

Veileder til forskrift om økologisk produksjon og merking av økologiske landbruksprodukter, akvakulturprodukter, næringsmidler og fôr (økologiforskriften) av 11.06.2022 nr. 1171

Regelverksveileder

# Foredling, lagring, import og omsetning av økologiske næringsmidler og fôrvarer

Versjon 26.04.2023

# Innhold

<b>1</b>	<b>Dette bør dere vite om økologisk produksjon.....</b>	<b>5</b>
1.1	Hva finner dere i denne veilederen? .....	5
1.2	Myndighetsfordeling og tilsynsansvar .....	5
1.3	Debio svarer på spørsmål og tar imot søknader og klager .....	6
	Søknad om tillatelse eller dispensasjon.....	6
	Klager .....	6
1.4	Regelverket på økologiområdet .....	6
1.5	Hvem er kontrollpliktig etter økologiforskriften?.....	7
	Forholdet mellom matinformasjonsforskriften og økologiregelverket .....	7
	1.5.1 Selger dere kun ferdig merkede produkter til sluttbruker?.....	7
1.6	Gebyr for kontrollordningen.....	8
1.7	Slik går dere fram for å knytte dere til kontrollordningen .....	8
	Debio kontrollerer virksomhetene årlig.....	8
	Første gang Debio kommer på besøk.....	9
	Krav til underskrevet erklæring om å følge regelverket.....	9
1.8	Setter dere bort aktiviteter til andre virksomheter?.....	10
	Regnskap, mengdebalanse og sporbarhet.....	10
1.9	Kontroll av sertifikatene til leverandørene dere bruker .....	11
1.10	Husk å utføre kontroll når dere mottar økologiske produkter .....	11
1.11	Dere må iverksette forebyggende tiltak .....	12
1.12	Hvis dere får mistanke om uregelmessigheter eller lovbrudd.....	12
1.13	Når dere gjør endringer i produksjonen skal dere melde fra til Debio .....	13
1.14	Gruppesertifisering .....	13
1.15	Utmelding .....	14
1.16	Eierskifte.....	14
<b>2</b>	<b>Merkekrav og generelle produksjonsregler.....</b>	<b>15</b>
2.1	Bruk av betegnelser for økologisk produksjon .....	15
2.2	Bruk av forstavelserne «øko» og «bio» på ikke-økologiske produkter.....	17
2.3	Logoer for økologisk produksjon .....	18
2.4	Merkekrav ved bruk av EU-logoen .....	18
	2.4.1 Spesifikke merkekrav for fôr.....	19
	2.4.2 Merking av produkter fra arealer under omlegging .....	19
	2.4.3 Merking og bruk av engfrøblandinger .....	19
2.5	Krav om spesielle tiltak hvis dere også håndterer ikke-økologiske produkter.....	20
2.6	Krav til innsamling, pakking, merking og transport av økologiske produkter.....	20
2.7	Lagring av produkter .....	21
<b>3</b>	<b>Spesielle regler for noen produksjonsformer, omsetningsformer og produktgrupper .....</b>	<b>22</b>
3.1	Slakterier.....	22
3.2	Meierier .....	22
3.3	Produksjon av økologisk gjær .....	23
3.4	Produksjon av økologisk vin .....	23
3.5	Krav til butikker og andre utsalgssteder .....	24
	3.5.1 Unntak fra kontrollplikten.....	24
	3.5.2 Nettbutikker og grossister .....	24
	3.5.3 Spesielt for omsetning av kjøtt.....	25
	3.5.4 Spesielt for andre økologiske varer, grønnsaker, poteter etc.....	25
	3.5.5 Dokumentasjon som viser solgte mengder.....	25

3.6	Utenlandske virksomheter som ønsker å bruke Ø-merket .....	25
3.7	Krav til fôr, fôrblandinger og fôrmidler.....	26
3.7.1	Spesielt om fôr til akvakulturdyr .....	26
3.7.2	Særlige krav for transport av fôrvarer .....	27
3.7.3	Krav til merking av fôrvarer.....	27
3.7.4	Ingrediensmerking av tilskuddsfôr og andre fôrblandinger .....	28
<b>4</b>	<b>Import og eksport .....</b>	<b>29</b>
4.1	Innførsel fra EØS-land og Sveits .....	29
4.2	Import fra land utenfor EØS-området.....	29
4.2.1	Beskrivelse av de to ulike importsystemene for økologiske varepartier .....	29
4.2.2	Mattilsynets kontroll .....	30
4.3	Det er meldeplikt på alle økologiske varer fra tredjeland .....	30
4.4	Forsterkede kontrolltiltak for visse næringsmidler fra noen land .....	30
4.5	Krav til importsertifikatet og saksgang ved ankomst av varepartier fra tredjeland .....	31
4.5.1	Parti av økologiske varer fra delte sendinger hvor deling er foretatt i et annet EØS-/EU-land.....	32
4.6	Ved brudd på forskriften.....	32
4.7	Særlige krav til regnskap for virksomheter som importerer økologiske landbruksprodukter og næringsmidler fra tredjeland .....	32
4.8	Eksport.....	33
<b>5</b>	<b>Ingredienser, prosesshjelpemidler og tilsetningsstoffer som er tillatt eller forbudt brukt i økologiske næringsmidler .....</b>	<b>34</b>
5.1	Tilsetningsstoffer inkludert bærestoffer og prosesshjelpemidler .....	34
5.1.1	Bruk av nitritt i økologiske kjøttprodukter .....	34
5.2	Tillatte ingredienser som ikke er økologisk produsert.....	35
5.2.1	Bruk av enkelte ikke-økologiske ingredienser av landbruksopprinnelse .....	35
5.3	Mikroorganismer og enzympreparater.....	35
5.4	Bruk av naturlige aromastoffer .....	35
5.5	Bruk og merking av gjær i økologiske produkter .....	36
5.6	Farger for stempling av kjøtt og egg.....	36
5.7	Drikkevann og salt skal holdes utenfor råvareregnskapet.....	36
5.8	Tilsetning av mineraler (inkludert sporelementer), vitaminer, aminosyrer og andre nitrogenforbindelser ...	36
5.9	Tradisjonell farging av kokte egg med skall.....	36
5.10	Genmodifiserte organismer (GMO) er forbudt.....	37
	Tillatte foredlingsteknikker for mat og fôr.....	38
5.11	Ioniserende stråling og bruk av nanomateriale er forbudt .....	38
	Vedlegg 1: Godkjente produkter og stoffer til bruk i produksjon av foredlede økologiske næringsmidler og gjær som brukes som næringsmiddel eller fôr .....	39
	Vedlegg 2: Ingredienser av landbruksopprinnelse som ikke er økologisk produsert .....	52
	Vedlegg 3: Fôrmidler og tilsetningsstoffer i fôrvarer.....	54

<b>Endringer (f.o.m. 25.06.2022)</b>	
<b>Dato</b>	<b>Punkter endret</b>
20.09.2022	4.1 Presisering angående import fra Sveits 4.4 Nytt punkt om forsterkede kontrolltiltak 5.3 Nytt punkt om bruk av enzymer 5.4 Redigert tekst om aromastoffer
26.04.2023	1.5 Nytt prikkpunkt om at juletrær mm nå er omfattet av regelverket 2.2 Presisering ang. at alle tilfeller må vurderes særskilt ved bruk av «bio», og punkter som kan vurderes ift. villedning 2.4.3 Presisering ang. tillatelser til engfrøblandinger med konv. frø og merking av slike 3.7 Ny tekst om bruk av fiskemel mv. 3.7.3 Ny tekst om merking av fôr med innhold av marine råvarer og ikke-økologiske proteinfôrmidler. 4.4 Oppdatering av nye forsterkede kontrolltiltak 4.5 Ny tekst om tilgang til sertifikater i Traces 5.2.1 Lenke til ny liste over innvilgede tillatelser

# 1 Dette bør dere vite om økologisk produksjon

## 1.1 Hva finner dere i denne veilederen?

I denne veilederen finner dere utfyllende beskrivelser av de viktigste reglene som gjelder foredling, lagring, import og omsetning av økologiske næringsmidler og fôrvarer. Hva kreves av produksjonen for at dere skal kunne markedsføre produktene som økologiske? Det gir veilederen svar på. Eksempler på sentrale problemstillinger er beskrevet i eksempelpokser.

### **Veilederen er ikke juridisk bindende**

Veilederen må leses sammen med økologiforskriften, herunder bestemmelsene i forordningene, siden det alltid er forskriften med de forordningene som gjennomføres i forskriften som utgjør de til enhver tid gjeldende bestemmelsene. Ved eventuell uoverensstemmelse mellom veilederen og økologiforskriften, er det forskriftsteksten som skal legges til grunn.

## 1.2 Myndighetsfordeling og tilsynsansvar

### **Debios oppgaver og ansvar**

Mattilsynet har delegert myndigheten til å føre tilsyn og fatte enkeltvedtak til Debio<sup>1</sup>. Som virksomhet med økologigodkjenning vil dere derfor først og fremst forholde dere til Debio som kontrollorgan.

Debio fører tilsyn med at landbruks- og akvakulturprodukter som markedsføres med henvisning til den økologiske produksjonsmetoden, tilfredsstillende kravene i regelverket. Markedsføring av produkter som økologiske kan kun skje når enhver fase av produksjon, bearbeiding, distribusjon, omsetning og import fra land utenfor EØS-området har vært underlagt kontrollordningen for økologisk produksjon.

Når Debio fører tilsyn og fatter vedtak etter økologiforskriften, er Debio å anse som et forvaltningsorgan, og er derfor pålagt å følge bestemmelsene i *lov 10. februar 1967 om behandlingssåten i forvaltningssaker (forvaltningsloven)* inklusive alminnelige forvaltningsmessige prinsipper og *lov 19. mai 2006 nr 16 om rett til innsyn i dokument i offentlig verksemd (offentleglova)*. Debio plikter også å gi veiledning om gjeldende økologiregelverk.

### **Mattilsynets oppgaver og ansvar**

Mattilsynet har ansvaret for å forberede og gjennomføre regelverksprosessen, og hovedansvaret for tolkning av regelverket. I tillegg har Mattilsynet ansvaret for å:

- føre tilsyn og fatte enkeltvedtak etter økologiforskriftens bestemmelser om import fra tredjeland av økologiske landbruksprodukter, akvakulturprodukter og bearbejdet produkter til næringsmidler eller fôr. Slik myndighet er delegert til Mattilsynets regioner med grensekontrollstasjoner. Tredjeland er land utenfor EØS-området.
- fatte enkeltvedtak om dispensasjon etter økologiforskriften. Slik myndighet er delegert til Mattilsynet, region Stor-Oslo.

---

<sup>1</sup> Jf. forskrift av 29. juni 2022 nr. 1242 om delegering av myndighet fra Mattilsynet til Debio etter økologiforskriften, punkt I.1

- gi midlertidige tillatelser til f.eks. bruk av ikke-økologiske ingredienser i økologiske produkter. Slik myndighet er delegert til Mattilsynet, region Stor-Oslo.

### **1.3 Debio svarer på spørsmål og tar imot søknader og klager**

Debio tar imot alle henvendelser og søknader om økologisk produksjon og økologiske produkter (Debio, 1940 Bjørkelangen, tlf: 63 86 26 50, e-post: [kontor@debio.no](mailto:kontor@debio.no)). Debio vil videreformidle henvendelsen til Mattilsynet dersom Debio ikke selv har myndighet til å fatte vedtak i en sak.

#### **Søknad om tillatelse eller dispensasjon<sup>2</sup>**

Regelverket åpner i noen tilfeller for at du kan få tillatelse til unntak fra hovedregelen i regelverket. Eksempler på slike unntak er avhorning av dyr og bruk av ikke-økologisk fôr i katastrofesituasjoner. Regelverket beskriver i hvilke tilfeller det kan innvilges slike tillatelser, og hvem som kan fatte vedtak om tillatelse. Søknadsskjemaer for ulike tillatelser finner du på [Debios hjemmeside](#). Dere kan kun søke om tillatelse eller dispensasjon fra økologiregelverket når dere allerede har en godkjenning fra Debio.

Dispensasjon er ikke det samme som tillatelse. En dispensasjon gir deg mulighet til å gjøre noe som går utover regelverkets bestemmelser, dvs gjøre noe som er i strid med regelverket. Mattilsynet kan i utgangspunktet ikke innvilge dispensasjoner fra hovedandelen av økologiregelverket siden regelverket bygger på EU-forordninger som det ikke er åpning for å dispensere fra.

Hvis dere vil søke om dispensasjon fra regelverket skal søknaden sendes til Debio. Debio vil vurdere søknaden opp mot regelverket og sende sin innstilling til Mattilsynet, region Stor-Oslo som fatter endelig vedtak.

#### **Klager**

Dere kan klage på alle enkeltvedtak etter forvaltningsloven kapittel VI. Klager skal sendes til det organet som fattet vedtaket som det klages over. Dersom Debio har fattet vedtaket betyr det at klagen skal sendes dit. Klagefristen er tre uker fra dere mottok vedtaket. Debio vil vurdere klagen og evt oversende den til Mattilsynet for behandling.

### **1.4 Regelverket på økologiområdet**

Økologiforskriften regulerer hva som skal til for å kunne produsere og omsette produkter som økologiske.

Økologiforskriften gjennomfører EUs forordninger på økologiområdet, jf [økologiforskriften](#) §§ 2, 3 og 4.

#### **Økologiregelverket gjelder i tillegg til annet regelverk**

Det er viktig å merke seg at alle krav i økologiregelverket gjelder i tillegg til kravene som virksomheter er pålagt i annet generelt og spesielt regelverk. Eksempler er regelverk om hygiene,

---

<sup>2</sup> Jf. forskrift av 5. juli 2022 nr. 1292 om instruks fra Mattilsynet ved Hovedkontoret til Debio og det regionale Mattilsynet for utøving av delegert myndighet etter økologiforskriften, pkt. 1.2 andre ledd

helse, dyrevelferd og merking mv. Som virksomheter har dere selv ansvar for at regelverket følges.

### **1.5 Hvem er kontrollpliktig etter økologiforskriften?**

Hvis dere produserer og/eller omsetter økologiske landbruksprodukter, akvakulturprodukter eller bearbejdede produkter til næringsmidler eller fôr trenger dere en sertifisering fra Debio<sup>3</sup>. Når sertifiseringen er på plass, vil dere bli kontrollert av Debio årlig.

Produksjon og omsetning innbefatter disse kontrollpliktige aktivitetene:

- Alle aktiviteter med tanke på markedsføring: produksjon, bearbejding, import eller eksport av økologiske produkter. Bearbejding omfatter også endringer i merking, inkludert oversettelse. Omsetning av ferdig merkede produkter fra EØS-området direkte til sluttbruker er ikke omfattet av kontrollplikten.
- Omsetning av varer i løs vekt, med unntak av små mengder med lav verdi<sup>4</sup>
- Lagring av produkter på et annet sted enn direkte på salgsstedet, inkludert lagring i forbindelse med netthandel.
- Markedsføring av økologiske produkter. Dette gjelder også markedsføring av ferdigmerkede økologiske produkter fra EØS-området.
- Bortsetting av kontrollpliktig aktivitet.
- Produksjon av juletrær, pyntegrønt, snittblomster og potteplanter til pynt.

Begrepet «bearbejding» omfatter også merking av produkter og endringer i merkingen. Hvis dere ompakker og merker maten, kan dere derfor ikke unntas fra kravene om å være underlagt kontrollordningen.

#### **Forholdet mellom matinformasjonsforskriften og økologiregelverket**

Dersom det etter næringsmiddelregelverket er krav om merking av maten, medfører dette at maten også skal merkes i henhold til økologiregelverket. Når det er krav om merking av maten medfører dette at produksjonen blir omfattet av kontrollordningen for økologisk produksjon. Gjeldende norsk forskrift om merking av mat og matinformasjonsforordningen (forordning (EU) nr. 1169/2011) stiller krav om at ferdigpakket mat skal være merket.

[Matinformasjonsforskriften](#) definerer begrepet «ferdigpakket mat». Ferdigpakket mat omfatter ikke mat som pakkes på salgsstedet på anmodning fra forbruker. Slik virksomhet er derfor ikke omfattet av økologiregelverket.

#### **1.5.1 Selger dere kun ferdig merkede produkter til sluttbruker?**

Virksomheter som ikke tilbereder, og heller ikke setter bort håndtering av økologiske produkter, trenger ikke godkjenning. Dette gjelder forutsatt at produktene ikke lagres andre steder enn på salgsstedet, ikke omsettes via netthandel og ikke importeres fra land utenfor EØS-området.

---

<sup>3</sup> Jf. økologiforskriften § 5

<sup>4</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, art. 35.8

Hvis virksomheten deres er å anse som et storkjøkken, og dere produserer eller tilbereder produkter direkte på salgsstedet, er den også unntatt fra den offentlige økologikontrollen. Storkjøkkenvirksomhet defineres som tilberedning og salg eller levering av mat direkte til forbruker. Dette inkluderer også servering av mat på messer og andre engangsarrangementer. Slike virksomheter kan frivillig søke tilknytning til [Debios private regler for valørmerking](#). Det er likevel viktig å merke seg at storkjøkkenvirksomheter ikke skal villedde forbrukerne ved markedsføring av økologisk mat.

