


# Inhaltsverzeichnis

## Autorenverzeichnis

**Hinweis:** Die mit dem Symbol  gekennzeichneten Beiträge finden Sie ausschließlich auf **BEHR'S...ONLINE!**

## I Rahmenbedingungen

### 1 Recht und Kontrolle

#### 1.1 International gültige Standards der Öko-Gesetzgebung

H. Schmidt

- 1.1.1 Das systemische Prinzip
- 1.1.2 Drittzertifizierung
- 1.1.3 Der Staat setzt Regeln
- 1.1.4 IFOAM
- 1.1.5 IOAS
- 1.1.6 Codex Alimentarius
- 1.1.7 ISO Guide 65

#### 1.2 Öko-Gesetzgebung weltweit

B. Huber

- 1.2.1 Einführung
- 1.2.2 Europa
- 1.2.3 Sonstige europäische Länder
- 1.2.4 Nordamerika
- 1.2.5 Lateinamerika
- 1.2.6 Afrika
- 1.2.7 Asien
- 1.2.8 Naher Osten
- 1.2.9 Pazifik
- 1.2.10 Literaturhinweise und Quellen

#### 1.3 Lebensmittel aus ökologischem Landbau


M. Girnau/J. Stumpner

- 1.3.1 Entwicklung der Rechtsvorschriften für Bio-Lebensmittel
- 1.3.2 Rechtsgrundlagen seit 2022
- 1.3.3 Anwendungsbereich
- 1.3.4 Grundlegende Regelungsinhalte
- 1.3.5 Kennzeichnung von Bio-Produkten
- 1.3.6 Zusammenfassung über die Kennzeichnungskategorien und deren Voraussetzungen
- 1.3.7 Weitere Öko-Kennzeichen/Gütesiegel

#### 1.4 Rechtliche Situation bei Exporten

- 1.4.1 Öko-Produkte in den USA H. Schmidt/A. Rothschild-Seidel
- 1.4.2 China Dr. J.-M. Scheil
- 1.4.3 Vietnam Dr. J.-M. Scheil

- 1.4.4 Lebensmittelkennzeichnung in der Schweiz –Biologische Produkte K. Krell Zbinden
- 1.4.5 Lebensmittelkennzeichnung in Österreich –Biologische Produkte  
A. Natterer, I. Sirakova
- 1.4.6 Organic food – Food labelling in the Netherlands B. van der Meulen, T. Appelhof
- 1.5 Rechtliche Situation bei Importen**  
J. Neuendorff (überarbeitet von S. Pfaff)
- 1.5.1 Drittlandsliste
- 1.5.2 Vermarktungsermächtigung
- 1.5.3 Inspektion und Zertifizierung in Importunternehmen
- 1.5.4 Ausblick
- 1.6 Rechtssituation bei Rückständen in Bio-Lebensmitteln**  
H. Schmidt
- 1.6.1 PSM-Spuren und das EU-Bio-Recht
- 1.6.2 Die heutige PSM-Positivliste
- 1.6.3 Künftige Aufnahmen in die PSM-Positivliste
- 1.6.4 Verhütung von PSM-Spuren anderer Ursache
- 1.6.5 PSM-Spuren und ungewisse Ursache
- 1.6.6 PSM und Bioprodukte
- 1.6.7 Fall: Ermittlung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Bio-Produkten
- 1.6.8 Substanzen im Grenzbereich zwischen Pestizid und Kontaminant – kann das noch Bio sein?  
S. Wendt
- 1.7 Gentechnikausschluss bei Bioprodukten**  
H. Schmidt
- 1.7.1 Welche Regeln gelten für die Gentechnikpflichtkennzeichnung?
- 1.7.2 Gentechnikausschluss bei Bioprodukten: Wie funktioniert er und wie weit reicht er?
- 1.7.3 Was gilt für „Ohne Gentechnik“?
- 1.7.4 Zusammenfassung
- 1.8 Das Regionalfenster**  
M. Altenhein
- 1.8.1 Zur Entwicklung des Regionalfensters
- 1.8.2 Zur Umsetzung
- 1.8.3 Die Kriterien
- 1.8.4 Finanzieller Aufwand
- 1.8.5 Anerkannte Standards
- 1.8.6 Anerkannte Audits: QS-Audits auf Erzeugerebene im Rahmen der Gruppensertifizierung
- 1.8.7 Anhang
- 1.9 Internationale Zertifizierung bei Biolebensmitteln**  
Anja Pruban
- 1.9.1 Einleitung
- 1.9.2 BSC Ökogarantie
- 1.9.3 Eine klassische Kontrolle
- 1.9.4 Die Kontrolle in Drittländern
- 1.9.5 Herausforderungen bei der weltweiten Zertifizierung von Bio-Produkten
- 1.9.6 Zusammenfassung: Was muss ein Zertifizierer in Drittländern wissen?
- 1.9.7 Neue Sicherheitsrisiken für Bioimporte?

