

Antrag auf Änderung der Spezifikationen für die ökologische/biologische Tierhaltung zur Ergänzung der Bestimmungen der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates, die vom Nationalen Ausschuss für ökologischen/biologischen Landbau am 24. Oktober 2023 gebilligt wurde

**GENERALDIREKTION FÜR DIE WIRTSCHAFTLICHE UND  
ÖKOLOGISCHE LEISTUNG VON UNTERNEHMEN**

***Spezifikationen für die ökologische/biologische Erzeugung von  
Nutztieren zur Ergänzung der Bestimmungen der  
Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des  
Rates vom 30. Mai 2018 und ihrer sekundären Rechtsakte***

Genehmigt durch die interministerielle Verordnung, unterzeichnet am **XXX**

---

UNTER DER DIREKTION WETTBEWERB  
QUALITÄTSBÜRO

---

**GENEHMIGT DURCH DIE INTERMINISTERIELLE VERORDNUNG VOM **XXX**  
VERÖFFENTLICHT IM AMTSBLATT DER FRANZÖSISCHEN REPUBLIK VOM **XXX****

**Spezifikationen für die ökologische/biologische Erzeugung von Nutztieren zur Ergänzung der Bestimmungen der Verordnung (EU) 2018/848 und ihrer sekundären Rechtsakte**

Inhalt	Seiten
Inhalt	2
Präambel	3
<b><u>TITEL I – ERZEUGUNG VON TIEREN</u></b>	<b>4</b>
Kapitel 1 — Objekt und Umfang	4
Kapitel 2 Begriffsbestimmungen	4
Kapitel 3 – Schneckenproduktion	5
Kapitel 4 – Straußenproduktion	8
Kapitel 5 – Erzeugung von Fleischwachteln	9
Kapitel 6 – Erzeugung von Lamas und Alpakas	11
Kapitel 7 – Kennzeichnung von Produkten und unterstützenden Dokumenten	12
<b><u>TITEL II: DURCHFÜHRUNGSBESTIMMUNGEN ZU DEN BESTIMMUNGEN, DIE DER INITIATIVE DER MITGLIEDSTAATEN ÜBERLASSEN SIND</u></b>	<b>13</b>
Kapitel 1 – Anwendungsbereich	13
Kapitel 2 – Produktionsregeln	13
Kapitel 3 – Übergangsmaßnahmen	14
<b><u>&lt;M7&gt; TITEL III: SALZERZEUGUNG</u></b>	<b>14</b>
<b><i>&lt;M7&gt; Kapitel 1 – Zweck und Umfang</i></b>	<b>14</b>
<b><i>&lt;M7&gt; Kapitel 2 – Definitionen</i></b>	<b>15</b>
<b><i>&lt;M7&gt; Kapitel 3 – Produktionsregeln</i></b>	<b>15</b>
<b><i>&lt;M7&gt; Kapitel 4 – Kontrollen</i></b>	<b>17</b>
Anhang I – Reinigungs- und Desinfektionsprodukte für Gebäude und ökologische/biologische Pflanzenproduktion	18
<b>Anhang II – Aquakultur</b>	<b>20</b>

## **Präambel**

Diese Spezifikationen entsprechen der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates über die ökologische/biologische Erzeugung und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und ihre sekundären Rechtsakte.

Gemäß den Artikeln 20 und 21 der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates werden in diesen Spezifikationen die Produktionsmethoden festgelegt, die in der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates nicht vorgesehen sind.

Was die Produktionsmethoden für Tierarten betrifft, so entsprechen diese Spezifikationen den Bestimmungen der französischen Spezifikationen, die mit der interministeriellen Verordnung vom 28. August 2000 genehmigt wurden.

Für Salz wurden diese Spezifikationen auf der Grundlage des Entwurfs eines delegierten Rechtsakts erstellt, der von der Europäischen Kommission ausgearbeitet wurde, um detaillierte Produktionsvorschriften für ökologisches Meersalz und andere Salze für Lebens- und Futtermittel einzuführen.

Darin werden die Methoden für die Anwendung der Bestimmungen festgelegt, die der Initiative der zuständigen Behörden jedes Mitgliedstaats durch die Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates überlassen werden.

Sie wird im Lichte der Entwicklung europäischer Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion und Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und im Einklang mit den nationalen Verfahren für die Überarbeitung der Spezifikationen gemäß Artikel R. 641-30 des Verhaltenskodex für den ländlichen Raum – Titel IV – Mehrwert für Land-, Forst- oder Lebensmittel- und Meeresfrüchteerzeugnisse überarbeitet.

\* \* \*

## TITEL I – ERZEUGUNG VON TIEREN

(ARTEN, DIE UNTER ARTIKEL 20 DER VERORDNUNG (EU) 2018/848 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES FALLEN)

### KAPITEL 1 – ZWECK UND GELTUNGSBEREICH

**1.1.** Die Ziele und Grundsätze der ökologischen/biologischen Produktion gemäß Kapitel II, die Produktionsregeln gemäß Kapitel III, die Kennzeichnungsvorschriften gemäß Kapitel IV, die Zertifizierungsvorschriften gemäß Kapitel V, die Vorschriften über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten gemäß Kapitel VI sowie die Vorschriften für den Handel mit Drittländern gemäß Kapitel VII der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates gelten bis zur Annahme der detaillierten europäischen Vorschriften für die betreffenden Erzeugungen.

**1.2.** Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates gelten entsprechend für die in Absatz 1.3 dieser Spezifikationen genannten Erzeugnisse.

**1.3.** Diese Spezifikationen enthalten detaillierte Produktionsregeln für Nutztiere folgender Arten:

- Schnecken der Art *Helix aspersa aspersa* Müller und *Helix aspersa maxima*;
- Strauße;
- Fleischwachteln;
- Lamas und Alpakas.

### KAPITEL 2 BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

a) „Produktionsstandort“: Die geografische Lage eines landwirtschaftlichen Betriebs, eines Unternehmens, eines festen Gebäudes oder einer Reihe mobiler Gebäude, die physisch getrennt und korrekt von anderen Orten identifiziert werden.

Ein Standort ist notwendigerweise mit der ökologischen Einheit oder der nicht-ökologischen Einheit verbunden. Zwei Standorte, einer davon ökologisch und der andere nicht-ökologisch, können zusammenhängend sein, sofern sie identifiziert und getrennt sind (Hecken, Böschungen, Wege, Zäune, Trennung von Gebäuden usw.).

b) „Gruppe“: eine Reihe von Tieren derselben Art und des gleichen Alters, die auf identische Weise aufgezogen werden

\* \* \*

## KAPITEL 3 – SCHNECKENPRODUKTION

Zur Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates werden folgende Bestimmungen hinzugefügt und ergänzt, insbesondere die einschlägigen Bestimmungen von Anhang II Teil II in Bezug auf Pflanzenfresser.

