

Veileder til forskrift om økologisk produksjon og merking av økologiske landbruksprodukter og næringsmidler, av 4. oktober 2005 nr. 1103

VEILEDER C

Utfyllende informasjon om foredling, lagring, import og omsetning av økologiske næringsmidler og fôrvarer

Sist endret 22.4.2009

Endringer (fom. 3.4.2009)	
Dato	Punkt endret
3.4.2009	5.8
22.4.2009	6.3, 7.2, 7.3.1 og 7.4

Innhold

1	Forord	4
2	Idébakgrunn og målsetning	5
3	Regelverket på økologiområdet	6
4	Krav til regnskap og lagerbeholdning	7
4.1	Virksomheter som også håndterer ikke-økologiske produkter	7
5	Spesielt for enkelte produktgrupper og omsetningsformer	8
5.1	Slakterier.....	8
5.2	Meierier	9
5.3	Egg og eggprodukter	9
5.4	Storkjøkken.....	10
5.5	Butikker og andre utsalgssteder.....	11
5.5.1	Spesielt for omsetning av kjøtt.....	11
5.5.2	Spesielt for andre økologiske varer, grønnsaker, poteter etc.....	12
5.5.3	Dokumentasjon for salg	12
5.6	Utenlandske virksomheter som ønsker å bruke Ø-merket	12
5.7	Virksomheter som setter bort kontrollpliktige aktiviteter	13
5.8	Virksomheter som tilvirker fôr, fôrblandinger og fôrmidler.....	13
5.8.1	Særlige regler for transport av fôr, fôrblandinger og fôrmidler ²⁵	14
5.8.2	Merking av fôr	14
6	Import	16
6.1	Import fra EØS-land	16
6.2	Import fra land utenfor EØS-området.....	16
6.2.1	Kontroll	16
6.3	Godkjente tredjeland.....	17
6.4	Import fra ikke godkjente tredjeland	17
6.4.1	Importtillatelse	17
6.5	Varslingsplikt.....	17
6.6	Saksgang ved ankomst av varepartier fra tredjeland	18
6.7	Krav til økologisertifikatet.....	18
6.7.1	Delsertifikat.....	18
6.8	Ved brudd på forskriften.....	19
6.9	Særlige bestemmelser for inspeksjon av importvirksomheter av økologiske landbruksprodukter, næringsmidler og fôrvarer fra tredjeland	20
6.10	Særlige krav til regnskap for virksomheter som importerer økologiske landbruksprodukter og næringsmidler fra tredjeland	20
7	Ingredienser, prosesshjelpemidler og tilsetningsstoffer som er tillatt brukt i økologiske næringsmidler 21	21
7.1	Drikkevann og salt.....	21
7.2	Unntak for bruk av ikke-økologiske ingredienser.....	21
7.3	Del A: Ingredienser som ikke er av landbruksopprinnelse som er tillatt brukt i økologiske produkter.....	23
7.3.1	Tilsetningsstoffer til næringsmidler, inklusive bærestoffer (A.1).....	23
7.3.2	Aromaer som er naturlige aromaer eller naturlige aromapreparater (A.2.)	25
7.3.3	Vann og salt (A.3.).....	25
7.3.4	Preparater fremstilt på basis av mikroorganismer (A.4).....	25
7.3.5	26	
	Mineraler (inkludert sporelementer), vitaminer, aminosyrer og andre nitrogenforbindelser (A.5.).....	26
7.3.6	26	
	Bruk av enkelte farger for stemping av egg (A.6.).....	26
7.4	Del B: Prosesshjelpemidler og andre produkter som kan brukes ved bearbeiding av økologiske produkter	27
7.5	Del C: Tillatt brukte ingredienser som ikke er økologisk produsert	29

1 Forord

Veilederen er utarbeidet av Mattilsynet. Debio har bidratt med nyttig informasjon og faglige råd.

Denne veilederen omhandler kun foredling, lagring, import og omsetning av økologiske landbruksprodukter og næringsmidler. Den skal bidra til aktiv, ensartet og samordnet forvaltning. Det er også utarbeidet en veileder for økologisk primærproduksjon, samt en felles veileder for disse områdene. Elektroniske utgaver kan hentes på [Mattilsynets nettsider](#).

2 Idébakgrunn og målsetning

En av hovedidéene i det økologiske landbruket er at det skal tilstrebes et selvbærende og vedvarende agro-økosystem i god balanse. Systemet baseres mest mulig på lokale og fornybare ressurser.

Økologisk landbruk har som mål at produkter også etter bearbeiding skal ha basis i det helhetlige utgangspunktet. Det vil si at det legges vekt på å utvikle skånsomme behandlingsmetoder, begrense bruk av raffinering, bruke energisparende teknologi og minimal bruk av tilsetningsstoffer.

Det er videre et mål at økologiske varer, ved minimal bruk av innsatsmidler og ressurser, skal beholde mest mulig av sin opprinnelige kvalitet under lagring og transport. Unødvendig lang transport av råvarer og innsatsmidler bør unngås.

3 Regelverket på økologiområdet

[Forskrift 4. oktober 2005 nr. 1103](#) om økologisk produksjon og merking av økologiske landbruksprodukter og næringsmidler (økologiforskriften) inneholder bestemmelser om hva som skal til for å kunne produsere og omsette landbruksprodukter, næringsmidler og fôrvarer som økologiske. Forskriften er fastsatt i medhold av lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) og er i stor grad en henvisningsforskrift som i § 4 viser til de EU-forordninger med tilhørende endringsforordninger som er tatt inn i EØS-avtalen på dette området. Forordningene gjøres gjeldende i norsk rett som forskrift, jf. økologiforskriften § 4. Økologiforskriften kapittel 2 inneholder nasjonale tilleggbestemmelser.

Det er viktig å merke seg at de krav som følger av økologiregelverket gjelder i tillegg til kravene som de aktuelle virksomheter er pålagt i øvrig generelt og spesielt regelverk når det gjelder hygiene, helse, dyrevelferd og merking mv. Virksomheten kan selv velge om den ønsker å drive økologisk produksjon eller markedsføre produkter som økologiske. Et vilkår for å kunne gjøre dette er derfor at alle de krav som stilles til virksomheten i øvrig regelverk er oppfylt. Regelverket, myndighetsfordelingen, tilsynet og bruk av sanksjoner på økologiområdet er utdypende forklart i [veileder A](#).

Produksjon av økologiske næringsmidler og fôrvarer skal tilfredsstill minimum de krav som er stilt i forordning (EØF) nr 2092/91, art. 6.

4 Krav til regnskap og lagerbeholdning

Som det framkommer i [veileder A](#) er det spesielt viktig å merke seg at regnskapet også skal omfatte kontrollen for mottak av produkter fra andre virksomheter¹. Virksomheten skal ved mottak av økologiske varer kontrollere at emballasjen eller beholderen er lukket og krysskontrollere opplysningene i merkingen, med opplysningene i følgedokumentene.

Resultatet av denne kontrollen skal uttrykkelig angis i regnskapet. Så sant det ikke foreligger spesielle forhold som også bør noteres, vil en signatur med dato på relevant regnskapsbilag som hovedregel tilfredsstillende dette kravet. Se for øvrig veileder A også for mottak.