<b>1.10</b>	<b>EU-Öko-Verordnung</b>	Peter Hahn
1.10.1	Ziel und Anwendungsbereich	
1.10.2	Ausschluss von Gentechnik	
1.10.3	Grundsatz der Flexibilität	
1.10.4	Kriterien für die Zulassung von Betriebsmitteln und Stoffe	
1.10.5	Aufzeichnungspflichten	
1.10.6	Änderungen im Pflanzenbau	
1.10.7	Tierhaltung	
1.10.8	Verarbeitungsregeln	
1.10.9	Kennzeichnungsregeln und -element	
1.10.10	Auslobung von Jagd- und Fischereierzeugnissen mit Öko-Zutaten	
1.10.11	Kontrollsystem	
1.10.12	Importregelung	
<b>1.11</b>	<b>Beanstandungen von Bio-Lebensmitteln</b>	Heiko Klages
 1.11.1	Beanstandungen der Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln 2014	
 1.11.2	Beanstandungen der Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln 2015	
 1.11.3	Beanstandungen der Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln 2016	
1.11.4	Beanstandungen der Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln 2017	
1.11.5	Beanstandungen der Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln 2018	
1.11.6	Beanstandungen der Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln 2019	
1.11.7	Beanstandungen der Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln 2020	
<b>1.12</b>	<b>Food Fraud – BIO-Sicherheit</b>	J. Ritt
<b>2</b>	<b>Verbände der ökologischen Lebensmittelwirtschaft</b>	
<b>2.1</b>	<b>Verbände der ökologischen Lebensmittelwirtschaft in Deutschland</b>	M. Haccius (aktualisiert von S. Pfaff)
2.1.1	Allgemeines	
2.1.2	Verbandsaufgaben	
2.1.3	Verbände für Bio-Bauern, Verarbeiter und Händler	
2.1.4	Spitzenverbände, Stiftungen	
2.1.5	Kontrolle	
2.1.6	International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM)	
2.1.7	Sonstige Einrichtungen für den Öko-Landbau	
2.1.8	Bund Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)	
2.1.9	Mitgliedschaft in einem Verband?	
<b>2.2</b>	<b>Gestaltung der politischen Rahmenbedingungen für die Ökologische Lebensmittelwirtschaft</b>	A. Beck
2.2.1	Struktur und Aufgabe	
2.2.2	Ziele der Lobbyarbeit	
2.2.3	Gegenstand der Lobbyarbeit	
2.2.4	Instrumente der Lobbyarbeit	
2.2.5	Organisation der Lobbyarbeit	

### **3 Normen, Leitlinien & Empfehlungen**

S. Pfaff, W. Heeschen

#### **3.1 Codex Alimentarius: Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz**

### **4 Nachhaltigkeit und Innovation**

#### **4.1 Wachstumstreiber Innovation**

S. Pfaff

4.1.1 Einleitung

4.1.2 Innovationswege

4.1.3 Innovationspreise

4.1.4 Ausblick

## **II Geschäftsleitung**

*(in Überarbeitung)*

## **III Management**

### **1 Lieferanten und Beschaffung**

#### **1.1 Allgemeines zum Lieferantenmanagement**

S. Wegner-Hambloch

1.1.1 Forderungen der Norm ISO 9001:2015 zum Beschaffungsprozess

1.1.2 Forderungen des GFSI an Lebensmittelsicherheitsstandards zum Beschaffungsprozess

1.1.3 Forderungen der GFSI-zugelassenen Lebensmittelsicherheitsnormen zum Beschaffungsprozess

#### **1.2 Die Lieferantenauswahl**

S. Wegner-Hambloch

1.2.1 Risikobewertung des neuen Lieferanten

1.2.2 Lieferantenprofil

1.2.3 Einfache Lieferantengruppierung

1.2.4 Strategische Lieferantengruppierung

1.2.5 Lieferantenselbstauskunft per Fragebogen

1.2.6 Lieferantenaudit

1.2.7 Qualifizierung neuer Lieferanten

#### **1.3 Der Bestellprozess**

S. Wegner-Hambloch

1.3.1 Rechtliche Rahmenbedingungen

#### **1.4 Wareneingangskontrolle**

S. Wegner-Hambloch

<b>1.5</b>	<b>Die Lieferantenbewertung</b>	S. Wegner-Hambloch
1.5.1	Bewertungsmodell erstellen	
1.5.2	Kriterien für Lieferleistung und Leistungsfähigkeit des Lieferanten	
1.5.3	Lieferantenbewertungsverfahren	
1.5.4	Optionale Bewertung neuer Lieferanten	
<b>1.6</b>	<b>Die Lieferantenklassifizierung</b>	S. Wegner-Hambloch
1.6.1	Schritt 1: Einordnen der Lieferantenbewertungsergebnisse	
1.6.2	Schritt 2: Maßnahmen oder Handlungswege entsprechend der Klassifizierung	
<b>1.7</b>	<b>Praxisbeispiel</b>	S. Wegner-Hambloch
<b>1.8</b>	<b>Rohwarenspezifikationen</b>	B. Siebke
1.8.1	Vorgaben für Spezifikationen	
1.8.2	Aufbau von Rohwarenspezifikationen	
1.8.3	Verfahren zu Rohwarenspezifikationen	
1.8.4	Umsetzung von Anforderungen in Rohwarenspezifikationen	
1.8.5	Umgang mit Rohwarenspezifikationen	
1.8.6	Schnellübersicht Rohwarenspezifikationen	
1.8.7	Übersichten der Anforderungen der Hauptstandards und -normen, die zum Thema Rohwarenspezifikationen im IMF zu berücksichtigen sind	
<b>2</b>	<b>Kommunikation und Krisenvorsorge</b>	
<b>2.1</b>	<b>Krisenmanagement</b>	C. Kollowa-Mahlow, A. Schmidt
2.1.1	Gesetzlicher Rahmen	
2.1.2	Krisenprävention	
2.1.3	Das Krisenteam und seine Aufgaben	
2.1.4	Woran erkenne ich eine Krise?	
2.1.5	Krisenbewältigung	
2.1.6	Lebensmittelsicherheit und Qualität im Einklang	
2.1.7	Übersichten der Anforderungen der Hauptstandards und -normen, die zum Thema Krisenmanagement im IMF zu berücksichtigen sind	
		A. Schmidt
<b>2.2</b>	<b>Krisenmanagement und Rückverfolgbarkeit</b>	C. Kollowa-Mahlow
2.2.1	Gesetzlicher Rahmen	
2.2.2	Krisenprävention	
2.2.3	Das Krisenteam und seine Aufgaben	
2.2.4	Woran erkenne ich eine Krise?	
2.2.5	Krisenbewältigung	
2.2.6	Lebensmittelsicherheit und Qualität im Einklang	

