

**Dem Unternehmen auszustellende Bescheinigung gemäß Artikel 29 Absatz 1
der Verordnung (EG) Nr. 834/2007**

1. Nummer der Bescheinigung: 5df0ce6779ee6

2. Name und Anschrift des Unternehmers:

Frischeier Obermeier-Lohner GbR
Penning 1
84494 Niederbergkirchen
DE-BY-037-87374-BD
Haupttätigkeit: Verarbeiter, Vergabe von Lohnaufträgen

3. Name, Anschrift und Codenummer der
Kontrollstelle/Kontrollbehörde:

ÖkoP Zertifizierungs GmbH
Europaring 4
94315 Straubing

DE-ÖKO-037



4. Erzeugnisgruppen/Tätigkeit:

Verarbeitete Erzeugnisse:

Nudeln
Eier
gefärbte Eier
Geflügel
Geflügelteile

Produkte/Tätigkeiten für Dritte:

Herstellen von Nudeln, Herstellen von
Eierlikör, Färben von Eiern

5. definiert als:

Ökologische Erzeugnisse

6. Gültigkeitsdauer

Verarbeitete Erzeugnisse:
von 11.12.2019 bis 31.01.2021

7. Datum der Kontrolle(n):

19.09.2018, 02.05.2019, 14.11.2019

8. Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ausgestellt. Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.

Straubing, den 11.12.2019

Thomas Zimpel
ÖkoP Zertifizierungs GmbH





ÖkoP Zertifizierungs GmbH - Europaring 4 - 94315 Straubing

Frischeier Obermeier-Lohner GbR
Penning 1
84494 Niederbergkirchen

Zertifizierungs GmbH

Europaring 4
94315 Straubing
Tel. +49 9421 961 09 0
Fax +49 9421 961 09 29
E-Mail: biokontrollstelle@oekop.de
Internet: www.oekop.de

Bankverbindung:
Raiffeisenbank Straubing eG
IBAN: DE85 7426 0110 0005 4219 93
BIC: GENODEF1SR2

Geschäftsführer: Martin Hoffmann
Registergericht:
Amtsgericht Straubing, HRB 10913
Straubing, den 11.12.2019

Bericht zur Kontrolle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

Sehr geehrte Frau Michaela Obermeier-Lohner,
sehr geehrter Herr Josef Lohner,

mit diesem Schreiben erhalten Sie die Auswertung der oben genannten Inspektion gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 (Bioverordnung) und VO (EG) Nr. 889/ 2008 (Durchführungsverordnung).

Gerne teilen wir Ihnen mit, dass Ihr Betrieb die Anforderungen der vorgenannten Verordnungen erfüllt. In Ihrer Betriebsbeschreibung sind die Maßnahmen zur Umsetzung dieser Regelungen festgelegt, insbesondere sind folgende Vorgaben zu beachten:

1. Prüfung der Lieferantenbescheinigungen
2. Durchführung und Nachweis der Wareneingangskontrolle
3. Bereitstellung einer Lieferantenliste mit vollständiger Firmierung, vollständiger Adressen und Nennung der jeweils zuständigen Kontrollstelle
4. Korrekte und eindeutige Kennzeichnung der Bio-Produkte auf Lieferscheinen und Rechnungen im Warenein- und ausgang
5. Vermeidung von Kontaminationen und Vermischungen im Bereich Lager, Produktion und Verkauf
6. Einhaltung der Produktionsregeln (betrifft die Verwendung von Bio-Zutaten, Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffe usw.)
7. Angabe der Codenummer auf Etiketten, auf allen Verkaufsbelegen, der Homepage sowie korrekte Verwendung des EU-Logos usw.
8. Dokumentation der Ein- und Verkaufsdaten
9. Aufbewahrung der Kontrollunterlagen (mind. 5 Jahre)
10. Meldung wesentlicher Änderungen (z. B. Wechsel des Betriebsleiters, Inbetriebnahme neuer Betriebs- und Lagerstätten, Einführung neuer Produktionsbereiche usw.).

Falls Sie auf Ihren Etiketten das deutsche Biosiegel nutzen, muss diese Nutzung bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Informationsstelle Bio-Siegel angemeldet werden.

Nähere Informationen unter:

<https://www.oekolandbau.de/bio-siegel/info-fuer-unternehmen/nutzung/produktanzeige/>

Bitte beachten Sie, dass aktuelle Informationen der Behörden und Änderungen im Kontrollverfahren, die für Ihre Kontrolle von Bedeutung sind und berücksichtigt werden müssen, Ihnen auf unserer Internetseite www.oekop.de zeitnah zur Verfügung gestellt werden. Dort finden Sie auch weitere Informationen zu den Themen Zertifizierung sowie Gesetze und Verordnungen für den Bereich der biologischen Landwirtschaft.

