

Veileder til forskrift om økologisk produksjon og merking av økologiske landbruksprodukter, akvakulturprodukter, næringsmidler og fôr (økologiforskriften) av 18.03.2017 nr. 355

Regelverksveileder

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

Versjon 11. mai 2018

# 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
	Dispensasjoner og midlertidige tillatelser .....	6
	Klager .....	6
1.4	Regelverket på økologiområdet .....	6
1.5	Sertifisering hos Debio – hvem er kontrollpliktig?.....	6
	Forholdet mellom matinformasjonsforskriften og økologiregelverket .....	7
1.5.1	Selger dere kun ferdig merkede produkter til sluttbruker?.....	7
1.6	Gebyr for kontrollordningen.....	7
1.7	Slik går dere fram for å knytte dere til kontrollordningen <sup>3</sup> .....	7
	Debio kontrollerer virksomhetene årlig.....	8
	Første gang Debio kommer på besøk.....	8
1.8	Setter dere bort deler av produksjonen eller håndteringen av produktene? .....	9
1.9	Regnskap og lagerbeholdning.....	9
1.10	Husk å utføre kontroll når dere mottar økologiske produkter .....	10
1.11	Hvis dere får mistanke om uregelmessigheter eller lovbrudd.....	10
1.12	Utmelding .....	11
1.13	Eierskifte.....	11
<b>2</b>	<b>Merkekrav og generelle produksjonsregler</b> .....	<b>12</b>
2.1	Logoer for økologisk produksjon .....	12
2.2	Bruk av betegnelser for økologisk produksjon .....	13
2.3	Merkekrav ved bruk av EU-logoen .....	14
2.3.1	Spesifikke merkekrav for fôr.....	15
2.3.2	Merking av produkter fra arealer under omlegging .....	15
2.4	Krav om spesielle tiltak hvis dere også håndterer ikke-økologiske produkter.....	15
2.5	Krav til innsamling, pakking, merking og transport av økologiske produkter.....	16
2.6	Lagring av produkter .....	16
<b>3</b>	<b>Spesielle regler for noen produksjonsformer, omsetningsformer og produktgrupper</b> .....	<b>18</b>
3.1	Slakterier.....	18
3.2	Meierier .....	18
3.3	Produksjon av økologisk gjær .....	19
3.4	Produksjon av økologisk vin .....	19
3.5	Krav til butikker og andre utsalgssteder .....	20
3.5.1	Nettbutikker .....	20
3.5.2	Spesielt for omsetning av kjøtt.....	20
3.5.3	Spesielt for andre økologiske varer, grønnsaker, poteter etc.....	21
3.5.4	Dokumentasjon som viser solgte mengder.....	21
3.6	Utenlandske virksomheter som ønsker å bruke Ø-merket .....	21
3.7	Krav til fôr, fôrblandinger og fôrmidler.....	21
3.7.1	Særlige krav for transport av fôrvarer .....	22
3.7.2	Krav til merking av fôrvarer.....	22
<b>4</b>	<b>Import</b> .....	<b>24</b>
4.1	Innførsel fra EØS-land og Sveits .....	24
4.2	Import fra land utenfor EØS-området.....	24

4.2.1	Mattilsynets kontroll .....	25
4.3	Det er meldeplikt på alle økologiske varer fra tredjeland .....	25
4.4	Krav til importsertifikatet og saksgang ved ankomst av varepartier fra tredjeland .....	25
4.4.1	Krav om elektronisk importsertifikat i TRACES NT og krav til underskrevet utskrift av sertifikatet .....	25
4.4.2	Mottak av en hel sending av varer fra et tredjeland .....	26
4.4.3	Parti av økologiske varer fra delte sendinger hvor deling er foretatt i et annet EØS-/EU-land .....	26
4.5	Ved brudd på forskriften .....	27
4.6	Særlige krav til regnskap for virksomheter som importerer økologiske landbruksprodukter og næringsmidler fra tredjeland .....	27

<b>5</b>	<b>Ingredienser, proseshjelpemidler og tilsetningsstoffer som er tillatt eller forbudt brukt i økologiske næringsmidler .....</b>	<b>29</b>
5.1	Tilsetningsstoffer inkludert bærestoffer og proseshjelpemidler .....	29
5.1.1	Bruk av nitritt i økologiske kjøttprodukter <sup>72</sup> .....	29
5.2	Tillatte ingredienser som ikke er økologisk produsert .....	30
5.2.1	Bruk av enkelte ikke-økologiske ingredienser av landbruksopprinnelse .....	30
5.3	Mikroorganismer og enzympreparater .....	30
5.4	Bruk av naturlige aromastoffer .....	31
5.5	Bruk og merking av gjær i økologiske produkter .....	31
5.6	Farger for stempling av kjøtt og egg .....	31
5.7	Drikkevann og salt skal holdes utenfor råvareregnskapet .....	31
5.8	Tilsetning av mineraler (inkludert sporelementer), vitaminer, aminosyrer og andre nitrogenforbindelser .....	31
5.9	Tradisjonell farging av kokte egg med skall .....	32
5.10	Genmodifiserte organismer (GMO) er forbudt .....	32
5.11	Ioniserende stråling er forbudt .....	33
	Vedlegg 1: Særlige produkter og stoffer som brukes ved produksjon av bearbeidede økologiske næringsmidler, gjær og gjærprodukter .....	34
	Vedlegg 2: Ingredienser av landbruksopprinnelse som ikke er økologisk produsert .....	44
	Vedlegg 3: Fôrmidler .....	46
	Vedlegg 4: Tilsetningsstoffer i fôrvarer .....	48

<b>Endringer (f.o.m. 24.5.2017)</b>	
<b>Dato</b>	<b>Endring</b>
14.06.2017	Tatt inn lister over tilsetningsstoffer i mat, ikke-økologiske ingredienser, fôrmidler og tilsetningsstoffer i fôr (vedlegg 1 - 4) Kap 2 Krav til merking: Tydeliggjøring av krav til de ulike merkekategoriene mm Kap 3.7 Ny setning om fiskemel og fiskeolje
11.07.2017	Rettet opp og lagt til fotnoter i vedlegg 1. Rettet opp hyperkoblinger som ikke virket.
14.02.2018	Nytt kap 5.1.1 om bruk av nitritt
11.05.2018	3.3 Gjær – siste avsnitt, gjær er en mikroorganisme 4.4 Oppdatert ift bruk av Traces NT 5.4 Naturlige aromastoffer er ikke en landbruksingrediens Språklige forbedringer

# 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 eksempelp bokser.

### **Veilederne er ikke juridisk bindende**

Veilederne må leses sammen med økologiforskriften, inklusive forordningsteksten, siden det alltid er forskriften med oppdatert forordningstekst som utgjør de til enhver tid gjeldende bestemmelsene. Ved eventuell uoverensstemmelse mellom veilederne og forskriften med forordning, er det forskriftsteksten som gjelder.

## 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 er et privat kontrollorgan.

Debio fører tilsyn med at produkter som markedsføres med henvisning til den økologiske produksjonsmetoden, tilfredsstiller kravene i regelverket. Markedsføring av produkter som økologiske kan kun skje når hele produksjonen og håndteringsprosessen 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 og næringsmidler, samt økologiske akvakulturprodukter. 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 18. mars 2017 nr. 356 om delegering av myndighet fra Mattilsynet til Debio etter økologiforskriften § 20, punkt I.1

- gi midlertidige tillatelser til 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***

Henvendelser og søknader vedrørende økologisk produksjon og økologiske produkter skal rettes til Debio (*Debio, 1940 Bjørkelangen, tlf: 63 86 26 50, e-post: [kontor@debio.no](mailto:kontor@debio.no)*). Debio vil viderefremde henvendelsene til Mattilsynet dersom Debio ikke selv har myndighet til å fatte vedtak i en sak.