### **3 Mitarbeiter**

#### **3.1 Mitarbeiterorientierung im Bio-Betrieb**

S. Pfaff

- 3.1.1 Ausrichtung auf Mitarbeiter
- 3.1.2 Demographischer Wandel
- 3.1.3 Konzepte im Einzelnen

#### **3.2 Schulungen**

Ute Wedding

- 3.2.1 Gesetzliche Vorgaben zu Schulungen
- 3.2.2 Schulungsbedarf ermitteln
- 3.2.3 Schulungsprogramm erarbeiten
- 3.2.4 Schulungsnachweise
- 3.2.5 Wirksamkeitskontrolle
- 3.2.6 Einweisung neuer Mitarbeiter

### **4 Umweltschutzmanagement** R. Gierloff

#### **4.1 Warum Umweltschutz?**

#### **4.2 Welche Umweltmanagementsysteme gibt es?**

#### **4.3 Anwendung der EMAS**

#### **4.4 Anwendung der DIN EN ISO 14001**

- 4.4.1 Einleitung und Schwerpunkte der Norm von 2004
- 4.4.2 Liste der die ISO 14001 begleitenden Normen
- 4.4.3 Umweltmanagement und Umweltrecht
- 4.4.4 Aufbau eines Umweltmanagementsystems nach ISO 14001

#### **4.5 Resümee**

## **IV Wertschöpfung**

### **1 Landbau**

#### **1.1** *(in Vorbereitung)*

#### **1.2 Ökologischer Landbau weltweit**

H. Willer

- 1.2.1 Statistische Entwicklung
- 1.2.2 Bodennutzung im Biolandbau weltweit
- 1.2.3 Der Biomarkt wächst

- 
- 2 Rohstoffe – Sourcing**
  - 2.1 Sichere Beschaffungs- und Vermarktungsketten**  
W. Dienel
    - 2.1.1 Knappheit Öko-Rohstoffe aus Deutschland trotz Öko-Boom
    - 2.1.2 Kooperation
    - 2.1.3 Öko-Qualitätssicherheit im Beschaffungsmarketing sicherstellen
    - 2.1.4 Investitionsabsicherung durch Kooperation
    - 2.1.5 Vertikaler Kooperationsbedarf
    - 2.1.6 Horizontale Kooperation
    - 2.1.7 Öko-Sourcing absichern
  - 2.3 Ökologische Pflanzenöle und -fette**  
M. Rass, C. Schein und S. Pfaff
    - 2.3.1 Einführung
    - 2.3.2 Marktentwicklung im Naturkostfachhandel
    - 2.3.3 Rohstoffe
    - 2.3.4 Ernährungsphysiologie
    - 2.3.5 Rechtliche Grundlagen und Deklaration
    - 2.3.6 Verarbeitung von Ölsaaten und Ölfrüchten
    - 2.3.7 Verpackung
  - 3 Verarbeitung**
  - 3.1 Ökologische Herstellungspraxis**  
S. Pfaff, A. Beck
    - 3.1.1 Einführung
    - 3.1.2 Geschäftsleitungsprozesse
    - 3.1.3 Managementprozesse
    - 3.1.4 Wertschöpfungsprozesse
    - 3.1.5 Rohwarenbeschaffung
    - 3.1.6 Unterstützende Prozesse
  - 3.2 Herstellung von Bio-Fleischwaren (in Vorbereitung)**
  - 3.3 Ökologisch erzeugte Biere**  
F. Ehrnsperger
    - 3.3.1 Eine kurze Bierhistorie
    - 3.3.2 Bio-Bier: Rohstoffe und Herstellung
    - 3.3.3 Nachhaltigkeit in der Bio-Brauerei
    - 3.3.4 Bio-Biermarkt und Absatzstrukturen
  - 3.4 Backwaren aus biologischem Anbau und regionaler Herstellung**  
M. Wiemers
    - 3.4.1 Zum Marktpotenzial von Backwaren aus ökologischem Anbau („Bio-Backwaren“)
    - 3.4.2 Einführung
    - 3.4.3 Vorschriften über die Erzeugung und Herstellung
    - 3.4.4 Kennzeichnung
    - 3.4.5 Gentechnik-Freiheit von Backwaren
    - 3.4.6 Regionale Lebensmittel
    - 3.4.7 Geographische Herkunftsangaben und geschützte Ursprungsbezeichnungen

