juistheid van deze verklaring.	
Land, plaats, datum, handtekening van de verkoper:	Bedrijfsstempel van de verkoper (in voorkomend geval):

Checklist natuurlijk X aroma

Wettelijke referentie	Product criterium	Check criterium	Documentatie	Check	
				ok	Datum
EU 2018/848 Bijlage II, Deel IV, 2.2.2 en EG1334/2008 Art. 16 (2, 3, 4)	Natuurlijk X aroma	Is het aroma geëtiketteerd volgens art 16(4) van Aromaverordening 1334/2008?	Technische specificatie en etikettering bevestigt classificatie als "natuurlijk X aroma"		
EG 1334/2008 Art. 3 d) i) in samenlezing met Art. 3 (3)	Uitgangsmateriaal is levensmiddel	Het uitgangsmateriaal van het aroma is een levensmiddel of een levensmiddelen categorie	Het genoemde uitgangsmateriaal X is een levensmiddel: zie definitie levensmiddel art 3 (3) van Aromaverordening 1334/2008 ¹		
EU 2018/848 Art. 11	GGO verbod	Is het aroma vervaardigd met behulp van GGO's?	GGO-vrij status wordt bevestigd aan de hand van verklaring (zie voorbeeldverklaring boven)		
EU 2018/848 Art. 7	Verbod op nanomaterialen	Bevat het aroma technisch vervaardigde nanomaterialen?	Technische specificatie/etiket vermeldt geen nanomaterialen		
EU 2018/848 Art. 9	Verbod op ioniserende straling	Wordt het aroma of de uitgangsmaterialen behandeld met ioniserende straling?	Technische specificatie /etiket vermeldt geen ioniserende straling		
EU 2018/848 art 24 en EG 1334/2008 Art. 3(4)	Toegelaten additieven	Het aroma bevat enkel de bij Verordening 1333/2008 toegestane additieven en/of andere voedsel ingrediënten die om technische redenen aan het aroma toegevoegd worden. Additieven die een functie hebben in het eindproduct zijn conform bijlage V deel A1 van Verordening 2021/1165	Technische specificatie vermeldt enkel additieven conform bijlage III, deel 4, van Verordening 1333/2008 en/of additieven conform bijlage V deel A1 van Verordening 2021/1165		

¹ Op heden zijn geen aroma's goedgekeurd in de EU op basis van niet-levensmiddelen. Indien er wel aroma's op basis van niet-levensmiddelen worden goedgekeurd, dient dit criterium beoordeeld te worden.

Tabel 3: Levensmiddelenadditieven en technische hulpstoffen, inclusief dragers

Voor de biologische levensmiddelen waaraan levensmiddelenadditieven mogen worden toegevoegd, gelden de in Verordening (EG) nr. 1333/2008 vastgelegde grenswaarden. De hieronder vermelde specifieke voorwaarden en beperkingen moeten worden toegepast naast de voorwaarden bepaald door Verordening (EG) nr. 1333/2008.

Het gebruik van een stof als levensmiddelenadditief dan wel als technische hulpstof wordt per geval bepaald overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 en nationale wetgeving inzake technische hulpstoffen.

Bij de berekening van het percentage biologische ingrediënten (zie 4.11) worden additieven die in eerste kolom met een asterisk zijn aangemerkt bij hun E-nummer, meegerekend als ingrediënten van agrarische oorsprong.

E-nummer of EINECS, of beide	Naam	Biologische levensmiddelen waaraan de stof mag worden toegevoegd Specifieke voorwaarden en beperkingen	
		Gebruik als additief	Gebruik als technische hulpstof
E153	Plantaardige koolstof	Eetbare kaaskorsten van met een laagje gemalen houtskool bedekte geitenkaas "Morbier"-kaas	
E160b(i)*	Annatto bixine	"Red Leicester"-kaas "Double Gloucester"-kaas Cheddar "Mimolette"-kaas	
E160b(ii)*	Annatto norbixine	"Red Leicester"-kaas "Double Gloucester"-kaas cheddarkaas "Mimolette"-kaas	
E170 207-439-9 en 215-279-6	Calciumcarbonaat	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Producten van plantaardige oorsprong
E220	Zwaveloxide	Vruchtenwijn (wijn die is bereid uit andere vruchten dan druiven, met inbegrip van cider en perenwijn) en honingwijn met of zonder toegevoegde suiker 100 mg/l (maximumgehalte aan de stof uit alle bronnen, uitgedrukt als SO ₂ in mg/l)	
E223	Natriummetabisulfiet	Schaaldieren	
E224	Kaliummetabisulfiet	Vruchtenwijn (wijn die is bereid uit andere vruchten dan druiven, met inbegrip van cider en perenwijn) en	