#### **Dispensasjoner og midlertidige tillatelser**

Søknader om dispensasjon fra regelverket skal sendes til Debio. Debio vurderer søknaden opp mot regelverket og sender en innstilling i saken til Mattilsynet, region Stor-Oslo. Det samme gjelder for midlertidige tillatelser, for eksempel bruk av en ikke-økologisk ingrediens i et økologisk produkt.

#### **Klager**

Dere kan klage på alle enkeltvedtak etter forvaltningsloven kapittel VI. Klager på vedtak fattet av Debio skal sendes til Debio som vil vurdere klagen og oversende den til Mattilsynets hovedkontor dersom Debio opprettholder sitt eget vedtak. Klagefristen er tre uker fra melding om vedtaket er mottatt.

### ***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. EUs regelverk bygger på tre hovedforordninger;

- forordning (EF) nr. 834/2007 som inneholder overordnede mål og prinsipper
- forordning (EF) nr. 889/2008 som inneholder detaljerte produksjonsbestemmelser med positivlister som vedlegg
- forordning (EF) nr. 1235/2008 som omhandler regler for import av økologiske produkter fra tredjeland

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

### ***1.5 Sertifisering hos Debio – hvem er kontrollpliktig?***

Hvis dere produserer og/eller omsetter økologiske landbruksprodukter, trenger dere en sertifisering fra Debio<sup>2</sup>. Når sertifiseringen er på plass, vil alle virksomheter med unntak av grossister få årlige kontrollbesøk av Debio.

Produksjon og omsetning innbefatter disse kontrollpliktige aktivitetene:

---

<sup>2</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 28 nr 1

- alle aktiviteter med tanke på markedsføring: produksjon, bearbeiding, lagring av produkter på et annet sted enn på salgsstedet, import eller eksport av økologiske produkter
- markedsføring av økologiske produkter
- bortsetting av kontrollpliktig aktivitet

Begrepet «bearbeiding» omfatter også merking av produkter og endringer i merkingen<sup>3</sup>. Hvis dere ompakker og merker maten, kan dere derfor ikke unntas fra kravene om å være underlagt kontrollordningen<sup>4</sup>.

### **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, kan unntas fra kontrollordningen. Dette gjelder forutsatt at produktene ikke lagres andre steder enn på salgsstedet, og ikke importeres fra land utenfor EU/EØS-området.

Hvis virksomheten deres er å anse som et storkjøkken, og 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>3</sup>**

Hvis dere driver med virksomhet som omfattes av kontrollplikten, 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

---

<sup>3</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 2

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 grunnlag for behandlingen av søknaden. Dere regnes som tilknyttet til 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 minst én fysisk revisjon hvert år<sup>5</sup> ved alle virksomheter som er tilknyttet kontrollordningen, med unntak av grossister som kun håndterer ferdigpakkede produkter<sup>6</sup>. Under kontrollbesøket 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 avtale 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.

I tillegg til den årlige forhåndsmeldte revisjonen kan Debio 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 første mottakere 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<sup>8</sup>.

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

### **Underskriving av erklæring som forplikter til å følge regelverket**

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

---

<sup>5</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 65.1

<sup>6</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 27, nr 3

<sup>7</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 63

<sup>8</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 63, nr. 1



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>9</sup>.

Beskrivelsen skal verifiseres av Debio som skriver en rapport som også skal underskrives av virksomheten<sup>10</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>11</sup>.

### ***1.8 Setter dere bort deler av produksjonen eller håndteringen av produktene?***<sup>12</sup>

Hvis dere lar andre virksomheter stå for produksjon, tilvirkning, pakking, lagring og/eller import, må dere ha en utvidet godkjenning for dette. Den andre virksomheten må ikke ha egen økologigodkjenning for å kunne håndtere økologiske produkter, men aktiviteten skal dekkes av godkjenningen til virksomheten deres. Begge virksomheter har ansvar for å følge regelverket og blir kontrollert av Debio. Den andre virksomheten skal ha godtatt at den er underlagt kontrollordningen for økologisk produksjon.

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

- en liste over de virksomhetene dere har satt bort kontrollpliktig aktivitet til.
- dokumentasjon på sporing tilbake i hele leverandørkjeden (eks. egnet regnskapssystem). Alle produktene skal kunne spores tilbake til leverandører/selger, og førstemottakere/kjøpere.
- avtale om å sette bort kontrollpliktig aktivitet.

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

### ***1.9 Regnskap og lagerbeholdning***<sup>13</sup>

Dere må 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
- 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

---

<sup>9</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 63, nr. 2

<sup>10</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 63, nr. 2

<sup>11</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 64

<sup>12</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008 art. 86 og økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 28. pkt 1

<sup>13</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 66

- for virksomheter som om 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 innsatsfaktorer og produksjon.

### ***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 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
- 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 Hvis dere får mistanke om uregelmessigheter eller lovbrudd***<sup>16</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. Debio kan kreve at produktene ikke håndteres videre som økologiske før de har mottatt tilfredsstillende dokumentasjon som gjør at mistanken kan fjernes.

<sup>14</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 33

<sup>15</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 91, nr 1

<sup>16</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 91

### **1.12 Utmelding**<sup>17</sup>

Når dere ikke lenger ønsker å være tilknyttet kontrollordningen, skal utmelding skje skriftlig.

### **1.13 Eierskifte**<sup>18</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>17</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 64

<sup>18</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 64

## 2 Merkekrav og generelle produksjonsregler<sup>19</sup>

Ferdigpakkede produkter som er fremstilt etter økologiregelverket skal merkes med kodennummeret til kontrollorganet som har kontrollert virksomheten som utførte den siste del 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.

Det skal også være en henvisning til den økologiske produksjonsmetoden på emballasjen. 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 ferdigpakkede 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

Navn og adresse til eier eller selger av produktet skal også fremgå av merkingen<sup>20</sup>.

Hvis et produkt produseres/tilberedes i et annet land og Ø-merket settes på der, skal Ø-merket brukes uten Debios kodennummer. Settes det på flere kodennummer kan det oppstå misforståelser om hvem som har vært kontrollinstans for siste produksjon/tilberedning.

### 2.1 Logoer for økologisk produksjon<sup>21</sup>

Det er spesifikke kriterier til utforming, sammensetning, størrelse og formgivning av EU-logoen<sup>22</sup> og til [bruk av Debios logo](#). Kriteriene knyttet til EU-logoen er gitt i forordning 889/2008, vedlegg XI.

---

<sup>19</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 23-26

<sup>20</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 31 c)

<sup>21</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 23-25 og 42

<sup>22</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, vedlegg XI



## 2.2 Bruk av betegnelser for økologisk produksjon<sup>23</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 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, eller fôr til kjæledyr og pelsdyr. 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
  - b) eller at Mattilsynet har gitt en midlertidig tillatelse til bruk av ingrediensen iht. fo. (EF) nr. 889/2008, art 28 og 29
- 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<sup>24</sup>
- 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

<sup>23</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 23

<sup>24</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 19 nr. 2 bokstav d

- 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, proseshjelpemidler, 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.

## 2.3 Merkekrav ved bruk av EU-logoen<sup>25</sup>

Når EU-logoen brukes utløses følgende krav:

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. I stedet for eller i tillegg til **land**, kan en bruke;
  - a. EU-landbruk
  - b. Ikke-EU-landbruk
  - c. EU/ikke-EU-landbruk

Landbruksingredienser med opprinnelse Norge går under kategorien «Ikke-EU-landbruk». Der som alle ingrediensene er fra Norge (med unntak av inntil to prosent av samlet mengde landbruksingredienser), kan produktet merkes med opprinnelse fra Norge på denne måten: «Norsk landbruk».