## **1.6 Gebyr for kontrollordningen**

Alle virksomheter som er omfattet av kontrollordningen skal betale årlig gebyr. Debio krever inn gebyrene. Gebyrenes størrelse er fastsatt i økologiforskriften og i forskrift om betaling av gebyrer for særskilte ytelser fra Mattilsynet.

## **1.7 Slik går dere fram for å knytte dere til kontrollordningen<sup>5</sup>**

Hvis dere driver med virksomhet som er kontrollpliktig, skal dere søke om sertifisering hos Debio. For å bli sertifisert som økologisk virksomhet må dere i tillegg til søknaden utarbeide en fullstendig beskrivelse av produksjonsenheten og/eller lokalene og/eller aktiviteten. Beskrivelsen skal vise hvordan dere produserer, foredler, pakker, lagrer og/eller importerer/eksporterer økologiske produkter. Dere skal også opplyse om navn og adresse til den som er driftsansvarlig, samt eventuelle opplysninger om andre som kan undertegne for virksomheten. Søknad om tilknytning sammen med beskrivelsen og aktuell dokumentasjon danner grunnlaget for behandlingen av søknaden. Dere er tilknyttet kontrollordningen hvis søknaden blir godkjent.

For mer informasjon om tilknytning til kontrollordningen, se [www.debio.no](http://www.debio.no).

## **Debio kontrollerer virksomhetene årlig**

Debio utfører årlig kontroll av alle virksomheter som er tilknyttet kontrollordningen.

For virksomheter som er vurdert å være i laveste risikogruppe skal det minimum være fysisk kontroll med 24 måneders intervall. En forutsetning for å bli vurdert som en virksomhet med lav risiko er at det ikke er registrert avvik som påvirker økologisk status de siste 3 årene<sup>6</sup>. For slike virksomheter skal det uansett være en årlig verifikasjon (dokumentkontroll) av at produksjonen er i henhold til økologiregelverket. Det er også andre forhold enn avvik som avgjør en virksomhets risikogruppe, for eksempel type aktivitet.

Ved fysisk kontrollbesøk registrerer og samler revisoren fra Debio inn nødvendige opplysninger og gir veiledning om regelverket. Debio skriver en revisjonsrapport som underskrives både av revisor og representanten for virksomheten. Hvis revisoren har funnet avvik under besøket, vil det være beskrevet i rapporten sammen med informasjon om videre håndtering.

Informasjon innhentet under eller i etterkant av revisjonen vil bli vurdert av en saksbehandler i Debio, og det vil bli fattet vedtak om godkjenningssomfang. Dere vil også motta et sertifikat med oversikt over godkjenningssomfang som Debio har registrert på virksomheten deres.

---

<sup>5</sup> Jf. økologiforskriften § 5

<sup>6</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, art. 38.3



Debio kan også foreta tilleggsrevisjoner. Disse er i hovedsak uanmeldte. Debio kan også ta ut prøver av sluttprodukter for å kartlegge om virksomhetens system har fungert etter hensikten.

### **Debio skal ha tilgang til opplysninger og dokumentasjon<sup>6</sup>**

Når Debio kommer på kontrollbesøk, skal dere gi Debio adgang til alle deler av virksomheten. Debio skal ha tilgang til alle lokaler, til regnskapet og relevante regnskapsbilag, og til alle andre opplysninger som anses nødvendige for kontrollen. Når Debio krever det, skal dere legge fram resultater av egne kontroll- og prøvetakingsprogrammer. Importører og førstemottakere må i tillegg legge fram importsertifikater for import fra tredjeland.

### **Første gang Debio kommer på besøk**

I forbindelse med førstegangsrevisjon skal dere<sup>7</sup>:

- a) fastsette alle konkrete tiltak som skal iverksettes i forbindelse med produksjonsenheten og/eller lokalene og/eller aktiviteten for å sikre at regelverket for økologisk produksjon blir overholdt.
- b) utarbeide de konkrete tiltakene som skal treffes for å redusere risikoen for forurensning med ikke-tillatte produkter eller stoffer, og de rengjøringstiltakene som skal treffes på oppbevaringsstedene og tiltak i hele virksomhetens produksjonskjede.

Beskrivelsen kan være en del av virksomhetens kvalitetssikringssystem hvis dette er hensiktsmessig.

### **Krav til underskrevet erklæring om å følge regelverket**

Beskrivelsen skal inngå i en erklæring som skal underskrives av den som ansvarlig for driften. Erklæringen skal inneholde en forpliktelse om:

- a) å utøve aktiviteten i samsvar med regelverket for økologisk produksjon, merking og evt. import fra tredjeland.
- b) å fjerne henvisninger til økologisk produksjonsmetode når et eller flere av virksomhetens produkter mister sin økologiske status.
- c) å skriftlig informere kjøper av et produkt om å fjerne uriktige angivelser på produktet som henviser til økologiske produksjonsmetode<sup>8</sup>.

Beskrivelsen skal verifiseres av Debio. Deretter skriver Debio en revisjonsrapport som skal signeres av begge parter<sup>9</sup>.

Virksomheten skal i god tid gi melding til Debio om eventuelle endringer i driftsbeskrivelsen eller i de konkrete tiltakene som virksomheten har beskrevet<sup>10</sup>.

---

<sup>7</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, art. 39.1 og økologiforskr. § 3 bokstav g, jf. fo. (EU) 2021/2119, art. 2

<sup>8</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, art. 39.1 d iii

<sup>9</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, art. 38.6

<sup>10</sup> Jf. økologiforskriften § 8 a og økologiforskriften, § 2, jf. fo. (EU) 2018/848 art. 39.1 d i

## ***1.8 Setter dere bort aktiviteter til andre virksomheter?*<sup>11</sup>**

Hvis dere lar andre virksomheter utføre for eksempel pakking, transport og/eller lagring av produkter dere har produsert, må dere ha en utvidet godkjenning for dette. Den andre virksomheten må ikke ha egen økologigodkjenning for å kunne håndtere økologiske produkter, men aktiviteten som er satt bort skal dekkes av godkjenningen til virksomheten deres. Begge virksomheter må følge økologiregelverket og blir kontrollert av Debio, men det er virksomheten som setter bort aktiviteten som sitter med ansvaret for at den utføres i tråd med økologiregelverket, og skal ha aktiviteten listet på sitt økologisertifikat.

Når dere setter bort kontrollpliktige aktiviteter skal beskrivelsen av driften omfatte:

- en liste over de virksomhetene dere har satt bort kontrollpliktig aktivitet til. Debio skal ha full tilgang til disse virksomhetene for å kunne kontrollere at økologiregelverket følges hos disse.
- dokumentasjon på sporing tilbake i hele leverandørkjeden (eks. egnet regnskapssystem). Alle produktene skal kunne spores tilbake til leverandører/selgere, og førstemottakere/kjøpere.
- en erklæring om at dere forblir ansvarlige for de økologiske aktivitetene i den andre virksomheten, og at dere ikke har overlatt ansvaret for å følge økologiregelverket til denne virksomheten.

Dere må betale gebyr for den aktiviteten dere har satt bort.

### **Når ansvaret for aktiviteten også overføres til en annen virksomhet**

Dersom aktiviteten dere setter bort medfører at ansvaret for utførelsen av aktiviteten overføres til den andre virksomheten, må virksomheten som aktiviteten settes bort til ha en egen godkjenning hos Debio. Aktiviteten vil da listes på den andre virksomheten sitt økologisertifikat, og den må betale eget gebyr.

### **Regnskap, mengdebalanse og sporbarhet<sup>12</sup>**

Dere må sikre dokumentasjon over bruken av alle innkjøpte innsatsvarer som er benyttet i den økologiske produksjonen. All dokumentasjon skal være tilgjengelig for Debio ved behov.

Debio vil gjennomføre en årlig stikkprøvekontroll av sporbarhet og mengdebalanse. Formålet med kontrollen av sporbarhet er å verifisere at sporbarhet i alle faser av produksjon, foredling og omsetning av økologiske produkter er sikret. Formålet med kontrollen av mengdebalanse er å kontrollere om det er balanse mellom mengde økologiske råvarer innkjøpt, lagret og økologiske produkter omsatt i markedet.

For å sikre sporbarhet og mengdebalanse må dere føre oversikt over beholdning og regnskap for enheter eller lokaler, slik at dere kan legge fram nødvendig dokumentasjon for Debio. Dere må kunne dokumentere

- leverandør, selger, eller eksportør av produktene
- produkttype og mengden av innkjøpte økologiske varer

---

<sup>11</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, art. 34.3

<sup>12</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) nr. 2018/848, art. 38.3 og økologiforskriften § 3, jf. fo. (EU) 2021/771, art. 1 og økologiforskriften § 3 bokstav g, jf. fo. (EU) 2021/2119, art. 2

- alle innkjøpte innsatsmidler og bruken av disse
- produkttype og mengde av de økologiske produktene som oppbevares i lokalene
- produkttype, mengde og mottaker for alle de solgte økologiske produktene
- eventuelle tap i produksjonen
- bruk av ikke-økologiske ingredienser
- resepter som viser mengden av ulike ingredienser i sammensatte produkter
- for virksomheter som ikke lagrer eller fysisk håndterer økologiske produkter, må det dokumenteres leverandører, mottakere, produktnavn og mengden av økologiske produkter som er kjøpt og solgt.

Opplysningene i regnskapet skal dokumenteres med relevante regnskapsbilag. Regnskapet skal vise balansen mellom innkjøp, produksjon og salg (mengdebalanse).

### ***1.9 Kontroll av sertifikatene til leverandørene dere bruker<sup>13</sup>***

Med leverandør menes den som er fysisk avsender av partiet. Dere skal kontrollere at de leverandørene dere mottar økologiske varer fra er underlagt økologikontroll, med unntak av når leverandøren er en detaljist som ikke er kontrollpliktig. Dette gjør dere ved å foreta en kontroll av leverandørenes sertifikater. Denne kontrollen skal minimum omfatte:

- at sertifikatet er utstedt av et godkjent kontrollorgan
- at sertifikatet er gyldig for den perioden det mottas varer
- at aktivitetene og produktomfanget samsvarer med den type varer som mottas.

Det kan f.eks. gjøres ved å gå inn på kontrollorganets hjemmeside og laste ned sertifikatet eller pdf-fil med registreringer derfra eller å be leverandør om å sende kopi av sitt sertifikat.

Ved kontroll fra Debio skal virksomheten dokumentere at leverandørsertifikater er kontrollert.

Økologisertifikater utstedt etter regelverket som gjaldt fram til 25.06.2022 er gyldige inntil neste sertifisering eller senest til gyldighetsdato angitt i sertifikatet.

### ***1.10 Husk å utføre kontroll når dere mottar økologiske produkter<sup>14</sup>***

Når dere mottar økologiske produkter skal dere kontrollere at emballasjen eller beholderen er lukket og at de nødvendige opplysningene foreligger. Dere må krysskontrollere at opplysningene i merkingen stemmer med opplysningene i følgedokumentene. Resultatet av denne mottakskontrollen skal angis i regnskapet. Dere kan for eksempel benytte egne skjema for mottak, eller dere kan bekrefte på pakkseddel at økologisk merking er kontrollert. Rutinene for kontroll av varens merking, inkludert kodennummer, må være kjent for alle som har med varemottak å gjøre.

Når dere mottar økologiske produkter skal det av dokumentene (mottaksseddel/pakkseddel/faktura/kvittering) som følger med fremgå:

- hvem som er leverandør (navn og adresse)
- type og mengde
- at produktene er økologiske

<sup>13</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, art. 35.6

<sup>14</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, art. 23.1, jf. vedlegg III pkt. 5 og 6

- eventuelle andre opplysninger som gjør det mulig å identifisere partiet, for eksempel lotnummer.

Dersom merkingen og/eller dokumentasjonen ved mottak ikke er tilfredsstillende, skal produktene holdes tilbake inntil det er avklart om de er økologiske. Dersom det ikke er mulig å skaffe nødvendig dokumentasjon, skal produktene omsettes uten henvisning til betegnelsen «økologisk»<sup>15</sup>.

### ***1.11 Dere må iverksette forebyggende tiltak***<sup>16</sup>

For å unngå at økologiske produkter kontamineres med stoffer som ikke er tillatt i økologisk produksjon, må dere iverksette forebyggende tiltak. Dere må identifisere risikoer for kontaminering og sette i verk tiltak for å redusere risikoene som er identifisert, for eksempel tiltak som sikrer adskilthet og rengjøringstiltak. Vurderingen som gjøres av risikoer og tiltakene som iverksettes må dokumenteres.

Dersom tilstrekkelige forebyggende tiltak ikke er iverksatt, vil Debios håndtering av eventuelle avvik bli strengere enn dersom det er iverksatt tilstrekkelige forebyggende tiltak.

### ***1.12 Hvis dere får mistanke om uregelmessigheter eller lovbrudd***<sup>17</sup>

Dersom dere har grunn til å mistenke at et produkt som dere har produsert, tilvirket, importert eller mottatt fra en annen virksomhet, ikke er i samsvar med kravene i økologiregelverket, skal dere straks enten fjerne økologimerkingen eller isolere produktet. Dere skal ikke håndtere slike produkter videre som økologiske før all mistanke er fjernet.

Dette kan være tegn på uregelmessigheter:

- funn ved mottak av produkter; om pakningene ikke er hele og merkingen ikke er korrekt eller utydelig
- mulig sammenblanding av produkter
- prisen er betydelig under gjennomsnittspris i markedet
- tvil om en leverandørs sertifikat er ekte
- funn av pesticidrester som kan indikere bruk av produkter som ikke er tillatt i økologisk produksjon.

Hvis dette skjer, skal dere umiddelbart informere Debio om mistanken og hvilke tiltak dere har iverksatt. Informasjonen til Debio skal minst inneholde opplysninger om identifikasjon av varepartiet, leverandørsertifikat, eventuelt importsertifikat, sporingsinformasjon for produktet, relevante analyseresultater og informasjon om tidligere tilsvarende funn. Hvis mistanken bekreftes, skal Debio også informeres om dette.

Debio kan kreve at produktene ikke håndteres videre som økologiske før de har mottatt tilfredsstillende dokumentasjon som gjør at mistanken kan fjernes.

Hvis det er mistanke om at uregelmessigheten skyldes forhold i din egen virksomhet, må du undersøke hva som kan være årsaken til at uregelmessigheten har oppstått.

<sup>15</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, art. 27 og art. 28.2 1

<sup>16</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, art. 28, pkt. 1

<sup>17</sup> Jf. økologiforskriften § 3 bokstav e, jf. fo. (EU) 2021/279, art. 1

### **1.13 Når dere gjør endringer i produksjonen skal dere melde fra til Debio<sup>18</sup>**

Som driftsansvarlig har dere plikt til å melde fra til Debio dersom det skjer vesentlige endringer i driften. Endringer det skal meldes fra om er:

- Når endring innebærer at beskrivelsen av virksomheten (driftsbeskrivelsen) ikke lenger stemmer med faktiske forhold, f.eks. endring i produksjonsområde/lokaler, ny driftsansvarlig
- Når dere trenger godkjenning for nye produksjoner/aktiviteter
- Ved avslutning av økologiske produksjoner/aktiviteter
- Når virksomheten endrer navn, kontaktperson, adresse, telefon, organisasjonsnummer, m.m. eller ved eierskifte.

Dere skal f.eks. melde fra til Debio når dere:

- starter med nye aktiviteter
- tar i bruk nye produksjons- eller pakkelinjer
- endrer resepter for registrerte produkter
- endrer merking på registrerte produkter
- innfører nye/endrede rutiner som berører produksjon/håndtering av økologiske produkter
- flytter virksomheten til nye lokaler

### **1.14 Gruppesertifisering<sup>19</sup>**

Formålet med gruppesertifisering er å redusere administrative kostnader, styrke lokale nettverk og bedre mulighetene for omsetning. Grupper av driftsansvarlige skal bare bestå av medlemmer som er gårdbrukere eller driftsansvarlige som produserer alger eller akvakulturdyr. Virksomhetene kan i tillegg drive med foredling av, bearbeiding av eller å bringe i omsetning næringsmidler eller fôr.

Ordningen med gruppesertifisering ser foreløpig ut til å være mer relevant for økologisk produksjon i eksisterende grupper i tredjeland enn for innføring av nye mindre grupper i for eksempel Norge.

Reglene for gruppesertifisering gjør det mulig å få samlet sertifisering til grupper av virksomheter med minimum 10 medlemmer<sup>20</sup>. Et medlem kan kun registrere seg i en gruppe for et spesifikt økologisk produkt og uavhengig av hvilken aktivitet som er knyttet til dette produktet.