- 4 (in Vorbereitung)
- 5 (in Vorbereitung)
- 6 **Qualitätskontrolle**
  - 6.1 **Ausgewählte Allergene und ihre Analytik**

M. Abouzied/P. Köhler/M. Kuhn/E. Lorenzen/A. Paschke-Kratzin/P. Reihl/M. Richter/  
F. Schwägele/K. A. Schwerf/R. Steinmüller/P. Titchener/H. Wieser

    - 6.1.1 Gluten
    - 6.1.2 Milch
    - 6.1.3 Eier
    - 6.1.4 Walnuss
    - 6.1.5 Senf  
P. Reihl
    - 6.1.6 Sesam  
E. Lorenzen, M. Kuhn, R. Steinmüller
    - 6.1.7 Glutenanalyse  
M. Abouzied, R. Steinmüller, P. Titchener
  - 6.2 **Schädlinge: Prophylaxe und Bekämpfung im Rahmen der Lebensmittelhygiene**

T. F. Voigt

    - 6.2.1 Allgemeines zu Schädlingen in Lebensmittelbetrieben
    - 6.2.2 Das Gefährdungspotenzial von Schädlingen
    - 6.2.3 Schädlingsprophylaxe in Lebensmittelbetrieben
    - 6.2.4 Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
    - 6.2.5 Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung – Ein Pflichtfach für das Qualitätsmanagement
    - 6.2.6 Bedeutung von Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung
    - 6.2.7 Bio, Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung in Lebensmittelbetrieben
- 7 **Marketing**
  - 7.1 **Was beeinflusst den Kauf ökologischer Produkte durch Verbraucher?**

F. Buder (überarbeitet von S. Pfaff)

    - 7.1.1 Die Kundenstruktur des Öko-Marktes
    - 7.1.2 Einflussfaktoren des Kaufverhaltens bei Öko-Lebensmitteln
    - 7.1.3 Schlussfolgerungen für das Marketing ökologischer Lebensmittel
  - 7.2 **Was vermissen Öko-Käufer im Handel?**

F. Buder, U. Hamm (überarbeitet von S. Pfaff)

    - 7.2.1 Neues Potential bei „alten“ Kunden
  - 7.4 **Ethische Werte ökologischer Lebensmittel**

S. Pfaff










    - 7.4.1 Ethische Werte
    - 7.4.2 Werte und Bio
    - 7.4.3 Unternehmenskultur
    - 7.4.4 Wirtschaftskultur  
A. Pruban
    - 7.4.5 Individueller Charakter  
A. Pruban



<b>8</b>	<b>Vertrieb</b>
8.1	<i>(in Vorbereitung)</i>
<b>8.2</b>	<b>Regionale Vermarktungsinitiativen</b> S. Pfaff
8.2.1	Regionalität als Verkaufsargument
8.2.2	Beispiele von regionalen Vermarktungsinitiativen
8.2.3	Kommunikation der Regionalität
8.2.4	Regionalität im Lebensmitteleinzelhandel
8.2.5	Das Regionalfenster – bundeseinheitliche Kennzeichnung regionaler Produkte H. J. Schlöder
8.2.6	Literatur
<b>8.3</b>	<b>Das Bio-Kaufverhalten in Deutschland</b> D. Schaack, C. Rampold, E. Pusch
8.3.1	Einleitung
8.3.2	Methoden zur Messung des Kaufverhaltens
8.3.3	Darstellung des Marktvolumens in Deutschland
8.3.4	Einkaufsverhalten nach Warengruppen
<b>8.4</b>	<b>Zahlen – Daten – Fakten</b> <b>Die Bio-Branche 2017</b> Bund Ökologische Landwirtschaft (BÖLW)
8.4.1	Schwerpunkt: Landwirtschafts- und Ernährungspolitik im Wahljahr
8.4.2	Ökologisch bewirtschaftete Fläche und Zahl der Bio-Betriebe in Deutschland
8.4.3	Produktionsstruktur im deutschen Ökolandbau 2015
8.4.4	Verkaufserlös der Bio-Landwirtschaft in Deutschland 2015
8.4.5	Entwicklung der Erzeugerpreise
8.4.6	Situation im Naturkosthandel 2016
8.4.7	Umsatzentwicklung bei Bio-Lebensmitteln
8.4.8	Wo boomt Bio?
8.4.9	Bio-Lebensmittel per Mausclick
8.4.10	Bio-Handelsumsätze in Europa
8.4.11	Wirtschaftlichkeit des ökologischen Landbaus
8.4.12	Bio-Wein in Deutschland
8.4.13	Bio-Markt und Strukturentwicklung
8.4.14	Nachhaltige Ernährung
<b>A</b>	<b>Anhang</b>
<b>1</b>	<b>Wichtige Vorschriften und Regelungen</b>
1.1 neu	Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates
1.2	Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 der Kommission über die Zulassung bestimmter Erzeugnisse und Stoffe zur Verwendung in der ökologischen/biologischen Produktion und zur Erstellung entsprechender Verzeichnisse