4.1 Virksomheter som også håndterer ikke-økologiske produkter²

For å hindre sammenblanding av økologiske produkter med ikke-økologiske produkter stilles det strenge krav til virksomheter som håndterer både økologiske og ikke-økologiske produkter. Dersom det i den aktuelle virksomheten tilberedes, emballes eller lagres produkter som ikke er økologiske,

- må virksomheten disponere områder som **holdes atskilt** enten fysisk eller tidsmessig, til lagring av økologiske produkter, før og etter nevnte former for aktivitet,
- må produksjonen utføres sammenhengende til rekken av handlinger er avsluttet, fysisk eller tidsmessig atskilt fra lignende handlinger som utføres i forbindelse med produkter som ikke er økologiske,
- dersom nevnte former for produksjon ikke utføres regelmessig eller på en bestemt dag, må de varsles på forhånd innen en frist som fastsettes etter avtale med kontrollorganet,
- 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 framstilt i samsvar med økologiforskriften,
- må håndtering av produkter i samsvar med reglene gitt i økologiforskriften først skje etter at produksjonsutstyret er blitt rengjort. Det skal kontrolleres og registreres at rengjøringen har vært effektiv.

¹ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 2491/2001 og fo. (EF) 1336/2005), vedlegg III, generelle bestemmelser, pkt. 6 og 7a

² Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 2491/2001), vedlegg III, B, pkt. 2

5 Spesielt for enkelte produktgrupper og omsetningsformer

Dette kapittelet peker på spesielle forhold for enkelte produktgrupper og omsetningsformer.

5.1 Slakterier

Kjøtt- og kjøttprodukter fra økologisk godkjent husdyrhold skal være et resultat av en miljø- og dyrevennlig produksjon i alle ledd. Det pekes på at det er viktig å minimere påkjenninger for dyrene i tiden rett før slaktning.³

I tillegg til det generelle regelverket for transport av dyr, slaktning, bearbeiding og omsetning av kjøtt (se bl.a. [forskrift 8. oktober 1995 nr. 775 om dyrevvern i slakterier](#)), er det også tilleggskrav for salg/omsetning og bearbeiding av økologiske dyr.⁴

Husdyr som skal selges/omsettes som økologiske, skal være **identifiserbare som økologisk dyr** ved transport fra gården slik at sammenblanding med ikke-økologiske dyr ved mottak forhindres. Det er tillatt å transportere økologiske og ikke-økologiske dyr sammen.

Elektrisk drivredskap skal ikke brukes på økologiske dyr.⁵ 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. Dyr som oppstalles på slakteriet skal ha tilgang på fôr og vann. Dyr som i løpet av ett døgn regnet fra henting på gården ikke har fått økologisk fôr, vil ikke lengre klassifiseres som økologiske.

Eventuell nedskjæring eller pakking av økologisk kjøtt skal skje partivis.⁶ Partier med økologisk kjøtt skal håndteres klart atskilt fra annet kjøtt. Også etter slaktning eller klassifisering skal hver pakningsenhet være tydelig merket med økologisk opprinnelse. For å sikre gode rutiner anbefales det å slakte økologiske dyr først på dagen eller etter produksjonsopphold. Det samme gjelder ved nedskjæring og pakking. Inntak, salg og lagerbeholdninger skal kunne dokumenteres (se også om regnskap og lagerbeholdning i [veileder A](#)). 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

Praktiske løsninger kan variere for det enkelte slakteri.

³ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 1804/1999), vedlegg I, B, pkt. 6.2.2

⁴ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 2491/2001), art. 5, 6 og vedlegg III

⁵ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 1804/1999), vedlegg I, B, pkt. 6.2

⁶ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 2491/2001), vedlegg III, B, pkt. 2

5.2 Meierier

For økologisk melk og økologiske melkeprodukter, gjelder det egne krav i tillegg til det generelle regelverket for produksjon av melk og meieriprodukter.

Anlegg og utstyr hvor også ikke-økologisk melk behandles, kan benyttes dersom behandlingen skjer i klart atskilte operasjoner og uten fare for sammenblanding.⁷

Økologisk melk skal samles inn atskilt fra ikke-økologisk melk. *Ved henting av melk til meieri kan kravet om atskilt innsamling fravikes etter forhåndsgodkjenning av kontrollorganet. En forutsetning er at enhver sammenblanding eller forveksling av økologisk melk med annen melk unngås, og at den økologiske melken til enhver tid kan identifiseres.*⁸

Meieriet skal sørge for at kontrollorganet har adgang til alle opplysninger om innsamlingsdager, tidspunkter og ruter, samt tid og sted for innhenting.⁸

Før første leveranse, og deretter en gang årlig, skal meieriet innhente bekreftelse på at leverandøren er tilknyttet kontrollordningen for økologisk produksjon og at produksjonen er godkjent økologisk. Bekreftelsen kan meieriet hente fra internett, kontrollorganets hjemmesider. En leverandøravtale kan erstatte kravet om at det for hver leveranse skal foretas en mottakskontroll. Leverandøravtalen skal avklare ansvar i forhold til den økologiske status for leveransene, og skal i det minste inneholde en erklæring fra leverandør om at:

- melk som leveres til meieriet til enhver tid skal være økologisk, med mindre det foreligger en annen avtale som skal være bekreftet skriftlig fra meieriet
- enhver endring av melkens økologiske status umiddelbart skal meldes til meieriet
- leverandør er ansvarlig for å følge opp øyeblikkelig alle feil eller uregelmessigheter som han eller hun blir kjent med i forbindelse med leveranser.⁹

For at leverandøravtale skal ansees som relevant, må den fornyes med passende mellomrom.¹⁰ Det vanlige er at en slik avtale er gyldig i flere år og ofte opptil 5 år, avhengig av eventuelle endringer hos leverandør og for virksomheten.

5.3 Egg og eggprodukter

Egg og eggprodukter fra økologisk landbruk skal samles inn atskilt fra produkter som ikke er økologisk framstilt. Innsamlingen kan unntaksvis og under forutsetning av forhåndsgodkjenning fra kontrollorganet foregå samtidig dersom det er truffet 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. Virksomheten skal sørge for at opplysninger om innsamlingsdager og -tider, transportrute og datoer og klokkeslett for mottak

⁷ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) nr. 2491/2001 og fo. (EF) nr. 1336/2005), vedlegg III, B, pkt. 2 og 3

⁸ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) nr. 1336/2005), vedlegg III, B, pkt. 3.

⁹ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) nr. 2491/2001 og fo. (EF) nr. 1336/2005), vedlegg III, generelle bestemmelser pkt. 7 og B, pkt. 2 og 3.

¹⁰ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) nr. 2491/2001), vedlegg III, generelle bestemmelser pkt. 7.

av produktene er tilgjengelig for kontrollorganet.¹¹

5.4 Storkjøkken

Med storkjøkken menes i denne sammenheng institusjonskjøkken, hotellkjøkken, restauranter, kafeteriaer, kantiner, cateringsvirksomheter, fastfood-steder, o.l.

I tillegg til det generelle regelverket for omsetning av matvarer levert, produsert eller omsatt av storkjøkken, stilles det egne krav når det i forbindelse med denne omsetningen henvises til økologisk produksjon.

Den generelle regelen er at markedsføring og informasjon ikke skal være villedende.¹² Ved kontroll av storkjøkken skal det skilles mellom markedsføring for:

- ”servering av økologiske mat” og
- ”bruk av økologiske råvarer”.

Kjøkken som markedsfører at de bruker økologiske råvarer og næringsmidler må kontrolleres.¹³ For at markedsføring ikke skal være villedende, ansees det som rimelig at det kjøkkenet har et daglig tilbud av økologiske varer. På grunn av at tilgangen på økologiske produkter kan variere sterkt, gis det anledning til å markedsføre at kjøkkenet kun bruker enkelte økologiske råvarer i sine retter. Det kan også gis opplysninger om bruk av økologiske råvarer med eller uten tidsangivelse. Hvis det ikke angis tidsperioder i markedsføringen, er opplysningen til enhver tid bindende. I tilfelle det er en uforutsett manglende tilgang på råvarer må det opplyses at nevnte råvarer ikke er økologiske.