Internkontrollsystemet i gruppen skal dokumenteres. Lederen for gruppen skal oversende nødvendig dokumentasjon til Debio, har ansvar for å holde et oppdatert register over medlemmene, og skal godkjenne nye medlemmer/aktiviteter og følge opp avvik. Lederen for gruppen skal også sikre årlig opplæring av inspektørene og evaluere deres kompetanse. Interne inspektører i gruppen skal gjennomføre en årlig fysisk inspeksjon av alle medlemmene i gruppen,

<sup>18</sup> Jf. økologiforskriften § 8 a

<sup>19</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, art. 36 og økologiforskr. § 3 bokstav e, jf. fo. (EU) 2021/279, art. 4, 5 og 6

<sup>20</sup> Jf. økologiforskriften § 3 bokstav e, jf. fo. (EU) 2021/279, art. 7 e

og skal oversende revisjonsrapporter til lederen for gruppen. Antall inspektører og kompetanse skal være tilstrekkelig og tilpasset til aktiviteten i gruppen.

Debio skal føre årlige fysiske tilsyn med gruppen og et utvalg av medlemmene. Debio skal gjennomføre et risikobasert fysisk tilsyn hos minimum 10 % av medlemmene i gruppen, og prøvetaking av et utvalg økologiske produkter som i antall utgjør minimum 5% av medlemmene i gruppen.

### ***1.15 Utmelding***<sup>21</sup>

Når dere ikke lenger utfører kontrollpliktig aktivitet og dere ikke ønsker å være tilknyttet kontrollordningen, skal utmelding skje skriftlig. All henvisning til økologisk opprinnelse på produkter, ingredienslister, hjemmeside, facebook og andre omsetningskanaler må da fjernes.

### ***1.16 Eierskifte***<sup>22</sup>

Eierskifte må meldes skriftlig til Debio så raskt som mulig. Dette gjelder også hvis den nye eieren skal fortsette med å drive økologisk produksjon/aktivitet.

---

<sup>21</sup> Jf. økologiforskriften § 8 b

<sup>22</sup> Jf. økologiforskriften § 8

## 2 Merkekrav og generelle produksjonsregler<sup>23</sup>

Ferdigpakke produkter som er fremstilt etter økologiregelverket skal merkes med kodennummeret til kontrollorganet som har kontrollert virksomheten som utførte den siste delen av produksjons- eller tilberedningsprosessen (herunder pakking, merking og ommerking). Hensikten med å angi kodennummer er å identifisere hvilket kontrollorgan som har kontrollert den virksomheten som har utført **siste del av produksjons- eller tilberedningsprosessen**. Dette er viktig for sporbarheten i tilfelle det oppstår uregelmessigheter eller tvil knyttet til et produkt.

Debios kodennummer er NO-ØKO-01. Når produksjonen eller tilberedningen foregår i Norge, skal Debios kodennummer alltid oppgis på emballasjen. Kodennummeret skal være godt synlig, lett leselig og påføres på en slik måte at det ikke kan slettes.

I tillegg til kodennummer skal økologiske produkter og karensprodukter merkes med navn/adresse på produksjonsvirksomheten, navn på produktet og lot-identifikasjon hvis det er relevant.

Henvisning til økologisk produksjonsmetode kan stå på emballasjen når kriteriene for å bruke en slik henvisning er til stede. I Norge bruker vi begrepet ”økologisk”.

### **Alternative måter å merke økologiske produkter på**

Ø-merket kan brukes for merking av produkter som oppfyller kravene i økologiforskriften og er godkjent av Debio, og kan brukes dersom dere produserer, bearbeider, lagrer eller markedsfører økologiske produkter.

Det er valgfritt å bruke EU-logoen på økologiske produkter (ref. kap. 2.1 a) som produseres i Norge. Dette gjelder tilsvarende som for økologiske produkter som er produsert i tredjeland. EU-logoen kan brukes på ferdigpakke økologiske næringsmidler, fôrvarer og såvarer.

Ved produksjon og tilberedning av økologiske produkter i Norge for det norske markedet kan virksomhetene velge mellom følgende merkingsalternativer:

- Ø-merket + NO-ØKO-01
- EU-logo + NO-ØKO-01
- Ø-merket + EU-logo + NO-ØKO-01
- NO-ØKO-01

Hvis et produkt produseres/tilberedes i et annet land og Ø-merket settes på der, skal Ø-merket brukes uten Debios kodennummer. For å unngå misforståelser om hvem som har vært kontrollinstans for siste produksjon/tilberedning skal det ikke settes på mer enn ett kodennummer.

### **2.1 Bruk av betegnelser for økologisk produksjon<sup>24</sup>**

Det er kun levende eller ubearbeidede landbruksprodukter samt mat- og fôrvarer som er fremstilt i henhold til økologiregelverket, som kan bruke betegnelsen «økologisk» i varebetegnelsen. Dette inkluderer også vegetativt formeringsmateriale, frø og gjær. Dette

---

<sup>23</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, art. 23.1, jf. vedlegg III pkt. 2.1

<sup>24</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, art. 30.1 5, jf. vedlegg IV

gjelder når et produkt omtales som økologisk i merkingen, reklamen og/eller handelsdokumenter.

Regelverket for økologisk produksjon omfatter ikke produkter som stammer fra jakt og fiske av viltlevende arter. Hvis hovedingrediensen i produktet stammer fra vilt og fiske kan det imidlertid henvises i merkingen til økologisk opprinnelse hvis alle andre ingredienser av landbruksopprinnelse enn viltet/fisken er økologiske.

Andelen av økologiske ingredienser av landbruksopprinnelse i en matvare er avgjørende for hvordan det kan henvises til økologisk produksjonsmetode i merkingen.

Begrepet økologisk kan benyttes på **matvarer** på følgende tre måter med de angitte betingelsene:

**a) i varebetegnelsen**

- minimum 95 vektprosent av ingrediensene av landbruksopprinnelse må være økologiske. De resterende inntil 5 % må tilfredsstille ett av to følgende krav:
  - a) ingrediensen er godkjent for bruk i økologisk produksjon og står oppført i fo. (EF) nr. 889/2008 Vedlegg IX, se vedlegg 2. Det blir nytt regelverk på området fra 1.1.2024 jf. fo. (EU) 2021/1165 vedlegg V del B.
  - b) eller at Mattilsynet har gitt en midlertidig tillatelse til bruk av ingrediensen iht. fo. (EU) 2018/848 artikkel 25.1.
- eventuelle tilsetningsstoffer, prosesshjelpemidler, aromaer, preparater av mikroorganismer og enzymer, mineraler, sporstoffer, vitaminer samt aminosyrer med mer må være tillatt å bruke i henhold til økologiregelverket
- en økologisk ingrediens kan ikke blandes med en tilsvarende ikke-økologisk ingrediens i samme matvare
- matvaren må ikke inneholde ingredienser som er fremstilt av eller ved hjelp av GMO
- matvaren må ikke inneholde ingredienser som er behandlet med ioniserende stråling
- matvaren må være produsert atskilt i tid eller rom fra ikke-økologiske matvarer
- ingredienslisten skal angi hvilke ingredienser som er økologiske

**b) kun i ingredienslisten**

- mindre enn 95 vektprosent av ingrediensene av landbruksopprinnelse er økologiske
- eventuelle tilsetningsstoffer, prosesshjelpemidler, aromaer, preparater av mikroorganismer og enzymer, mineraler, sporstoffer, vitaminer samt aminosyrer med mer må være tillatt å bruke i henhold til økologiregelverket
- en økologisk ingrediens kan ikke blandes med en tilsvarende ikke-økologisk ingrediens i samme matvare
- matvaren må ikke inneholde ingredienser som er fremstilt av eller ved hjelp av GMO
- matvaren må ikke inneholde ingredienser som er behandlet med ioniserende stråling
- matvaren må være produsert atskilt i tid eller rom fra ikke-økologiske matvarer
- ingredienslisten skal angi hvilke ingredienser som er økologiske
- i tillegg skal prosentandelen med økologiske ingredienser angis, og denne angivelsen skal fremstå i samme farge, størrelse og skrifttype som resten av ingredienslisten
- på slike produkter skal kun kontrollorganets kodennummer angis; verken Ø-merket eller EU-logo kan benyttes

**c) i ingredienslisten og i samme synsfelt som varebetegnelsen**

- hovedingrediensen er et produkt fra jakt eller fiske
- alle andre ingredienser av landbruksopprinnelse må være økologiske



- eventuelle tilsetningsstoffer, prosesshjelpemidler, aromaer, preparater av mikroorganismer og enzymer, mineraler, sporstoffer, vitaminer samt aminosyrer med mer må være tillatt å bruke i henhold til økologiregelverket
- en økologisk ingrediens kan ikke blandes med en tilsvarende ikke-økologisk ingrediens i samme matvare
- matvaren må ikke inneholde ingredienser som er fremstilt av eller ved hjelp av GMO
- matvaren må ikke inneholde ingredienser som er behandlet med ioniserende stråling
- matvaren må være produsert atskilt i tid eller rom fra ikke-økologiske matvarer
- ingredienslisten skal angi hvilke ingredienser som er økologiske
- i tillegg skal prosentandelen med økologiske ingredienser angis, og denne angivelsen skal fremstå i samme farge, størrelse og skrifttype som resten av ingredienslisten
- på slike produkter skal kun kontrollorganets kodennummer angis; verken Ø-merket eller EU-logo kan benyttes

Salt og vann regnes ikke som landbruksingredienser og holdes utenom beregningen av vektprosent.

## **2.2 Bruk av forstavelserne «øko» og «bio» på ikke-økologiske produkter<sup>25</sup>**

Alle tilfeller av merking med «øko» og «bio» i forbindelse med ikke-økologiske produkter må vurderes særskilt. Bruk av «øko» og «bio» kan være tillatt hvis det ikke leder kjøperen til å tro at produktet er produsert økologisk. Slik bruk omfatter virksomhetsnavn og i merking eller reklame, herunder i varemerker, på ikke-økologiske produkter som er omfattet av virkeområdet for økologisk produksjon, i første rekke næringsmidler og fôrvarer.

Det er ulike forhold som skal tas med i en vurdering av villedning. Dette har som konsekvens at en vurdering av villedning må være konkret fra sak til sak. Foruten å vurdere krav som framgår av regelverket, er det flere andre forhold som naturlig vil kunne inngå i en vurdering av villedning.

Momenter å vurdere i forhold til villedning:

1. Omsetningssted - hvor omsettes produktet?
2. Kun nasjonal omsetning eller også eksport?
3. Hvor lenge har produktet vært på markedet? Før eller etter økologiregelverket ble tatt inn EØS-avtalen og førte til større fokus på tilsyn med økologiske virksomheter?
4. Er det brukt økologisk logo på produktet?
5. Emballasjens billedbruk, farge, skrift og flagg
6. Merking. Det er i Norge forskriftsfestet at vi bruker begrepet «økologisk» på økologiske produkter
7. Hylleplassering i butikk. Er konvensjonelle produkter plassert sammen med andre konvensjonelle produkter eller ikke?
8. Er produktet masseprodusert?
9. Språkoppfatning og matkultur

<sup>25</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, art. 30 nr. 1 og 2

### 2.3 Logoer for økologisk produksjon<sup>26</sup>

Det er spesifikke kriterier til utforming, sammensetning, størrelse og formgivning av EU-logoen<sup>27</sup> og til [bruk av Debios logo](#). Kriteriene knyttet til EU-logoen er gitt i forordning 2018/848, vedlegg V, pkt. 1.

Eksempler på hvordan merkingen skal se ut:



NO-ØKO-01



NO-ØKO-01  
Ikke EU-landbruk

### 2.4 Merkekrav ved bruk av EU-logoen<sup>28</sup>

Når EU-logoen brukes utløses følgende merkekrav angående utforming og plassering av kodennummer og angivelse av opprinnelse/produksjonssted av råvarene:

1. Kontrollorganets kodennummer skal angis i samme synsfelt som EU-logoen.
2. **Opprinnelsessted** for landbruksråvarene som inngår i produktet skal stå på merkingen. Denne skal komme umiddelbart under kodennummeret;
  - a. EU-landbruk
  - b. Ikke-EU-landbruk
  - c. EU/ikke-EU-landbruk

I stedet for «EU-landbruk» kan «EU-akvakultur» brukes.

Se [«EU organic farming logo user manual»](#) for mer informasjon om hvordan merkingen skal se ut.

Landbruksingredienser med opprinnelse Norge eller en region i Norge går under kategorien «Ikke-EU-landbruk». Dersom alle ingrediensene er fra Norge eller en region i Norge (med unntak av inntil 5 prosent av samlet mengde landbruksingredienser), kan produktet f.eks. merkes med opprinnelse fra Norge på denne måten: «Norsk landbruk».

Betegnelsen EU/ikke-EU skal ikke fremstå i en farge, størrelse eller skrifttype som er mer fremtredende enn varebetegnelsen.

<sup>26</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, art. 32 og 33

<sup>27</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EU) 2018/848, vedlegg V

<sup>28</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) nr. 2018/848, art. 32, nr. 2

Opprinnelsesmerkingen er ikke nødvendig i ingredienslista for ingredienser som utgjør mindre enn 5 prosent av samlet mengde landbruksingredienser.

Eksempel:

Økologisk røkelaks som inneholder én prosent importert sukker. Produktet kan merkes med opprinnelse fra Norge siden alle ingrediensene er fra Norge med unntak av inntil 5 prosent av samlet mengde landbruksingredienser.

#### **2.4.1 Spesifikke merkekrav for fôr<sup>29</sup>**

Se kap 3.7

#### **2.4.2 Merking av produkter fra arealer under omlegging<sup>30</sup>**

Produkter av planteopprinnelse fra arealer som er under omlegging fra ikke-økologisk til økologisk produksjon kan merkes med ”produsert under omlegging til økologisk landbruk”. Dette forutsetter at omleggingsperioden er på minst 12 måneder før høstingen begynner, og at produktet bare består av en enkelt vegetabilsk ingrediens av landbruksopprinnelse. I tillegg skal ikke slik angivelse være med en farge, størrelse eller skrifttyper som gjør den mer iøynefallende enn annen betegnelse på varen. Det skal også være angitt kodennummeret på kontrollorganet, her Debio sitt kodennummer, NO-ØKO-01. Verken Ø-merket eller EU-logoen kan benyttes på slike produkter.

Animalske produkter kan ikke merkes som produkter under omlegging.

#### **2.4.3 Merking og bruk av engfrøblandinger<sup>31</sup>**

Engfrøblandinger kan inneholde både økologiske og ikke-økologiske sorter og arter. Samme sort av både økologisk og ikke-økologisk opprinnelse kan IKKE brukes i samme blanding.

Engfrøblandinger kan benyttes både til produksjon av grovfôr og som grønngjødsling i økologiske virksomheter. Prosentandelen av de ulike sortene og artene i blandingen skal framgå av merkingen, og med informasjon om sortene er dyrket i karens eller har økologisk opprinnelse. Minimum 70% av engfrøblandingen må være økologisk og karensvare beregnet ut fra vekten av engfrøblandingen. Det vil si maksimum innhold av 30% ikke-økologiske frø.

Frøfirmaet må søke om tillatelse før bruk av egnede ikke-økologiske sorter i engfrøblandinger, for å sikre at det er dokumentasjon på at økologiske sorter ikke er tilgjengelig. Tillatelsen gjelder inntil det ferdigpakke produktet er solgt ut, men etter 12 måneder etter at tillatelsen ble innvilget kan det ikke lenger produseres nytt produkt uten ny tillatelse.

Dersom blandingen inneholder ikke-økologiske frø, skal etiketten angi følgende i merkingen:

<sup>29</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848 art. 23.1, jf. vedlegg III punkt 2.1

<sup>30</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) nr. 2018/848, art. 10, nr. 4

<sup>31</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) nr. 2018/848, art. 23.1, jf. vedlegg III, pkt. 2.1.3

«Bruk av blandingen er bare tillatt innenfor rammen av godkjenningen og i Norge i samsvar med nr. 1.8.5 i vedlegg II til forordning (EU) 2018/848 om økologisk produksjon og merking av økologiske produkter.»<sup>32</sup>

Informasjon om merking av såvarer kan framkomme i et medfølgende dokument hvis det er mest hensiktsmessig, men det er nødvendig at dokumentet med sikkerhet kan knyttes til varepartiet. I dokumentet må det fremkomme hvem som er leverandør av produktet.

## ***2.5 Krav om spesielle tiltak hvis dere også håndterer ikke-økologiske produkter***

For å hindre sammenblanding av økologiske produkter med ikke-økologiske produkter stiller regelverket strenge krav til virksomheter som håndterer både økologiske og ikke-økologiske produkter. Dersom dere tilbereder, emballerer eller lagrer produkter som ikke er økologiske i virksomheten,

- må dere disponere områder til lagring av økologiske produkter som **holdes atskilt** enten fysisk eller tidsmessig fra produkter som ikke er økologiske
- må produksjonen av økologiske produkter utføres sammenhengende og fysisk eller tidsmessig atskilt fra tilsvarende produksjon av produkter som ikke er økologiske
- må alle nødvendige tiltak treffes for å sikre at partiene kan identifiseres, og for å unngå at de blandes sammen med produkter som ikke er økologiske
- må håndtering av økologiske produkter først skje etter at produksjonsutstyret er blitt tilfredsstillende rengjort. Dere må også kontrollere og registrere at rengjøringen har vært utført.