Dieses Kapitel enthält detaillierte Produktionsregeln für folgende Arten:

- *Helix aspersa aspersa* Müller (gemeine Schnecke)
- *Helix aspersa maxima* (große graue Schnecke).

### 3.1. Herkunft der Tiere

Bio-Schnecken werden auf Bio-Bauernhöfen geboren und aufgewachsen.

Wird zum ersten Mal eine Gruppe gebildet, dürfen Schnecken aus nicht-ökologischen/nicht-biologischen Betrieben nur dann in einen Zuchtbetrieb verbracht werden, wenn ökologisch/biologische Schnecken nicht in ausreichender Zahl verfügbar sind. In diesem Fall müssen sie im Schlupfstadium eingeführt werden.

Bei der Erneuerung einer Gruppe können jedes Jahr höchstens 20 % der zur Zucht bestimmten erwachsenen Tiere von außerhalb ökologischer/biologischer Betriebe eingeführt werden, wenn keine ökologischen/biologischen Tiere zur Verfügung stehen. Werden zur Zucht bestimmte Schnecken, die nicht aus ökologischen/biologischen Betrieben stammen, in den Betrieb eingeführt, so darf keine der Zuchtschnecken des Betriebs als ökologisches/biologisches Erzeugnis verkauft werden.

Diese Prozentsätze können in folgenden Sonderfällen auf 40 % angehoben werden:

- bei einer signifikanten Erweiterung der Aufzucht
- bei einem Rassenwechsel
- bei einer neuen Spezialisierung der Gruppe

### 3.2. Haltungsgebäude und -praktiken

Die Aufzucht von Schnecken als Teil des ökologischen Landbaus muss ihren natürlichen Lebensbedingungen so weit wie möglich entsprechen. Sie muss in Außenbereichen stattfinden, die möglicherweise von einem kalten Gewächshaus bedeckt sind, und die Anzahl der Tiere muss begrenzt sein. Abgesehen von den Brut-, Winter- und Inkubationszeiten ist daher die Aufzucht von Schnecken ausschließlich in Gebäuden verboten.

#### **a) Gebäude, Werkstätten für Zucht, Lagerung und Überwinterung von Schnecken**

Die Zucht in Gebäuden ist erlaubt, sofern die Jungtiere nicht gefüttert werden, bevor sie in das Freiluftgelände gehen.

Jede Schneckenunterbringung (Überwinterung, Zucht, Inkubation oder extreme klimatische Bedingungen) muss an einem ausreichend belüfteten Ort mit einer maximalen Dichte von 100 kg Schnecken/m<sup>3</sup> stattfinden. Um eine konstante Temperatur zu erhalten, ist die Verwendung einer künstlichen Kälte, die an die natürlichen Winterschlaftemperaturen jeder Rasse angepasst ist, erlaubt.

Bei der Gewächshauszucht sind pflanzengesundheitliche Behandlungen verboten. Nur mechanische Praktiken des Unkrautjärens und der Schädlingsbekämpfung sind erlaubt.

Wenn keine Schnecken vorhanden sind und das Gebäude zu hygienischen Zwecken entleert wird, dürfen gemäß Anhang I der EU-Verordnung 2021/1165 zugelassene Schädlingsbekämpfungsmittel verwendet werden.

Nach der Entleerung erfolgt die Reinigung und Desinfektion des Zuchtraums und der Gehege durch Abkratzen oder unter Verwendung der in Anhang IV der Verordnung (EU) 2021/1165 aufgeführten Erzeugnisse.

Während der Zucht wird die tägliche Reinigung mit Wasser unter Druck durchgeführt.

Im Falle extremer klimatischer Bedingungen, die Schnecken während ihres Wachstums gefährden, können sie jedoch vorübergehend in Gebäude zurückgebracht werden, sofern sie während dieser Zeit nicht gefüttert werden.

## **b) Freilandgehege**

Freilandgehege müssen eine dauerhafte Vegetationsabdeckung haben, um Schnecken mit Nahrung, Schatten und ausreichend Feuchtigkeit zu versorgen.

Die Feuchtigkeit kann auch durch Besprengen von Wasser auf die Gehege aufrechterhalten werden.

Wenn der Schneckenschlaf in Freilandgehegen nicht stattfindet, muss er je nach Wintersaison des Ackerlandes während des natürlichen Winterschlafs stattfinden.

Die Gehege oder Unterteilungen der Gehege müssen so gestaltet sein, dass jede Partie ordnungsgemäß isoliert wird. Zu diesem Zweck kann man Netze (in den Boden gesetzt), Grenzen mit elektrischen Zäunen oder jedes Naturprodukt verwenden, das durch die allgemeine Verordnung zugelassen ist (schwarze Seife, Fett, sofern es vor schlechtem Wetter geschützt ist, um eine Migration in den Boden zu vermeiden...).

Freilandgehege müssen eine dichte Vegetationsdecke haben.

Zwischen zwei Schneckengruppen sind mindestens vier Monate Leerstand für sanitäre Zwecke erforderlich.

Schneckenunterstände werden aus unbehandelten, natürlichen oder inerten Materialien hergestellt.

Der Schutz vor Schneckenräubern (Nagetiere, Insekten...) während der Produktionszeit wird nur durch mechanische oder biologische Kontrolle erreicht, mit Ausnahme der Rattenvernichtung, die mit konventionellen Behandlungsprodukten außerhalb der Gehege und ohne direkten Kontakt mit dem Boden in geschlossenen Fallen durchgeführt werden kann, die eine versehentliche Ausbreitung vermeiden.

Es ist verboten, pflanzengesundheitliche Behandlungen durchzuführen, es sei denn, es handelt sich um Abwehrmittel an den Gehegerändern oder die Verwendung von Düngemitteln oder Verbesserungsmitteln in Gehegen während der Produktionsphase. Außerhalb dieser Zeiträume und bis zu 30 Tage vor dem Einsetzen der Schnecken in das Gehege dürfen zugelassene Produkte gemäß den Bestimmungen der Anhänge I und II der Verordnung (EU) 2021/1165 verwendet werden.

## **c) Dichten und verfügbare Flächen**

Innerhalb der Gebäude: für Schnecken verfügbares Nettovolumen: 0,005 m<sup>3</sup>/Kopf.

Die Dichte in Freilandgehegen darf nicht höher sein als:

- 350 Gemeine Schnecken/m<sup>2</sup>
- 250 Große graue Schnecken/m<sup>2</sup>

Diese Dichten werden vom Züchter berechnet, wenn die Schnecken in den Park gebracht werden.