<sup>25</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 24 og økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008 artikkel 57-62

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

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

### 2.3.1 Spesifikke merkekrav for fôr<sup>26</sup>

Se kap 3.7

### 2.3.2 Merking av produkter fra arealer under omlegging<sup>27</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-logo kan benyttes på slike produkter.

Animalske produkter kan ikke merkes som produkter under omlegging.

## 2.4 *Krav om spesielle tiltak hvis dere også håndterer ikke-økologiske produkter*<sup>28</sup>

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

<sup>26</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 25 og 42 og økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) 889/2007, art. 59-61

<sup>27</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 62

<sup>28</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007 og økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) 889/2008, art. 26 nr 5.

- 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.

## ***2.5 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 fremgå 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. [Erklæringsskjema](#) kan lastes ned fra Debios nettsider.

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 fremgått 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<sup>29</sup>.

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

## ***2.6 Lagring av produkter<sup>30</sup>***

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.

---

<sup>29</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 30

<sup>30</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 35



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 slakting<sup>31</sup>. Transporttiden for dyr skal være så kort som mulig<sup>32</sup>.

Det er ikke tillatt å bruke allopatiske beroligende midler før og under transport til slakteriet. Elektrisk drivredskap skal ikke brukes på økologiske dyr.<sup>33</sup> 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<sup>34</sup>.

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<sup>35</sup>. Det er tillatt å transportere økologiske og ikke-økologiske dyr sammen.

Nedskjæring og pakking av økologisk kjøtt skal skje partivis<sup>36</sup>. Det er en anbefalt rutine å slakte økologiske dyr først på dagen eller etter et produksjonsopphold. Etter slakting/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<sup>37</sup>.

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

---

<sup>31</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 14, nr. 1b (viii)

<sup>32</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 14, nr. 1b (vii)

<sup>33</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 18, nr. 4

<sup>34</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 17, nr. 4

<sup>35</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 75

<sup>36</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 26, nr. 5

<sup>37</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 26, nr. 5

sammenblanding av eller forveksling mellom økologisk og konvensjonell 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 følgepapirer og hvert enkelt vareparti.

For å hindre sammenblanding må meieriet ha rutiner for å skille økologisk og konvensjonell vare i alle prosesstrinn. 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 konvensjonell melk.

### **3.3 Produksjon av økologisk gjær<sup>38</sup>**

Ved produksjon av økologisk gjær, kan dere bruke prosesshjelpemidler som står oppført i forordning (EF) nr. 889/2008, Vedlegg VIII, 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 i fra 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<sup>39</sup>. 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 konvensjonell vin.

Økologisk vin skal produseres av økologiske råvarer. Kun økologiske produkter og stoffer i vedlegg VIIIa i forordning (EF) nr. 889/2008 tillates ved fremstilling av økologisk vin. Se vedlegg 1.

Følgende prosesser er tillatte:

- varmebehandling
- sentrifugering
- filtrering med inert filter.

Andre prosesser er forbudte i økologisk vinproduksjon, det gjelder

- delvis konsentrering ved kjøling
- eliminering av SO<sub>2</sub>
- elektrodialysebehandling
- delvis dealkoholisering
- behandling med kationebyttere for å stabilisere vinsyren i produktet.

---

<sup>38</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 27, nr. 1b, 2c, 27a, 46a og vedlegg VIII

<sup>39</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 29, pkt. b), c) og d)

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

I kapittelet 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, foredle økologiske produkter og tilby økologiske varer i løsvekt må tilknyttes kontrollordningen<sup>40</sup>. I kapittelet om regnskap og lagerbeholdning framkommer det hvilke krav til regnskap og lagerbeholdning som gjelder for butikker og utsalgssteder.

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 der merkingen fortsatt er synlig for kunden på den resterende varen, for eksempel ost, er tilknytning til kontrollordningen heller ikke påkrevd. Det samme gjelder omsetning av varer i løsvikt direkte fra merket emballasje, når denne merkingen er godt synlig for kunden og den ikke endres<sup>41</sup>.

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.

#### **3.5.1 Nettbutikker**

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

Selve nettutvalget er i utgangspunktet ikke kontrollpliktig, men lagringen av produktene faller inn under kontrollordningen<sup>42</sup>. Dette gjelder også dersom virksomheten setter bort lagringen til en annen virksomhet. Kontrollen knyttes til det stedet hvor varene fysisk oppbevares.

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.

#### **3.5.2 Spesielt for omsetning av kjøtt**

For å hindre sammenblanding ved løsvektssalg 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<sup>43</sup>.

---

<sup>40</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art 28, nr. 1

<sup>41</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art 28, nr. 2

<sup>42</sup> Jf. økologiforskriften § 5

<sup>43</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 26, nr. 5

### **3.5.3 Spesielt for andre økologiske varer, grønnsaker, poteter etc<sup>44</sup>**

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.

### **3.5.4 Dokumentasjon som viser solgte mengder<sup>45</sup>**

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 løsvekt i butikker som registrerer økologiske produkter under egne varenummer i utsalgskasse, og der det kan tas periodevise utskrifter som viser mengder økologisk vare solgt.

Se også kap. om regnskap og lagerbeholdning.

### **3.6 Utenlandske virksomheter som ønsker å bruke Ø-merket<sup>46</sup>**

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<sup>47</sup>**

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 til selskapsdyr og pelsdyr er ikke omfattet av disse reglene<sup>48</sup>.

Fôr skal produseres med forsiktighet, helst ved biologiske, mekaniske og fysiske metoder<sup>49</sup>. Fôrvarer skal ikke være fremstilt ved hjelp av kjemiske løsningsmidler<sup>50</sup>. Mineraler og vitaminer m.m. skal i utgangspunktet være av naturlig opprinnelse<sup>51</sup>. Fiskemel og fiskeolje skal

---

<sup>44</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 26, nr. 5

<sup>45</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 66

<sup>46</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 25, nr 2

<sup>47</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 26-29

<sup>48</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 59

<sup>49</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 7d

<sup>50</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 18, nr. 3

<sup>51</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 16, nr. 2e ii

ikke regnes som verken økologisk eller konvensjonell råvare, og skal holdes utenfor råvareregnskapet<sup>52</sup>.

Fôrprodukter, ingredienser og hjelpemidler som er tillatt brukt i økologiske fôrprodukter finnes i forordning 889/2008 vedlegg V og VI<sup>53</sup>. Se vedlegg 3 og 4.

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.

### **3.7.1 Særlige krav for transport av fôrvarer<sup>54</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.

### **3.7.2 Krav til merking av fôrvarer<sup>55</sup>**

---

<sup>52</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. ???

<sup>53</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 22

<sup>54</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 32

<sup>55</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 22 og 59-61

Debios kodenummer NO-ØKO-01 skal fremgå på merkingen av økologisk fôr. Ø-merket kan brukes i tillegg til kodennummeret.

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, med unntak av en midlertidig mulighet for bruk av inntil 5% proteinråvarer til svin og fjørfe hvis behovet er dokumentert (inntil 31.12.2018).

Prosessert fôr som er produsert i henhold til økologiregelverket, kan alternativt merkes som «kan brukes i økologisk produksjon i samsvar med forordning (EF) nr. 834/2007 og (EF) [889/2008](#)». Dette gjelder også dersom fôrblendingen inneholder ulike andeler økologisk produserte fôrmidler, og/eller fôr fra omleggingsarealer, og/eller ikke-økologiske fôrmidler.

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-økologisk produksjon. Fôrmidler fra arealer under omlegging, som skal regnes som karensfôr, må heller ikke inngå i fôrblendingen sammen med tilsvarende fôrmiddel fra ikke-økologisk produksjon<sup>56</sup>.