Dersom kjøkkenet markedsfører at det benyttes økologiske råvarer i rettene, må det opplyses spesifikt hvilke råvarer dette er. Eksempler på god og ikke god markedsføring;

- for å være kontrollerbart må det opplyses **spesifikt** hvilke råvarer som er økologiske, f.eks. «vårt kjøkken benytter økologisk **melk**»
- det er ikke tilstrekkelig med utsagn som f.eks. «vi benytter fortrinnsvis økologiske råvarer»
- opplysning om bruk av økologiske råvarer må være generell, for eksempel « i uke 45 benytter vi følgende økologiske råvarer på kjøkkenet», og ikke knyttes opp til de enkelte rettene.

Det skal føres en oversikt over hvilke råvarer som er markedsført som økologiske med angivelse av tidsperiode. Kjøkkenet skal kunne dokumentere hvilke økologiske råvarer de har markedsført når, f.eks. i form av en egen liste.¹⁴ Se for øvrig punkt [7](#) i denne veilederen og [veileder A](#) om regnskap og lagerbeholdning.

¹¹ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) nr. 1336/2005), vedlegg III, B, pkt. 3.

¹² Jf. lov om 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven), §10.

¹³ Jf. økologiforskriften §§2, 3 og 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) nr. 2491/2001), art. 5, pkt. 1c.

¹⁴ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) nr. 1336/2005), vedlegg III, generelle bestemmelser, pkt. 6

For alle retter som markedsføres som økologiske skal kontrollorganet ha opplysninger om type og opprinnelse av ingredienser, tilsetningsstoffer og hjelpemidler.

I de perioder virksomheten markedsfører en bestemt økologisk råvare, skal det ikke finnes samme type råvare av ikke-økologisk opprinnelse på kjøkken eller lager samtidig. På bakgrunn av en beskrivelse av tiltak og rutiner som sikrer atskillelse av økologisk og ikke-økologisk vare, kan kontrollorganet imidlertid gi forhåndsgodkjenning for håndtering av samme råvare som økologisk og ikke-økologisk på samme kjøkken eller lager.¹⁵

5.5 Butikker og andre utsalgssteder

I kapitlene i [veileder A](#) om hvem som er registrerings- og kontrollpliktige framkommer det hvilke butikker og utsalgssteder som omfattes av kontrollordningen. I felles veilederen framkommer det også hvilke krav til regnskap og lagerbeholdning som gjelder for butikker og utsalgssteder.

I praksis betyr det at butikker som ønsker å pakke og merke økologiske varer, foredle økologiske produkter, stykke opp økologisk kjøtt og/eller tilby økologiske varer i løsvekt, må tilknyttes kontrollordningen.

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 på den resterende vare, for eksempel ost, er tilknytning til kontrollordningen heller ikke påkrevd. Det samme gjelder omsetning av varer i løsvekt direkte fra merket emballasje, når denne merkingen ikke endres.

For at forbrukeren klart skal forstå hvilke varer som er økologiske og hvilke som ikke er økologiske, kan økologiske varer presenteres etter to hovedprinsipper; i egen «økologisk» avdeling eller sammen med tilsvarende ikke-økologiske varer. Ved presentasjon av økologiske varer sammen med tilsvarende ikke-økologiske varer, må hvert produkt være merket i henhold til de krav som gjelder for økologiske produkter.¹⁶

Plakater, hyllemerking og annet materiell kan brukes for å gjøre kunden oppmerksom på tilbudet av økologiske produkter.

5.5.1 Spesielt for omsetning av kjøtt

For å hindre sammenblanding av løsvektssalg av økologiske produkter med ikke-økologiske produkter, skal økologisk kjøtt presenteres i en egen avdeling i ferskvaredisken.¹⁷ Denne avdelingen bør være klart atskilt fra resten av varetilbudet, for eksempel ved at det settes opp en pleksiglassplate e.l. i disken. Ved stykking og pakking av økologisk kjøtt skal det ikke samtidig håndteres ikke-økologisk kjøtt.¹⁸ Stykningsdeler som ikke pakkes umiddelbart, skal oppbevares i egne bakker eller annen egnet emballasje som er merket med økologisk opprinnelse.¹⁷ Også kjøtt

¹⁵ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 1336/2005), vedlegg III, B, pkt. 2

¹⁶ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 1336/2005), vedlegg III, B, pkt. 2, strekpunkt 4.

¹⁷ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 1336/2005), vedlegg III, B, pkt. 2, strekpunkt 1.

¹⁸ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 1336/2005), vedlegg III, B, pkt.2, strekpunkt 2.

til murning skal legges i egne bakker som merkes. Økologisk opprinnelse skal tydelig fremgå av forbrukerpakningene.¹⁶ Ved produksjon av kjøttdeig, pinnekjøtt, fenalår e.l. skal økologisk vare holdes klart atskilt fra ikke-økologisk vare ved hjelp av atskilt håndtering og merking.¹⁷

5.5.2 Spesielt for andre økologiske varer, grønnsaker, poteter etc.

Ved pakking av andre økologiske varer, grønnsaker, poteter, osv., skal det ikke samtidig pakkes tilsvarende vare av ikke-økologisk opprinnelse ved avdelingen.¹⁸ Fra forbrukerpakningene skal økologisk opprinnelse og kontrollorgan tydelig fremgå.¹⁶

5.5.3 Dokumentasjon for salg¹⁹

Butikker med egne varekoder for økologiske produkter og med registrering av mengder solgt økologisk vare, skal for hver måned det har vært omsetning av varer som omfattes av kontrollordningen ta utskrifter som dokumenterer salget.

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 [veileder A](#) om regnskap og lagerbeholdning.

5.6 Utenlandske virksomheter som ønsker å bruke Ø-merket

Utenlandske virksomheter som ønsker å bruke Debios Ø-merke på sine produkter, kan godkjennes av kontrollorganet.²⁰ En utenlandsk virksomhet skal til enhver tid oppfylle de krav som stilles av kontrollorganet som har godkjent virksomheten.²¹ For at det skal være mulig å spore produktene gjennom hele produksjonskjeden, må derfor kontrollorganet få fortløpende gjenpart av sertifikater og inspeksjonsrapporter.²² En oversikt som viser type og mengde produkter som er merket med Ø-merket skal vedlegges inspeksjonsrapporten.

Kontrollorganet må få beskjed umiddelbart om vesentlige endringer.²³ Vesentlige endringer er f.eks. når sertifikater eller produktbeskrivelser endres, eller dersom kontrollorganet ikke lenger har godkjent nevnte produkter – eller når et nytt kontrollorgan blir involvert.

¹⁹ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 1336/2005), vedlegg III, generelle bestemmelser, pkt. 6.

²⁰ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 1935/95), art. 5, pkt. 1c og d.

²¹ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 1935/95 og fo. (EF) nr. (779/2004), art. 10 pkt. 1.

²² Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 2491/2001), vedlegg III, generelle bestemmelser, pkt. 1.

²³ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 1336/2005 og 223/2003), vedlegg III, generelle bestemmelser, pkt. 4.

5.7 Virksomheter som setter bort kontrollpliktige aktiviteter²⁴

For å kunne sikre økologisk kontroll fra ”jord og fjord til bord”, må virksomheter som helt eller delvis lar andre virksomheter stå for produksjon, tilvirkning, pakking og/eller import på oppdragbasis ha en egen godkjenning for dette.