- 1.2.1 Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle
- 1.3 Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 der Kommission mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländer
- 1.4 Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Union auf dem Gebiet des ökologischen Landbaus (Öko-Landbaugesetz – ÖLG)
- 1.5 *(Nicht belegt)*
- 1.6 Verordnung über die Zulassung von Kontrollstellen nach dem Öko-Landbaugesetz (ÖLG-Kontrollstellen-Zulassungsverordnung – ÖLGKontrollStZulV)
- 1.7 Gesetz zur Einführung und Verwendung eines Kennzeichens für Erzeugnisse des ökologischen Landbaus (Öko-Kennzeichengesetz – ÖkoKennzG)
- 1.8 Verordnung zur Gestaltung und Verwendung des Öko-Kennzeichens (Öko-Kennzeichenverordnung – ÖkoKennzV)
- 1.9 Liste der Kontrollstellen gemäß Artikel 15 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates
- 1.10 Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel
- 1.10.1 Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

## 2 Urteile

-  2.1 OLG Hamm 27.03.2012 – 4 U 193/11 Bio-Oil: Angabe „Bio“ irreführend für kosmetisches Mittel aus überwiegend chemisch-industriellen Bestandteilen  
A. Wehlau
-  2.2 OLG München 01.03.2012 – 6 U 1738/11 Die faire Milch: Hinweis auf kostendeckende Einkaufspreise wird vom Verbraucher produktbezogen verstanden  
A. Wehlau
-  2.3 BGH 13.09.2012 – I ZR 230/11 Biomineralwasser: Nicht irreführend als zusätzliche Bezeichnung neben Verkehrsbezeichnung  
A. Wehlau
-  2.4 LG Düsseldorf 25.04.2013 – 37 O 90/12 Die Dose ist grün: Irreführend als Werbung für Weißblechdose  
A. Wehlau
-  2.5 VG Regensburg 28.03.2013 – RO 5 K 12.976 Öko-Codenummer: Anbringung auch auf Umverpackung erforderlich  
A. Wehlau
-  2.6 OVG NRW 05.08.2013 – 13 A 2862/12 Misteltee: Bio-Zeichen für Arzneimittel unzulässig  
A. Wehlau
-  2.7 LG Köln 15.01.2014 – 28 O 116/13 Bio-Tragetaschen  
A. Wehlau
-  2.8 EuGH 05.11.2014 – C 137/13 Herbaria Blutquick  
A. Wehlau
-  2.9 LG München I 23.04.2014 – 9 O 28005/13 Öko-Test Salate  
A. Wehlau

- 2.10 OLG München 18.02.2015 – 18 U 2340/14 Pre Öko-Test Salate II  
A. Wehlau
- 2.11 LG München I, 07.04.2016 – 12 O 13561/15 Kinder Beeren-Müsli  
A. Wehlau
- 2.12 LG Trier, 24.03.2016 – 7 HKO 58/15 – Pflanzenkäse  
A. Wehlau
- 2.13 LG Frankfurt am Main, 31.05.2016 – 3-06 O 40/15 – 100 % KLIMA neutral  
A. Wehlau
- 2.14 OLG Nürnberg, 07.02.2017 – 3 U 1537/16 – Frische Weide-Milch  
A. Wehlau
- 2.15 OLG Celle, 24.11.2016 – 13 U 130/16 – Heidekrone  
A. Wehlau
- 2.16 LG Trier, 21.07.2016 – 7 HKO 2016 – Veggie-Cheese  
A. Wehlau
- 2.17 LG Frankfurt am Main, 29.03.2017 – 2-06 O 247/16 – Biodama  
A. Wehlau
- 2.18 VG Koblenz am Main, 15.03.2017 – 2 K 885/16.KO – Bio-Wein  
A. Wehlau
- 2.19 BGH, 15.09.2015 – VI ZR 391/14 – Bio-Tragetaschen II  
A. Wehlau
- 2.20 OLG Frankfurt a. M. 30.09.2014 – 14 U 201/13 – Bio-Glühweingewürz  
A. Wehlau
- 2.21 BGH, 24.03.2016 – I ZR 243/14 – Bio-Glühweingewürz II  
A. Wehlau
- 2.22 OLG NRW, 19.05.2018 – 13 A 592/07 – Seealge Lithothamnium calcareum  
A. Wehlau
- 2.23 EuGH, 12.10.2017 – Rs. C-289/16 – Bio-Glühweingewürz III  
A. Wehlau
- 2.24 LG Trier, 24.08.2017 – 7 HK O 22/16 und HK O 20/16 – Cashew Cheese  
A. Wehlau
- 2.25 EuGH 13.11.2018 – RS. C-310/17 – Hexsenkaas  
A. Wehlau
- 2.26 OLG München, 15.02.2018 – 29 U 1034/17 – Alpenbauer  
A. Wehlau
- 2.27 LG Köln, 07.02.2017 – 31 O 355/16 – Culatello di Parma  
A. Wehlau
- 2.28 EuGH, 26.02.2019 – C-497/17 – Hilfswerk für Schlachttiere  
A. Wehlau
- 2.29 OLG Köln 18.01.2019 – 6 U 61/18- Culatello di Parma II  
A. Wehlau
- 2.30 OLG Celle, 11.09.2018 – 13 W 40/18 – Codenummer der Öko-Kontrollstelle  
A. Wehlau
- 2.31 LG Osnabrück 23.01.2018 – 15 O 377/17 – Rein pflanzliche Alternative  
zu Butterschmalz  
A. Wehlau
- 2.32 VG Minden 08.08.2018 – 7 K 366/17 – enthält: GLUTEN  
A. Wehlau