Dere må dokumentere overfor Debio at rutiner og tiltak følges.

## ***2.6 Krav til innsamling, pakking, merking og transport av økologiske produkter***

Når samme utstyr (kjøretøy, container, osv.) brukes til transport av økologiske og ikke-økologiske produkter, skal dere benytte tømme- og rengjøringsrutiner som sikrer at det ikke blir innblanding av ingredienser, tilsetningsstoffer eller prosesshjelpemidler som ikke er tillatte i økologisk produksjon. Dere må dokumentere at disse rutinene følges.

Økologiske produkter skal være emballert eller buntet og merket på en slik måte at innholdet ikke kan byttes ut. Av merkingen skal det tydelig framgå produktets navn og henvisning til den økologiske produksjonsmetoden, navn og adresse til eier eller selger av produktet, og hvem som er kontrollinstans.

I tilfeller hvor merking på produkter er vanskelig, for eksempel ved transport i bulk, kan partiet i stedet følges av en erklæring fra leverandøren som bekrefter partiets økologiske opprinnelse, og med en henvisning til kontrollinstansens kodenummer. Erklæringen skal vise entydig til det aktuelle partiet og Debios kodenummer NO-ØKO-01 skal framgå. [Erklærings skjema](#) kan lastes ned fra Debios nettsider.

---

<sup>32</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) nr. 2018/848, vedlegg III punkt 2.1.3

Kravet om lukket emballasje kan fravikes ved transport av økologiske produkter mellom virksomheter som er godkjent av Debio. Produktene skal da følges av et dokument som inneholder alle opplysninger som ellers ville framgått av merkingen. Både avsender og mottaker må føre oversikter over disse transportene.

Produkter fra økologisk landbruk skal som hovedregel samles inn atskilt fra produkter som ikke er økologisk framstilt. Innsamlingen kan foregå samtidig dersom det er satt i verk egnede tiltak for å hindre enhver sammenblanding eller forveksling med produkter som ikke er økologiske, og for å sikre at produkter som er framstilt som økologiske kan identifiseres. Dere skal sørge for at opplysninger om innsamlingsdager og -tider, transportrute, datoer og klokkeslett for mottak av produktene er tilgjengelig for Debio.

Det gjelder egne tilleggsbestemmelser for transport av fôrvarer, se eget kapittel.

## ***2.7 Lagring av produkter***

Ved lagring av produkter må dere ha rutiner for å sikre at de økologiske partiene klart kan identifiseres. I tillegg skal rutinene hindre enhver sammenblanding med, eller forurensning fra, produkter og/eller stoffer som ikke er tillatt i økologisk produksjon.

Ved lagring skal det ikke kunne oppstå mulighet for forveksling eller blanding mellom økologiske produkter og andre tilsvarende ikke-økologiske produkter. Dersom dere bearbeider, pakker eller lagrer både økologiske og ikke-økologiske produkter gjelder særskilte krav.

Bruk av faste lagerplasser, oppbevaring i originalemballasje, merking på hyller o.a., er eksempler på tiltak som kan gjøre det lettere å kunne identifisere hvilke produkter som er økologiske.

## 3 *Spesielle regler for noen produksjonsformer, omsetningsformer og produktgrupper*

### 3.1 *Slakterier*

Kjøtt- og kjøttprodukter fra økologisk godkjent husdyrhold skal være et resultat av en miljø- og dyrevennlig produksjon i alle ledd. Det er derfor viktig å minimere påkjenningen for dyrene ved slaktning. Transporttiden for dyr skal være så kort som mulig.

Det er ikke tillatt å bruke allopatiske beroligende midler før og under transport til slakteriet. Elektrisk drivredskap skal ikke brukes på økologiske dyr. Drivganger og lignende bør derfor utformes slik at dyrene i størst mulig grad går av fri vilje. Drivgangene bør skråne lett oppover, lokalene bør være opplyste, og dyrene bør føres puljevis.

Fôr som gis til dyra mens de er på slakteriet kan være ikke-økologisk.

Husdyr som skal selges/omsettes som økologiske, skal være **identifiserbare som økologiske dyr** ved transport fra gården slik at sammenblanding med ikke-økologiske dyr ved mottak forhindres. Det er produsentens ansvar å sørge for dette.

For økologiske husdyr skal kodennummer NO-ØKO-01 være angitt når de leveres til slakt.

Bonden kan f.eks. legge inn kodennummer til slakteri på følgende måter:

- NO-ØKO-01 på egenerklæring/følgedokument (som sendes med sjåfør/dyrebil)
- NO-ØKO-01 på øremerker
- NO-ØKO-01 legges inn av bonden ved elektronisk innmelding

Slakteriet må bestemme hvilken metode/merking de ønsker å bruke ved sitt anlegg, og beskrive hvordan mottakskontroll skal skje i sine interne rutiner. Når Debio utfører revisjon på slakteriet, skal slakteriet kunne dokumentere at mottakskontroll er utført i tråd med interne rutiner.

Det er tillatt å transportere økologiske og ikke-økologiske dyr sammen.

Nedskjæring og pakking av økologisk kjøtt skal skje partivis. Det er en anbefalt rutine å slakte økologiske dyr først på dagen eller etter et produksjonsopphold. Etter slaktning/klassifisering og eventuell nedskjæring og pakking skal hver enhet være tydelig merket med økologisk opprinnelse og kontrollinstansens kodennummer. Inntak, salg og lagerbeholdninger skal kunne dokumenteres (se også kap. om regnskap og lagerbeholdning). Fra slakteriets registreringer for mottak av levende dyr skal det derfor fremgå følgende:

- leverandør
- type og antall dyr
- dato for inntransport
- bekreftelse på at mottatte dyr er identifiserbare som økologiske i henhold til kravene.

### 3.2 *Meierier*

Anlegg og utstyr hvor også ikke-økologisk melk behandles, kan benyttes dersom behandlingen skjer i klart atskilte operasjoner og uten fare for sammenblanding.

Økologisk melk skal samles inn atskilt fra ikke-økologisk melk. Ved henting av økologisk og ikke-økologisk melk på samme transport må det gjøres tiltak som sikrer at det ikke blir sammenblanding av eller forveksling mellom økologisk og ikke-økologisk melk. Melk som transporteres i bulk kan følges av en erklæring fra leverandøren, som bekrefter partiets økologiske opphav og angir kontrollinstansens kodennummer. Meierianlegget har ansvaret for å utføre og dokumentere mottakskontroll ved hvert mottak av økologisk melk. Dere bør som et ledd i denne kontrollen utføre kontroll på samsvar mellom følgespapirer og hvert enkelt vareparti.

For å hindre sammenblanding må meieriet ha rutiner for å skille økologisk og ikke-økologisk vare i alle prosessstrinn. Samme produksjonslinje kan benyttes for både økologisk og ikke-økologisk melk når det er god atskillelse mellom disse, for eksempel ved rengjøring/tomkjøring/vannkjøring av anlegg mellom produksjonene, eller dokumenterte grensefaser mellom økologisk og ikke-økologisk melk.

### **3.3 Produksjon av økologisk gjær**

Ved produksjon av økologisk gjær, kan dere bruke prosesshjelpemidler som står oppført i forordning (EU) nr. 2021/1165, Vedlegg V, Del C. Se vedlegg 1. I tillegg kan dere bruke vann, salt, mikroorganismes- og enzympreparater, som er tillatt å bruke ved bearbeiding av økologiske matvarer, også for produksjon av økologisk gjær. Det er også tillatt å tilsette 5 % ikke-økologisk gjærekstrakt eller –autolysat til substratet til produksjon av økologisk gjær (beregnet ut ifra tørrstoff). Dette er under forutsetning av at det ikke er mulig å få tak i økologisk gjærekstrakt eller –autolysat.

### **3.4 Produksjon av økologisk vin**

Økologiregelverket stiller krav til hvilke produkter, tilsetningsstoffer og prosesser som er tillatt ved produksjon av økologisk vin. Det er begrensninger på bruk av flere tilsetningsstoffer, som blant annet forbud mot bruk av sorbinsyre. Det er også krav til lavere innhold av svoveldioksid og sulfitter sammenlignet med ikke-økologisk vin. Maksimal temperatur ved varmebehandling er 75°C<sup>33</sup>.

Økologisk vin skal produseres av økologiske råvarer. Kun økologiske produkter og stoffer i vedlegg V, del D i forordning (EU) nr. 2021/1165 tillates ved fremstilling av økologisk vin. Se vedlegg 1.

Det er krav om at bruken av ikke-økologiske ingredienser og forebyggende tiltak mot innhold av ikke-tillatte stoffer dokumenteres.

Følgende prosesser er tillatte:

- varmebehandling
- sentrifugering
- filtrering med inert filter.

Andre prosesser er forbudte i økologisk vinproduksjon, det gjelder

- delvis konsentrering ved kjøling

---

<sup>33</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, vedlegg II, del VI, pkt. 3.3

- eliminering av SO<sub>2</sub>
- elektrolysebehandling
- delvis dealkoholisering
- behandling med kationebuffer for å stabilisere vinsyren i produktet.

### 3.5 *Krav til butikker og andre utsalgssteder*

I kapitlet om hvem som er registrerings- og kontrollpliktig framkommer det hvilke butikker og utsalgssteder som omfattes av kontrollordningen. Butikker som ønsker å pakke og merke økologiske varer og ferdige økologiske produkter må tilknyttes kontrollordningen. I kapitlet om regnskap og lagerbeholdning framkommer det hvilke krav til regnskap og lagerbeholdning som gjelder for butikker og utsalgssteder.

#### **Eksempler:**

- En butikk stykker opp økologisk ost til sin ferskvedisk. Hvert ostestykke pakkes og merkes med etikett med opplysninger om økologi. Denne butikken trenger da å være tilknyttet kontrollordningen.
- En butikk pakker te, kaffe o.l. i porsjonspakker og merker med etikett med opplysninger om økologi. Butikken trenger å være tilknyttet kontrollordningen.

#### **3.5.1 Unntak fra kontrollplikten**

Det er ikke nødvendig med tilknytning til kontrollordningen for butikker der økologiske varer utelukkende omsettes ferdigemballert og ferdigmerket fra leverandør, for eksempel melk i kartonger og kaffe i poser. Ved omsetning over disk av ferdigmerket vare som stykkes opp og/eller pakkes i kundens påsyn, og der økologimerkingen fortsatt er synlig for kunden på den resterende varen, for eksempel ost, te, kaffe, er tilknytning til kontrollordningen heller ikke påkrevd.

Omsetning av en mindre mengde produkter i løs vekt direkte til forbruker er også unntatt fra kontrollplikt<sup>34</sup>. Med «mindre mengde» menes salg som ikke overstiger 5000 kg per år, og som har en lavere verdi enn 20 000 Euro. Selv om det er unntak for kontrollplikt, er det likevel et krav om å registrere slik aktivitet til Debio. Unntaket gjelder ikke for forvarer.

Plakater, hyllemerking og annet materiell kan brukes for å gjøre kunden oppmerksom på tilbudet av økologiske produkter. Denne typen reklamering er ikke kontrollpliktig, men det er viktig at slikt materiell brukes i direkte tilknytning til økologiske produkter på en måte som ikke villeder kunden.

#### **3.5.2 Nettbutikker og grossister**

Kravet om registrering og kontroll omfatter også virksomheter som lagrer økologiske produkter, for eksempel grossister og nettutsalg.

Selve nettutsalget er i utgangspunktet ikke kontrollpliktig, men lagringen av produktene faller inn under kontrollordningen<sup>35</sup>. Dette gjelder også dersom virksomheten setter bort lagringen til en annen virksomhet. Kontrollen knyttes til det stedet hvor varene fysisk oppbevares.

<sup>34</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, art. 35.8

<sup>35</sup> Jf. økologiforskriften § 5



Dersom dere driver nettbutikk med grossistvirksomhet er dere pliktig til å ha en godkjenning fra Debio, uavhengig av om dere lagrer produktene selv eller setter bort lagringen til andre.

### **3.5.3 Spesielt for omsetning av kjøtt**

For å hindre sammenblanding ved løsvекtsalg av økologiske produkter med ikke-økologiske produkter, skal økologisk kjøtt presenteres i en egen avdeling i ferskvaredisken. Denne avdelingen bør være klart atskilt fra resten av varetilbudet. Ved stykking og pakking av økologisk kjøtt skal det ikke samtidig håndteres ikke-økologisk kjøtt. Stykningsdeler som ikke pakkes umiddelbart, skal oppbevares i egne bakker eller annen egnet emballasje som er merket med økologisk opprinnelse. Også kjøtt til mørning skal legges i egne bakker som merkes. Økologisk opprinnelse og kontrollinstansens kodennummer skal tydelig fremgå av forbrukerpakningene.

### **3.5.4 Spesielt for andre økologiske varer, grønnsaker, poteter etc**

Ved pakking av andre økologiske varer, grønnsaker, poteter, osv., skal det ikke samtidig pakkes tilsvarende vare av ikke-økologisk opprinnelse ved avdelingen. På forbrukerpakningene skal økologisk opprinnelse og kontrollinstansens kodennummer tydelig fremgå.

### **3.5.5 Dokumentasjon som viser solgte mengder**

Butikker med egne varekoder for økologiske produkter skal fremlegge utskrifter som dokumenterer mengde økologisk vare solgt. Hvis det ikke har vært omsatt økologiske varer som omfattes av kontrollordningen, må butikken fremlegge dokumentasjon som bekrefter dette.

Butikker som ikke har mulighet for utskrift fra utsalgskasse av mengder solgt økologisk vare, skal føre oversikter over mengder som pakkes.

Økologiske produkter kan tilbys i løsvеkt i butikker som registrerer økologiske produkter under egne varenummer i utsalgskasse, og der det kan tas periodevisе utskrifter som viser mengder økologisk vare solgt.

Se også kap. om regnskap og lagerbeholdning.

## **3.6 Utenlandske virksomheter som ønsker å bruke Ø-merket**

Utenlandske virksomheter som ønsker å bruke Debios Ø-merke på sine produkter, må godkjennes av Debio. En utenlandsk virksomhet skal til enhver tid oppfylle kravene som stilles av kontrollorganet som har godkjent virksomheten. For at det skal være mulig å spore produktene gjennom hele produksjonskjeden, må derfor Debio få fortløpende gjenpart av sertifikater. En oversikt som viser type og mengde produkter som er merket med Ø-merket skal legges frem.

Debio må få beskjed umiddelbart om vesentlige endringer. Vesentlige endringer er f.eks. når sertifikater eller produkter endres, eller dersom kontrollorganet i avsenderlandet ikke lenger har godkjent nevnte produkter, eller når et nytt kontrollorgan blir involvert.

### 3.7 *Krav til fôr, fôrblandinger og fôrmidler*

Det gjelder egne krav til fôr som skal brukes til økologiske husdyr og akvakulturdyr. Kravene gjelder fôrets sammensetning, og at fôrblandinger skal være fremstilt ved anlegg med økologigodkjenning.

Fôr skal produseres med forsiktighet, helst ved biologiske, mekaniske og fysiske metoder. Fôrvarer skal ikke være fremstilt ved hjelp av kjemiske løsningsmidler. Mineraler og vitaminer m.m. skal i utgangspunktet være av naturlig opprinnelse.

Fiskemel, fiskeolje og andre fôrmidler fra fisk eller andre akvatiske dyr (f.eks. muslingmel) kan brukes i fôr til økologiske svin, fjørfe og fisk. Forutsetningen er at fôrmidlene har opprinnelse i villfisk som er sertifisert som bærekraftig fiskeri, og at det ikke er benyttet syntetiske antioksidanter i produksjonsprosessen. Slike marine råvarer regnes ikke som økologiske, men kan benyttes uten begrensning i fôr til økologiske dyr.

Listen over fôrprodukter, ingredienser og hjelpemidler som er tillatt brukt i økologiske fôrprodukter finnes i forordning 2021/1165 vedlegg III. Se vedlegg 3.

Ved produksjon av økologiske fôrvarer skal dere sørge for at:

- økologisk produsert fôr, karensfôr og ikke-økologiske fôr er tilstrekkelig atskilt fra hverandre
- det er sikret tidsmessig eller fysisk atskillelse mellom produksjon av økologisk og ikke-økologisk produksjon
- produksjonsutstyret er tilfredsstillende rengjort, og at det kontrolleres og registreres at rengjøringen har vært effektiv før en starter opp produksjon av økologiske produkter
- tiltakene skal dokumenteres
- en fareanalyse (risikoanalyse) er utført, og at det er utarbeidet prosedyrer som ivaretar rutiner for produksjon som forhindrer at produkter som ikke oppfyller kravene til økologisk produksjon markedsføres som økologiske
- bruken av ikke-økologiske ingredienser og forebyggende tiltak mot innhold av ikke-tillatte stoffer dokumenteres.