		honingwijn met of zonder toegevoegde suiker 100 mg/l (maximumgehalte aan de stof uit alle bronnen, uitgedrukt als SO₂ in mg/l)	
E250	Natriumnitriet	Vleesproducten Mag uitsluitend worden gebruikt wanneer ten genoegen van de bevoegde autoriteit is aangetoond dat er geen technologisch alternatief is dat dezelfde garanties biedt en/of de specifieke kenmerken van het product handhaaft Niet in combinatie met E 252 Maximumhoeveelheid die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd, uitgedrukt als NO₂-ion: 50 mg/kg Maximaal restgehalte uit alle bronnen voor het verkoopklare product gedurende de gehele houdbaarheidsduur van het product, uitgedrukt als NO₂-ion: 30 mg/kg	
E252	Kaliumnitraat	Vleesproducten Mag uitsluitend worden gebruikt wanneer ten genoegen van de bevoegde autoriteit is aangetoond dat er geen technologisch alternatief is dat dezelfde garanties biedt en/of de specifieke kenmerken van het product handhaaft Niet in combinatie met E 250 Maximumhoeveelheid die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd, uitgedrukt als NO₃-ion: 55 mg/kg Maximaal restgehalte uit alle bronnen voor het verkoopklare product gedurende de gehele	

		houdbaarheidsduur van het product, uitgedrukt als NO ₃ -ion: 35 mg/kg	
E 267*	Gebufferde azijn	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong Uitsluitend van biologische productie	
E270 200-018-0	Melkzuur	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Kaas Voor de regeling van de pH van het pekelbad bij de kaasbereiding
E290 204-696-9	Koolstofdioxide	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong
E296	Appelzuur	Producten van plantaardige oorsprong	
E300	Ascorbinezuur	Producten van plantaardige oorsprong Vleesproducten (categorie 08.3) en vleesbereidingen (categorie 08.2) aan welke andere ingrediënten dan additieven en zout zijn toegevoegd (Levensmiddelen categorieën in deel D van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008)	
E301	Natriumascorbaat	Vleesproducten Mag alleen worden gebruikt in verband met nitrieten of nitraten	
E306*	Tocoferolrijk extract	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong Alleen als antioxidant	
E322*	Lecithinen	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong Uitsluitend van biologische productie	
E325	Natriumlactaat	Producten van plantaardige oorsprong Producten op basis van melk Vleesproducten	
E330 201-069-1	Citroenzuur	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong
E331	Natriumcitraten	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	
E333	Calciumcitraten	Producten van plantaardige oorsprong	
E334	Wijnsteenzuur (L(+)-)	Producten van plantaardige oorsprong	

		Honingwijn	
E335*	Natriumtartraten	Producten van plantaardige oorsprong Vanaf 1 januari 2027, alleen uit biologische productie	
E336*	Kaliumtartraten	Producten van plantaardige oorsprong Vanaf 1 januari 2027, alleen uit biologische productie	
E337*	Kaliumnatrium-tartraat	Producten van plantaardige oorsprong Vanaf 1 januari 2027, alleen uit biologische productie	
E341(i)	Monocalcium-fosfaat	Zelfrijzend bakmeel Rijsmiddel	
E392*	Extracten van rozemarijn	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong Uitsluitend van biologische productie	
E400	Alginezuur	Producten van plantaardige oorsprong Zuivelproducten	
E401	Natriumalginaat	Producten van plantaardige oorsprong Zuivelproducten Worst op basis van vlees	
E402	Kaliumalginaat	Producten van plantaardige oorsprong Producten op basis van melk	
E406	Agar-agar	Producten van plantaardige oorsprong Producten op basis van melk Vleesproducten	
E407	Carrageen	Producten van plantaardige oorsprong Producten op basis van melk	
E410*	Johannesbrood-pitmeel	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong Uitsluitend van biologische productie	
E412*	Guarpitmeel	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong Uitsluitend van biologische productie	
E414*	Arabische gom	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong Uitsluitend van	

		biologische productie	
E415	Xanthaangom	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	
E417*	Taragom	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong Alleen als verdikkingsmiddel Uitsluitend van biologische productie	
E418*	Gellangom	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong Enkel variant met een hoog acylgehalte Van biologische productie, indien beschikbaar	
E422*	Glycerol	Plantenextracten en aroma's Alleen van plantaardige oorsprong Uitsluitend van biologische productie Als oplosmiddel en draagstof Als bevochtigingsmiddel in gelcapsules Als filmomhulsel van tabletten	
E440 (i)*	Pectine	Producten van plantaardige oorsprong Producten op basis van melk	
E460 232-674-9	Cellulose	Gelatine	Gelatine Producten van plantaardige oorsprong
E464	Hydroxypropyl-methylcellulose	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong Alleen als materiaal voor het omhulsel van capsules	
E500 207-838-8 205-633-8 208-580-9	Natriumcarbonaten	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong
E501 209-529-3 206-059-0	Kaliumcarbonaten	Producten van plantaardige oorsprong	Druiven Alleen als droogmiddel voor de productie van krenten en rozijnen
E503	Ammonium-carbonaten	Producten van plantaardige oorsprong	
E504	Magnesium-carbonaten	Producten van plantaardige oorsprong	
E509 233-140-8	Calciumchloride	Producten van plantaardige oorsprong - Alleen voor het induceren van coagulatie	Producten van plantaardige oorsprong Alleen als klarings-/vlokkingsmiddel