- 2.33 EuGH, 02.05.2019 – C-614/17 – Don Quijote  
A. Wehlau
- 2.34 EuGH, 11.04.2019 – C-690/17 – ÖKO-TEST-Marken  
A. Wehlau
- 2.35 OLG Karlsruhe, 26.09.2018 – 6 U 84/17 – Naturkosmetik  
A. Wehlau
- 2.36 OLG Nürnberg – 17.04.2018, 3 U 2083/17 – Naturjoghurt  
A. Wehlau
- 2.37 OVG Saarland 27.02.2019 – 2 B 294/18 – Basen- und Chlorwasser  
A. Wehlau
- 2.38 LG Heilbronn 20.12.2018 – 21 O 34/18 – Wie Butter zu verwenden  
A. Wehlau
- 2.39 OLG Nürnberg 15.11.2011 – 3 U 354/11 – Biomineralwasser  
A. Wehlau
- 2.40 LG Hamburg, 09.07.2019 – 406 HKO 22/19 – Schein-Bio-Siegel  
A. Wehlau
- 2.41 LG Stade, 28.03.2019 – 8 O 64/18 Käse-Alternative  
A. Wehlau
- 2.42 EuGH 12.09.2019 – C 82/17 – Genetisch veränderte Sojabohnen  
A. Wehlau
- 2.43 BVerwG, 05.09.2019 – 3 C 1/18 – Seealge Lithothamnium calcareum II  
A. Wehlau
- 2.44 OLG Celle 06.08.2019 – 13 U 35/19 – Käse-Alternative II  
A. Wehlau
- 2.45 LG Bremen 28.02.2020 12 – 223/19 – Biologisch abbaubare Kaffeekapseln  
A. Wehlau
- 2.46 LG Frankfurt a. M. 04.09.2019 2-06 O 497/18 – Bio-Zertifizierung von Mineralwasser  
A. Wehlau
- 2.47 OLG München, 07.05.2020 – 29 U 769/20 – Unser gesundes Wasser  
A. Wehlau
- 2.48 EuGH, 01.10.2020 – C-526/19 – Insekten  
A. Wehlau
- 2.49 LG Hannover, 23.10.2020 – 13 O 232/19 – Nachweislich salmonellenfreie Hühner  
A. Wehlau
- 2.50 LG Koblenz, 5.10.2020 – 2 HK O 61/17 – 100 % Rohkost  
A. Wehlau
- 2.51 EuGH, 29.04.2021 – C-815/19 – Seealge Lithothamnium calcareum III  
A. Wehlau
- 2.52 OLG München, 18.10.2021 – 29 U 853/20 – Online Obst- und Gemüsehandel  
A. Wehlau
- 2.53 VGH Baden-Württemberg, Beschluss vom 08.02.2021 – 9 S 3951/20 – Einjähriger Beifuß  
A. Wehlau
- 2.54 OVG NRW, 02.03.2021 – 9 B 1574/20 – Cannabidiol als Lebensmittelzutat  
A. Wehlau
- 2.55 LG Hamburg, 11.12.2020 – 315 O 139/19 – HPP-Verfahren  
A. Wehlau
- 2.56 OLG Frankfurt a. M., 29.04.2021 – 6 U 200/19 – Bio-Zertifizierung von Mineralwasser II  
A. Wehlau

- 2.57 OLG Frankfurt a. M., 02.03.2021 – 6 W 15/21 – Sojabohnenextrakt mit Spermidin  
A. Wehlau
- 2.58 LG München I, 26.03.2021 – 37 O 7730/20 – Firmeneigenes Bio-Siegel  
A. Wehlau
- 2.59 VG Gießen, 03.05.2021 – 4 K 1353&20.GI – Weideschlachtung durch Kugelschuss  
A. Wehlau
- 2.60 LG Osnabrück, 23.07.2021 – 14 O 366/20 – Fehlende Bio-Zertifizierung  
A. Wehlau
- 2.61 VG Hamburg, 01.11.2021 – 19 E 3914/21 – Ethylenoxid-Rückstände  
A. Wehlau
- 2.62 OLG Celle, 11.11.2021 – 13 U 84/20 – Nachweislich salmonellenfreie Hühner II  
A. Wehlau