#### 3.7.1 *Spesielt om fôr til akvakulturdyr* <sup>36</sup>

Dere kan bruke alle økologiske fôrråvarer som er tillatt å bruke i fôr til matproduserende dyr. Dere kan bruke råvarer og tilsetningsstoffer som listet i Vedlegg III til forordning (EU) nr. 2021/1165 (se vedlegg 1).

**Astaxanthin** framstilt hovedsakelig fra økologiske kilder, f.eks. skall fra økologiske krepsdyr, kan anvendes i fôrrasjonen til laks og ørret innenfor grensene av deres fysiologiske behov. Dersom økologiske kilder ikke er tilgjengelige, kan naturlige kilder av astaxanthin (f.eks. phaffia-gjær) brukes.

---

<sup>36</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848 vedlegg II, del III punkt 3.1.3.1 og økologiforskriften § 3 bokstav f, jf. fo. (EU) 2021/1165, art. 3, jf. vedlegg III

Syntetiske aminosyrer skal i hovedsak ikke brukes. Det er ett unntak, og det er aminosyren *Histidin* fremstilt ved fermentering. Om det er for lite histidin i råvarene i fôret til laks er det sannsynlig at fisken utvikler grå stær (katarakt). Det er derfor av velferdsgrunner åpnet opp for bruk av histidin.

### 3.7.2 Særlige krav for transport av fôrvarer<sup>37</sup>

Når dere transporterer økologiske fôrvarer, skal dere sørge for at følgende betingelser er oppfylt:

- a) Økologisk fôr, karensfôr og ikke-økologisk fôr skal være klart atskilt fra hverandre under transport
- b) Kjøretøy og/eller containere som har blitt brukt til transport av produkter som ikke er økologiske, må kun brukes til transport av økologiske produkter hvis:
  - dere har gjennomført tilstrekkelig rengjøring som er blitt kontrollert før transporten begynner. Rengjøring med påfølgende kontroll skal dokumenteres.
  - dere har foretatt en fareanalyse som sikrer at nødvendige prosedyrer følges.
  - dere fører oversikt over transport som er utført. Oversikten skal legges fram for Debio.
- c) De økologiske ferdigvarene skal transporteres klart atskilt fra andre ferdigvarer rent fysisk eller tidsmessig.
- d) Produktmengdene ved starten av en transport og mengdene som er blitt avlevert i forbindelse med hver leveranse på leveringsrunden, skal registreres.

### 3.7.3 Krav til merking av fôrvarer<sup>38</sup>

Debios kodennummer NO-ØKO-01 skal framgå på merkingen av økologisk fôr. Ø-merket kan brukes i tillegg til kodennummeret. Økologisk fôr kan også merkes med EU-logo, men dette er valgfritt.

Prosessert fôr kan kun merkes med EU-logo dersom minst 95% av produktets tørrstoff består av økologiske landbruksingredienser. Alle ingredienser av landbruksopprinnelse skal være økologiske.

Dette betyr at dersom det er benyttet marine råvarer fra villfisk (f.eks. fiskemel) eller inntil 5% ikke-økologiske proteinråvarer til unge svin og fjørfe, så kan **ikke** fôret merkes som økologisk. Slikt fôr skal merkes som «**kan brukes i økologisk produksjon i henhold til forordning (EU) 2018/848 og 2021/1165<sup>39</sup>**».

Inntil 5% ikke-økologiske proteinfôrmidler kan brukes til unge svin og fjørfe på visse vilkår (t.o.m. 31.12.2026). Dette gjelder samlet for innkjøpt kraftfôr og øvrige fôrvarer som brukes. Det skal framgå av merkingen på kraftfôret hvor stor andel ikke-økologiske proteinfôrmidler som inngår. Det er krav til fôrprodusent om å søke Mattilsynet om tillatelse før det benyttes ikke-økologiske proteinfôrmidler. Det finnes søknadsskjema for dette på [Debio sine nettsider](#).

<sup>37</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848 vedlegg III punkt 3

<sup>38</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, vedlegg III, pkt. 2.1.2

<sup>39</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) 2018/848, art. 30.6

I all merking av fôr skal det framgå hvilke ingredienser som er økologiske og hvilke ingredienser som er fra ikke-økologisk produksjon. I tillegg skal det gis følgende opplysninger om vektprosent i tørrstoff:

- innholdet av fôrmidler fra økologisk produksjon
- innholdet av fôrmidler fra arealer under omlegging
- innholdet av øvrige fôrmidler som ikke omfattes av de to forrige punktene
- det samlede innholdet av fôrmidler av landbruksopprinnelse

Disse angivelsene skal være trykket i samme farge, størrelse og typer som andre angivelser i ingredienslisten.

Fôrmidler fra økologisk produksjon må ikke inngå i fôrblendingen sammen med tilsvarende fôrmiddel fra ikke-økologiskproduksjon eller fra arealer under omlegging.

### **3.7.4 Ingrediensmerking av tilskuddsfôr og andre fôrblandinger**

En fôrblending inneholder minst to fôrmidler (råvarer/ingredienser). Fôrblandinger som inneholder mindre enn 95 % økologiske ingredienser kan ikke markedsføres som økologiske, og skal ikke merkes med EU-logo eller Debios Ø-merke.

For produkter som er ment som fôr *hvor det henvises til økologiske ingredienser*, er det krav om at de norske virksomhetene som produserer disse ingrediensene er omfattet av Debios kontrollordning. Ingredienser som er produsert av utenlandske virksomheter må være omfattet av kontrollordningen i sitt land.

Dersom dere ønsker å merke en fôrblending med økologiske ingredienser, skal dere angi tydelig hva som er de økologiske ingrediensene. I tilknytning til denne angivelsen skal Debios kodennummer (NO-ØKO-01) stå. For utenlandske produkter som ikke pakkes om eller merkes i Norge må utenlandsk kodennummer framgå. Dette gjelder uavhengig av andelen økologiske ingredienser i produktet.

## 4 *Import<sup>40</sup> og eksport*

Her finner dere informasjon om regelverket for import av økologiske produkter fra tredjeland som skal omsettes som økologiske i Norge eller andre land i EØS-området.

Informasjonen gjelder spesielt **importører**, som selv eller gjennom en representant frembyr varepartier som økologiske, og **første mottaker** som mottar partiet for videre bearbeiding eller omsetning som økologisk.

Hele EØS-området defineres som ett marked, og handel innen dette markedet defineres ikke som import. Dette innebærer forskjellige rutiner og regler for varer som kommer fra land utenfor EØS-området og varer fra EØS-området.

### 4.1 *Innførsel fra EØS-land og Sveits*

Økologiske produkter som innføres fra et EØS-land (Liechtenstein, Island og EU-landene i tillegg til Norge) betraktes ikke som import og er derfor ikke omfattet av bestemmelsene om import av økologiske produkter i økologiforskriften. Godkjenningsplikten gjelder uansett opphavsland på produktene, dvs virksomheter som tar inn økologiske varer fra EU-land skal også ha en godkjenning fra Debio.

Sveits er et tredjeland, og importvilkårene for handel med Sveits framgår av § 19 og vedlegg I i økologiforskriften. Det er imidlertid ikke krav om økologisertifikat (COI) ved innførsel av økologiske varer fra Sveits siden Norge har en frihandelsavtale med Sveits som et EFTA-land (The European Free Trade Association).

### 4.2 *Import fra land utenfor EØS-området<sup>41</sup>*

**Alle** varepartier av økologiske landbruksvarer og næringsmidler fra land utenfor EØS-området skal kontrolleres ved import til første mottakerlandet i EØS-området. Dette gjelder også frø og fôr. For alle slike varepartier er det nødvendig med kontroll og godkjenning av det medfølgende **importsertifikatet (certificate of inspection – COI) i TRACES**.

#### 4.2.1 **Beskrivelse av de to ulike importsystemene for økologiske varepartier**

- Handelsavtale mellom EU og tredjeland, som innebærer at EU har anerkjent at tredjelandet har et produksjonssystem som er ekvivalent med det som følger av EUs økologiregelverk. Dette innebærer at det er tilsvarende (ikke helt like) regler for økologisk produksjon i tredjelandet og i EØS-området. En oversikt over slike tredjeland og importvilkår som gjelder for import til Norge framgår av § 19 og vedlegg I i økologiforskriften. Det blir en gradvis overgang til slike handelsavtaler frem til 1.1.2027. I overgangsperioden vil det i tillegg til vedlegg I i økologiforskriften være en liste over ekvivalente tredjeland jf. forordning (EU) 2021/2325.

---

<sup>40</sup>Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EU) nr. 2021/2307

<sup>41</sup>Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) nr. 2018/848, art. 45-49 og 57

- For tredjeland som ikke har handelsavtale med EU for økologiske produkter blir det et nytt krav fra 1.1.2025 om at økologiske produkter skal produseres etter samsvarende (dvs. like) regler som i EØS-området. Liste over kontrollorgan som kontrollerer etter samsvarende regler framgår av forordning (EU) 2021/1378. I en overgangsperiode frem til slike samsvarende kontrollorganer er listet, vil det være en liste over ekvivalente kontrollorgan jf. forordning (EU) 2021/2325.

I Traces vil kontrollorganer og kontrollmyndigheter i tredjeland ha tilgang til å opprette importsertifikater som skal medfølge økologiske varepartier dersom de er anerkjent for dette. Det er EU-kommisjonen som har ansvar for å anerkjenne og overvåke disse kontrollorganene/myndighetene.

#### **4.2.2 Mattilsynets kontroll<sup>42</sup>**

Det er Mattilsynet som fører tilsyn og fatter enkeltvedtak som gjelder import av økologiske landbruksprodukter, akvakulturprodukter og bearbeidede produkter til næringsmidler eller fôr fra tredjeland.

Mattilsynet må godkjenne importsertifikatet (COI) i Traces før et vareparti kan omsettes som økologisk. I tillegg til dokumentasjonskontrollen i Traces, blir det gjennomført risikobasert identitets- og fysisk kontroll av et utvalg av økologiske varepartier. Mattilsynets risikovurdering er avhengig av vare, importør, eksportør, land og kontrollorgan. Dette er felles for både animalske og vegetabiliske økologiske produkter.

Det er krav om kontroll av økologiske produkter over grensekontrollstasjon når tilsvarende ikke-økologiske produkter er grensekontrollpliktige<sup>43</sup>. For grensekontrollpliktige økologiske varepartier skal hele økologikontrollen og generell grensekontroll gjennomføres på grensekontrollstasjon.

Økologiske varepartier som ikke er grensekontrollpliktige kan kontrolleres av Mattilsynet når varepartiet ankommer førstemottaker, men før varepartiet kan omsettes som økologisk.

#### **4.3 Det er meldeplikt på alle økologiske varer fra tredjeland<sup>44</sup>**

For å få gjennomført kontrollen av økologiske produkter er Mattilsynet avhengig av at importør melder om forventet ankomsttid for økologiske varepartier<sup>45</sup>. Importør skal melde om forventet ankomst av økologiske varepartier direkte i importsertifikatet (COI) i Traces, og det er et minimumskrav om 1 arbeidsdag før forventet ankomsttidspunkt. Formålet er å legge til rette for offentlig kontroll og sikre sporbarhet.

#### **4.4 Forsterkede kontrolltiltak for visse næringsmidler fra noen land**

EU har iverksatt forsterket kontroll for noen økologiske varer fra enkelte tredjeland etter en risikovurdering. Norge følger også disse kontrolltiltakene. Kontrollen innebærer at varepartier

<sup>42</sup> Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EU) nr. 2021/2306, art. 6

<sup>43</sup> Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EU) nr. 2021/2305

<sup>44</sup> Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EU) nr. 2021/2307, art. 3

<sup>45</sup> Jf. økologiforskriften § 19 og økologiforskriften § 4, jf. fo. (EU) nr. 2021/2307

som er omfattet av tiltakene ikke kan frigjøres for omsetning før de er prøvetatt av Mattilsynet og negativt analysesvar for rester av plantevernmidler foreligger.

Følgende land og produkter omfattes av tiltakene i 2023:

- Kina – ingefær, gresskarkjerner, soyaprodukter og te
- India – soyaprodukter og gurkemeie
- Paraguay – chiafrø
- Peru – quinoa
- Sierra Leone – kakao

For te fra Kina og gurkemeie fra India skal det være kontroll av minimum 20 % av importerte varepartier. For de andre varegruppene skal det være kontroll av minimum 10 % av importerte varepartier

#### ***4.5 Krav til importsertifikatet og saksgang ved ankomst av varepartier fra tredjeland<sup>46</sup>***

Importsertifikatet skal opprettes i Traces av kontrollmyndigheten/det kontrollorganet som har kontrollert den virksomheten som gjennomfører siste bearbeiding av produktet i tredjelandet. Alternativt kan importør i Norge opprette sertifikatet, men det er da et krav til at kontrollorganet i tredjelandet i etterkant verifiserer i sertifikatet at opplysningene er korrekte og at produktene er produsert i henhold til økologiregelverket.

Fra 1.12.2022 ble det obligatorisk å benytte kun elektroniske importsertifikater (COI) i EU-databasen TRACES ved import av økologiske varepartier. Les mer om tilgang til Traces og utfylling av elektronisk sertifikat [her](#). En forutsetning for å få tilgang til Traces er at virksomheten er godkjent av Debio som førstemottaker eller importør.

I [Traces](#) er det mulig å få oversikt over alle økologisertifikater med informasjon om godkjente økologiske virksomheter med godkjente aktiviteter i Norge, EU-land og tredjeland. Norske sertifikater kan søkes opp under «advanced search». Dersom man velger «norsk» som språk, er sertifikatene også oversatt til norsk. Oversikten over godkjente norske virksomheter vil først være fullstendig ved utgangen av 2023 på grunn av overgang til ny ordning.

Mattilsynet skal verifisere at importsertifikatet er tilfredsstillende utfylt og i samsvar med relevante følgebrev og med selve forsendelsen. Det er Mattilsynets region hvor førstemottaker er plassert som skal gjennomføre dette for ikke grensekontrollpliktige varer. For grensekontrollpliktige økologiske varepartier skal hele økologikontrollen og generell grensekontroll gjennomføres på grensekontrollstasjon.

Førstemottakere har ansvar for siste leddet i behandlingen av importsertifikatet i Traces, og skal signere i siste boks i sertifikatet for å verifisere at det er gjennomført mottakskontroll og at varepartiet stemmer med dokumentene som medfølger.

---

<sup>46</sup> Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EU) nr. 2021/2306 art. 5 3

#### **4.5.1 Parti av økologiske varer fra delte sendinger hvor deling er foretatt i et annet EØS-/EU-land<sup>47</sup>**

I noen tilfeller kommer en sending fra et tredjeland og skal splittes opp i flere sendinger i et EØS-land før varene går over til fri omsetning i EØS-området. I slike tilfeller skal myndigheten i landet hvor splittingen foregår kontrollere det originale importsertifikatet. Behandlingen av importsertifikatet skal skje i Traces.

Ansvarlig importør for varepartiet har også ansvar for å utstede et delsertifikat i Traces for hver delsending som oppsplittingen har ført til. Myndighetene der splittingen foregår skal verifisere at delimportsertifikatet er i overensstemmelse med det opprinnelige varepartiet. Førstemottaker av varepartiet må signere delsertifikatet i Traces.

#### **4.6 Ved brudd på forskriften**

Hvis det er tvil om forskriftens krav er oppfylt, skal ikke Mattilsynets lokale avdelinger inkludert grensekontrollstasjoner godkjenne økologiske varepartier i Traces som økologiske. Varepartier kan imidlertid omsettes som ikke-økologiske dersom generelt regelverk er i varetatt. Det er tillatt at spesifikk informasjon relatert til varepartiet kan legges inn i Traces innen 10 dager<sup>48</sup> etter at sertifikatet er opprettet eller senest før Mattilsynet godkjenner importsertifikatet. Spesifikk informasjon omfatter informasjon relatert til antall kolli, samlet bruttovekt, analyseresultater og handels- og transport dokumenter (f.eks. «bill of lading», faktura, emballasjeliste).

Mangelfulle sertifikater skal ikke aksepteres. I slike tilfeller kan importøren gis en frist for å skaffe et oppdatert sertifikat, jf. forskrift 23. desember 1998 nr. 1471 om tilsyn og kontroll ved import og eksport av næringsmidler og av produkter av animalsk opprinnelse (importkontrollforskriften), § 13. Det er et krav om at kontrollorganet i tredjeland skal opprette importsertifikatet før varepartiet forlater tredjelandet.

I tillegg til økologiforskriften skal alle relevante krav i næringsmiddelregelverket følges. Dersom et vareparti er bedrevet, eller det avdekkes andre brudd på krav i næringsmiddelregelverket, skal vedtaket fattes av Mattilsynet i henhold til de bestemmelser som er brutt.