Det skal til enhver tid foreligge en oversikt over underleverandører med en beskrivelse av aktiviteter og produkter, samt opplysninger om hvem som har godkjent underleverandørene.

Det skal finnes et registreringssystem som sikrer at de produkter som bringes i handelen til enhver tid kan spores tilbake til underleverandøren.

5.8 Virksomheter som tilvirker fôr, fôrblandinger og fôrmidler²⁵

Det gjelder egne krav til fôr som skal benyttes i økologisk husdyrhold, både til fôrets sammensetning og til at fôrblandinger skal være fremstilt ved godkjente anlegg.

Fôrprodukter, ingredienser og hjelpemidler som er tillatt brukt i økologiske fôrprodukter kan finnes i vedleggene til [veileder B](#).

Ved tilberedning av produktene skal virksomheten sørge for at:

- a) økologisk produsert fôr eller derivater av disse, fôr fra karensperioder eller derivater av disse og ikke-økologiske fôrstoffer er effektivt atskilt fra hverandre, og
- b) alt utstyr som brukes for økologisk produksjon skal holdes klart atskilt fra utstyr, som benyttes til ikke-økologiske produkter.

Punkt b over blir absolutt gjeldende fra 31. desember 2007, men kan pr i dag fravikes under visse forutsetninger:

1. Kontrollorganet skal på forhånd gi tillatelse til at det kan gjøres unntak fra punkt b) som nevnt ovenfor.
2. Det må sikres at økologiske produkter ikke blandes med ikke-økologiske produkter, under produksjon og lagring.
3. Det må derfor være sikret tidsmessig atskillelse mellom produksjonene.
4. I tillegg må det være foretatt passende rengjøring, som igjen har blitt effektivt kontrollert, før en starter opp produksjon av økologiske produkter.
5. Disse tiltakene skal dokumenteres.
6. Virksomheten skal også ha gjennomført en fareanalyse (risikoanalyse) av produksjonen og utarbeidet prosedyrer som ivaretar rutiner for produksjon som skal forhindre at produkter som ikke oppfyller kravene til økologisk produksjon markedsføres som økologiske.

²⁴ Jf. økologiforskriften § 3 og 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 2491/2001), vedlegg III, D.

²⁵ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 223/2003), vedlegg III, E.

NB – EU har vedtatt en ny økologiforordning som endrer dette punktet – se oversikten over kommende endringer i Veileder A for mer informasjon!

5.8.1 Særlige regler for transport av fôr, fôrblandinger og fôrmidler²⁵

Virksomheten skal sørge for at følgende betingelser er oppfylt:

- a) Økologisk produsert fôr eller derivater fra disse, fôr fra karens (eller derivater av disse) og konvensjonelt 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:
 - Det er foretatt passende rengjøring som er blitt kontrollert, før transporten begynner. Rengjøring med påfølgende kontroll skal dokumenteres.
 - Virksomheten skal foreta en fareanalyse, for å sikre at nødvendige prosedyrer følges. Hvis det er fare for at produktet ikke oppfyller kravene til økologisk produksjon, skal produktet ikke markedsføres som økologisk.
 - Kontrollorganet skal godkjenne transporten. Kontrollorganet skal derfor i forkant av transporten underrettes av virksomheten om transporten. En slik godkjenning kan gis for en eller flere transporter.
- c) De økologiske ferdigvarene skal transporteres klart atskilt fra andre ferdigvarer rent fysisk eller tidsmessig.
- d) Produktmengdene ved starten av en transport og de mengder som er blitt avlevert i forbindelse med hver leveranse på leveringsrunden, skal registreres.

5.8.2 Merking av fôr²⁶

Fôr kan betegnes som økologisk dersom minst 95 % av produktet på tørrstoffbasis består av fôrmidler fra økologisk produksjon. De øvrige ingrediensene skal likevel bli brukt i overensstemmelse med økologiregelverket. Det vil si at de kan komme fra karensprodukter og/eller fra produkter som står oppført i liste 3, [veileder B](#). 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 produksjon²⁷. Fôr som inneholder mindre enn 95 % fôrmidler fra økologisk produksjon kan ikke betegnes som økologisk fôr, men det kan henvises til at produktet ”kan benyttes i økologisk produksjon i samsvar med økologiforskriften”.

På alt 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
- det samlede innhold av fôrmidler av landbruksopprinnelse

²⁶ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 223/2003

²⁷ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) 1804/1999) art. 5, punkt 10

Slik angivelse skal være trykt i samme farge, størrelse og typer som andre angivelser i ingredienslisten.

På fôr som inneholder fôrmidler fra karensarealer, skal det angis hvilke ingredienser dette gjelder. Videre skal det i slike tilfeller gis opplysninger om vektprosent i tørrstoff for innholdet av fôrmidler fra karensarealer.

6 Import

Dette punktet omhandler regelverk for import av landbruksprodukter, næringsmidler og fôrvarer fra tredjeland som skal markedsføres som økologiske i Norge. Import av både vegetabiliske og animalske økologiske landbruksprodukter, næringsmidler og fôrvarer reguleres av økologiforskriften, jf. økologiforskriften § 2 første ledd.

Denne informasjonen gjelder spesielt **importører**, som selv eller gjennom en representant frembyr varepartier som økologiske, og **første varemottaker** som mottar partiet for videre bearbeiding eller markedsføring som økologisk.

I forbindelse med innførsel blir hele EØS-området definert som ett marked. Dette innebærer forskjellige rutiner og regler for import fra EØS-området og fra land utenfor EØS-området.

For godkjenning av varer fra EØS-området gjelder godkjenning i forhold til EUs kontrollsystem, mens det for varer fra land utenfor EØS-området skilles mellom "godkjente tredjeland" og andre tredjeland, heretter betegnet som "ikke-godkjente tredjeland".

Reglene for import av økologiske matvarer og fôr **endrer ikke** de krav som er gitt for produksjon av matvarer og fôr.

[Kontrollorganet](#) kan gi veiledning om aktuelle godkjenningsordninger.

6.1 Import fra EØS-land

Økologiske produkter som innføres fra et EØS-land til Norge betraktes ikke som import og er derfor ikke omfattet av bestemmelsene om import av økologiske produkter i økologiforskriften. (EØS-land: Norge, Liechtenstein, Island og EU-landene).

6.2 Import fra land utenfor EØS-området²⁸

Alle varepartier av økologiske landbruksvarer og næringsmidler fra land utenfor EØS-området skal kontrolleres ved import, inkludert vegetabiliske produkter (også frø og fôr). Felles for både animalske og vegetabiliske økologiske produkter er at i tillegg til ordinær dokumentasjonskontroll vil det også være en kontroll av det medfølgende **økologisertifikatet**. Økologisertifikatet skal være korrekt utfylt, og varene skal komme fra et **godkjent tredjeland**, eller det skal være gitt **importtillatelse** av Mattilsynet.

6.2.1 Kontroll

Mattilsynet, Hovedkontoret har delegert myndigheten til å føre tilsyn og fatte enkeltvedtak for så vidt gjelder import av økologiske landbruksprodukter og næringsmidler fra tredjeland til Mattilsynets distriktskontorer inkludert grensekontrollstasjoner.

²⁸Jf økologiforskriften § 4, jf. fo. (EF) nr. 1788/2001 (som endret ved fo. (EF) nr. 1113/2002, fo. (EF) nr. 1918/2002 og fo. (EF) nr. 1567/2005).

6.3 Godkjente tredjeland²⁹

Tredjelandslisten lister opp de "godkjente tredjeland", hvor økologiske produkter kan importeres til EØS-området uten spesifikk tillatelse.