Die Fläche eines Parks darf 300 m<sup>2</sup> auf dem Boden nicht überschreiten.

Die Gesamtfläche der Freilandgehege des Betriebs darf folgende Fläche nicht überschreiten:

- 3 000 m<sup>2</sup> für die Aufzucht von gemeinen Schnecken

– 4 200 m<sup>2</sup> für die Aufzucht großer grauer Schnecken.

#### **d) Identifizierung von Tieren, Praktiken vor dem Schlachten**

Schnecken werden nach Partien identifiziert. Die Rückverfolgbarkeit erfolgt von Beginn der Partie an und muss der Kontrollstelle zugänglich bleiben. Zusätzlich zu den Angaben, die gemäß Artikel 39 der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates in das Zuchtlogbuch einzutragen sind, werden mit vielen Schnecken folgende Daten verknüpft:

- die Nummer des Geheges oder der Unterteilung des Geheges, in dem die Partie untergebracht ist
- das Datum, an dem sie in den Park gebracht wurden
- das Datum(e) des Einsammelns der Schnecken.

Die Herkunft der Individuen oder Gruppen von Individuen ist in den folgenden beiden Fällen im Zuchtlogbuch zu vermerken:

- der Kauf von Schneckenschlüpflingen in Freilandgehegen
- die Auswahl oder der Kauf von Zuchtschnecken.

Wenn Schnecken geschlachtet werden, müssen sie mindestens 90 Tage in einem Freilandgehege verbracht haben.

Vor der Schlachtung müssen Schnecken aus den Freilandgehegen entfernt werden, und man muss sie mindestens fünf Tage lang fasten lassen.

### **3.3. Schneckenfutter**

Schnecken müssen mit Futtermitteln aus dem Betrieb oder, wenn dies nicht möglich ist, in Zusammenarbeit mit anderen Bio-Betrieben, hauptsächlich aus derselben Region, gefüttert werden.

Die Aufnahme von Umstellungsfuttermitteln in die Futtermittelration wird unter den Bedingungen gemäß Anhang II Teil II Nummer 1.4.3 der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates genehmigt.

Schneckenfutter sollte auf Weiden und Mischungen aus Getreide, Ölsaaten und Eiweißpflanzen basieren, die in Form von Mehl, Granulat oder Schnitzeln verteilt werden. Diese Lebensmittel müssen auf Oberflächen platziert werden, um ihren Zustand zu kontrollieren, und sie möglicherweise entfernt werden, wenn sie nicht konsumiert werden oder Schimmelpilze auftreten.

Die Aufnahme von tierischen Rohstoffen oder Futtermitteln aus tierischem Protein in die Schneckenration ist verboten.

Zusatzstoffe zu Futtermitteln bestimmte Erzeugnisse, die in Futtermittel- und Verarbeitungshilfen verwendet werden, dürfen in der ökologischen/biologischen Produktion nur dann verwendet werden, wenn sie in Anhang III der Verordnung (EU) 2021/1165 aufgeführt sind und die darin festgelegten Beschränkungen eingehalten werden.

### **3.4. Prophylaxe und tierärztliche Behandlungen**

Die Prävention von Krankheiten basiert auf der Auswahl von Stämmen, Haltungsmanagementpraktiken, hoher Futterqualität und Bewegung, einer angemessenen Besatzdichte und einem angemessenen Wohnraum mit guten Hygienebedingungen.

### 3.5. Besondere Vorschriften für die Verarbeitung von Schnecken

#### a) Schlachtung

Die Schlachtung erfolgt nach mindestens 5-tägigem Fasten durch Verbrühen der zurückgezogenen Tiere.

#### b) Schneckenhausentfernung und Schneiden des Fleisches

Das Entfernen des Schneckenhauses und das Schneiden des Fleisches erfolgt gemäß den Empfehlungen des „Kodex für faire Praktiken für zubereitete Schnecken und Riesenschnecken“.

Die Hepatopankreas der Schnecke sowie die sperrigen Genitalien (Albumen, Ovospemidukt, Stinger Pocket) mit der möglichen Ausnahme der „gemeinen Schnecken“ müssen ordnungsgemäß entfernt werden.

Das Fleisch wird in Wasser gewaschen, möglicherweise mit Salz und/oder Essig aus dem ökologischen Landbau, aber nicht durch ein anderes Produkt ergänzt.

Das Blanchieren erfolgt durch Eintauchen von mindestens zehn Minuten in kochendes Wasser mit oder ohne Salz.

Das Waschen der Schneckenhäuser wird mit in Anhang IV der Verordnung (EU) 2021/1165 zugelassenen Produkten durchgeführt. Die Wirksamkeit der (bakteriologischen) Reinigung und Spülung (pH des Spülwassers) muss kontrolliert werden.

\* \* \*

## KAPITEL 4 – STRAUSENPRODUKTION

Unternehmer, die diese Art halten, unterliegen der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates und insbesondere den Durchführungsbestimmungen für alle Geflügelarten gemäß Anhang II Teil II Nummer 1.9.4.

### 4.1. Regeln für die Umstellung von Straußen

Wenn nicht-ökologische/nicht-biologische Strauße in einen ökologischen/biologischen Betrieb eingeführt werden, müssen für den Verkauf tierischer Erzeugnisse als ökologische/biologische Erzeugnisse die Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion für den folgenden Mindestzeitraum einhalten werden:

- zehn Wochen für Strauße, die zur Fleischerzeugung bestimmt sind und vor dem Alter von drei Tagen eingeführt werden;
- sechs Wochen für Strauße, die für die Eierproduktion bestimmt sind und vor dem Alter von drei Tagen eingeführt werden.

### 4.2. Haltungsgebäude und -praktiken

#### a) Gebäude, die für Strauße bestimmt sind, müssen folgende Bedingungen erfüllen:

Strauße müssen auf dem Boden aufgezogen werden und dürfen nicht in Käfigen gehalten werden.

Mindestens ein Drittel der Bodenoberfläche muss aus harten Materialien bestehen, d. h. sie kann nicht aus Gitterrosten oder Gittern bestehen; der Boden muss mit Streu wie Stroh, Holzschnitzeln, Sand oder Torf bedeckt sein.

Die Gebäude müssen mit Aus-/Eingangsluken von angemessener Größe und einer kombinierten Länge von mindestens 4 m pro 100 m<sup>2</sup> Gebäudefläche ausgestattet sein, die für die Strauße zugänglich ist. Jedes Geflügelgebäude darf nicht mehr als 100 Strauße mit maximal 30 Strauße pro Gruppe haben.

b) Haltungspraktiken

Das Mindestalter für die Schlachtung von Straußen beträgt 13 Monate.

#### 4.3. Zugang zu Außenbereichen

Strauße müssen für mindestens ein Drittel ihres Lebens Zugang zu einem Freiraum haben.