#### **4.7 Særlige krav til regnskap for virksomheter som importerer økologiske landbruksprodukter og næringsmidler fra tredjeland**

Hvis dere importerer og/eller er første mottakere av økologiske produkter, for egen eller for en annen virksomhets regning, er det særlige krav til føring av regnskap.

Importør og første mottaker skal føre separat lager- og finansregnskap, med mindre de driver sin virksomhet i en og samme enhet.

Hvis Debio ber om det, skal dere legge fram detaljerte opplysninger om transporten fra eksportøren i tredjelandet fram til endelig første mottakers lager/lokaler i Norge.

---

<sup>47</sup> Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EU) nr. 2021/2307, vedlegg 1

<sup>48</sup> Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EU) nr. 2021/2307, art. 5



## **4.8 Eksport**

Eksport omhandler kun handel med økologiske produkter fra EØS-land til tredjeland, siden det er fri omsetning av økologiske produkter mellom EØS-land.

Regler i økologiregelverket som omhandler eksport er ikke EØS-relevant og gjelder derfor ikke for norske økologiske virksomheter. Det er derfor en forutsetning for eksport av økologiske produkter fra Norge til tredjeland, at tredjelandet ønsker å kjøpe slike produktet fra Norge. Det er derfor ikke en rettighet som norske virksomheter har, men er avhengig av at tredjelandet anerkjenner slike økologiske produkter fra Norge.

Forskrift om eksport av næringsmidler, animaliebidprodukter, fôrvarer, levende dyr og avlsprodukter til land utenfor EØS (mateksportforskriften) omfatter også økologiske produkter, og § 8 fjerde ledd gir hjemmel for å utstede erklæringer på økologiske varepartier dersom mottaker tredjeland krever dette som grunnlag for eksport.

Økologiske produkter kan bli eksportert fra EØS-området og merkes med EU-logoen forutsatt er at de er produsert i henhold til økologiregelverket.

## *5 Ingredienser, proseshjelpemidler og tilsetningsstoffer som er tillatt eller forbudt brukt i økologiske næringsmidler*

Økologisk mat skal produseres med forsiktighet, helst ved biologiske, mekaniske og fysiske metoder. Minimal bruk av tilsetningsstoffer og proseshjelpemidler er også en målsetning.

I dette kapitlet omtales krav til bearbeidingsmetoder, bruk av ikke-økologiske ingredienser, proseshjelpemidler og tilsetningsstoffer som kan brukes og som er forbudt i bearbeidede, vegetabiliske og animalske næringsmidler.

For å sikre at produkter som kommer ut på markedet oppfyller kravene i økologiregelverket, er det en rutine at Debio skal ha vurdert produktbeskrivelsen med opplysninger om type, evt. mengde og opprinnelse av ingredienser, tilsetningsstoffer og hjelpemidler.

### **5.1 Tilsetningsstoffer inkludert bærestoffer og proseshjelpemidler**

Forordning 2021/1165, vedlegg V gir en oversikt over hvilke produkter og stoffer som kan brukes ved bearbeiding av økologisk mat. Tilsvarende liste finnes i vedlegg 1. Vedlegget er delt inn i grupper avhengig av bruksområde;

- Del A – tilsetningsstoffer, inkludert bærestoffer
- Del B – proseshjelpemidler og produkter til bruk under prosessering
- Del C – proseshjelpemidler for produksjon av gjær og gjærprodukter
- Del D – produkter og stoffer til produksjon og konservering av vin.

#### **5.1.1 Bruk av nitritt i økologiske kjøttprodukter**

Natriumnitritt er kun tillatt å bruke som tilsetningsstoff i økologiske kjøttprodukter dersom dere kan vise at det ikke er noe teknologisk alternativ tilgjengelig som gir samme garanti for hygienisk kvalitet og/eller gjør det mulig å bevare produktets særlige egenskaper. Dere må dokumentere dette overfor Debio før tilsetningsstoffet kan tas i bruk.

Når nødvendigheten for bruk av nitritt skal vurderes må det økologiske prinsippet om at bruk av tilsetningsstoffer og tekniske proseshjelpemidler skal begrenses til et minimum tas i betraktning. Økologiregelverket beskriver i tillegg at bruk av tilsetningsstoffer bare skal tillates brukt når det er et grunnleggende teknologisk behov for bruken.

Det finnes flere alternative metoder for å sikre hygienisk kvalitet på kjøttprodukter. Dette kan for eksempel være god hygiene i produksjonen, varmebehandling, bruk av konserveringsmidler (f.eks. salt), pakkemetoder som holder unna f.eks. oksygen (skin pack, modifisert atmosfære), bruk av surhetsregulerende midler, oppbevaringstemperatur (ubrutt kjølekjede). Det er også tillatt å bruke grønnsakerekstrakter, urter o.l. som ingrediens for andre effekter (aroma, smak mm) også hvis de har en konserverende/fargegivende sideeffekt.

Mattilsynet vurderer at det i de fleste tilfeller er alternative metoder tilgjengelig for å sikre den hygieniske kvaliteten og bevare særlige egenskaper uten bruk av nitritt som tilsetningsstoff. Bruk

av nitritt kan derfor bare tillates når dere kan dokumentere at andre metoder ikke gir ønsket kvalitet. Dere må kunne vises til hvilke alternativer som er testet på produktet og hvilke resultater testene har gitt.

## **5.2 Tillatte ingredienser som ikke er økologisk produsert**

Når økologiske ingredienser ikke er tilgjengelig kan under visse forutsetninger inntil 5 % ikke-økologiske ingredienser beregnet på vektbasis benyttes ved produksjon av økologisk mat. Ikke-økologiske ingredienser listet i vedlegg IX i forordning (EF) 889/2008 kan benyttes frem til og med 31.12.2023<sup>49</sup> (jf. vedlegg 2). Økologisk mat produsert med disse ikke-økologiske ingrediensene før 1.1.2024 kan omsettes inntil lageret er tømt.

Fra 1.1.2024 gjelder en ny liste over ikke-økologiske landbruksingredienser (jf. vedlegg V i forordning 2021/1165).

### **5.2.1 Bruk av enkelte ikke-økologiske ingredienser av landbruksopprinnelse**

Hvis dere ønsker å bruke en ikke-økologisk ingrediens som ikke står på lista i vedlegg 2 i produksjon av økologisk mat, kan dere søke om midlertidig tillatelse til å bruke den ikke-økologiske ingrediensen. I søknaden må dere begrunne hvorfor det er nødvendig å bruke den aktuelle ingrediensen. Begrunnelser relatert til kostnader er ikke tilstrekkelig til å få innvilget søknad. Søknaden sendes til Debio som vurderer den før den sendes til Mattilsynet for avgjørelse. Innvilgede tillatelser vil gjelde for alle norske virksomheter. Dere finner en [liste over innvilgede tillatelser](#) på Mattilsynets sider.

En midlertidig tillatelse kan innvilges når en økologisk godkjent ingrediens ikke er tilgjengelig eller ikke finnes med ønsket kvalitet. Tillatelsen blir gitt for maksimum 6 måneder første gang. Siden kan den fornyes 2 ganger, med 6 måneders varighet for hver gang. Hvis ingrediensen fremdeles ikke er å få tak i som økologisk alternativ, kan Norge søke om å få oppført ingrediensen på listen over ikke-økologiske landbruksingredienser som kan benyttes i produksjon av økologisk mat. Denne listen skal revideres minimum 1 gang per år.

## **5.3 Mikroorganismer og enzympreparater**

Det er tillatt å bruke preparater basert på mikroorganismer og enzympreparater som vanligvis benyttes som prosesshjelpemiddel ved tilvirkning av matvarer, med unntak av genmodifiserte organismer. Dette er derfor tillatt uten nærmere godkjenning eller spesifisering i positivliste.

Hvis et enzym benyttes som tilsetningsstoff og har effekt i sluttproduktet, skal enzymet imidlertid være godkjent for bruk i økologisk produksjon, jf. positivlisten i forordning 2021/1165, se Vedlegg 1, Del A.

## **5.4 Bruk av naturlige aromastoffer**

Ikke-økologiske stoffer og produkter definert i i forordning (EF) 1334/2008 som naturlige aromastoffer eller naturlige aromapreparater kan benyttes i økologisk produksjon. Forutsetningen er at minimum 95% av aromastoffene skal være produsert fra navngitt naturlig kilde som (mat, plante eller animalsk opprinnelse).

---

<sup>49</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 2021/1165, art. 12

Naturlige aromastoffer regnes som landbruksingredienser, og skal derfor tas inn i råvareregnskapet. Dette betyr at kun inntil 5% ikke-økologiske aromastoffer beregnet ut fra vekt kan benyttes i økologiske næringsmidler. Det er forbud mot aromastoffer som inneholder eller er produsert fra GMO, eller er behandlet med ioniserende stråling.

### **5.5 *Bruk og merking av gjær i økologiske produkter***

Gjær regnes som en mikroorganisme og gjær og gjærprodukter klassifiseres som landbruksprodukter.

Ikke-økologisk gjær som brukes i matproduksjon er tillatt brukt i foredlede økologiske næringsmidler uten at det er behov for dokumentasjon på at økologisk gjær ikke er å få tak i eller tillatelse fra myndighetene. Når ikke-økologisk gjær brukes i et foredlet næringsmiddel med økologimerking kan det brukes med inntil 5 % av totale ingredienser av landbruksopprinnelse på vektbasis, forutsatt at de andre 95 % av ingrediensene av landbruksopprinnelse er økologiske. Ikke-økologisk gjær kan ikke brukes sammen med økologisk gjær i samme produkt.

Det er tillatt å bruke ikke-økologisk gjær som inneholder proseshjelpemidler som f.eks. et emulgeringsmiddel. Hvis proseshjelpemidler brukes er det en forutsetning at stoffene kun har en funksjon i selve gjæren, og at de ikke har noen teknologisk funksjon i sluttproduktet hvor gjæren er benyttet.

### **5.6 *Farger for stemping av kjøtt og egg***

I tilfeller hvor farge brukes for stemping på kjøtt og eggeskall, skal bare farger i overensstemmelse med Art. 2(8) og art. 2(9) i EU Direktiv 94/36/EC brukes.

### **5.7 *Drikkevann og salt skal holdes utenfor råvareregnskapet***

Drikkevann og salt som brukes ved tilvirkning av næringsmidler medregnes ikke ved beregning av andel økologiske og ikke-økologiske ingredienser.

### **5.8 *Tilsetning av mineraler (inkludert sporelementer), vitaminer, aminosyrer og andre nitrogenforbindelser***

Slike tilsetninger (berikinger) er kun tillatt i økologiske næringsmidler når det er påbudt ved lov.

### **5.9 *Tradisjonell farging av kokte egg med skall***

Hvis dere vil drive med farging av kokte egg med skall for å omsette dem på en bestemt tid av året, kan dere søke om tillatelse til bruk av naturlige fargestoffer og overtrekksmateriale. Jernoksider og jernhydroksider er tillatt å bruke til dette formålet.

## 5.10 Genmodifiserte organismer (GMO) er forbudt

I økologisk produksjon er det ikke tillatt å bruke produkter som består av eller inneholder genmodifiserte organismer (GMO). Det er også forbud mot produkter som er produsert fra GMO, og produkter som er fremstilt ved hjelp av GMO.

*Med «produsert fra genmodifisert organisme» menes bearbeidede (prosesserte) produkter fremstilt på grunnlag av GMO, men som ikke er levende og spiredyktige. Det kan være produkter som er helt eller delvis avledet av GMO, men som verken inneholder eller består av GMO. Friske genmodifiserte tomater eller mais faller følgelig ikke inn under definisjonen av avlede produkter. Hvis tomatene eller maisen derimot er varmebehandlet slik at potensiell formeringsevne er ødelagt, vil produktene være avlede. Eksempler er bearbeidede, prosesserte produkter som mel, stivelse, olje m.m. Både produkter som inneholder DNA og/eller protein fra den genmodifiserte organismen og produkter helt uten DNA/protein omfattes av godkjenningskravet. *Produsert fra* er synonymt med *fremstilt på grunnlag av*, og *avledet genmodifisert produkt*.*

*Produsert ved hjelp av GMO:* Produkter som er fremstilt ved hjelp av genmodifiserte organismer, men hvor sluttproduktet ikke inneholder materiale fra det opprinnelige genmodifiserte materialet, herunder genmodifiserte prosesshjelpemidler og næringsmidler som er behandlet med genmodifiserte prosesshjelpemidler. Enzymer som er produsert av genmodifiserte organismer brukt i for eksempel osteproduksjon regnes også som produsert ved hjelp av GMO. Likeledes askorbinsyre laget av en genmodifisert bakterie når askorbinsyren er isolert og brukes uten rester av den genmodifiserte organismen.

Det er et mål med lavest mulig mengde sporforurensning av genmodifisert materiale i økologiske produkter. Dere må derfor kunne dokumentere at eventuelle spormengder av genmodifisert materiale er utilsiktet eller teknisk unngåelig. Spormengder opp til 0,9 % genmodifisert materiale i økologiske produkter aksepteres bare når slik dokumentasjon er på plass.

### Krav til dokumentasjon for fravær av GMO

For å kunne dokumentere at innsatsmidler ikke er genmodifiserte og heller ikke fremstilt fra eller ved hjelp av genmodifiserte organismer, skal selger bekrefte at produktet ikke er fremstilt fra eller ved hjelp av GMO. Bekreftelsen skal ha følgende opplysninger: produktnavn, virksomhet, underskrift av ansvarlig, dato.

Bekreftelsen skal følge hver leveranse, eller inneholde en forpliktelse om å melde fra dersom GMO-status på produktet endres. Virksomheten skal oppbevare slike bekreftelser og ha disse tilgjengelig ved revisjonsbesøk. Bekreftelsen skal ikke være mer enn to år gammel, og være på et nordisk språk eller engelsk.

Det er ikke tilstrekkelig å dokumentere at produktet tilfredsstillende EU's regelverk for genmodifiserte produkter, fordi dette regelverket aksepterer produkter som er produsert ved hjelp av GMO. Det er heller ikke tilstrekkelig med generell dokumentasjon for fravær av GMO.

Eksempler på generell dokumentasjon som ikke er tilfredsstillende:  
«Til den det angår. Vi erklærer at våre produkter er GMO-frie.»

### ***Tillatte foredlingsteknikker for mat og fôr<sup>50</sup>***

Teknikkene som brukes ved foredling av mat skal ikke endre den sanne karakteren på produktet. Det skal hovedsakelig benyttes biologiske, mekaniske eller fysiske metoder i tråd med prinsippene definert i økologiregelverket. Alle teknikker som oppfyller disse kriteriene er i utgangspunktet tillatte å benytte i økologisk produksjon.

Regelverket lister noen spesifikke teknikker som uansett kan brukes ved produksjon av økologisk mat. Foreløpig er det kun spesifisert to teknikker som begge er relevante for produksjon av barnemat, dette gjelder ionebytte- og absorpsjonsteknikker med harpiks.

### ***5.11 Ioniserende stråling og bruk av nanomateriale er forbudt***

Bruk av ioniserende stråling for behandling av økologiske matvarer eller fôr, inkludert ingredienser, er forbudt.

Det er også forbud mot bruk av industrielt fremstilt nanomateriale i produksjon av økologisk mat<sup>51</sup>.

---

<sup>50</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EU) nr. 2020/464, art. 23 nr. 2a og b og art. 24

<sup>51</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EU) nr. 2018/848, art. 7e

**Vedlegg 1: Godkjente produkter og stoffer til bruk i produksjon av foredlede økologiske næringsmidler og gjær som brukes som næringsmiddel eller fôr**

**DEL A — NÆRINGSMIDDELTILSETNINGER, HERUNDER BÆRESTOFFER**

De økologiske næringsmidlene som kan det brukes næringsmiddeltilsetninger i, er innenfor grensene for godkjenninger som er gitt i samsvar med forordning (EF) nr. 1333/2008.

De særlige vilkårene og begrensningene fastsatt her skal anvendes i tillegg til vilkårene i godkjenningene i henhold til forordning (EF) nr. 1333/2008.

Ved beregning av prosentandelene nevnt i artikkel 30 nr. 5 i forordning (EU) nr. 2018/848 skal næringsmiddeltilsetninger som er merket med en asterisk i kolonnen for kodennummer, anses som ingredienser av landbruksopprinnelse.