		Producten op basis van melk - Alleen als stabilisator Worst op basis van vlees - Alleen om coagulatie te induceren voor de aanmaak van worstvellen	
E511 232-094-6	Magnesiumchloride	Producten van plantaardige oorsprong Alleen voor het induceren van coagulatie	Producten van plantaardige oorsprong Alleen als klarings-/vlokkingsmiddel
E516 231-900-3	Calciumsulfaat	Producten van plantaardige oorsprong Alleen als draagstof of om coagulatie te induceren	Producten van plantaardige oorsprong Alleen als klarings-/vlokkingsmiddel
E524 215-185-5	Natriumhydroxide	“Laugengebäck” Oppervlaktebehandeling Aroma's - Alleen als zuurteregelaar	Suiker(s) Olie van plantaardige oorsprong, met uitzondering van olijfolie Eiwithoudende extracten van planten
E551 231-545-4	Siliciumdioxide	Cacao, alleen als antiklontermiddel voor gebruik in automaten Kruiden en specerijen in gedroogde poedervorm Aroma's Propolis	Producten van plantaardige oorsprong
E553b	Talk	Producten van plantaardige oorsprong Worst op basis van vlees, alleen als oppervlaktebehandeling	Producten van plantaardige oorsprong
E901* 232-383-7	Bijenwas	Suikergoed Uitsluitend van biologische productie Alleen als glansmiddel	Producten van plantaardige oorsprong Uitsluitend van biologische productie Alleen als losmiddel
E903* 232-399-4	Carnaubawas	Uitsluitend van biologische productie Suikergoed, alleen als glansmiddel Citrusvruchten, alleen als verzachtende methode voor verplichte extreme koudebehandeling van fruit als verplichte quarantainemaatregel tegen schadelijke organismen overeenkomstig Uitvoeringsrichtlijn (EU) 2017/1279	Producten van plantaardige oorsprong Uitsluitend van biologische productie Alleen als losmiddel

E938	Argon	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	
E939	Helium	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	
E941 231-783-9	Stikstof	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong
E948	Zuurstof	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	
E968*	Erytritol	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong Alleen van biologische productie zonder gebruikmaking van ionenuitwisselingstechnologie	
-/200-578-6	Ethanol		Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong Alleen als oplosmiddel bij kristallisatie- initiatoren voor de productie van suiker en/ of als extractiesolvent
-/200-580-7	Azijnzuur		Van biologische productie, indien beschikbaar Producten van plantaardige oorsprong Vis
-/215-108-5	Bentoniet		Producten van plantaardige oorsprong Honingwijn, alleen als hechtmiddel
-/215-137-3	Calciumhydroxide		Producten van plantaardige oorsprong
-/231-595-7	Zoutzuur		Gelatine Gouda, edammer, maasdammer, Boerenkaas, Friese en Leidse Nagelkaas Alleen als regelaar van de pH van het pekelbad bij de kaasbereiding
-/231-639-5	Zwavelzuur		Gelatine Suiker(s)
-/231-765-0	Waterstofperoxide		Gelatine
-/232-554-6	Gelatine		Producten van plantaardige oorsprong
-/931-328-0	Caseïne		Producten van plantaardige oorsprong
-/293-292-6	Vislijm		Producten van plantaardige oorsprong
-/931-328-0	Actieve kool		Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong

	Ammoniumhydroxide		Gelatine
	Diammoniumfosfaat		Vruchtenwijn, cider, perenwijn en honingwijn
	Door gisting verkregen L(+)-melkzuur		Eiwithoudende extracten van planten
	Thiaminehydrochloride		Vruchtenwijn, cider, perenwijn en honingwijn
	Diatomeeënaarde		Producten van plantaardige oorsprong Gelatine
	Ovoalbumine		Producten van plantaardige oorsprong
	Hopextract		Producten van plantaardige oorsprong Alleen voor antimicrobiële doeleinden Van biologische productie, indien beschikbaar
	Hazelnootdoppen		Producten van plantaardige oorsprong
	Perliet		Producten van plantaardige oorsprong Gelatine
	Pijnharsextract		Producten van plantaardige oorsprong Alleen voor antimicrobiële doeleinden Van biologische productie, indien beschikbaar
	Rijstmeel		Producten van plantaardige oorsprong
	Looizuur		Producten van plantaardige oorsprong Alleen als hulpstof bij filtreren
	Plantaardige oliën		Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong Uitsluitend van biologische productie Alleen als plaatsmeermiddel, losmiddel of antischuimmiddel
	Azijn		Uitsluitend van biologische productie Producten van plantaardige oorsprong Vis
	Water		Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong Drinkwater in de zin van EU Richtlijn 2020/2184
	Houtvezel		Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong

			Alleen wanneer afkomstig van gecertificeerd, duurzaam gekapt hout Het gebruikte hout mag geen toxische bestanddelen (behandeling na de oogst, van nature voorkomende toxines of toxines uit micro-organismen) bevatten
--	--	--	--