Tredjeland som har blitt godkjent for eksport av økologiske produkter er per i dag:

Argentina, Australia, Costa Rica, Israel, Sveits, India og New Zealand.

Det knyttes spesielle betingelser til godkjenningen, som for eksempel hvilke produkter som er omfattet, og hvilke kontrollorganer som kan brukes.

Oversikt over godkjente land med godkjente kontrollorgan og med betingelser som er knyttet til den økologiske kontrollen står i vedlegg 1 til :

[Forordning \(EF\) nr. 345/2008](#)

6.4 Import fra ikke godkjente tredjeland

For import av produkter fra "ikke-godkjente tredjeland" gjelder tidsavgrenset godkjenning for enkeltprodukter. Grunnlaget for godkjenning av importerte varer er regler og kontrollordning knyttet til godkjenningsinstansen i vedkommende eksportland.

6.4.1 Importtillatelse

For å kunne få importtillatelse, skal importøren henvende seg til kontrollorganet og meddele hva de ønsker importtillatelse for. For å klarere om produktet som ønskes importert fra et tredjeland tilfredsstillt kravene i regelverket, foretar kontrollorganet undersøkelser for å avklare om produktene er fremstilt etter likeverdig regelverk til økologiforskriften, og om kontrollopplegget er likeverdig de krav som stilles gjennom forskriften. På bakgrunn av denne undersøkelsen gir kontrollorganet en anbefaling til Mattilsynet (Nasjonalt senter for planter og vegetabilsk mat), som notifiserer tillatelsen til EU og sender importøren importtillatelse med kopi til kontrollorganet (Debio).

6.5 Varslingsplikt

For å få gjennomført kontrollen av økologiske landbruksprodukter er Mattilsynet avhengig av å bli varslet. Det er derfor i økologiforskriften § 18 henvisning til varslingsplikt. Varslene skal være kommet frem til tilsynsmyndigheten minst 24 timer før varepartiet ankommer henholdsvis første mottaker eller grensekontrollstasjon. Varslingen kan gjøres via [Matilda Varslingsmodul](#). I spesifikasjonsfeltet skal økologiske varer beskrives med store bokstaver, hvor ordet **ØKOLOGISK** står først i selve varespesifikasjonen (for eksempel ØKOLOGISK mais). Dersom importør ikke har tilgang til Matilda Varslingsmodul, kan varsling også skje ved faks, telefon, e-post eller annen måte som tilfredsstillt kravet til tidsfrist. Også her må det klart framkomme at produktene er av økologisk opprinnelse.

²⁹ Jf økologiforskriften § 4, jf. fo. (EF) nr. 345/2008

Importøren skal også varsle kontrollorganet (Debio) om import. Virksomheten skal gi Debio melding om mottakssted og mottaksdato senest en arbeidsdag før planlagt mottak. Kopi av økologisertifikatet skal være vedlagt meldingen

6.6 Saksgang ved ankomst av varepartier fra tredjeland

Ved varepartiets ankomst skal originalt økologisertifikat foreligge. I regelverket framgår det at myndighetene skal foreta kontroll av økologisertifikatet, og hvis myndighetene finner det nødvendig også av selve produktet.³⁰

I forordningen er det ikke krav til å sjekke varene fysisk, men det er nødvendig at myndighetene vurderer nødvendigheten av å kontrollere varene fysisk fra gang til gang. Vurderingene vil måtte baseres på en risikovurdering, og er avhengig av vare, importør, eksportør og kontrollorgan.

Boks 17 i økologisertifikatet skal undertegnes av Mattilsynet før varene tollklareres.

6.7 Krav til økologisertifikatet

Økologisertifikatet skal være i tråd med vedlegg 1 til fo (EF) nr. 1788/2001. Dette sertifikatet finnes bl.a. i konsolidert tekst av forordningen;

[fo. \(EF\) nr. 1788/2001](#) (dansk utgave).

Originalt sertifikat skal legges fram for Mattilsynets distriktskontorer eller grensekontrollstasjonen før det økologiske varepartiet kan bli gjenstand for importkontroll.

Det er importørens ansvar å legge fram originalt sertifikat for rett instans. **Rette tilsynsinstans er der varen blir fysisk mottatt. Det er første mottaker som skal signere i boks 18 på sertifikatet. Hvis første mottaker er forskjellig fra importør, skal originalt økologisertifikat sendes fra første mottaker til importør etter signering.** Det vil si, hvis ”Import Juice og Fukt” i Oslo importerer appelsiner som kommer inn i Kristiansand for en virksomhet i Kristiansand, så skal Mattilsynets distriktskontor i Kristiansandområdet kontrollere originalt økologisertifikatet, og virksomheten i Kristiansand skal signere boks 18. Virksomheten sender det originale sertifikatet til ”Import Juice og Fukt” i Oslo. Dersom det blir en endring av importsted i siste liten, er det fremdeles importørens ansvar å sende sertifikatet til riktig instans.

Ved import fra godkjente tredjeland, skal økologisertifikatet være utfylt av den kontrollmyndighet/kontrollorgan som er godkjent av EU Kommisjonen. Når det gjelder import fra ikke godkjente tredjeland skal økologisertifikatet være utfylt av den kontrollmyndighet/kontrollorgan som Mattilsynet har godkjent i importtillatelsen. Disse opplysningene vil framkomme av importtillatelsen.

Det skal ikke være overstrykninger i sertifikatet. Hvis det er utfylt for hånd, skal det være med blokkbokstaver.

6.7.1 Delsertifikat

En sending som kommer fra et tredjeland, og som i et EØS-land skal splittes opp i flere sendinger før de går over til fri omsetning i EØS-området (befinner seg under suspensjonsprosedyre) skal

³⁰ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EF) nr. 1788/2001, art. 4, pkt. 1b.

før splitting kontrolleres av den myndigheten der hvor splittingen foregår.³¹ Original kontrollattest skal da kontrolleres. Original kontrollattest skal beholdes av den opprinnelige importør av sendingen, som er oppført i rubrikk 11 i kontrollattesten. Imidlertid skal det for hver delsending, som oppsplittingen resulterer i, utstedes et delsertifikat, se vedlegg II i fo (EF) nr. 1788/2001.

For hver delsending skal det altså medfølge en original delkontrollattest. Denne skal fremlegges for myndighetene i det EØS-landet hvor varen skal frigjøres for fri omsetning. Myndighetene skal verifisere vedkommende parti. Boks 14 fylles ut av denne myndighet. Mottakeren av en delsending skal ved mottak fylle ut rubrikk 15 i det originale delsertifikatet for å bekrefte at sendingen er mottatt i henhold til økologiregelverket. Mottakeren skal i minst to år oppbevare originalen av delkontrollattesten.

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. Varene kontrolleres av nederlandske myndigheter opp mot det originale økologisertifikatet. Det nederlandske firma beholder det originale økologisertifikatet. Det utstedes delkontrollattester, som signeres i rubrikk 14 på delsertifikatet. Det originale delsertifikatet følger kaffepartiet som skal til Norge. I Norge kontrollerer Mattilsynets distriktskontor Oslo (Norske myndigheter der varene ankommer) kaffepartiet opp mot original delsertifikat før varene omsettes på det frie markedet. For lettere å kunne verifisere at sendingen er kontrollert i Norge, signerer og stempler Mattilsynet også på delsertifikatet. Oslofirmaet signerer rubrikk 15 ved mottak.

6.8 Ved brudd på forskriften

Hvis det er tvil om forskriftens krav er oppfylt, skal ikke Mattilsynets distriktskontorer med grensekontrollstasjoner fylle ut boks 17 i økologisertifikatet.