Kode	Navn	Økologiske næringsmidler som det kan tilsettes i	Særlige vilkår og begrensninger
E 153	Vegetabilsk karbon	Spiselig skorpe av askedekket geitost Morbier-ost	
E 160b(i)*	Annattoekstrakt, bixin	Red Leicester-ost Double Gloucester-ost Cheddar Mimolette-ost	
E 160b(ii)*	Annattoekstrakt, norbixin	Red Leicester-ost Double Gloucester-ost Cheddar Mimolette-ost	
E 170	Kalsiumkarbonat	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	Skal ikke brukes til farging av eller tilsetning av kalsium i produkter
E 220	Svoveldioksid	Fruktviner (vin framstilt av annen frukt enn druer, herunder eplesider og pæresider) og mjød med og uten tilsatt sukker.	100 mg/l (maksimalt innhold fra alle kilder, uttrykt som SO <sub>2</sub> i mg/l)
E 224	Kaliumdisulfitt	Fruktviner (vin framstilt av annen frukt enn druer, herunder eplesider og pæresider) og mjød med og uten tilsatt sukker.	100 mg/l (maksimalt innhold fra alle kilder, uttrykt som SO <sub>2</sub> i mg/l)
E 223	Natriummetadisulfitt	Krepsdyr	
E 250	Natriumnitritt	Kjøttprodukter	Kan brukes bare dersom det er godtgjort overfor vedkommende

Kode	Navn	Økologiske næringsmidler som det kan tilsettes i	Særlige vilkår og begrensninger
eller			<p>myndighet at det ikke finnes noe teknologisk alternativ tilgjengelig som gir samme garanti og/eller gjør det mulig å bevare produktets særlige egenskaper.</p> <p>Ikke i kombinasjon med E252.</p> <p>Maksimal tilsatt mengde uttrykt som NaNO<sub>2</sub>: 80 mg/kg, maksimal restmengde uttrykt som NaNO<sub>2</sub>: 50 mg/kg</p>
E 252	Kaliumnitrat	Kjøttprodukter	<p>Kan brukes bare dersom det er godtgjort overfor vedkommende myndighet at det ikke finnes noe teknologisk alternativ tilgjengelig som gir samme garanti og/eller gjør det mulig å bevare produktets særlige egenskaper.</p> <p>Ikke i kombinasjon med E250. Maksimal tilsatt mengde uttrykt som NaNO<sub>3</sub>: 80 mg/kg, maksimal restmengde uttrykt som NaNO<sub>3</sub>:50 mg/kg</p>
E 270	Melkesyre	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	
E 290	Karbondioksid	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	
E 296	Eplesyre	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	
E 300	Askorbinsyre	Produkter av vegetabilsk opprinnelse Kjøttprodukter	
E 301	Natriumaskorbat	Kjøttprodukter	Kan bare brukes i forbindelse med nitrater eller nitritter
E 306*	Tokoferolrikt ekstrakt	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	Antioksidant
E 322*	Lecitiner	Produkter av vegetabilsk opprinnelse Melkeprodukter	Bare fra økologisk produksjon.
E 325	Natriumlaktat	Produkter av vegetabilsk opprinnelse Melkebaserte produkter og kjøttprodukter	



Kode	Navn	Økologiske næringsmidler som det kan tilsettes i	Særlige vilkår og begrensninger
E 330	Sitronsyre	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	
E 331	Natriumsitrater	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	
E 333	Kalsiumsitrater	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	
E 334	Vinsyre (L(+)-)	Produkter av vegetabilsk opprinnelse Mjød	
E 335	Natriumtartrater	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	
E 336	Kaliumtartrater	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	
E 341 (i)	Monokalsiumfosfat	Selvhevende mel	Hevemiddel
E392*	Ekstrakt av rosmarin	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	Bare fra økologisk produksjon
E 400	Alginsyre	Produkter av vegetabilsk opprinnelse Melkeprodukter	
E 401	Natriumalginat	Produkter av vegetabilsk opprinnelse Melkeprodukter Kjøttbaserte pølser	
E 402	Kaliumalginat	Produkter av vegetabilsk opprinnelse Melkebaserte produkter	
E 406	Agar	Produkter av vegetabilsk opprinnelse Melkebaserte produkter og kjøttprodukter	
E 407	Karragenan	Produkter av vegetabilsk opprinnelse Melkebaserte produkter	
E 410*	Johannesbrødkjerneremel	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	Bare fra økologisk produksjon.
E 412*	Guarkjerneremel	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	Bare fra økologisk produksjon.

Kode	Navn	Økologiske næringsmidler som det kan tilsettes i	Særlige vilkår og begrensninger
E 414*	Gummi arabicum	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	Bare fra økologisk produksjon.
E 415	Xantangummi	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	
E 417	Tarakjernemel	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	Fortykningsmiddel Bare fra økologisk produksjon.
E 418	Gellangummi	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	Bare med høyt innhold av acyl Bare fra økologisk produksjon, gjeldende fra 1.1.2023.
E 422	Glyserol	Planteekstrakter Aromaer	Bare av vegetabilsk opprinnelse Løsemiddel og bærestoff i planteekstrakter og aromaer Fuktighetsbevarer i gelkapsler, Overflatebelegg på tablett Bare fra økologisk produksjon.
E 440 (i)*	Pektin	Produkter av vegetabilsk opprinnelse Melkebaserte produkter	
E 460	Cellulose	Gelatin	
E 464	Hydroksypropylmetylcellulose	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	Innkapslingsmateriale for kapsler
E 500	Natriumkarbonater	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	
E 501	Kaliumkarbonater	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	
E 503	Ammoniumkarbonater	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	
E 504	Magnesiumkarbonater	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	
E 509	Kalsiumklorid	Melkebaserte produkter	Koaguleringsmiddel
E 516	Kalsiumsulfat	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	Bærestoff
E 524	Natriumhydroksid	«Laugengebäck» Aromare Propolis	Overflatebehandlingsmiddel Bare fra økologisk produksjon
E 551	Silisiumdioksid	Tørkede urter og krydder i pulverform Aromaer	

Kode	Navn	Økologiske næringsmidler som det kan tilsettes i	Særlige vilkår og begrensninger
		Propolis	
E 553b	Talkum	Kjøttbaserte pølser	Overflatebehandling
E 901	Bivoks	Søtsaker	Overflatebehandlingsmiddel Bare fra økologisk produksjon
E 903	Karnaubavoks	Søtsaker Sitrusfrukt	Overflatebehandlingsmiddel Risikoreduserende metode for obligatorisk ekstrem kuldebehandling av frukt som et karantenetiltak mot skadelige organismer i samsvar med Kommisjonens gjennomføringsdirektiv (EU) 2017/1279) <sup>(1)</sup> Bare fra økologisk produksjon.
E 938	Argon	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	
E 939	Helium	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	
E 941	Nitrogen	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	
E 948	Oksygen	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	
E 968	Erytritol	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	Bare fra økologisk produksjon uten bruk av ionebytteteknologi

<sup>(1)</sup> Kommisjonens gjennomføringsdirektiv (EU) 2017/1279 av 14. juli 2017 om endring av vedlegg I–V til rådsdirektiv 2000/29/EF om beskyttelsestiltak mot innføring til Fellesskapet av organismer som er skadelige for planter eller planteprodukter, og spredning av dem i Fellesskapet (EUT L 184 av 15.7.2017, s. 33).

**DEL B — TEKNISKE HJELPESTOFFER OG ANDRE PRODUKTER SOM KAN BRUKES VED FOREDLING AV ØKOLOGISK FRAMSTILTE INGREDIENSER AV LANDBRUKSOPPRINNELSE**

<b>Betegnelse</b>	<b>Bare godkjent for foredling av følgende økologisk næringsmidler:</b>	<b>Særlige vilkår og begrensninger</b>
Vann	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	Drikkevann som definert i rådsdirektiv 98/83/EF <sup>(1)</sup>
Kalsiumklorid	Produkter av vegetabilsk opprinnelse Kjøttbaserte pølser	Koaguleringsmiddel
Kalsiumkarbonat	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	
Kalsiumhydroksid	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	
Kalsiumsulfat	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	Koaguleringsmiddel
Magnesiumklorid (eller nigari)	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	Koaguleringsmiddel
Kaliumkarbonat	Druer	Tørkemiddel
Natriumkarbonat	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	
Melkesyre	Ost	Til regulering av pH-verdien i saltlaken som brukes i osteproduksjon
L(+)-melkesyre fra gjæring	Planteproteinekstrakter	
Sitronsyre	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	
Natriumhydroksid	Sukker  Olje av vegetabilsk opprinnelse unntatt olivenolje  Planteproteinekstrakter	
Svovelsyre	Gelatin  Sukker	
Humleekstrakt	Sukker	Bare for antimikrobielle formål Fra økologisk produksjon dersom det er tilgjengelig
Ekstrakt fra kolofonium fra furu	Sukker	Bare for antimikrobielle formål Fra økologisk produksjon dersom det er tilgjengelig

<b>Betegnelse</b>	<b>Bare godkjent for foredling av følgende økologisk næringsmidler:</b>	<b>Særlige vilkår og begrensninger</b>
Saltsyre	Gelatin  Ostene Gouda, Edamer, Maasdammer, Boerenkaas, Friese og Leidse Nagelkaas	Gelatinproduksjon i samsvar med europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 <sup>(2)</sup>  Til regulering av pH-verdien i saltlaken som brukes i foredling av oster
Ammoniumhydroksid	Gelatin	Gelatinproduksjon i samsvar med forordning (EF) nr. 853/2004
Hydrogenperoksid	Gelatin	Gelatinproduksjon i samsvar med forordning (EF) nr. 853/2004
Karbondioksid	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	
Nitrogen	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	
Etanol	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	Løsemiddel
Garvesyre	Produkter av vegetabilsk	Filtreringshjelpemiddel
Eggalbumin	Produkter av vegetabilsk	
Kasein	Produkter av vegetabilsk	
Gelatin	Produkter av vegetabilsk	
Fiskelim	Produkter av vegetabilsk	
Vegetabilske oljer	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	Smøremiddel, slippmiddel eller skumdempende middel, bare fra økologisk produksjon
Silisiumdioksid i form av gel eller kolloidal løsning	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	
Aktivt karbon (CAS-7440-44-0)	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	
Talkum	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	I samsvar med spesifikke renhetskriteriene for næringsmiddeltilsetningen E 553b
Bentonitt	Produkter av vegetabilsk opprinnelse  Mjød	Fortykningsmiddel for mjød
Cellulose	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	

Betegnelse	Bare godkjent for foredling av følgende økologisk næringsmidler:	Særlige vilkår og begrensninger
	Gelatin	
Kiselgur	Produkter av vegetabilsk opprinnelse Gelatin	
Perlitt	Produkter av vegetabilsk opprinnelse Gelatin	
Hasselnøttskall	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	
Rismel	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	
Bivoks	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	Slippmiddel Bare fra økologisk produksjon
Karnaubavoks	Produkter av vegetabilsk opprinnelse	Slippmiddel Bare fra økologisk produksjon
Eddiksyre/eddik	Produkter av vegetabilsk opprinnelse Fisk	Bare fra økologisk produksjon Fra naturlig gjæring
Tiaminhydroklorid	Fruktviner, eplesider, pæresider og mjød	
Diammonium-fosfat	Fruktviner, eplesider, pæresider og mjød	
Trefiber	Produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse	Tømmeret bør bare komme fra sertifisert, bærekraftig avvirket trevirke Trevirket som brukes, må ikke inneholde giftige stoffer (behandling etter avvirkning, naturlig forekommende giftstoffer eller giftstoffer fra mikroorganismer)

(<sup>1</sup>) Rådskonferansen 98/83/EF av 3. november 1998 om drikkevannets kvalitet (EFT L 330 av 5.12.1998, s. 32).

(<sup>2</sup>) Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (EUT L 139 av 30.4.2004, s. 55).

## AVSNITT C — GODKJENTE TEKNISKE HJELPESTOFFER OG ANDRE PRODUKTER TIL PRODUKSJON AV GJÆR OG GJÆRPRODUKTER SOM NEVNT I ARTIKKEL 24 nr. 2 bokstav c) i forordning (EU) 2018/848

Navn	Primærgjær	Gjærtilberedninger/sammensetninger	Særlige vilkår
Kalsiumklorid	X		

Karbondioksid	X	X	
Sitronsyre	X		Til regulering av pH-verdien i gjærproduksjon
Melkesyre	X		Til regulering av pH-verdien i gjærproduksjon
Nitrogen	X	X	
Oksygen	X	X	
Potetstivelse	X	X	Til filtrering Bare fra økologisk produksjon
Natriumkarbonat	X	X	Til regulering av pH-verdien
Vegetabilske oljer	X	X	Smøremiddel, slippmiddel eller skumdempende middel Bare fra økologisk produksjon

AVSNITT D — GODKJENTE PRODUKTER OG STOFFER TIL PRODUKSJON OG KONSERVERING AV ØKOLOGISKE VINPRODUKTER I VINSEKTOREN, som nevnt i del VI nr. 2.2 i vedlegg II til forordning (EU) 2018/848

Navn	ID-Numre	Henvisninger i Vedlegg i til delegert forordning (EU) 2019/934	Særlige vilkår og begrensninger
Luft		Del A, tabell 1, nr. 1 og 8	
Gassformig oksygen	E 948 CAS-nr. 17778-80-2	Del A, tabell 1, nr. 1 Del A, tabell 2, nr. 8.4	
Argon	E 938 CAS-nr. 7440-37-1	Del A, tabell 1, nr. 4 Del A, tabell 2, nr. 8.1	Skal ikke brukes til gjennombobling
Nitrogen	E 941 CAS-nr. 7727-37-9	Del A, tabell 1, nr. 4.7 og 8 Del A, tabell 2, nr. 8.2	
Karbondioksid	E 290 CAS-nr. 124-38-9	Del A, tabell 1, nr. 4 og 8 Del A, tabell 2, nr. 8,3	
Eikespon		Del A, tabell 1, nr. 11	
Vinsyre (l(+)-)	E 334 CAS-nr. 87-69-4	Del A, tabell 2, nr. 1.1	
Melkesyre	E 270	Del A, tabell 2, nr. 1.3	
Kalium-l(+)-tartrat	E 336(ii) CAS-nr. 921-53-9	Del A, tabell 2, nr. 1.4	
Kaliumhydrogenkarbonat	E 501(ii) CAS-nr. 298-14-6	Del A, tabell 2, nr. 1.5	
Kalsiumkarbonat	E 170 CAS-nr. 471-34-1	Del A, tabell 2, nr. 1.6	
Kalsiumsulfat	E 516	Del A, tabell 2, nr. 1.8	



Svoveldioksid	E 220 CAS-nr. 7446-09-5	Del A, tabell 2, nr. 2.1	Svoveldioksidinnholdet skal ikke overstige 100 milligram per liter for rødvin som nevnt i del B punkt A nr.1 bokstav a) i vedlegg I til delegert forordning (EU) 2019/934, med et restsukkerinnhold på under 2 gram per liter
Kaliumbisulfitt	E 228 CAS-nr. 07.03.7773	Del A, tabell 2, nr. 2.2	
Kaliumdisulfitt	E 224 CAS-nr. 16731-55-8	Del A, tabell 2, nr. 2.3	
L-askorbinsyre	E 300	Del A, tabell 2, nr. 2.6	Svoveldioksidinnholdet skal ikke overstige 150 milligram per liter for hvitvin og rosévin som nevnt i del B punkt A nr.1 bokstav b) i vedlegg I til delegert forordning (EU) 2019/934, med et restsukkerinnholdet på under 2 gram per liter For alle andre viner skal det høyeste svoveldioksidinnholdet som gjelder i henhold til del B i vedlegg I til delegert forordning (eu) 2019/934, reduseres med 30 milligram per liter
Trekull til ønologisk bruk		Del A, tabell 2, nr. 3.1	
Diammoniumhydrogenfosfat	E 342 / CAS-nr. 7783-28-0	Del A, tabell 2, nr. 4.2	
Tiaminhydroklorid	CAS-nr. 67-03-8	Del A, tabell 2, nr. 4.5	
Gjærautolysater		Del A, tabell 2, nr. 4.6	
Gjærcellevegger		Del A, tabell 2, nr. 4.7	
Inaktivert gjær		Del A, tabell 2, nr. 4.8 Del A, tabell 2, nr. 10.5 Del A, tabell 2, nr. 11.5	
Spiselig gelatin	CAS-nr. 9000-70-8	Del A, tabell 2, nr. 5.1	Fra økologisk råstoff dersom det er tilgjengelig
Hveteprotein		Del A, tabell 2, nr. 5.2	Fra økologisk råstoff dersom det er tilgjengelig
Erteprotein		Del A, tabell 2, nr. 5.3	Fra økologisk råstoff dersom det er tilgjengelig
Potetprotein		Del A, tabell 2, nr. 5.4	Fra økologisk råstoff dersom det er tilgjengelig