**3 ALS- und ALTS-Stellungnahmen**

- 3.1 Gentechnik und Kontamination
  -  3.1.1 Stellungnahme Nr. 2011/38: gv-Anteile unter 0,1 % in Lebensmitteln
  -  3.1.2 Stellungnahme Nr. 2019/09: Angabe „ohne Gentechnik, weil bio“
  -  3.1.3 Stellungnahme Nr. 2014/37: Spezifischer Erkennungsmarker für gentechnisch veränderte Organismen (GVO)
  -  3.1.4 Stellungnahme Nr. 2015/38: Beurteilung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft
  -  3.1.5 Stellungnahme Nr. 2015/48: Kennzeichnung „ohne Gentechnik“
  -  3.1.6 Stellungnahme Nr. 2015/49: Gentechnik-Kennzeichnung von Zusatzstoffen
  -  3.1.7 Stellungnahme Nr. 2016/44: Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ (Glucosesirup)
  -  3.1.8 Stellungnahme Nr. 2017/3: Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ (Starterkulturen)
  -  3.1.9 Stellungnahme Nr. 2017/4: Leitfaden zur Kontrolle gentechnischer Veränderungen in Lebensmitteln – erste Überarbeitung
  -  3.1.10 Stellungnahme Nr. 2017/21: UV-Behandlung von Saaten
  - 3.1.11 ALS-Stellungnahme Nr. 2018/22: Beurteilung von GVO-Gehalten bei mehreren enthaltenen gentechnisch veränderten Events
  - 3.1.12 ALS-Stellungnahme Nr. 2018/23: Weitergabe von Informationen über die veränderte Zusammensetzung von GVO
  - 3.1.13 ALS-Stellungnahme Nr. 2019/08: Untersuchung auf gentechnisch veränderte Lebensmittel
  - 3.1.14 ALS-Stellungnahme Nr. 2019/87: Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ und klassische Mutagenese
  - 3.1.15 ALS-Stellungnahme Nr. 2019/88: Fremdsprachige Gentechnik-Kennzeichnung
  - 3.1.16 ALS-Stellungnahme Nr. 2019/87: Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ und klassische Mutagenese
  - 3.1.17 ALS-Stellungnahme Nr. 2019/88: Fremdsprachige Gentechnik-Kennzeichnung
- 3.2 Allergene
  -  3.2.1 ALS-Stellungnahme Nr. 2015/17: Allergenhinweise bei unverpackten Lebensmitteln
  -  3.2.2 Stellungnahme Nr. 2016/6: LMIV – Allergenhinweise bezüglich glutenhaltigem Getreide und Schalenfrüchten
  -  3.2.3 Stellungnahme Nr. 2016/29: LMIV – Allergenkenzeichnung bei loser Abgabe von Lebensmitteln
  -  3.2.4 Pauschale Allergenkenzeichnung auf vorverpackten Broten und in Artikel-Informationen
  -  3.2.5 Anpassung Beurteilungswerte Allergene
  -  3.2.6 Auslobung „von Natur aus glutenfrei“

-  3.2.7 Hervorhebung allergener Zutaten im Zutatenverzeichnis
-  3.2.8 Beurteilung von Kontaminationen durch Allergene
-  3.2.9 Beurteilung von Allergenbefunden in „veganen“ bzw. „vegetarischen“ Erzeugnissen
- 3.2.10 ALS-Stellungnahme Nr. 2019/58: Beurteilung von Glutenbefunden bei „glutenfreien“ Lebensmitteln
- 3.2.11 Stellungnahme Nr. 2019/59: Allergenkennzeichnung von Weizenarten
- 3.2.12 Spurenkennzeichnung (Milch, Weizen) bei „laktosefreien“ bzw. „glutenfreien“ Lebensmitteln
- 3.2.13 Allergiker-Hinweise (bzgl. Gluten) bei „glutenfreien“ Erzeugnissen
- 3.2.14 Auslobung von Lebensmitteln mit dem Hinweis „aus nicht glutenhaltigen Rohstoffen hergestellt“
- 3.2.15 Stellungnahme Nr. 2019/57: Allergenkennzeichnung von Glukose-Fruktose-Sirupen bzw. Fruktose-Glukose-Sirupen aus Weizen- bzw. Gerstenstärke
- 3.2.16 Stellungnahme Nr. 2019/58: Beurteilung von Glutenbefunden bei „glutenfreien“ Lebensmitteln
- 3.2.17 Stellungnahme Nr. 2019/59: Allergenkennzeichnung von Weizenarten
- 3.2.18 Stellungnahme Nr. 2019/60: Allergenkennzeichnung von loser Ware in Tabellenform
- 3.2.19 Stellungnahme Nr. 2020/05: Überprüfung der Allergenkennzeichnung im Herstellungsbetrieb
- 3.2.20 Stellungnahme Nr. 2020/06: Piktogramme bei lose Ware-Allergenkennzeichnung
- 3.3 Auslobung und Verkehrsfähigkeit
-  3.3.1 Stellungnahme Nr. 2011/45: Kenntlichmachung von Farbstoffen
-  3.3.2 Stellungnahme Nr. 2012/16: Verkehrsfähigkeit von Bio-Wildpilzen
-  3.3.3 Stellungnahme Nr. 2012/29: Natürliche Aromastoffe
-  3.3.4 Stellungnahme Nr. 2013/14: Auslobung von Früchten bei geringem Anteil der ausgelobten Fruchtarten
-  3.3.5 Stellungnahme Nr. 2013/16: Verwendung der Auslobung „rein pflanzlich“ bei Brühen und Suppen in trockener Form
-  3.3.6 Stellungnahme Nr. 2015/27: Verkürzte Vitaminangabe im Zutatenverzeichnis
-  3.3.7 Stellungnahme Nr. 2015/28: Abbildung von Früchten und daraus resultierende Mengenkennzeichnung von Fruchtsäften in aromatisierten fruchtsafthaltigen Getränken
-  3.3.8 Ghee
-  3.3.9 Stellungnahme Nr. 2016/4: Bezeichnung und Aufmachung von Fleisch- oder Milchersatzprodukten auf pflanzlicher Basis
-  3.3.10 Stellungnahme Nr. 2016/25: Natürlicher Zitronensaft
-  3.3.11 Stellungnahme Nr. 2016/26: Bewertung der Angabe „ohne künstliche Farbstoffe“
-  3.3.12 Stellungnahme Nr. 2016/33: Bezeichnung und Kennzeichnung veganer und vegetarischer Fleisch- und Fischersatzprodukte – Angabe einer Tierart auch in Kombination mit einem bestimmten Teilstück
-  3.3.13 LMIV – Angabe von Nährstoffen, die nicht einer Nährwertdeklaration unterliegen und die keine nährwertbezogenen Angaben sind
-  3.3.14 LMIV – Rundungsregeln bei der Nährwertdeklaration
-  3.3.15 LMIV – Bezeichnung von Lebensmitteln bei unverpackten Lebensmitteln
-  3.3.16 Stellungnahme Nr. 2017/6: Auslobung „ohne Zuckerzusatz“ bei Apfelschorlen
-  3.3.17 Stellungnahme Nr. 2017/22: Werbung mit der Auslobung „unbehandelt“ bei Zitrusfrüchten
- 3.3.18 LMIV – Trennung des Zutatenverzeichnisses durch ergänzende Angaben zu einzelnen Zutaten