Uleselige sertifikater kan ikke aksepteres. I et slikt tilfelle gis importøren frist til 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. Dersom fristen overskrides uten at importøren legger fram nytt sertifikat kan varen likevel importeres, men med henvisning til økologiforskriften § 4 må det i importvedtaket vises til at den **ikke** kan frambyes som økologisk.

Kopi av vedtaket sendes kontrollorganet (Debio), 1940 Bjørkelangen. Kontrollorganet vil føre tilsyn med at vedtaket følges.

Dersom et vareparti kommer fra land som ikke står oppført på listen over godkjente tredjeland, må det foreligge en importtillatelse fra Mattilsynet. Dersom ingen av disse kravene er oppfylt, kan ikke varepartiet markedsføres som "økologisk". Varene kan likevel importeres.

Kopi av vedtaket sendes kontrollorganet Debio, 1940 Bjørkelangen, som vil føre tilsyn med at vedtaket følges.

³¹ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EF) nr. 1788/2001 (som endret ved fo. (EF) nr. 1918/2002), art. 5, pkt. 1.

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

6.9 Særlige bestemmelser for inspeksjon av importvirksomheter av økologiske landbruksprodukter, næringsmidler og fôrvarer fra tredjeland

Kontrollorganet skal kontrollere lager- og finansregnskapet og importsertifikatene³².

6.10 Særlige krav til regnskap for virksomheter som importerer økologiske landbruksprodukter og næringsmidler fra tredjeland

Det er også særlige krav til regnskap for alle virksomheter som i egenskap av importør og/eller første mottaker driver med import og/eller mottak av økologiske produkter, for egen eller for en annen virksomhets regning³³.

Dersom importøren og den første mottakeren ikke driver sine virksomheter i en og samme enhet, må begge føre lager- og finansregnskap. På anmodning fra kontrollorganet skal det framlegges nærmere opplysninger om transporten fra eksportøren i tredjelandet til første mottaker og fra første mottakers lokaler eller lagringsanlegg til mottakerne i EØS-området.

³²Jf økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) nr. 1336/2005), vedlegg III, C, pkt. 5.

³³ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) nr. 2491/2001), vedlegg III, C, pkt. 2.

7 Ingredienser, prosesshjelpemidler og tilsetningsstoffer som er tillatt brukt i økologiske næringsmidler

I behandling og bearbeiding av økologiske produkter skal det legges vekt på å bruke skånsomme behandlingsmetoder, hvor det bør være begrenset bruk av raffinering og energikrevende teknologi. Det legges også opp til minimal bruk av tilsetningsstoffer og prosesshjelpemidler.

I dette kapitlet omtales krav til bearbeidingsmetoder, bruk av ikke-økologiske ingredienser, prosesshjelpemidler og tilsetningsstoffer som kan brukes til bearbeidede, økologiske vegetabiliske og animalske næringsmidler³⁴.

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

Økologiforordningens vedlegg VI, del a, b, og c vil bli endret fra 1. desember 2007³⁵. Produkter som er produsert før de nye reglene trer i kraft 1. desember 2007 kan bli markedsført som økologiske inntil de er utsolgt fra lageret. Inntil nå har forordning (EØF) nr. 2092/91 (økologiforordningen) omfattet ingredienser (inkludert tilsetningsstoffer) og prosesshjelpemidler kun til økologiske vegetabiliske matvarer, men med endringer som er vedtatt³⁶ er også animalske produkter omfattet. Norge har imidlertid hatt nasjonale bestemmelser (økologiforskriften § 16) for bruk av tilsetningsstoffer og prosesshjelpemidler til animalske matvarer. Dette innebar at det har vært lovlig å bruke tilsetningsstoffer og prosesshjelpemidler som har vært tillatt brukt til vegetabiliske økologiske produkter også til animalske produkter (økologiforskriften § 16). Denne bestemmelsen blir følgelig opphevet ved ikrafttredelsen av den nye forordningen.

7.1 Drikkevann og salt³⁷

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

7.2 Unntak for bruk av ikke-økologiske ingredienser³⁸

I et økologisk produkt skal alle ingredienser i utgangspunktet være økologisk godkjente, men en viss andel ikke-økologiske ingredienser tillates brukt **dersom** tilsvarende økologiske ingredienser ikke kan fremskaffes.

³⁴ Jf. økologiforskriften §§ 4 og 16 som endret ved forskrift nr 725/2006, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. nr. (EF) nr. 1935/95), art. 5, pkt. 3(b) og ved fo. (EF) nr. 780/2006),

³⁵ Jf. økologiforskriften §§ 4 og 16 som endret ved forskrift nr 725/2006, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. nr. (EF) nr. 1935/95), art. 5, pkt. 3(b) og ved fo. (EF) nr. 780/2006),

³⁶ Forordning (EF) nr. 780/2006 http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/da/oj/2006/l_137/l_13720060525da00090014.pdf

³⁷ Jf. økologiforskriften §§ 16 og 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. nr. (EØS) nr. 207/1993), vedlegg VI, pkt. 3.3.

³⁸ Jf. økologiforskriften §§ 16 og 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. nr. (EF) nr. 1935/95), art. 5, pkt. 3, a-d.

Ingredienser av ikke økologisk opprinnelse, tilsetningsstoffer og prosesshjelpemidler som er tillatt brukt ved fremstilling av økologiske vegetabiliske og animalske næringsmidler er oppført i Del A, B og C³⁹.

Henvisning til en ingrediens i del A og C eller til et prosesshjelpemiddel i del B fritar ikke fra forpliktelsene om å overholde gjeldende offentlige bestemmelser for tilsetningsstoffer og aromaer (jf. [tilsetningsstofforskriften med vedlegg \(positivlisten\)](#) og [forskrift om aromaer mv til næringsmidler](#)).

Produktet kan bare defineres som økologisk dersom:

- a) minst 95 % av produktingredientene har økologisk opprinnelse,
- b) alle øvrige produktingredientene av landbruksopprinnelse skal være ingredienser som er oppført i [Del C: Tillatt brukte ingredienser som ikke er økologisk produsert \(side 29\)](#)
- c) produktet utelukkende inneholder godkjente stoffer av ikke-landbruksopprinnelse som er oppført i [Del A: Ingredienser som ikke er av landbruksopprinnelse som er tillatt brukt i økologiske produkter \(side 23\)](#),
- d) produktet eller dets ingredienser av landbruksopprinnelse nevnt i bokstav a) ikke har gjennomgått behandling med stoffer som ikke er oppført i [Del B: Prosesshjelpemidler og andre produkter som kan brukes ved bearbeiding av økologiske produkter \(side 27\)](#),
- e) produktet eller ingrediensene har ikke gjennomgått behandling med ioniserende stråling,
- f) produktet er tilberedt eller importert av en næringsdrivende som er underlagt den økologiske kontrollordningen,
- g) merking av produkt omfatter navnet og/eller kodennummeret til kontrollorganet som den næringsdrivende som har foretatt den seneste tilberedningsoperasjon, er underlagt.

Ingredienser av landbruksopprinnelse kan oppføres i [Del C: Tillatt brukte ingredienser som ikke er økologisk produsert](#) **bare dersom** det er bevist at ingrediensene er av landbruksopprinnelse og ikke produseres i tilstrekkelige mengder i EØS-området i samsvar med økologisk regelverk, eller ikke kan importeres fra tredjeland⁴⁰.