Diese Außenflächen sind hauptsächlich mit Vegetation bedeckt, verfügen über Schutzausrüstung und ermöglichen den Tieren einen einfachen Zugang zu einer ausreichenden Anzahl von Wassertränken und Futterspendern.

#### 4.4. Besatzdichte

Die Gesamtbesatzdichte ist so klein, dass sie den Grenzwert von 170 kg Stickstoff pro Jahr pro Hektar landwirtschaftlicher Flächen nicht überschreitet. Die Anzahl der Strauße, die diesem Grenzwert entspricht, beträgt 15 Tiere/ha/Jahr.

#### 4.5. Mindestinnen- und -außenbereiche

Arten von Tieren	Innenraum (Maximal pro m <sup>2</sup> Nutzfläche, die den Tieren zur Verfügung steht)	Außenbereiche (m <sup>2</sup> verfügbare Fläche in Rotation/pro Kopf)
Strauße mit Gebäuden: junge ausgewachsene                      und Zuchtstrauße	21 kg Lebendgewicht 21 kg Lebendgewicht	— von 20 bis 400 m <sup>2</sup> pro Strauß nach Alter(**) — 400 m <sup>2</sup> pro ausgewachsene oder Zuchtstrauße
ausgewachsene                      Strauße vollständig im Freien	—	650 m <sup>2</sup> pro Strauß (**)

(\*\*) Sofern der Grenzwert von 170 kg N/ha pro Jahr nicht überschritten wird.

\* \* \*

### KAPITEL 5 – ERZEUGUNG VON FLEISCHWACHTELN

Dies betrifft hybride Wachtelnarten der Gattung Coturnix Japonica, die nur für die Erzeugung von Fleischwachteln ausgewählt wurden.

Die Vögel werden in einem Gebäude mit Grasflächen unter einer Voliere aufgezogen, die möglicherweise mit einem Vordach versehen ist.

Für die Zwecke dieser Spezifikationen bezeichnet Vordach einen äußeren Teil mit einem nicht isolierten Dach, getrennt von der Voliere durch ein Netz, das mit Draht ausgekleidet ist und in dem die Klimabedingungen wie im Freien herrschen.

Unternehmer, die diese Art halten, unterliegen der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates und insbesondere den Durchführungsbestimmungen für alle Geflügelarten gemäß Anhang II Teil II Nummer 1.9.4.

### 5.1. Auswahl von Fleischwachteln

Die Auswahl der Stämme und die Erzeugung der Elterntiere müssen es ermöglichen, langsam wachsende Wachteln zu erhalten, die an die landwirtschaftlichen Bedingungen im Freien angepasst sind.

Bei der Auswahl muss das Mindestschlachtalter für Fleischwachteln auf 42 Tage festgesetzt werden.

### 5.2. Umstellungsregeln für Fleischwachteln

Für , die für die Fleischwachtelzucht bestimmt sind, muss es eine Zertifizierung geben, dass sie im ökologischen/biologischen Landbau gezüchtet wurden.

Sollten keine ökologischen/biologischen Wachtelküken verfügbar sein und vorbehaltlich der Zustimmung der zuständigen Behörde, dürfen Wachtelküken, die für die Mastwachtelhaltung bestimmt und nicht nach ökologischen/biologischen Produktionsmethoden aufgezogen werden, in die ökologische/biologische Produktionseinheit eingeführt werden, bevor sie drei Tage alt sind.

Werden nicht-ökologische/nicht-biologische Wachtelküken in einen ökologischen/biologischen Betrieb eingeführt, damit die Tiere als ökologische/biologische Erzeugnisse verkauft werden können, werden die Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion für Wachteln, die für die Fleischerzeugung bestimmt sind, für einen Zeitraum von mindestens fünf Wochen umgesetzt.

### 5.3. Haltungsgebäude und -praktiken

Fleischwachteln werden am Boden in Gebäuden mit Zugang zu einem Grasgrundstück unter einer Voliere, mit oder ohne überdachten Raum (oder Vordach) gehalten.

#### **a) Merkmale der Gebäude**

Die maximale Fläche der Gebäude beträgt 480 m<sup>2</sup> (ohne Grasgrundstück unter der Voliere).

Jedes Haltungsgebäude darf nicht mehr als 28 800 Wachteln in einem Gebäude und 115 200 Wachteln pro Betrieb oder Produktionseinheit enthalten.

Die Entfernung zur Schlachtung darf nicht vor dem 42. Tag erfolgen.

#### **b) Merkmale der Grasflächen**

Es ist möglich, Grasflächen unter der Voliere zu verwenden, von denen ein Teil unter einem Vordach liegt: in diesem Fall darf die Fläche unter dem Vordach nicht größer sein als die Fläche unter der Voliere.

Die Fläche des Grasgrundstücks unter der Voliere, einschließlich der Fläche, die gegebenenfalls mit einem Vordach bedeckt ist, muss mindestens der Fläche des Gebäudes entsprechen.  
 Das Grasgrundstück unter dem Vordach muss mit einem Draht oder einem Netz auf drei Seiten ausgestattet sein, von denen die Seite gegenüber dem Gebäude nach 28 Tagen für direkten Zugang zur Voliere entfernt wird; der Boden unter dem Vordach muss mit Streu bedeckt sein.

Die Voliere muss mindestens 2 m hoch und mit Netzen geschützt sein.

Die Fläche der Voliere ist begrünt oder mit Einjahressaaten auszusäen (Körner oder Getreide - gewerbliche Kulturen sind verboten).

Die Grasflächen müssen abgetrennt sein, ohne dass Wachteln von einem Gehege in ein anderes gehen können.

Es sind alle Maßnahmen zu treffen, um das Hinausgehen der Wachteln zu erleichtern.

### c) Zugang zu Volieren und Vordächern

Wachteln müssen unter günstigen klimatischen Bedingungen Zugang zu einem Außengehege (eine Voliere oder ein Vordach und eine Voliere) haben.

Zugang zu den Grasflächen unter der Voliere oder unter dem Vordach und Voliere ist spätestens 28 Tage lang obligatorisch, unabhängig von den atmosphärischen Bedingungen oder der Jahreszeit.

**Entsprechend den klimatischen Bedingungen ist es möglich, Maßnahmen zur Erhaltung des Wohlbefindens der Wachteln und der Integrität der Anlage zu ergreifen. Die beiden möglichen Bestimmungen sind:**

**- Schließung der Luken (zwischen Gebäude und Voliere) bei Temperaturen von 0 °C oder darunter oder bei starkem Regen bei Volieren ohne Vordach;**

**- Schließung der Netze (zwischen Vordach und Voliere) bei Temperaturen von 5 °C oder unter oder starkem Regen, bei Volieren mit Vordach. Die Luken zwischen Gebäude und Vordach müssen offen gehalten werden, solange dies den Tieren nicht schadet.**

### d) Leere Vordächer für sanitäre Zwecke

Die Mindestdauer die Entleerung der Gebäude für sanitäre Zwecke beträgt 14 Tage zwischen verschiedenen Gruppen.