- 3.3.19 Kennzeichnung von Rohmilch ab Hof
  - 3.3.20 Kennzeichnung von Mischungen aus Honigen verschiedener botanischer Herkunft, die in der Bezeichnung einzeln genannt sind
  - 3.3.21 ALS-Stellungnahme Nr. 2018/13: Auslegung der Begrifflichkeiten „geeignete physikalische Verfahren“ und „herkömmliche Lebensmittelzubereitungsverfahren“ bei der Beurteilung natürlicher Aromen entsprechend den Vorgaben in der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008
  - 3.3.22 ALS-Stellungnahme Nr. 2018/14: Grenzen der „Standardisierung“ bzw. der „Verleihung einer bestimmten Aromanote“ bei natürlichen „X-Aromen“ (95/5-Aromen)
  - 3.3.23 ALS-Stellungnahme Nr. 2018/15: LMIV – Bezeichnung von zusammengesetzten Zutaten aus Früchten und Fruchtsaft
  - 3.3.24 ALS-Stellungnahme Nr. 2019/16: Bezeichnung für Ballaststoffe
  - 3.3.25 ALS-Stellungnahme Nr. 2019/23: Angabe „natürliche Fruchtsüße“ oder „natürliche Fruchtsüße aus Apfelsaftkonzentrat“ im Zutatenverzeichnis
  - 3.3.26 ALS-Stellungnahme Nr. 2019/55: Herstellung von Erzeugnissen mit der Bezeichnung „Vollkorn“ unter Verwendung von Ballaststoffgranulat
  - 3.3.27 ALS-Stellungnahme Nr. 2019/65: Nährwertbezogene Angaben
  - 3.3.28 ALS-Stellungnahme Nr. 2019/67: Nährwertkennzeichnung bei Honig
  - 3.3.29 ALS-Stellungnahme Nr. 2019/70: Vollkornprodukte
  - 3.3.30 ALS-Stellungnahme Nr. 2019/73: Nährwertdeklaration bei getrockneten Hülsenfrüchten und Getreidekörnern
  - 3.3.31 Stellungnahme Nr. 2019/65: Nährwertbezogene Angaben
  - 3.3.32 Stellungnahme Nr. 2019/67: Nährwertkennzeichnung bei Honig
  - 3.3.33 Stellungnahme Nr. 2019/70: Vollkornprodukte
  - 3.3.34 Stellungnahme Nr. 2019/73: Nährwertdeklaration bei getrockneten Hülsenfrüchten und Getreidekörnern
  - 3.3.35 Stellungnahme Nr. 2020/02: Nährwertangaben im Hauptsichtfeld von Lebensmitteln
  - 3.3.36 Stellungnahme Nr. 2020/03: Auslobung von vegan bzw. vegetarisch
  - 3.3.37 Stellungnahme Nr. 2020/04: LMIV – QUID-Angabe bei zusammengesetzten Zutaten
  - 3.3.38 Stellungnahme Nr. 2020/20: Rechtliche Einordnung von Koagulationsmitteln zur Herstellung von Tofu und deren Angabe im Zutatenverzeichnis
  - 3.3.39 Stellungnahme Nr. 2021/01: LMIV – Bezeichnung des Lebensmittels – Einheitliche Schriftgröße, Schriftfarbe, Schrifthintergrund und Schriftform
- 4 Adressen**
- 4.1 Verbände
  - 4.2 Behörden der Europäischen Union
  - 4.3 Nationale Behörden
  - 4.4 Lebensmittelüberwachungsbehörden
  - 4.5 Bundesforschungsanstalten
  - 4.6 Kontrollstellen und weitere Adressen
  - 4.6.1 Deutschland
  - 4.6.2 Österreich
  - 4.6.3 Schweiz
- 5 Definitionen**