Når en økologisk godkjent ingrediens er tilgjengelig, men ikke har en ønsket kvalitet, kan det gis midlertidig tillatelse for bruk av tilsvarende ingrediens av ikke-økologisk opprinnelse for en tidsbegrenset periode.⁴¹ Tillatelsen gis av kontrollmyndigheten. Søknad sendes via kontrollorganet (Debio) til Mattilsynet. Kontrollorganet gir anbefaling om søknaden kan aksepteres eller ikke.

Dersom andel økologiske ingredienser av vegetabilisk og animalsk opprinnelse utgjør **70-95 %** kan produktet ikke markedsføres som økologisk, men det **kan vises** til hva som er økologiske ingredienser. Det må da klart gå frem hvilke ingredienser som er økologiske og hvilke som ikke er det, jf. [Veileder A \(Krav til merking og merkebruk\)](#).

³⁹ Jf. økologiforskriften §§ 16 og 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som sist endret ved fo. (EF) nr. 780/2006), vedlegg VI

⁴⁰ Jf. økologiforskriften §§ 16 og 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) nr. 1935/95), art. 5, pkt. 4.

⁴¹ Jf. økologiforskriften §§ 16 og 4, jf. fo. (EØF) nr. 207/93 (som endret ved fo. (EF) nr. 2020/2000), art. 3, pkt. 1.

7.3 **Del A: Ingredienser som ikke er av landbruksopprinnelse som er tillatt brukt i økologiske produkter**⁴²

7.3.1 **Tilsetningsstoffer til næringsmidler, inklusive bærestoffer (A.1).**

<i>Betegnelse/navn</i>	<i>Betingelser</i>		
Kode Navn	For bruk i planteprodukter	For bruk i animalske produkter	Spesifikke forhold
E 153 Vegetabilsk karbon		X	”aske” (ashy) geite ost Morbier ost
E 160b Annatto, Bixin, Norbixin		X	Red Leichester ost Double Gloucester ost Cheddar Mimolette cheese
E 170 Kalsiumkarbonat	X	X	Skal ikke brukes som fargestoff eller kalsiumberikning
E 220 svoveldioksid eller E 224 kaliumdisulfitt	X X	X X	I frukt viner (*) uten tilsetning av sukker (inkludert cider og perry) eller i mjød: 50 mg ^(a) For cider og perry som er framstilt med sukker eller juice konsentrat etter fermentering: 100 mg ^(a) ^(a) maksimum nivå tilgjengelig fra alle samlede kilder, basert på mg svoveldioksid (SO ₂) pr liter. (* I denne sammenheng, er ”frukt viner” definert som vin framstilt fra frukter med unntak av druer.
E 250 Natriumnitritt Eller E 252 Kaliumnitrat		X X	Kjøtt produkter ⁽²⁾ For E 250: Maksimum indikativ (antydende) inngående mengde uttrykt som NaNO ₂ er: 80 mg/kg For E252: Maksimum indikativ (antydende) inngående mengde uttrykt som NaNO ₃ : 80 mg/kg For E 250: Maksimum rest mengde uttrykt som NaNO ₂ :

⁴² Jf. økologiforskriften §§ 4 og 16 som endret ved forskrift nr 725/2006 og forskrift nr. 344/2009, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo.(EF) nr. 780/2006 og fo. (EF) 123/2008),

Kode Navn	For bruk i planteprodukter	For bruk i animalske produkter	Spesifikke forhold
			80 mg/kg For E252: Maksimum rest mengde uttrykt som NaNO ₃ : 80 mg/kg
E 270 Melkesyre	X	X	
E 290 Karbondioksid	X	X	
E 296 Eplesyre	X		
E 300 Askorbinsyre	X	X	Kjøtt produkter (1)
E 301 Natriumaskorbat		X	Kjøttprodukter i sammenheng med nitrater eller nitritter (1)
E 306 Tokoferolekstrakt	X	X	Kun som antioksidant i fett og oljer
E 322 Lecitin	X	X	Melke produkter (1)
E 325 Natriumlaktat		X	Melkebaserte og kjøtt produkter
E 330 Sitronsyre	X		
E 331 Natriumsitrat		X	
E 333 Kalsiumsitrat	X		
E 334 Vinsyre	X		
E 335 Natriumtartrat	X		
E 336 Kaliumtartrat	X		
E 341(i) Monokalsiumfosfat	X		Kun som ingrediens i bakepulver
E 400 Alginsyre	X	X	Melkebaserte produkter (1)
E 401 Natriumalginat	X	X	Melkebaserte produkter (1)
E 402 Kaliumalginat	X	X	Melkebaserte produkter (1)
E 406 Agar	X	X	Melkebaserte og kjøtt produkter (1)
E 407 Karragenan	X	X	Melkebaserte produkter (1)
E 410 Johannesbrødkjernemel	X	X	
E 412 Guarkjernemel	X	X	
E 414 Akasiegummi	X	X	
E 415 Xantangummi	X	X	
E 422 Glyserol	X		For planteekstrakter
E 440(i) Pektin	X	X	Melkebaserte produkter (1)
E 464 Hydroksypropyl metylcellulose	X	X	Kapselsmateriale for kapsler
E 500 Natriumkarbonater	X	X	”Dulce de leche” (*), smør av syrnet fløte og ost av syrnet fløte (1) (*) ”Dulce de leche” eller ”Confiture de lait” refereres til en myk, søt, brunfløte, laget av søtet, fortykket melk
E 501 Kaliumkarbonater	X		
E 503 Ammoniumkarbonater	X		
E 504 Magnesiumkarbonater	X		

Kode Navn	For bruk i planteprodukter	For bruk i animalske produkter	Spesifikke forhold
E 509 Kalsiumklorid		X	Melkekoagulering
E 516 Kalsiumsulfat	X		Bærestoff til emulgatorer
E 524 Natriumhydroksid	X		Overflatebehandling av "laugen Gebäck"
E 551 Silisiumdioksid	X		Antiklumpemiddel til krydder og urter
E 553b Talk	X	X	Overflatebehandling av kjøttprodukter
E 938 Argon	X	X	
E 941 Nitrogen	X	X	
E 948 Oksygen	X	X	

(1) Restriksjoner gjelder bare animalske produkter

(2) Dette tilsetningsstoffet kan bare brukes etter at kontrollorganet har godkjent bruk av stoffet og hvor det kann vises til at det ikke er noen teknologiske alternativ som kan gi samme hygieniske garanti for produktet og/eller at produktet ikke kan opprettholde spesielle egenskaper uten bruk av tilsetningsstoffet.

7.3.2 Aromaer som er naturlige aromaer eller naturlige aromapreparater (A.2.)⁴³

Definert i direktiv [88/388/EØF](#). Stoffer og produkter definert i artikkel 1 nr. 2 bokstav b) I) og bokstav c) i direktiv [88/388/EØF](#) merket som naturlige aromastoffer eller naturlige aromapreparater i samsvar med artikkel 9 nr. 1 bokstav d) og nr. 2 i nevnte direktiv.

7.3.3 Vann og salt (A.3.)⁴⁴

Drikkevann.

Salt (natriumklorid eller kaliumklorid) som generelt brukes ved bearbeiding av matvarer.

7.3.4 Preparater fremstilt på basis av mikroorganismer (A.4)⁴⁵

Preparater på basis av mikroorganismer som vanligvis benyttes ved tilvirkning av matvarer, med unntak av genetisk modifiserte organismer.

⁴³ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) nr. 207/1993), vedlegg VI, del A.2.

⁴⁴ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) nr. 207/1993), vedlegg VI del A.3.

⁴⁵ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) nr. 207/1993), vedlegg VI, del A.4.