---

<sup>56</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 18

## 4 Import

Her finner dere informasjon om regelverket for import av økologiske produkter fra tredjeland som skal markedsføres 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 markedsføring 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. Sveits er et tredjeland i henhold til EUs regelverk, og er på tredjelandlisten i økologiregelverket. Norge og Sveits har imidlertid en frihandelsavtale gjennom EFTA-konvensjonen, og Norge behandler derfor økologiske varer fra Sveits tilsvarende som økologiske varer fra et EØS-land.

### 4.2 Import fra land utenfor EØS-området<sup>57</sup>

Alle varepartier av økologiske landbruksvarer og næringsmidler fra land utenfor EØS-området skal kontrolleres ved import. Dette gjelder også frø og fôr. For alle slike varepartier er det nødvendig med kontroll av det medfølgende **importsertifikatet (certificate of inspection – COI)** i tillegg til ordinær dokumentasjonskontroll. Dette er felles for både animalske og vegetabiliske økologiske produkter.

Regelverket for import av økologiske produkter omfatter to lister med land og produktkategorier det kan importeres økologiske produkter fra. Det er én liste over godkjente tredjeland og produkter som er produsert i henhold til regelverk som er ekvivalent med det økologiske regelverket gjeldende i EU/EØS. Den andre lista er en liste over godkjente kontrollorgan og myndigheter som kan føre kontroll med utvalgte varer i ikke-godkjente tredjeland. Ved import av økologiske produkter fra tredjeland må ett av følgende punkter være oppfylt:

- Produktet kommer fra et godkjent tredjeland og tilfredsstiller de tilhørende kravene, jf vedlegg III til [forordning 1235/2008](#). Det knyttes spesielle betingelser til godkjennelsen, som for eksempel hvilke produktkategorier som er omfattet, og hvilke kontrollorganer som kan brukes. Betingelsene fremgår i kolonnene i vedlegget.
- Produkter som er kontrollert av kontrollorganer i henhold til spesifikasjonene gitt i vedlegg IV til forordning 1235/2008. Av tabellen fremgår det blant annet hvilke land

---

<sup>57</sup>Jf økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 32 og 33 og økologiforskriften § 4, jf. fo. (EF) nr. 1235/2008, art. 13



kontrollorganene er godkjent for å kontrollere i, og hvilke produktkategorier de kan kontrollere.

Produkter fra tredjeland som ikke tilfredsstillende noen av disse kravene kan ikke omsettes som økologiske. Varene kan likevel importeres og omsettes som ikke-økologisk vare.

#### **4.2.1 Mattilsynets kontroll**

Det er Mattilsynet som fører tilsyn og fatter enkeltvedtak som gjelder import av økologiske landbruksprodukter og næringsmidler fra tredjeland.

Alle importerte varepartier skal dokumentkontrolleres. Det er ikke krav om fysisk kontroll av alle partier som importeres, men Mattilsynet utfører fysisk kontroll ut i fra en risikovurdering. Mattilsynets vurdering er basert på en risikovurdering, og er avhengig av vare, importør, eksportør, land og kontrollorgan.

### ***4.3 Det er meldeplikt på alle økologiske varer fra tredjeland***

For å få gjennomført kontrollen av økologiske produkter er Mattilsynet avhengig av å bli varslet gjennom Mattilsynets skjematjeneste (jf. økologiforskriften § 18).

Melding om import skal være kommet frem til Mattilsynet minst 24 timer før varepartiet ankommer henholdsvis første mottaker eller grensekontrollstasjon. Formålet med denne bestemmelsen er at Mattilsynet skal ha 24 timer på seg for å ta en avgjørelse vedrørende kontroll av varepartiet. Det vil i praksis si at en importør kan melde inn et vareparti etter at det har kommet, men at varepartiet ikke kan tas i bruk før 24 t etter at meldingen er sendt. Mattilsynet forholder seg til forventet ankomst. Det er mulig å endre ankomsttid i Mattilsynets skjematjeneste inntil forventet ankomst.

### ***4.4 Krav til importsertifikatet og saksgang ved ankomst av varepartier fra tredjeland<sup>58</sup>***

#### **4.4.1 Krav om elektronisk importsertifikat i TRACES NT og krav til underskrevet utskrift av sertifikatet**

Importsertifikatet skal være i tråd med vedlegg V (importsertifikatet) eller VI (delimportsertifikat) til [forordning 1235/2008](#).

Fra 19. oktober 2017 ble det obligatorisk å bruke elektroniske importsertifikater i EU-databasen TRACES NT ved import av alle økologiske varepartier. Alle importører og førstemottakere av økologiske produkter må derfor ta i bruk TRACES NT. Les mer om tilgang til TRACES NT og utfylling av elektronisk sertifikat [her](#). En forutsetning for å få tilgang til TRACES NT er at virksomheten er godkjent av Debio.

Mattilsynet skal verifisere at importsertifikatet er tilfredsstillende utfyllt og i samsvar med relevante følgebrev og med selve forsendelsen. Det er Mattilsynets region hvor førstemottaker er

---

<sup>58</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007 art. 33 og økologiforskriften § 4, jf. fo. (EF) nr. 1235/2008, art. 13

plassert som skal gjennomføre dette. Det er derfor viktig at importøren velger rett «Mattilsynet region» i sertifikatet i TRACES NT.

I en overgangsperiode er det krav om originale underskrevne utskrifter av de elektroniske sertifikatene i tillegg til elektronisk godkjenning. Dette gjelder inntil elektronisk signatur er tilgjengelig. Det skal ikke være overstrykninger i sertifikatet.

Importsertifikatet skal opprettes i TRACES NT 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.

#### **4.4.2 Mottak av en hel sending av varer fra et tredjeland**

Når varene ankommer Norge, er det første mottaker som er siste leddet i behandlingen av importsertifikatet i TRACES NT, og skal signere i siste boks i sertifikatet (boks 21). I en overgangsperiode må også originalsertifikatet i papirformat underskrives. Dette gjør første mottaker for å bekrefte at sendingen er mottatt i henhold til økologiregelverket. Hvis første mottaker er forskjellig fra importør, skal første mottaker signere det originale importsertifikatet og sende det til importør. Første mottaker skal beholde en kopi av sertifikatet.

Eksempel:

Hvis "Import Juice og Frukt" i Oslo importerer appelsiner som kommer inn i Kristiansand, skal Mattilsynets lokale avdeling i Kristiansand kontrollere originalt importsertifikatet. Hvis Mattilsynet finner sendingen i orden, skal de undertegne boks 20 i importsertifikatet før varene frigis for omsetning. Virksomheten i Kristiansand skal signere boks 21 når de har funnet alt i orden. Virksomheten sender det originale sertifikatet til "Import Juice og Frukt" i Oslo og beholder selv en kopi av sertifikatet.

Dersom det blir en endring av importsted i siste liten, er det fremdeles importørens ansvar å sende sertifikatet til riktig instans.

#### **4.4.3 Parti av økologiske varer fra delte sendinger hvor deling er foretatt i et annet EØS-/EU-land <sup>59</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 på tilsvarende måte i TRACES NT.

Den opprinnelige importøren av sendingen, som er oppført i rubrikk 6 i importsertifikatet, skal beholde det originale importsertifikatet. Denne importøren har også ansvar for å skrive ut et delimportsertifikat, se vedlegg VI i fo. (EF) [nr. 1235/2008](#) for hver delsending som oppsplittingen har ført til. Dette behandles i TRACES NT, men det skal i en overgangsperiode også foreligge som papirutgave. Myndighetene der splittingen foregår skal verifisere at

<sup>59</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 33 og økologiforskriften § 4, jf. fo. (EF) nr. 1235/2008, art. 14-16

delimportsertifikatet er i overensstemmelse med det opprinnelige varepartiet. Dette gjør de ved å fylle ut boks 13 i delimportsertifikatet. Opprinnelig importør beholder kopi av delsertifikatene, og stempler sertifikatene med "KOPI" eller "DUPLIKAT".