Die Grasflächen müssen zwischen den Gruppen mindestens 6 Wochen lang frei von Tieren sein.

### e) Besatzdichte

Art der Tiere: Fleischwachteln	Innenraum	Außenbereiche
Anzahl Wachteln pro m <sup>2</sup> Kg Lebendgewicht pro m <sup>2</sup>	Höchstanzahl: 60 Wachteln/m <sup>2</sup> bei max. 21 kg/m <sup>2</sup>	Höchstanzahl: 60 Wachteln/m <sup>2</sup> bei max. 21 kg/m <sup>2</sup>

\* \* \*

## KAPITEL 6 - ERZEUGUNG VON LAMAS UND ALPAKAS

Dies betrifft Alpakas der Arten *Vicugna Pacos* und Lamas der Art *Lama glama*.

Diese Bestimmungen werden zu den Bestimmungen der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates und insbesondere zu den detaillierten Vorschriften für Schafe hinzugefügt und ergänzt.

### 6.1. GEBÄUDE

#### a) Merkmale der Gebäude

Gebäude, die für Alpakas und Lamas bestimmt sind, müssen folgende Bedingungen erfüllen:

- Die Bodenoberfläche muss aus harten Materialien bestehen, d. h. sie kann nicht aus Gitterrosten oder Gittern bestehen;
- Sie muss mit einer Streu wie Stroh, Holzspäne, Sand usw. bedeckt sein.
- Es ist notwendig, einen Bereich mit einem geeigneten Substrat (Erde, Sand usw.) zu schaffen, damit diese Tiere ihr natürliches Wälzverhalten befriedigen können.

#### b) Ladedichten

Die Ladedichte ist so groß, dass sie den Grenzwert von 170 kg Stickstoff pro Jahr und Hektar landwirtschaftlicher Flächen nicht überschreitet. Die Anzahl der Tiere pro Hektar ist daher auf 10 für Alpakas und 7 für Lamas begrenzt.

#### c) Mindestinnen- und -außenbereiche

Arten von Tieren	Innenraum m <sup>2</sup> /Kopf	Außenbereiche m <sup>2</sup> /Tier ohne Weiden
Alpaka	2	3,5
Lama	4	6

### 6.2. Haltungspraktiken

Eine physikalische Kastration ist erlaubt. Das Leiden der Tiere wird durch ausreichende Anästhesie und/oder Analgesie auf ein Minimum reduziert, und jede Operation wird in dem am besten geeigneten Alter von qualifiziertem Personal durchgeführt.

### 6.3. Futtermittel

Alle Jungtiere müssen während eines Zeitraums von mindestens sechs Monaten Muttermilch erhalten, bevorzugt anderen natürlichen Milchsorten.

Mindestens 90 % der Trockenmasse, aus der die Tagesration besteht, müssen aus grobem, frischem, getrocknetem oder siliertem Futter stammen.

\* \* \*

## KAPITEL 7 – KENNZEICHNUNG VON ERZEUGNISSEN

Die Kennzeichnungsvorschriften des Kapitels IV der Verordnung (EU) 2018/848 gelten für lebende Tiere und ihre unverarbeiteten Erzeugnisse gemäß diesen Spezifikationen und für Verarbeitungserzeugnisse, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, die daraus gewonnen werden.

Das europäische Logo für die ökologische/biologische Produktion gemäß Artikel 33 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2018/848 kann unter den in dem genannten Artikel 33 festgelegten Bedingungen für die oben genannten Tierarten verwendet werden.

Das dem Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung gehörende „AB“-Logo kann für Zertifizierungszwecke, für die Kennzeichnung von Erzeugnissen und für die Kommunikation für die Präsentation und Werbung von Erzeugnissen verwendet werden, die den Anforderungen dieser Spezifikationen entsprechen, in Übereinstimmung mit den Regeln für die Verwendung der Marke „AB“. Das „AB“-Logo darf nicht für Umstellungserzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 30 Absatz 5 Buchstaben b und c der Verordnung (EU) 2018/848 verwendet werden.

\* \* \*

## TITEL II: DURCHFÜHRUNGSBESTIMMUNGEN ZU DEN BESTIMMUNGEN, DIE DER INITIATIVE DER MITGLIEDSTAATEN ÜBERLASSEN SIND

### KAPITEL 1 – ANWENDUNGSBEREICH

**1.1.** - Zweck dieses Titels ist es, die Durchführungsbestimmungen zu den Bestimmungen festzulegen, die der Initiative der zuständigen Behörden jedes Mitgliedstaats durch die Verordnung (EU) 2018/848 überlassen sind.

### KAPITEL 2 – PRODUKTIONSREGELN

**2.1.** Gemäß Anhang II – Teil III – 1.2 der Verordnung Nr. 848/2018 müssen ökologische/biologische und nicht-ökologische/nicht-biologische Erzeugungseinheiten von auf See gelegenen Fischzuchtbetrieben durch eine indikative Entfernung von fünf Kilometern oder durch einen Abstand getrennt werden, der sicherstellt, dass kein Wasseraustausch zwischen dem Wasser der nicht-ökologischen/nicht-biologischen Einheit und der ökologischen/biologischen Einheit erfolgt. Diese Elemente sind dem INAO zur Genehmigung zu übermitteln.

**2.2.** Gemäß Anhang II – Teil II – 1.9.4.1 der Verordnung Nr. 848/2018 sind langsam wachsende Stämme für Masthähnchen, die verwendet werden dürfen, wenn das Mindestschlachtalter weniger als 81 Tage beträgt, aus einer Kreuzung mit einem durchschnittlichen täglichen Zuwachs von höchstens 27 Gramm pro Tag aus einem der folgenden weiblichen Elternstämme zu erzeugen:

Zuchttier	Weibliche Eltern
Hubbard	JA 57
	JA 87
	P 6 N

	GF 10
SASSO	SA 51
	SA 51 schwarz
	SA 31
ISA	Barred rock S 566
CSB	Géline de Touraine

**2.3.** - Gemäß Anhang II – Teil II – 1.6.7 der Verordnung (EU) Nr. 848/2018 sind die Bestandsdichten diejenigen, die in Anhang I der Durchführungsverordnung (EU) 2020-464 aufgeführt sind, mit Ausnahme von Geflügel der Art *Gallus gallus* bei denen die Höchstzahl der Tiere wie folgt beträgt:

Klassen oder Arten	Höchstzahl der Tiere pro Hektar (entspricht 170 kg N/ha/Jahr)
Masthähnchen – in festen Gebäuden	691
Masthähnchen – in kleinen mobilen Gebäuden (150 m <sup>2</sup> max.)	691
Legehennen	466

**2.4.** Gemäß Anhang II – Teil 2 – 1.9.4.4c der Verordnung (EU) Nr. 848/2018 muss die Dauer des Leerstands für gesundheitspolizeiliche Zwecke von Geflügelgrasflächen mindestens sieben Wochen betragen und das Nachwachsen der Vegetation ermöglichen.