Ab Januar 2021 tritt die neue Bioverordnung VO 2018/848 in Kraft. Im Folgenden einige Änderungen, welche von Verarbeitungsbetrieben zu beachten sind:

1. Die Zusatzstoffe: Glycerin, Guarkernmehl, Gellan, Gummi arabicum, Tarakernmehl (ab 2021 zugelassen), Johannisbrotkernmehl müssen ab 2021 in Bio-Qualität eingesetzt werden.
2. Es wird eine Regelung für „Bio-Salz“ geben, allerdings kann weiterhin herkömmliches Salz verwendet werden
3. Es dürfen nur noch Aromen eingesetzt werden, welche aus dem namensgebenden Rohstoff hergestellt wurden (sogenannte FTNF/S-Aromen, keine Aromen mehr gemäß Art. 16 (5) und 16 (6) der Aromen-VO)
4. Regelung für Bio-Aromen (allerdings können, wie unter 3. beschriebene Aromen und Aromaextrakte weiterhin eingesetzt werden)
5. Ab 2021 dürfen keine Zutaten oder Stoffe mehr eingesetzt werden, die technisch hergestellte Nanomaterialien enthalten oder aus solchen bestehen
6. Erweiterung des Geltungsbereichs (Mate, Salz, Bienenwachs)
7. Vorgaben für Reinigungs- und Desinfektionsmittel (bisher unklar, welche dann eingesetzt werden dürfen)
8. Änderungen in der Kennzeichnung. In der Herkunftskenzeichnung wird die Toleranz von zwei Prozent auf fünf Prozent angehoben und die Möglichkeit einer regionalen Herkunftsangabe eingeführt (z.B.: Bayerische Landwirtschaft, vorausgesetzt 95% der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus Bayern).
9. Der Genehmigungszeitraum für zugelassene konventionelle Zutaten (maximal fünf Prozent) verkürzt sich auf drei mal sechs Monate. Eine erteilte Zulassung gilt dann für alle Betriebe im entsprechenden Land (also kein Zulassungsantrag für jeden Einzelfall).
10. Vorbeugemaßnahmen und Umgang mit Verdachtsfällen (dazu Hinweise unter „www.oekolandbau.de“.)
Alle Unternehmen der Wertschöpfungskette haben zukünftig die gleichen Pflichten, wie sie Risiken von Kontaminationen oder Unregelmäßigkeiten vermeiden und mit Verdachtsfällen umgehen. Diese sehen wie folgt aus:

Vorsorgemaßnahmen

- Angemessene und Verhältnismäßige Maßnahmen zur Ermittlung von relevanten Risiken der Kontamination durch nicht zugelassene Erzeugnisse und Stoffe
- Systematische Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte = Organic Control Points (OCP)
- Angemessene und Verhältnismäßige Maßnahmen zur Vermeidung von Risiken
- Regelmäßige Überprüfung des Risikomanagements

Verdachtsfälle

- Identifizierung des betroffenen Erzeugnisses
- Quarantäne und Sperrung
- Ist der Verdacht begründet?
- Falls der Verdacht begründet oder nicht ausgeräumt werden kann; Information an Kontrollstelle

Aktuell ist die Grundverordnung VO 2018/848 verabschiedet. Die Durchführungsverordnung mit den Detailregelungen sollte bis Mitte 2020 beschlossen werden. Die ÖkoP Zertifizierungs GmbH wird Ihnen dann umgehend weitere Informationen zukommen lassen.

Wir erlauben uns, die Jahresrechnung beizulegen und bitten um termingerechten Ausgleich.

Wir möchten uns für die Beauftragung und die gute Zusammenarbeit sehr herzlich bedanken.

Mit freundlichen Grüßen


Thomas Zimpel
ÖkoP Zertifizierungs GmbH

ANLAGEN

- Bescheinigung gem. Artikel 29
- Ergebnisbericht
- Rechnung

Frischeier Obermeier-Lohner GbR

EG-Kontrollnummer: DE-BY-037-87374-BD

Kundennummer: 87374

Art der Inspektion: Jahresinspektion

Datum der Kontrolle: 14.11.2019

Evaluierung: Frank Steffan

Datum der Bewertung: 11.12.2019

Bewertung / Zertifizierung: Thomas Zimpel

Ergebnisbericht zur Kontrolle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

Gerne teilen wir Ihnen mit, dass im Rahmen der o.g. Betriebsinspektion keine Abweichungen von den Ökoverordnungen festgestellt wurden.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.