Når delte partier som er splittet i et EØS-land ikke har vært tollklarert, skal første mottaker av delsendingen fylle ut rubrikk 14 i det originale delimportsertifikatet. Dette gjøres i TRACES NT og på original papirutgave. Dette gjør første mottaker for å bekrefte at sendingen er mottatt i henhold til økologiregelverket.

Hvis første mottaker er forskjellig fra importør, skal første mottaker sende delimportsertifikatet til importør etter signering. Første mottaker beholder en kopi av sertifikatet. Importøren skal oppbevare originalen av delimportsertifikatet i minst to år.

**Eksempel:**

Et firma i Oslo kjøper økologisk kaffe fra Kenya fra en nederlandsk forhandler. Den nederlandske forhandleren skal selge varene i andre EØS-land. Varene kommer til Nederland og blir splittet i transitt der. Nederlandske myndigheter kontrollerer varene opp mot det originale importsertifikatet. Det nederlandske firmaet beholder det originale importsertifikatet. Det utstedes delimportsertifikat, hvor nederlandske myndigheter signerer i rubrikk 13 på delimportsertifikatet. Det originale delimportsertifikatet følger kaffepartiet som skal til Norge. Oslo-firmaet signerer rubrikk 14 ved mottak.

#### ***4.5 Ved brudd på forskriften***

Hvis det er tvil om forskriftens krav er oppfylt, skal ikke Mattilsynets lokale avdelinger inkludert grensekontrollstasjoner fylle ut boks 17 i importsertifikatet.

Mangelfulle sertifikater skal ikke aksepteres. I slike tilfeller kan importøren gis en frist for å skaffe et nytt 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.

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.

#### ***4.6 Særlige krav til regnskap for virksomheter som importerer økologiske landbruksprodukter og næringsmidler fra tredjeland<sup>60</sup>***

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 representerer samme juridiske enhet.

<sup>60</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008 art. 83

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.

## *5 Ingredienser, proseshjelpemidler og tilsetningsstoffer som er tillatt eller forbudt brukt i økologiske næringsmidler<sup>61</sup>*

Økologisk mat skal produseres med forsiktighet, helst ved biologiske, mekaniske og fysiske metoder<sup>62</sup>. 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<sup>63</sup>***

Forordning 889/2008, vedlegg VIII 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 tre 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

Vedlegg VIIIa lister tillatte produkter og stoffer til produksjon av økologisk vin. Denne lista finner dere som avsnitt D i Vedlegg 1.

#### **5.1.1 Bruk av nitritt i økologiske kjøttprodukter<sup>72</sup>**

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 (jf kap. 1.2).

I økologiregelverket er det beskrevet at tillatelsen for bruk av natriumnitritt skal fases ut etter en nærmere evaluering<sup>73</sup>. Denne intensjonen må i tillegg tas i betraktning når bruk av tilsetningsstoffet skal vurderes.

---

<sup>61</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 19 nr. 2b og art. 21

<sup>62</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 27, nr.1e

<sup>63</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 27, nr.1a

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 (ubrukt kjølekjede). Det er også tillatt å bruke grønnsakerekstrakter, urter o.l som ingrediens for andre effekter (aroma, smak m.m) 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<sup>64</sup>***

Vedlegg IX lister ikke-økologiske landbruksingredienser som kan benyttes i produksjon av økologisk mat når økologiske ingredienser ikke er tilgjengelig. Tilsvarende liste finnes i vedlegg 2. Det skal være mindre enn 5 % ikke-økologiske ingredienser i økologiske produkter beregnet på vektbasis.

### **5.2.1 Bruk av enkelte ikke-økologiske ingredienser av landbruksopprinnelse<sup>65</sup>**

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. Søknaden sendes til Debio som vurderer den før den sendes til Mattilsynet for avgjørelse.

En midlertidig tillatelse kan innvilges når en økologisk godkjent ingrediens ikke er tilgjengelig eller ikke finnes med ønsket kvalitet. Tillatelsen blir gitt for maksimum 12 måneder første gang. Siden kan den fornyes tre ganger, med 12 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.

## ***5.3 Mikroorganismer og enzympreparater<sup>66</sup>***

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.

Enzymer som skal brukes som tilsetningsstoffer i næringsmidler skal være oppført i Vedlegg 1, Del A. Det er foreløpig ikke godkjent enzympreparater som kan brukes som tilsetningsstoff.

---

<sup>64</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 28

<sup>65</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art 28 og 29

<sup>66</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 27, nr.1b

#### **5.4 *Bruk av naturlige aromastoffer***<sup>67</sup>

Ikke-økologiske stoffer og produkter definert i i forordning (EF) 1334/2008 som naturlige aromastoffer eller naturlige aromapreparater kan benyttes i økologisk produksjon dersom økologisk alternativ ikke er tilgjengelig.

Naturlige aromastoffer regnes ikke som landbruksingredienser, og skal derfor holdes utenfor råvareregnskapet.

#### **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 kan benyttes innenfor rammen av maks 5 % ikke-økologiske ingredienser i et økologisk produkt. Det er tillatt å bruke ikke-økologisk gjær som inneholder prosesshjelpemidler som f.eks. et emulgeringsmiddel. Hvis prosesshjelpemidler 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***<sup>68</sup>

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***<sup>69</sup>

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***<sup>70</sup>

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

---

<sup>67</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 27, nr.1c

<sup>68</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 27, nr.1d

<sup>69</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 27, nr. 1e

<sup>70</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 27, nr. 1f

## 5.9 Tradisjonell farging av kokte egg med skall <sup>71</sup>

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<sup>72</sup>.

*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 avledede produkter. Hvis tomatene eller maisen derimot er varmebehandlet slik at potensiell formeringsevne er ødelagt, vil produktene være avledede. 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 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. En mal for selgers erklæring finnes i forordning 889/2008, vedlegg XIII<sup>73</sup> og på Debios hjemmeside. Erklæringen skal ha følgende opplysninger: produktnavn, virksomhet, underskrift av ansvarlig, dato. Dette gjelder også om den nevnte malen for erklæring ikke benyttes.

<sup>71</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 27, nr. 4

<sup>72</sup> Jf. økologiforskriften § 2, jf. fo. (EF) nr. 834/2007, art. 9

<sup>73</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 69



Erklæringen skal følge hver leveranse, eller inneholde en forpliktelse om å melde fra dersom GMO-status på produktet endres. Virksomheten skal oppbevare slike erklæringer og ha disse tilgjengelig ved revisjonsbesøk. Erklæringen 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.

Eksempler på generell dokumentasjon som ikke er tilfredsstillende:

«Til den det angår. Vi erklærer at våre produkter er GMO-frie.»

«Våre produkter tilfredsstillende EU's GM-regelverk, jf. forordning 1829/2003 og 1830/2003.»

### ***5.11 Ioniserende stråling er forbudt***

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

**Vedlegg 1: Særlige produkter og stoffer som brukes ved produksjon av bearbeidede økologiske næringsmidler, gjær og gjærprodukter<sup>74</sup>**

**DEL A — TILSETNINGSSTOFFER, HERUNDER BÆRESTOFFER**

For beregningen nevnt i artikkel 23 nr. 4 bokstav a) ii) i forordning (EF) nr. 834/2007, skal tilsetningsstoffer som er merket med en asterisk i kolonnen for kodennummer, anses som ingredienser av landbruksopprinnelse.