**2.5.** Gemäß Anhang II Teil III Artikel 9 Nummer 7.b und Teil III Nummer 3.1.5.1 der Verordnung (EU) 2018/848 kann derselbe Betrieb gleichzeitig für die Aufzucht von Jungtieren ökologischer/biologischer und nicht-ökologischer/nicht-biologischer Aquakulturtiere verwendet werden, sofern die entsprechenden Einheiten durch physikalische Mittel klar voneinander getrennt sind und der Betrieb separate Wasserverteilungssysteme eingerichtet hat.

Gemäß Artikel 9 Nummer 7.b ist gemäß Anhang II Teil III Nummer 1.2 der Verordnung (EU) 2018/848 das Vorhandensein von Produktionseinheiten für die ökologische/biologische und nicht-ökologische/nicht-biologische Aquakultur während der Anbauphase in demselben Betrieb zulässig.

**2.6.** Gemäß Anhang II – Teil 3 – 3.1.4,1 g Buchstabe i der Verordnung (EU) Nr. 848/2018 beträgt die Dauer des Leerstands für hygienische Zwecke für Garnelen 15 Tage Austrocknung.

**2,7** Gemäß Anhang II – Teil III – Nummer 3.1.3.1 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 848/2018 der Kommission ist die Liste der vom Nationalen Institut für Herkunft und Qualität anerkannten Zertifizierungssysteme für nachhaltige Fischerei gemäß den Grundsätzen der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Anhang II dieser Spezifikationen aufgeführt.

### KAPITEL 3 – ÜBERGANGSMASSNAHMEN

Gemäß Artikel 5.4 der Durchführungsverordnung 2021/1165 sind für Gebäude und Anlagen für die ökologische/biologische Pflanzenproduktion, einschließlich der Lagerung in einem landwirtschaftlichen Betrieb, vorbehaltlich der vorgeschriebenen Verwendungsbedingungen und der Vorschriften über die

Bedingungen für das Inverkehrbringen nur Reinigungs- und Desinfektionsprodukte im Sinne von Anhang I dieser Spezifikationen zugelassen.

\* \* \*

### TITEL III: SALZPRODUKTION

#### KAPITEL 1 – ZWECK UND GELTUNGSBEREICH

**1.1.** Die Verordnung (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen gilt für Erzeugnisse aus der Landwirtschaft, die in Anhang I des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union aufgeführt sind, und für bestimmte andere in Anhang I der Verordnung aufgeführte Erzeugnisse, die eng mit der Landwirtschaft verbunden sind. Meersalz und andere Salze für den menschlichen Verzehr und Futtermittel sind in Anhang I aufgeführt.

**1.2.** Die nachstehenden Bestimmungen stellen die detaillierten nationalen Vorschriften für die ökologische/biologische Salzerzeugung dar, welche die Grundsätze und Vorschriften der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates ergänzen.

#### KAPITEL 2 BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten folgende Begriffsbestimmungen:

**Salz:** Salz, das aus Meerwasser, Steinsalzablagerungen, natürlicher Salzlake oder Salzseewasser gewonnen wird. Es darf kein synthetisches Produkt sein, das aus chemischen Reaktionen eines Abflusses oder aus Nebenprodukts der chemischen Industrie, Entsalzungsanlagen oder einem Kaliflotationsverfahren gewonnen wird. Die Zusammensetzung der für den menschlichen Verzehr bestimmten Salze muss dem Dekret 2007-588 vom 24. April 2007 entsprechen.

**Produktionseinheit:** die in Artikel 3 Absatz 9 der Verordnung (EU) 2018/848 definierte Produktionseinheit umfasst:

- Für natürlich gesalzene Grundwassersalz, alle Phasen der Sammlung, das Wasserrohr, den Absetzbehälter, den Verdunstungskessel, die Entwässerung und den ersten Lagerbereich.
- Für Meersalz alle Bereiche der Verdunstung (Konzentrationsbecken), Kristallisation (Kristallisatoren), Entwässerung, Waschen, Spülen und Lagerung des gesammelten Salzes am Produktionsstandort. Sie enthält keine Wasserreserven, die natürlich durch Gezeiten gefüllt sind.
- Für Minensalz, die Mine als Ganzes für die Gewinnung und den ersten Lagerbereich.

**Zubereitungseinheit:** gemäß Artikel 3 Absatz 44 der Verordnung (EU) 2018/848 ist eine Zubereitungseinheit der Ort, an dem Konservierungs- oder Verarbeitungsvorgänge (z. B. Trocknung) oder sonstige Vorgänge am unverarbeiteten Erzeugnis durchgeführt werden, die das ursprüngliche Erzeugnis nicht verändern, wie Sortieren, Schleifen, Waschen, Spülen, Fräsen, Verpacken oder Etikettieren der ökologischen/biologischen Produktion.

Trocknung: alle Maßnahmen, um Wasser aus einem Produkt zu entfernen.

## KAPITEL 3 – PRODUKTIONSREGELN

### 3.1. Mischen

#### a) Verbot der Erzeugungsmischung

Gemäß Artikel 9 Absätze 2 und 7 der Verordnung (EU) 2018/848 ist das Mischen in der Erzeugungsphase verboten.

#### b) Bedingungen für das Mischen einer Zubereitung

Gemäß Anhang II Teil IV Nummer 1.5 der Verordnung (EU) 2018/848 erfolgt die Zubereitung von ökologischen/biologischen Salzen, Umstellungs- und nicht-ökologischen/nicht-biologischen Salzen zu unterschiedlichen Zeitpunkten oder an verschiedenen Orten.