7.3.5

Mineraler (inkludert sporelementer), vitaminer, aminosyrer og andre nitrogenforbindelser (A.5.)⁴⁶

Tillatt bare i den grad bruk av slike stoffer i næringsmidler er påbudt ved lov.

7.3.6

Bruk av enkelte farger for stempling av egg (A.6.)⁴⁷

I de tilfeller hvor farge brukes for stempling på eggskall, skal bare tillatte farger brukes⁴⁸.

⁴⁶ Jf. Økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) nr. 207/1993), vedlegg VI, del A.5.

⁴⁷ Jf. Økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) nr. 207/1993), vedlegg VI, del A.5.

⁴⁸ OJ L237, 10.9.1994, side 13

7.4 Del B: Prosesshjelpemidler og andre produkter som kan brukes ved bearbeiding av økologiske produkter⁴⁹

Navn	Fremstilling av planteprodukter	Fremstilling av animalske produkter	Spesifikke forhold
Vann	X	X	Drikkevannskvalitet, jf fo.(EF) 83/1998 (*)
Kalsiumklorid	X		Koaguleringsmiddel
Kalsiumkarbonat	X		
Kalsiumhydroksid	X		
Kalsiumsulfat	X		Koaguleringsmiddel
Magnesium klorid (eller nigari)	X		Koaguleringsmiddel
Kaliumkarbonat	X		Tørking av druer
Natriumkarbonat	X		Sukkerproduksjon
Melkesyre		X	Til regulering av pH-verdien i saltlake som brukes ved produksjon av ost (1)
Sitronsyre	X	X	Til regulering av pH-verdien i saltlake som brukes ved produksjon av ost (1) Oljefremstilling og hydrolyse av stivelse (2)
Natriumhydroksid	X		Sukkerproduksjon, oljefremstilling fra rapsfrø
Svovelsyre	X	X	Sukkerproduksjon (2)
Saltsyre		X	Gelatinproduksjon Til regulering av pH-verdien i saltlake som brukes ved produksjon av Gouda, Edamer og Maasdammer ost, Boerenkaas, Friese og Leidse Nagelkaas
Ammoniumhydroksid		X	Gelatinproduksjon
Hydrogenperoksid		X	Gelatinproduksjon
Isopropanol	X		Under krystalliseringsprosessen ved sukkerfremstilling
Karbondioksid	X	X	
Nitrogen	X	X	
Etanol	X	X	Løsemiddel
Tannin	X		Filtreringshjelpemiddel
Albumin	X		
Kasein	X		

⁴⁹ Jf. økologiforskriften 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som endret ved fo. (EF) nr. 780/2006 og fo (EF) nr. 123/2008), vedlegg VI, B.

Navn	Fremstilling av planteprodukter	Fremstilling av animalske produkter	Spesifikke forhold
Gelatin	X		
Fiskelim	X		
Vegetabiliske oljer	X		Smøremiddel eller skumdempende middel
Silisiumdioksid som gel eller kolloidal løsning	X		
Aktiv kull	X		
Talkum	X		I overensstemmelse med de spesifikke renhetskrav som gjelder for tilsetningsstoffet E 553b
Bentonitt	X	X	Omstikking av mjød (1) I overensstemmelse med de spesifikke renhetskrav som gjelder for tilsetningsstoffet E 558
Kaolin	X	X	Propolis (1) I overensstemmelse med de spesifikke renhetskrav som gjelder for tilsetningsstoffet E 559
Cellulose	X	X	Gelatinproduksjon (1)
Kiselgur	X	X	Gelatinproduksjon (1)
Perlitt	X	X	Gelatinproduksjon (1)
Hasselnøttskall	X		
Rismel	X		
Bivoks	X		Overflatebehandlingsmiddel
Karnaubavoks	X		Overflatebehandlingsmiddel

1) Restriksjoner angår kun animalske produkter.

Fremstilling av mikroorganismer og enzymer: Ikke tillatt å bruke GMO mikroorganismer eller GM fremstilte enzymer.

Mikroorganisme- og enzympreparater, som normalt brukes anvendes som proseshjelpemidler ved bearbeiding av mat, unntagen genetisk modifiserte mikroorganismer og unntatt enzymer som er utvunnet av genetisk modifiserte organsimer, jf. direktiv 2001/18/EF (*).

2) Restriksjoner angår kun vegetabiliske produkter.

(*) OJ L 330, 5.12.1998, p.32.

Preparater fremstilt på basis av mikroorganismer og enzymer:

Preparater fremstilt på basis av mikroorganismer og enzymer som normalt brukes som proseshjelpemidler ved produksjon av matvarer, med unntak av genetisk modifiserte mikroorganismer og enzymer som definert i artikkel 2, nr. 2, i direktiv 90/220/EØF.

7.5 Del C: Tillatt brukte ingredienser som ikke er økologisk produsert

Ingredienser av landbruksopprinnelse som er oppført i dette vedlegget er bevist at de ikke produseres i tilstrekkelige mengder i EØS området i samsvar med reglene som omhandler økologisk produksjon, eller ikke kan importeres fra tredjeland i samsvar med reglene om import av økologisk landbruksprodukter.

C.1.⁵⁰

Enkelte ikke-økologiske bearbeidede vegetabiliske produkter eller vegetabiliske produkter som er framstilt ved prosessene vasking, rensing eller tørking (vha mekaniske, fysiske og/eller termiske prosesser) er tillatt brukt som **ingredienser** til økologiske produkter. Disse er gjengitt i avsnittene under:

C.1.1. Spiselige frukter, nøtter og frø:

Eikenøtter	<i>Quercus spp.</i>
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>

C.1.2. Spiselige kryddere og urter:

Pepper (Peruviansk)	<i>Schinus molle L</i>
Pepperrotfrø	<i>A Armoracia rusticana</i>
Lille Galanga	<i>Alpinia officinarum</i>
Safrantistel	<i>Carthamus tinctorius</i>
Brønn(vann)karse	<i>Nasturtium officinale</i>

C.1.3. Diverse

Alger, herunder tang og tare, som er tillatt i konvensjonell næringsmiddelproduksjon

⁵⁰ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som sist endret ved fo. nr. (EF) 780/2006, vedlegg VI, C1.

C.2.⁵¹ **Enkelte ikke-økologiske vegetabiliske produkter** som er framstilt ved prosessene vasking, rensing eller tørking (vha mekaniske, fysiske og/eller termiske prosesser), samt videre bearbeiding er tillatt brukt. Disse er omtalt i avsnittene under:

C.2.1. Fettstoffer og oljer, også raffinerte, men ikke kjemisk modifiserte, framstilt av andre planter enn:

(Dvs: Disse vegetabiliske varene finnes det tilstrekkelig av i økologiske mengder. Er det der i mot ønskelig med andre typer vegetabiliske fettstoffer og oljer, kan de benyttes)

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>
Safloretistel	<i>Carthamus tinctorius</i>
Sesam	<i>Sesamum indicum</i>
Soya	<i>Glycine max</i>

C.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

C.2.3. Diverse:

Erteprotein *Pisum spp.*

Rom: utelukkende framstilt av sukkerrørsaft

Kirsebærbrennevin framstilt av de frukter og aromaer som er nevnt i [Aromaer som er naturlige aromaer eller naturlige aromapreparater \(A.2.\)](#).

C.3. Animalske produkter:⁵²

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

Gelatin

Mysepulver « *herasuola* ».

Dyretarmer

⁵¹ Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som sist endret ved fo. nr. (EF) 780/2006., vedlegg VI, C2

⁵² Jf. økologiforskriften § 4, jf. fo. (EØF) nr. 2092/91 (som sist endret ved fo. nr. (EF) 780/2006., vedlegg VI, C3