Kode	Betegnelse	Framstilling av næringsmidler av		Særlige vilkår (betingelser for å kunne bruke tilsetningsstoffet)
		vegetabilsk opprinnelse	animalsk opprinnelse	
E 153	Vegetabilsk karbon		X	Geitost i aske Morbier-ost
E 160b*	Annattoekstrakter, bixin, norbixin		X	Red Leicester-ost Double Gloucester-ost Cheddar Mimolette-ost
E 170	Kalsiumkarbonat	X	X	Skal ikke brukes til farging eller tilsetning av kalsium i produkter
E 220	Svoveldioksid	X	X (bare til mjød)	I fruktviner(*) og mjød med og uten tilsatt sukker: 100 mg(**)
E 224	Kaliumdisulfitt	X	X (bare til mjød)	I fruktviner(*) og mjød med og uten tilsatt sukker: 100 mg(**)
				(*) I denne sammenheng menes med «fruktvin» vin framstilt av annen frukt enn druer. (**) Maksimalt innhold fra alle kilder, uttrykt som SO <sub>2</sub> i mg/l.
E 223	Natrium-metabisulfitt		X	Krepsdyr og bløtdyr <sup>(2)</sup>
E 250 eller	Natriumnitritt		X	For kjøttprodukter <sup>(1)</sup> :
E 252	Kaliumnitrat		X	For E 250: veiledende tilsatt mengde

<sup>74</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, vedlegg VIII og VIIIA

Kode	Betegnelse	Framstilling av næringsmidler av		Særlige vilkår (betingelser for å kunne bruke tilsetningsstoffet)
		vegetabilsk opprinnelse	animalsk opprinnelse	
				uttrykt som NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg  For E 252: veiledende tilsatt mengde uttrykt som NaNO <sub>3</sub> : 80 mg/kg  For E 250: største tillatte restmengde uttrykt som NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg  For E 252: største tillatte restmengde uttrykt som NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg
E 270	Melkesyre	X	X	
E 290	Karbondioksid	X	X	
E 296	Eplesyre	X		
E 300	Askorbinsyre	X	X	Kjøttprodukter <sup>(2)</sup>
E 301	Natriumaskorbat		X	Kjøttprodukter <sup>(2)</sup> i forbindelse med nitrater eller nitritter
E 306*	Tokoferolrikt ekstrakt	X	X	Antioksidant
E 322*	Lecitiner	X	X	Melkeprodukter <sup>(2)</sup>  Bare dersom de er framstilt av økologiske råvarer <sup>(***)</sup>  <sup>(***)</sup> Fra 1. januar 2019.
E 325	Natriumlaktat		X	Melkebaserte produkter og kjøttprodukter
E 330	Sitronsyre	X	X	
E 330	Sitronsyre		X	Krepsdyr og bløtdyr <sup>(2)</sup>
E 331	Natriumsitrater	X	X	
E 333	Kalsiumsitrater	X		
E 334	Vinsyre (L(+)-)	X	X (bare til mjød)	
E 335	Natriumtartrat	X		
E 336	Kaliumtartrat	X		

Kode	Betegnelse	Framstilling av næringsmidler av		Særlige vilkår (betingelser for å kunne bruke tilsetningsstoffet)
		vegetabilsk opprinnelse	animalsk opprinnelse	
E 341 (i)	Monokalsiumfosfat	X		Hevemiddel for selvhevende mel
E392'	Ekstrakt av rosmarin	X	X	Bare når de stammer fra økologisk produksjon
E 400	Alginsyre	X	X	Melkebaserte produkter <sup>(2)</sup>
E 401	Natriumalginat	X	X	Melkebaserte produkter <sup>(2)</sup>
E 402	Kaliumalginat	X	X	Melkebaserte produkter <sup>(2)</sup>
E 406	Agar	X	X	Melkebaserte produkter og kjøttprodukter <sup>(2)</sup>
E 407	Karragenan	X	X	Melkebaserte produkter <sup>(2)</sup>
E 410*	Johannesbrødkjern emel	X	X	
E 412*	Guarkjernemel	X	X	
E 414*	Arabisk gummi	X	X	
E 415	Xantangummi	X	X	
E 418	Gellan-gummi	X	X	Bare med høyt innhold av acyl
E 422	Glyserol	X		Av vegetabilsk opprinnelse For planteekstrakter og aromaer
E 440 (i)*	Pektin	X	X	Melkebaserte produkter <sup>(2)</sup>
E 464	Hydroksypropylmetylcellulose	X	X	Innkapslingsmateriale for kapsler
E 500	Natriumkarbonater	X	X	
E 501	Kaliumkarbonat	X		
E 503	Ammoniumkarbonat	X		
E 504	Magnesiumkarbonat	X		
E 509	Kalsiumklorid		X	Koagulering av melk
E 516	Kalsiumsulfat	X		Bærestoffer
E 524	Natriumhydroksid	X		Overflatebehandling av «Laugengebäck» og regulering av

Kode	Betegnelse	Framstilling av næringsmidler av		Særlige vilkår (betingelser for å kunne bruke tilsetningsstoffet)
		vegetabilsk opprinnelse	animalsk opprinnelse	
				surhetsgraden i økologiske aromaer
E 551	Silisiumdioksid i form av gel eller kolloidal løsning	X	X	Til tørkede urter og krydder i pulverform  Aromaer og propolis
E 553b	Talkum	X	X	Overflatebehandlingsmiddel for kjøttprodukter
E 901	Bivoks	X		Bare som overflatebehandlingsmiddel for sukkerverer
E 903	Karnaubavoks	X		Bare som overflatebehandlingsmiddel for sukkerverer
E 938	Argon	X	X	
E 939	Helium	X	X	
E 941	Nitrogen	X	X	
E 948	Oksygen	X	X	
E 968	Erytritol	X	X	Bare dersom det stammer fra økologisk produksjon uten bruk av ionebytteteknologi

- 1) Dette tilsetningsstoffet kan brukes bare dersom det er godtgjort overfor vedkommende myndighet at det ikke er noe teknologisk alternativ tilgjengelig som gir samme garanti og/eller gjør det mulig å bevare produktets særlige egenskaper.
- 2) Begrensningen gjelder bare for animalske produkter.

DEL B — TEKNISKE HJELPESTOFFER OG ANDRE PRODUKTER SOM KAN BRUKES VED BEARBEIDING AV ØKOLOGISK PRODUSERTE INGREDIENSER AV LANDBRUKSOPPRINNELSE

Betegnelse	Framstilling av næringsmidler av vegetabilsk opprinnelse	Framstilling av næringsmidler av animalsk opprinnelse	Særlige vilkår
Vann	X	X	Drikkevann i henhold til rådsdirektiv 98/83/EF
Kalsiumklorid	X		Koaguleringsmiddel
Kalsiumkarbonat	X		
Kalsiumhydroksid	X		
Kalsiumsulfat	X		Koaguleringsmiddel
Magnesiumklorid (eller nigari)	X		Koaguleringsmiddel
Kaliumkarbonat	X		Tørking av druer
Natriumkarbonat	X	X	Produksjon av sukker
Melkesyre		X	Til regulering av pH-verdien i saltlaken som brukes i osteproduksjon <sup>(1)</sup>
Sitronsyre	X	X	
Natriumhydroksid	X		Til produksjon av sukker Til produksjon av olje, unntatt olivenolje
Svovelsyre	X	X	Produksjon av gelatin <sup>(1)</sup> Produksjon av sukker <sup>(2)</sup>
Saltsyre		X	Produksjon av gelatin Til regulering av pH-verdien i saltlaken som brukes ved framstilling av Gouda-, Edam- og Maasdammer-oster, Boerenkaas, Friese og Leidse Nagelkaas
Ammoniumhydroksid		X	Produksjon av gelatin
Hydrogenperoksid		X	Produksjon av gelatin
Karbondioksid	X	X	
Nitrogen	X	X	