Werden ökologische/biologische Erzeugnisse, Umstellungserzeugnisse und nicht-ökologische/nicht-biologische Erzeugnisse unabhängig von der Kombination auch in der betreffenden Zubereitungseinheit zubereitet oder gelagert, so hat der Unternehmer

- die Kontrollbehörde oder Kontrollstelle entsprechend informieren
- Vorgänge zu unterschiedlichen Zeiten oder an verschiedenen Orten mit ähnlichen Vorgängen in Bezug auf jede andere Art von Erzeugnissen (ökologisch, Umstellungs- oder nicht-ökologisch) durchzuführen
- Ökologische/Biologische, Umstellungs- und nicht-ökologische/nicht-biologische Produkte sind vor und nach dem Vorgang physisch oder zeitmäßig voneinander zu trennen und zu lagern
- eine aktuelle Aufzeichnung über alle durchgeführten Vorgänge und die verarbeiteten Mengen zu führen
- die erforderlichen Maßnahmen zu treffen, um die Identifizierung von Partien zu gewährleisten und jegliches Mischen oder Austausch zwischen ökologischen/biologischen Erzeugnissen, Umstellungserzeugnissen und nicht-ökologischen/nicht-biologischen Erzeugnissen zu vermeiden.
- Tätigkeiten im Zusammenhang mit ökologischen/biologischen Erzeugnissen oder Umstellungserzeugnissen erst nach ordnungsgemäßer Reinigung der Produktionsanlagen durchzuführen

### 3.2. Umstellung

#### a) Umstellungszeitraum

Unternehmer, die Salz erzeugen, müssen einen Umstellungszeitraum von mindestens sechs Monaten vor der Erzeugung von ökologischem/biologischem Salz einhalten. Während dieses Umstellungszeitraums wenden sie die allgemeinen Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion und die in diesen Spezifikationen festgelegten Einzelheiten an.

Gemäß Artikel 10 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2018/848 beginnt der Umstellungszeitraum frühestens, wenn der Unternehmer der zuständigen Behörde ihre Tätigkeit mitgeteilt und sich bei einer vom INAO für die Zertifizierung von ökologischem/biologischem Salz zugelassenen Kontrollstelle registriert hat.

#### b) Anerkennung eines früheren Umstellungszeitraums

Gemäß Artikel 10 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2018/848 kann ein früherer Umstellungszeitraum rückwirkend anerkannt werden, wenn der Unternehmer nachweist, dass die Produktionseinheit in den

vorangegangenen sechs Monaten nicht mit Erzeugnissen oder Stoffen behandelt wurde, die in der ökologischen/biologischen Produktion verboten sind.

### 3.3. Umweltschutz

- a) Allgemeine Anforderung. [Thermische Solaranlagen und ihre Bauteile. Vorgefertigte Anlagen. Allgemeine Anforderungen] entsprechen.

Die angewandten Produktionstechniken müssen einen Beitrag zur Umweltverschmutzung verhindern oder auf ein Mindestmaß beschränken.

- b) Durchführung einer Umweltprüfung

Die Betreiber legen der Kontrollstelle auf der Grundlage von Anhang IV der Richtlinie 2014/52/EU zur Änderung der Richtlinie 2011/92/EU eine Umweltprüfung vor, die aktualisiert wird, wenn sich Produktionsanlagen oder -praktiken weiterentwickeln und sich auf die Umwelt auswirken können.

Die bereitgestellten Elemente müssen es ermöglichen, die (oder im Falle eines neuen Projekts geplanten) Praktiken der Produktionseinheit, ihre Umweltauswirkungen (auf Wasser, Boden, biologische Vielfalt, Luft, Klima, Landschaft, menschliche Gesundheit usw.) sowie die geplanten Maßnahmen zur Vermeidung, Verringerung oder Kompensation der negativen Auswirkungen der Tätigkeit auf die Umwelt zu verstehen.

Meeres- oder Ozeanwasserreserven, die gerade durch die Gezeiten gefüllt wurden, fallen in den Rahmen der Umweltprüfung.

- c) Verbot bestimmter Praktiken, Verfahren, Behandlungen und Techniken

Jede Verschmutzung oder Kontamination, die den gesamten Produktions- und Erzeugungszyklus beeinträchtigen kann, ist auszuschließen.

Die Anwendung der folgenden Praktiken, Verfahren, Behandlungen und Techniken ist verboten:

- Gewinnung von Steinsalz mit Explosivstoffen;
- Lösungsextraktion oder künstliche Auflösung von Steinsalz auf der Oberfläche;
- Salznivellierung durch Flotation, elektrostatische Trennung, thermoadhesive Trennung oder Trennung von schweren Medien;
- Verfahren zur Verdunstung und Trocknung von Salz durch Verwendung von Energie aus nicht erneuerbaren Quellen im Sinne von Artikel 3 Absatz 35 der Verordnung (EU) 2018/848. Dieses Verbot tritt zwei Jahre nach Veröffentlichung dieser Verordnung in Kraft;
- Verwendung von Kunststoffbeschichtungen als Kontaktschicht des Bodens von Verdunstungs- und Kristallisationsbecken;
- Umwandlungsmethoden, die die frühere feste Form nach künstlicher Auflösung wie Rekristallisation wiederherstellen;
- Techniken zur Zubereitung von Salz für den menschlichen Verzehr, die nach Durchführungsrechtsakten, die gemäß Artikel 16 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2018/848 erlassen wurden, verboten sind;
- Techniken zur Zubereitung von Salz für Futtermittel, die in den gemäß Artikel 17 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2018/848 erlassenen Durchführungsrechtsakten verboten sind.

### 3.4. Verbot bestimmter Inputs

Für die Zubereitung von ökologischem/biologischem Salz darf kein Zusatzstoff, keine technologische Hilfe oder Mineralstoffe, außer Jod, zugesetzt werden.

Bei der Zubereitung eines Biosalzes dürfen keine Zutaten nicht-ökologischer/nicht-biologischer landwirtschaftlicher Herkunft verwendet werden.

### 3.5. Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsprodukten

Reinigungs- und Desinfektionsmittel, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 528/2012 zugelassen sind, mit Ausnahme der in Anhang IV Teil D der Verordnung (EU) 2021/1165 aufgeführten Produkte können zu diesem Zweck verwendet werden, bis eine restriktivere Liste der Kommission für die ökologische/biologische Verarbeitung gemäß Artikel 24 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EU) 2018/848 erstellt wurde.

## KAPITEL 4 – KONTROLLE

### 4.1. Rückverfolgbarkeit

Betreiber, die Salz zubereiten, müssen geeignete Verfahren auf der Grundlage der systematischen Ermittlung der entscheidenden Verarbeitungsstufen festlegen und aktualisieren.

Bei der Durchführung von Verfahren müssen die Betreiber

- geeignete Vorsichtsmaßnahmen treffen und Aufzeichnungen über diese Maßnahmen führen;
- geeignete Reinigungsmaßnahmen durchführen, ihre Wirksamkeit überprüfen und Aufzeichnungen über alle damit verbundenen Vorgänge führen
- sicherstellen, dass nicht-ökologisches/nicht-biologisches Salz nicht mit einem Hinweis auf die ökologische/biologische Produktion in Verkehr gebracht wird.