Fiskelim		Del A, tabell 2, nr. 5.5	Fra økologisk råstoff dersom det er tilgjengelig
Kasein	CAS-nr. 9005-43-0	Del A, tabell 2, nr. 5.6	Fra økologisk råstoff dersom det er tilgjengelig
Kaliumkaseinater	CAS-nr. 68131-54-4	Del A, tabell 2, nr. 5.7	
Eggalbumin	CAS-nr. 9006-59-1	Del A, tabell 2, nr. 5.8	Fra økologisk råstoff dersom det er tilgjengelig
Bentonitt	E 558	Del A, tabell 2, nr. 5.9	
Silisiumdioksid (gel eller kolloidal løsning)	E 551	Del A, tabell 2, nr. 5.10	
Garvesyrer		Del A, tabell 2, nr. 5.12 Del A, tabell 2, nr. 6.4	Fra økologisk råstoff dersom det er tilgjengelig
Kitosan framstilt fra aspergillus niger	CAS-nr. 9012-76-4	Del A, tabell 2, nr. 5.13 Del A, tabell 2, nr. 10.3	
Gjærproteinekstrakter		Del A, tabell 2, nr. 5.15	Fra økologisk råstoff dersom det er tilgjengelig
Kaliumalginat	E 402 / CAS-nr. 9005-361	Del A, tabell 2, nr. 5.18	
Kaliumhydrogentartrat	E336(i) / CAS-nr. 868-14-4	Del A, tabell 2, nr. 6.1	
Sitronsyre	E 330	Del A, tabell 2, nr. 6.3	
Metavinsyre	E 353	Del A, tabell 2, nr. 6.7	
Akasiegummi	E 414 / CAS 9000-01-5	Del A, tabell 2, nr. 6.8	Fra økologisk råstoff dersom det er tilgjengelig
Mannoproteiner av gjærsopp		Del A, tabell 2, nr. 6.10	
Pektinlyaser	EC 4.2.2.10	Del A, tabell 2, nr. 7.2	Bare for ønologiske formål til klaring
Pektinmetylerase	EC 3.1.1.11	Del A, tabell 2, nr. 7.3	Bare for ønologiske formål til klaring
Polygalakturonase	EC 3.2.1.15	Del A, tabell 2, nr. 7.4	Bare for ønologiske formål til klaring

Hemicellulase	EC 3.2.1.78	Del A, tabell 2, nr. 7.5	Bare for ønologiske formål til klaring
Cellulase	EC 3.2.1.4	Del A, tabell 2, nr. 7.6	Bare for ønologiske formål til klaring
Gjær til vinproduksjon		Del A, tabell 2, nr. 9.1	For de enkelte gjærstammene, økologiske dersom de er tilgjengelige
Melkesyrebakterier		Del A, tabell 2, nr. 9.2	
Kobbersitrat	CAS-nr. 866-82-0	Del A, tabell 2, nr. 10.2	
Aleppofuruharpiks		Del A, tabell 2, nr. 11.1	
Ferskt gjærbunfall		Del A, tabell 2, nr. 11.2	Bare fra økologisk produksjon

## ***Vedlegg 2: Ingredienser av landbruksopprinnelse som ikke er økologisk produsert***

### **1. UBEARBEIDETE PLANTEPRODUKTER OG AVLEDEDE PRODUKTER FRAMSTILT VED PROSESSER**

#### **1.1 Spiselige frukter, nøtter og frø:**

- eikenøtter *Quercus spp.*
- kolanøtter *Cola acuminata*
- stikkelsbær *Ribes uva-crispa*
- pasjonsfrukt *Passiflora edulis*
- bringebær (tørkede) *Rubus idaeus*
- rødrips (tørkede) *Ribes rubrum*

#### **1.2 Spiselige kryddere og urter:**

- peruviansk pepper *Schinus molle L.*
- pepperrotfrø *Armoracia rusticana*
- galanga *Alpinia officinarum*
- saflor *Carthamus tinctorius*
- brønnkarse *Nasturtium officinale*

#### **1.3 Diverse:**

Tang og tare som er tillatt i tilberedningen av ikke-økologiske næringsmidler

### **2. PLANTEPRODUKTER**

#### **2.1 Fettstoffer, også raffinerte, men ikke kjemisk modifiserte, framstilt av andre planter enn:**

- kakao *Theobroma cacao*
- kokos *Cocos nucifera*
- oliven *Olea europaea*
- solsikke *Helianthus annuus*
- palme *Elaeis guineensis*
- raps *Brassica napus, rapa*
- saflortistel *Carthamus tinctorius*
- sesam *Sesamum indicum*
- soya *Glycine max*

#### **2.2 Sukker, stivelse og andre produkter fra korn og rotknoller:**

- fruktose
- rispapir
- tynt usyret brød
- risstivelse og stivelse av voksaktig mais som ikke er kjemisk modifisert

#### **2.3 Diverse:**

- erteprotein *Pisum* spp.
- rom, utelukkende framstilt av sukkerrørsaft
- kirsebærbrennevin framstilt av de frukter og aromaer som er nevnt i artikkel 27 nr. 1 bokstav c)

### 3. ANIMALSKE PRODUKTER

Vannorganismer som ikke stammer fra akvakultur, og som er tillatt i konvensjonell næringsmiddelproduksjon

- gelatin
- mysepulver «herasuola»
- tarmer

### *Vedlegg 3: Fôrmidler og tilsetningsstoffer i fôrvarer*

**Produkter og stoffer som er godkjent for bruk som fôr eller i fôrproduksjon**

#### DEL A

**Godkjente ikke-økologiske fôrmidler av vegetabilsk opprinnelse, algeoppriinnelse, animalsk opprinnelse eller opprinnelse i gjær eller fôrmidler av mikrobiell eller mineralsk opprinnelse som nevnt i artikkel 24 nr. 1 bokstav c) i forordning (EU) 2018/848**

#### 1) FÔRMIDLER AV MINERALSKE OPPRINNELSE

Navn	Særlige vilkår og begrensninger
Kalsiumkarbonat	
Kalkholdige skall av marine skjell	
Maerl	
Lithothamnium	
Kalsiumglukonat	
Magnesiumoksid	
Vannfritt magnesiumsulfat	
Magnesiumklorid	
Magnesiumkarbonat	
Dikalsiumfosfat	
Monokalsiumfosfat	
Kalsiummagnesiumfosfat	
Magnesiumfosfat	
Mononatriumfosfat	
Kalsiumnatriumfosfat	
Monoammoniumfosfat (ammoniumdihydrogenortofosfat)	Bare til akvakultur
Natriumklorid	
Natriumhydrogenkarbonat	
Natriumkarbonat	
Natriumsulfat	

Navn	Særlige vilkår og begrensninger
Kaliumklorid	

(<sup>1</sup>) I samsvar med kommisjonsforordning (EU) nr. 68/2013 av 16. januar 2013 om katalogen over fôrmidler (EUT L 29 av 30.1.2013, s. 1).

## 2) ANDRE FÔRMIDLER

Navn	Særlige vilkår og begrensninger
Mel, olje og andre fôrmidler av fisk eller andre akvatiske dyr	Forutsatt at de kommer fra fiskerier som er sertifisert som bærekraftige i henhold til en ordning anerkjent av Mattilsynet Forutsatt at de er produsert eller bearbeidet uten kjemiske løsemidler Det er bare tillatt å bruke dem til dyr som ikke er planteetere Bruk av hydrolysat fra fiskeprotein er bare tillatt til unge husdyr som ikke er planteetere
Mel, olje og andre fôrmidler av fisk, bløtdyr eller krepsdyr	Til kjøttetende akvakulturdyr. Fra fiskerier som er sertifisert som bærekraftige i henhold til en ordning anerkjent av Mattilsynet i samsvar med del III nr. 3.1.3.1 bokstav c) i vedlegg II til forordning (EU) 2018/848 Fra slakteavfall fra fisk, krepsdyr eller bløtdyr som allerede er fanget for konsum i samsvar med del III nr. 3.1.3.3 bokstav c) i vedlegg II til forordning (EU) 2018/848, eller fra hele fisk, krepsdyr eller bløtdyr som er fanget og ikke brukes til konsum, i samsvar med del III nr. 3.1.3.3 bokstav d) i vedlegg II til forordning (EU) 2018/848
Fiskemel og fiskeolje	I tilvekstfasen til fisk i innlandsvann, reker av Penaeidae-familien, ferskvannsreker og tropiske ferskvannsfisker Fra fiskerier som er sertifisert som bærekraftige i henhold til en ordning anerkjent av Mattilsynet i samsvar med del III nr. 3.1.3.1 bokstav c) i vedlegg II til forordning (EU) 2018/848 Bare dersom det ikke finnes tilstrekkelige mengder naturlig fôr i dammer og innsjøer, høyst 25 % fiskemel og 10 % fiskeolje i fôrrasjonen til reker av Penaeidae-familien og ferskvannsreker ( <i>Macrobrachium</i> spp.) og høyst 10 % fiskemel eller fiskeolje i fôrrasjonen til haimalle ( <i>Pangasius</i> spp.), i samsvar med del III nr. 3.1.3.4 bokstav c) i) og ii) i vedlegg II til forordning (EU) 2018/848
Gjær	Gjær fra <i>Saccharomyces cerevisiae</i> eller <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> som er inaktivert, slik at det ikke forekommer levende mikroorganismer Når det ikke er tilgjengelig fra økologisk produksjon
Gjærprodukter	Gjæringsprodukt fra <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> som er inaktivert, slik at det ikke forekommer levende mikroorganismer, og som inneholder gjærdeler Når det ikke er tilgjengelig fra økologisk produksjon
Kolesterol	Produkt fra ullfett (lanolin) oppnådd ved forsåpning, separering og krystallisering, fra skalldyr eller andre kilder For å dekke de kvantitative ernæringsmessige behovene hos reker av Penaeidae-familien og ferskvannsreker

	( <i>Macrobrachium</i> spp.) i tilvekststadiet og i tidligere livsstadier i yngelanlegg og klekkerier Når det ikke er tilgjengelig fra økologisk produksjon
Urter	I samsvar med artikkel 24 nr. 3 bokstav e) iv) i forordning (EU) 2018/848, nærmere bestemt: — Når det ikke er tilgjengelig i økologisk form — Produsert/bearbeidet uten kjemiske løsemidler — Høyst 1 % i fôrrasjonen
Melasse	I samsvar med artikkel 24 nr. 3 bokstav e) iv) i forordning (EU) 2018/848, nærmere bestemt: — Når det ikke er tilgjengelig i økologisk form — Produsert/bearbeidet uten kjemiske løsemidler — Høyst 1 % i fôrrasjonen
Planteplankton og dyreplankton	Bare ved oppdrett av larver fra økologisk yngel
Spesifikke proteinforbindelser	I samsvar med nr. 1.9.3.1 bokstav c) og 1.9.4.2 bokstav c) i forordning (EU) 2018/848, nærmere bestemt: — Til og med 31. desember 2026 — Når det ikke er tilgjengelig i økologisk form — Produsert/bearbeidet uten kjemiske løsemidler — Til fôring av smågriser på opptil 35 kg eller ungt fjôrfe — Høyst 5 % av tørrstoffet i fôr av landbruksopprinnelse per 12-månedersperiode
Krydder	I samsvar med artikkel 24 nr. 3 bokstav e) iv) i forordning (EU) 2018/848, nærmere bestemt: — Når det ikke er tilgjengelig i økologisk form — Produsert/bearbeidet uten kjemiske løsemidler — Høyst 1 % i fôrrasjonen

(<sup>1</sup>) I samsvar med forordning (EU) nr. 68/2013.

## DEL B

### Godkjente fôrtilsetninger og tekniske hjelpestoffer som brukes i fôr, som nevnt i artikkel 24 nr. 1 bokstav d) i forordning (EU) 2018/848

Fôrtilsetninger oppført i denne delen må være godkjent i samsvar med forordning (EF) nr. 1831/2003.

De særlige vilkårene fastsatt her skal anvendes i tillegg til vilkårene i de godkjenningene som er gitt i henhold til forordning (EF) nr. 1831/2003.

#### 1) TEKNOLOGISKE TILSETNINGSSTOFFER

##### a) Konserveringsmidler

ID-nummer eller funksjonsgruppe	Navn	Særlige vilkår og begrensninger
E 200	Sorbinsyre	



E 236	Maursyre	
E 237	Natriumformiat	
E 260	Eddiksyre	
E 270	Melkesyre	
E 280	Propionsyre	
E 330	Sitronsyre	

b) *Antioksidanter*

Navn	Særlige vilkår og begrensninger
Tokoferolekstrakter fra vegetabiliske oljer	
Tokoferolrike ekstrakter fra vegetabiliske oljer (deltariske)	

c) *Emulgatorer, stabilisatorer, fortykningsmidler og geleringsmidler*

Navn	Særlige vilkår og begrensninger
Lecitiner	Bare fra økologisk råstoff Bare til bruk som fôr til akvakulturdyr

d) *Bindemidler og antiklumpemidler*

ID-nummer eller funksjonsgruppe	Navn	Særlige vilkår og begrensninger
E 412	Guarkjernemel	
E 535	Natriumferrocyanid	Høyeste tillatte innhold: 20 mg/kg NaCl beregnet som ferrocyanidanion
E 551b	Kolloidal silisiumoksid	
E 551c	Kiselgur (diatoméjord, rensset)	
1m558i	Bentonitt	
E 559	Kaolinleire, asbestfri	

ID-nummer eller funksjonsgruppe	Navn	Særlige vilkår og begrensninger
E 560	Naturlige blandinger av steatitt og kloritt	
E 561	Vermikulitt	
E 562	Sepiolitt	
E 566	Natrolitt-fonolitt	
1g568	Klinoptilolitt av sedimentær opprinnelse	
E 599	Perlitt	

e) Tilsetningsstoffer i ensilasje

Navn	Særlige vilkår og begrensninger
Enzymer, mikroorganismer	Bare godkjent for å sikre tilstrekkelig gjæring
Maursyre	
Natriumformiat	
Propionsyre	
Natriumpropionat	

2) SENSORISKE TILSETNINGSTOFFER

Navn	Særlige vilkår og begrensninger
Astaxantin	Bare fra økologiske kilder, f.eks. fra skall fra økologiske krepsdyr Bare i fôrrasjonen til laks og ørret innenfor grensene for deres fysiologiske behov Dersom det ikke finnes astaxantin fra økologiske kilder, kan det brukes astaxantin fra naturlige kilder, f.eks. fra astaxantinrik <i>Phaffia rhodozyma</i>
Aromastoffer	Bare ekstrakter fra landbruksprodukter, herunder kastanjeekstrakt ( <i>Castanea sativa</i> Mill.)

### 3) ERNÆRINGSMESSIGE TILSETNINGSSTOFFER

#### a) *Vitaminer, provitaminer og kjemisk veldefinerte stoffer med tilsvarende virkning*

Navn	Særlige vilkår og begrensninger
Vitaminer og provitaminer	Fra landbruksprodukter Dersom de ikke er tilgjengelige fra landbruksprodukter: — Bare syntetiske vitaminer som er identiske med vitaminer fra landbruksprodukter, kan brukes til enmagede dyr og akvakulturdyr — Bare syntetiske A-, D- og E-vitaminer som er identiske med vitaminer fra landbruksprodukter, kan brukes til drøvtyggere. Bruken skal være forhåndsgodkjent av medlemsstaten basert på en vurdering av de økologiske drøvtyggenes mulighet til å få i seg de nødvendige mengdene av disse vitaminene gjennom fôrrasjonen
Betain, vannfritt	Bare til enmagede dyr Fra økologisk produksjon. Dersom dette ikke er tilgjengelig, av naturlig opprinnelse

#### b) *Forbindelser av mikronæringsstoffer*

Navn	Særlige vilkår og begrensninger
Jern(II)karbonat (jernspat)	
Jern(II)sulfatmonohydrat	
Jern(II)sulfatheptahydrat	
Kaliumjodid	
Kalsiumjodat, vannfritt	
Overtrukket granulert kalsiumjodat, vannfritt	
Kobolt(II)acetattetrahydrat	
Kobolt(II)karbonat	
Kobolt(II)karbonatdihydroksid(2:3)monohydrat	
Overtrukket granulert kobolt(II)karbonat	
Kobolt(II)sulfatheptahydrat	
Kobber(II)karbonatdihydroksymonohydrat	
Kobber(II)oksid	
Kobber(II)sulfatpentahydrat	

Dikobberkloridtrihydroksid	
Mangan(II)oksid	
Mangan(II)sulfat, monohydrat	
Sinkoksid	
Sinksulfatheptahydrat	
Sinksulfatmonohydrat	
Sinkkloridhydroksidmonohydrat	
Natriummolybdatdihydrat	
Natriumselenitt	
Overtrukket granulert natriumselenitt Natriumselenat	
Selenberiket gjær, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> CNCM I-3060, inaktivert	
Selenberiket gjær <i>Saccharomyces cerevisiae</i> NCYC R397, inaktivert	
Selenberiket gjær, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> CNCM I-3399, inaktivert	
Selenberiket gjær <i>Saccharomyces cerevisiae</i> NCYC R646, inaktivert	
Selenberiket gjær <i>Saccharomyces cerevisiae</i> NCYC R645, inaktivert	

c) Aminosyrer, deres salter og analoger

Navn	Særlige vilkår og begrensninger
L-histidinmonohydroklorid monohydrat	Produsert ved gjæring Kan brukes i fôrrasjonen til laksefisk når fôrkildene oppført i del II nr. 3.1.3.3 i vedlegg II til forordning (EU) 2018/848 ikke gir nok histidin til å dekke fiskens ernæringsmessige behov

4) AVLSTEKNISKE TILSETNINGSTOFFER

Navn	Særlige vilkår og begrensninger
Enzymer og mikroorganismer	