Betegnelse	Framstilling av næringsmidler av vegetabilsk opprinnelse	Framstilling av næringsmidler av animalsk opprinnelse	Særlige vilkår
Etanol	X	X	Løsemiddel
Garvesyre	X		Filtreringshjelpemiddel
Eggalbumin	X		
Kasein	X		
Gelatin	X		
Fiskelim	X		
Vegetabilsk oljer	X	X	Smøremiddel, slippmiddel eller skumdempende middel  Bare dersom de stammer fra økologisk produksjon
Silisiumdioksid i form av gel eller kolloidal løsning	X		
Aktivt karbon	X		
Talkum	X		I samsvar med spesifikke renhetskriterier for tilsetningsstoffet E 553b
Bentonitt	X	X	Fortykningsmiddel for mjød <sup>(1)</sup>
Cellulose	X	X	Produksjon av gelatin <sup>(1)</sup>
Kiselgur	X	X	Produksjon av gelatin <sup>(1)</sup>
Perlitt	X	X	Produksjon av gelatin <sup>(1)</sup>
Hasselnøttskall	X		
Rismel	X		
Bivoks	X		Slippmiddel  Bivoks fra økologisk biavl
Karnaubavoks	X		Slippmiddel  Bare dersom det er framstilt av økologiske råvarer
Eddiksyre/eddik		X	Bare dersom det stammer fra økologisk produksjon Til fiskeforedling; bare fra

Betegnelse	Framstilling av næringsmidler av vegetabilsk opprinnelse	Framstilling av næringsmidler av animalsk opprinnelse	Særlige vilkår
			bioteknologiske kilder, unntatt når det er framstilt av genmodifiserte organismer
Tiaminhydroklorid	X	X	Bare til bearbeiding av fruktviner, herunder eplesider, pæresider og mjød
Diammonium-fosfat	X	X	Bare til bearbeiding av fruktviner, herunder eplesider, pæresider og mjød
Trefiber	X	X	Tømmerets opprinnelse bør begrenses til sertifisert, bærekraftig avvirket trevirke. Trevirke som brukes, må ikke inneholde giftige stoffer (behandling etter avvirkning, naturlig forekommende giftstoffer eller giftstoffer fra mikroorganismer)

(1) Begrensningen gjelder bare for animalske produkter.

(2) Begrensningen gjelder bare for planteprodukter.

## AVSNITT C — TEKNISKE HJELPESTOFFER VED PRODUKSJON AV GJÆR OG GJÆRPRODUKTER

Betegnelse	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 dersom det stammer fra økologisk produksjon
Natriumkarbonat	X	X	Til regulering av pH-verdien
Vegetabilske oljer	X	X	Smøremiddel, slippmiddel eller skumdempende middel Bare dersom de stammer fra økologisk produksjon



AVSNITT D — PRODUKTER OG STOFFER SOM ER GODKJENT FOR BRUK ELLER TILSETTING I ØKOLOGISKE VINPRODUKTER

Type behandling i samsvar med vedlegg I A til forordning (EF) nr. 606/2009	Produktenes eller stoffenes navn	Særlige vilkår og restriksjoner innenfor rammen av de grenser og vilkår som er fastsatt i forordning (EF) nr.1234/2007 og (EF) nr. 606/2009
Nr. 1: Bruk til lufting eller oksygenering	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Luft</li> <li>– Gassformig oksygen</li> </ul>	
Nr. 3: Sentrifugering og filtrering	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Perlitt</li> <li>– Cellulose</li> <li>– Kiselgur</li> </ul>	Bruk bare som inaktivt filtreringshjelpemiddel
Nr. 4: Bruk for å skape en inaktiv atmosfære og håndtere produktet atskilt fra luft	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Nitrogen</li> <li>– Karbondioksid</li> <li>– Argon</li> </ul>	
Nr. 5, 15 og 21: Bruk	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gjær<sup>(1)</sup></li> </ul>	
Nr. 6: Bruk	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Diammoniumfosfat</li> <li>– Tiaminhydroklorid</li> </ul>	
Nr. 7: Bruk	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Svoveldioksid</li> <li>– Kaliumbisulfitt eller kaliumdisulfitt</li> </ul>	<p>a) Det høyeste svoveldioksidinnholdet skal ikke overstige 100 milligram per liter for rødvin i henhold til del A nr. 1 bokstav a) i vedlegg I B til forordning (EF) nr. 606/2009, med et restsukkerinnhold under 2 gram per liter.</p> <p>b) Det høyeste svoveldioksidinnholdet skal ikke overstige 150 mg per liter for hvitvin og rosévin i henhold til del A nr. 1 bokstav b) i vedlegg I B til forordning (EF) nr. 606/2009, med et restsukkerinnhold under 2 g per liter.</p> <p>c) For alle andre viner skal det høyeste svoveldioksidinnholdet som</p>

Type behandling i samsvar med vedlegg I A til forordning (EF) nr. 606/2009	Produktenes eller stoffenes navn	Særlige vilkår og restriksjoner innenfor rammen av de grenser og vilkår som er fastsatt i forordning (EF) nr.1234/2007 og (EF) nr. 606/2009
		anvendes 1. august 2010 i henhold til vedlegg I B til forordning (EF) nr. 606/2009, reduseres med 30 milligram per liter.
Nr. 9: Bruk	— Trekull til ønologisk bruk	
Nr. 10: Klaring	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gelatin til konsum<sup>(2)</sup></li> <li>– Planteproteiner fra hvete eller erter<sup>(2)</sup></li> <li>– Fiskelim<sup>(2)</sup></li> <li>– Eggalbumin<sup>(2)</sup></li> <li>– Tanniner<sup>(6)</sup></li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kasein</li> <li>– Kaliumkaseinater</li> <li>– Silisiumdioksid</li> <li>– Bentonitt</li> <li>– Pektolytiske enzymer</li> </ul>	
Nr. 12: Bruk til syrning	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Melkesyre</li> <li>– L(+)-vinsyre</li> </ul>	
Nr. 13: Bruk til avsyring	<ul style="list-style-type: none"> <li>– L(+)-vinsyre</li> <li>– Kalsiumkarbonat</li> <li>– Nøytralt kaliumtartrat</li> <li>– Kaliumhydrogenkarbonat</li> </ul>	
Nr. 14: tilsetting	– Aleppofuruharpiks	
Nr. 17: Bruk	– Melkebakterier	
Nr. 19: tilsetting	– L-askorbinsyre	
Nr. 22: Bruk til gjennomblåsing	– Nitrogen	

Type behandling i samsvar med vedlegg I A til forordning (EF) nr. 606/2009	Produktenes eller stoffenes navn	Særlige vilkår og restriksjoner innenfor rammen av de grenser og vilkår som er fastsatt i forordning (EF) nr.1234/2007 og (EF) nr. 606/2009
Nr. 23: tilsetning	– Karbondioksid	
Nr. 24: tilsetning for å stabilisere vinen	– Sitronsyre	
Nr. 25: tilsetning	– Tanniner <sup>(2)</sup>	
Nr. 27: tilsetning	– Metavinsyre	
Nr. 28: Bruk	– Gummi arabicum <sup>(2)</sup>	
Nr. 30: Bruk	– Kaliumbitartrat	
Nr. 31: Bruk	– Kobbersitrat	
Nr. 31: Bruk	– Kobbersulfat	Godkjent til 31. juli 2015
Nr. 38: Bruk	– Eikeflis	
Nr. 39: Bruk	– Kaliumalginat	
Type behandling i samsvar med nr. 2 bokstav b) i vedlegg III A til forordning (EF) nr. 606/2009.	– Kalsiumsulfat	Bare for «vino generoso» eller «vino generoso de licor»

(<sup>1</sup>) For de enkelte gjærstammene: om mulig avledet av økologiske råvarer.

(<sup>2</sup>) Om mulig avledet av økologiske råvarer.

## ***Vedlegg 2: Ingredienser av landbruksopprinnelse som ikke er økologisk produsert<sup>75</sup>***

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

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

- |                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| - eikenøtter          | <i>Quercus</i> spp.      |
| - kolanøtter          | <i>Cola acuminata</i>    |
| - stikkelsbær         | <i>Ribes uva-crispa</i>  |
| - pasjonsfrukt        | <i>Passiflora edulis</i> |
| - bringebær (tørkede) | <i>Rubus idaeus</i>      |
| - rødrips (tørkede)   | <i>Ribes rubrum</i>      |

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

- |                     |                              |
|---------------------|------------------------------|
| - peruviansk pepper | <i>Schinus molle</i> L.      |
| - pepperrotfrø      | <i>Armoracia rusticana</i>   |
| - galanga           | <i>Alpinia officinarum</i>   |
| - saflor            | <i>Carthamus tinctorius</i>  |
| - brønnkarse        | <i>Nasturtium officinale</i> |

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

#### **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

<sup>75</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, vedlegg IX

### 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<sup>76</sup>**

Jf forordning 889/2008 artikkel 22 bokstav d), artikkel 24 nr. 2 og artikkel 25m nr. 1

#### FÔRMIDLER AV MINERALSKE OPPRINNELSE

Kalkholdige skall av marine skjell
Maerl
Lithothamnion
Kalsiumglukonat
Kalsiumkarbonat
Defluorinert monokalsiumfosfat
Defluorinert dikalsiumfosfat
Magnesiumoksid (vannfritt magnesium)
Magnesiumsulfat
Magnesiumklorid
Magnesiumkarbonat
Kalsiummagnesiumfosfat
Magnesiumfosfat
Mononatriumfosfat
Kalsiumnatriumfosfat
Natriumklorid
Natriumhydrogenkarbonat
Natriumkarbonat
Natriumsulfat

<sup>76</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, vedlegg V

Kaliumklorid
--------------

ANDRE FÔRMIDLER

Gjærings(bi)produkter fra mikroorganismer der cellene er inaktivert eller drept:

Saccharomyces cerevisiae
--------------------------

Saccharomyces carlsbergiensis
-------------------------------

#### **Vedlegg 4: Tilsetningsstoffer i fôrvarer<sup>77</sup>**

Jf forordning 889/2008 artikkel 22 bokstav g), artikkel 24 nr. 2 og artikkel 25m nr. 2

Tilsetningsstoffer i fôrvarer som er oppført i dette vedlegget, skal godkjennes i henhold til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1831/2003<sup>(78)</sup>.

##### 1. TEKNOLOGISKE TILSETNINGSSTOFFER

###### a) *Konserveringsmidler*

ID-numre eller funksjonsgrupper	Stoff	Beskrivelse, bruksvilkår
E 200	Sorbinsyre	
E 236	Maursyre	
E 237	Natriumformiat	
E 260	Eddiksyre	
E 270	Melkesyre	
E 280	Propionsyre	
E 330	Sitronsyre	

###### b) *Antioksidanter*

ID-numre eller funksjonsgrupper	Stoff	Beskrivelse, bruksvilkår
---------------------------------	-------	--------------------------

<sup>77</sup> Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, vedlegg VI

<sup>78</sup> Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1831/2003 av 22. september 2003 om tilsetningsstoffer i fôrvarer (EUT L 268 av 18.10.2003, s. 29).



	1b306(i)	Tokoferolekstrakter fra vegetabiliske oljer	
	1b306(ii)	Tokoferolrike ekstrakter fra vegetabiliske oljer (deltarrike)	

c) *Emulgatorer, stabilisatorer, fortykningsmidler og geleringsmidler*

ID-numre eller funksjonsgrupper	Stoff	Beskrivelse, bruksvilkår
E 322	Lecitiner	Bare dersom de er framstilt av økologiske råvarer.  Bare til bruk som fôr til akvakulturdyr.

d) *Bindemidler og antiklumpemidler*

ID-numre eller funksjonsgrupper	Stoff	Beskrivelse, bruksvilkår
E 535	Natriumferrocyanid	Høyeste dosering: 20 mg/kg NaCl beregnet som ferrocyanidanion.
E 551b	Kolloidal silisiumoksid	
E 551c	Kiselgur (diatoméjord, rensset)	

	1m558i	Bentonitt	
	E 559	Kaolinleire, asbestfri	
	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*

ID-numre eller funksjonsgrupper	Stoff	Beskrivelse, bruksvilkår
1k	Enzymer og mikroorganismer	Bruk begrenset til produksjon av ensilasje når værforholdene ikke tillater tilstrekkelig gjæring.

2. SENSORISKE TILSETNINGSSTOFFER

ID-numre eller funksjonsgrupper	Stoff	Beskrivelse, bruksvilkår
2b	Aromastoffer	Bare ekstrakter fra landbruksprodukter.

### 3. ERNÆRINGSMESSIGE TILSETNINGSSTOFFER

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

ID-numre eller funksjonsgrupper	Stoff	Beskrivelse, bruksvilkår
3a	Vitaminer og provitaminer	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Framstilt av landbruksprodukter.</li> <li>– Ved syntetisk framstilte vitaminer kan bare de som er identiske med vitaminer framstilt av landbruksprodukter, brukes til dyr med én mage og akvakulturdyr.</li> <li>– Ved syntetisk framstilte vitaminer kan bare vitamin A, D og E som er identiske med vitaminer framstilt av landbruksprodukter, brukes til drøvtyggere, etter forhåndsgodkjenning fra medlemsstaten basert på en vurdering av mulighetene for økologiske drøvtyggere til å få i</li> </ul>

		seg de nødvendige mengder av disse vitaminene gjennom sine fôrrasjoner.
--	--	-------------------------------------------------------------------------

*b)* Forbindelser av mikronæringsstoffer

ID-numre eller funksjonsgrupper	Stoff	Beskrivelse, bruksvilkår
E1 Jern	Jernoksid Jern(II)karbonat Jern(II)sulfat, heptahydrat Jern(II)sulfat, monohydrat	
3b201	Kaliumjodid	
3b202	Kalsiumjodat, vannfritt	
3b203	Overtrukket granulert kalsiumjodat, vannfritt	
3b301	Kobolt(II)acetattetrahydrat	
3b302	Kobolt(II)karbonat	

ID-numre eller funksjonsgrupper	Stoff	Beskrivelse, bruksvilkår
3b303	Kobolt(II)karbonathydroksid(2:3)monohydrat	
3b304	Overtrukket granulert kobolt(II)karbonat	
3b305	Kobolt(II)sulfatheptahydrat	
E4 Kobber	Basisk kobberkarbonat, monohydrat  Kobberoksid  Kobbersulfat, pentahydrat	
3b409	Dikobberkloridtrihydroksid (TBCC)	
E5 Mangan	Mangan(II)oksid  Mangan(II)sulfat, monohydrat  Mangan(II)karbonat	
E6 Sink	Sinkoksid  Sinkulfatmonohydrat  Sinkulfatheptahydrat	

ID-numre eller funksjonsgrupper	Stoff	Beskrivelse, bruksvilkår
3b609	at Sinkkloridhydroksid monohydrat (TBZC)	
E7 Molybden	Natriummolybdat	
E8 Selen  3b8.10, 3b8.11, 3b8.12, 3b813 og 3b817	Natriumselenitt  Natriumselenat  Inaktivert selenberiket gjær	

#### 4. AVLSTEKNISKE TILSETNINGSSTOFFER

ID-numre eller funksjonsgrupper	Stoff	Beskrivelse, bruksvilkår
4a, 4b, 4c og 4d	Enzymer og mikroorganismer i kategorien «Avlstekniske tilsetningsstoffer»	