Die Unternehmer führen Aufzeichnungen über die Verwendung der gemäß dieser Verordnung zugelassenen Erzeugnisse und Stoffe, einschließlich des/der Zeitpunkt(e) der Verwendung jedes Produkts, der Bezeichnung des Produkts, der Wirkstoffe und des Verwendungsorts.

Bei der Erzeugung von Erzeugnissen, deren Salz die Hauptzutat für Lebens- oder Futtermittel ist, werden der Kontrollstelle vollständige Rezepturen oder Formeln zur Verfügung gestellt, in denen die Mengen der Inputs und der gewonnenen Erzeugnisse angegeben sind.

## ANHANG I

### **Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Gebäude und Anlagen für die ökologische/biologische Pflanzenproduktion, einschließlich Lagerung in einem landwirtschaftlichen Betrieb gemäß Artikel 24 Buchstabe f der Verordnung (EU) 2018/848.**

**1. Die genehmigten Reinigungsmittel sind:**

- aufgeführt in Anhang VII der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Ausnahme von Formaldehyd
- aufgeführt in der [Anlage zum Beschluss vom 8. September 1999](#), der gemäß Artikel 11 des Dekrets Nr. 73-138 vom 12. Februar 1973 in der geänderten Fassung sowie gemäß Artikel 11-3 des genannten Dekrets vom 12. Februar 1973 erlassen wurde, mit Ausnahme von:
  - Monobromoessigsäure (2. Gruppe, 13.)
  - Optische Aufheller (4. Gruppe, G)
  - Abschnitt III über Bestandteile, bei denen es sich um genetisch veränderte Organismen handelt
  - Abschnitt IV über Bestandteile, die als Katalysatoren verwendbar sind und zu der 1. oder 2. Kategorie von Stoffen gehören, die als krebserregend, erbgutverändernd oder fortpflanzungsgefährdend eingestuft sind.

**2. Die unter Nummer 1 genannten Erzeugnisse müssen folgende Kriterien erfüllen:**

- Jedes Tensid, das in dem Produkt verwendet wird, muss leicht biologisch abbaubar sein.
- Nicht biologisch abbaubare Tenside dürfen unter anaeroben Bedingungen im Produkt eine Konzentration von 0,5 % in der Lösung nicht überschreiten.
- Die folgenden Bestandteile dürfen in der Zusammensetzung des Erzeugnisses weder in seiner Formulierung noch als Bestandteile einer in dieser Formulierung enthaltenen Zubereitung enthalten sein:
  - Alkylphenoethoxylate (APEOs) und deren Derivate;
  - EDTA und Salze davon;
  - Nitromoschus und polyzyklischer Moschus.
- Quaternäre Ammoniumsalze, die nicht ohne weiteres biologisch abbaubar sind, dürfen weder in der Formulierung des Erzeugnisses noch als Bestandteile einer in dieser Formulierung enthaltenen Zubereitung verwendet werden.
- Das Produkt darf keine Zutat (Stoffe oder Zubereitung) enthalten, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 eine oder mehrere der folgenden Gefahrenhinweise erhalten hat: EUH031, H351, H350, H340, H350i, H341, H400, H410, H411, H420, H360F, H360FD, H360Fd, H360D, H360Df, H361f, H361fd, H361d, H362. Natriumhypochlorit und Formaldehyd sind davon nicht betroffen. Das Produkt darf Biozide nur zu Konservierungszwecken und nur in geeigneten Dosen enthalten. Dies betrifft nicht Tenside, die biozide Eigenschaften haben können.
- Farben oder Farbstoffe, die in dem Produkt verwendet werden, müssen durch die Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 und ihre späteren Änderungen oder durch die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Farben zur Verwendung in Lebensmitteln und ihre späteren

Änderungen zugelassen sein oder durch Umwelteigenschaften gekennzeichnet sein, die nicht ihre Einstufung als H400, H410 oder H411 bedeuten.

- Alle Zutaten, die dem Erzeugnis als Duftstoff hinzugefügt werden, müssen gemäß dem Verhaltenskodex der International Fragrance Association (IFRA) hergestellt und/oder verarbeitet worden sein.
- Das Erzeugnis darf nicht mehr als 10 GHT flüchtige ökologische Verbindungen mit einem Siedepunkt unter 150 °C enthalten.
- Die Gefahrenhinweise H334 und H317 zusammen oder einzeln dürfen dem Produkt nicht zur Einstufung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 317 Nr. 1272/2008 und ihren Änderungen zugeordnet worden sein.
- Die Konzentration eines Stoffes oder Bestandteils, dem die Gefahrenhinweise H334 und H317 zusammen oder einzeln zugeordnet wurden, darf 0,1 Gew.-% des Endprodukts nicht überschreiten.

3. mit Ausnahme von Produkten oder Produkten, welche die in Anhang IV – Teil D der Verordnung (EU) 2021/1165 aufgeführten Wirkstoffe enthalten, die gemäß der Verordnung (EU) 2018/848 erlassen wurden, sind **Biozidprodukte**, die zur Desinfektion im Sinne von Artikel L522-1 des Umweltgesetzbuchs verwendet werden, nach diesen Spezifikationen zugelassen, sofern

- sie gemäß Artikel L522-2 desselben Zollkodex für folgende Zwecke angemeldet wurden: „Produkttyp 3: Biozidprodukte, die für die Veterinärhygiene bestimmt sind“ und „Produktart 4: Desinfektionsmittel für Oberflächen, die mit Lebens- und Futtermitteln in Berührung kommen“ und sofern ihre Erklärung von der Nationalen Behörde für Lebensmittel-, Umwelt- und Arbeitsschutz akzeptiert wurde
- und sofern sie nicht als H350, H340, H373, H372, H350i, H360/H361/H362 und ihre Kombinationen klassifiziert, H420 nicht

4. Die **Pflanzenschutzmittel**, die in Artikel L253-1 des Fischereikodex für den ländlichen Raum und im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 848/2018 definiert sind, können im Rahmen dieser Spezifikationen gemäß den Bedingungen für ihr Inverkehrbringen verwendet werden.

Die in Absatz 3 des Anhangs genannten Erzeugnisse dürfen nur in Abwesenheit von pflanzlichen Erzeugnissen vor Ort verwendet werden, sofern diese Erzeugnisse nicht zur Bekämpfung von Schadorganismen dieser Pflanzen oder gelagerten Lebensmittel bestimmt sind.

5. **Rodentizide** sind erlaubt, dürfen aber nur in Fallen verwendet werden. Die Fallen müssen nach Gebrauch entfernt und vernichtet werden.

\* \* \*

**Systeme zur Zertifizierung nachhaltiger Fischereibetriebe, die den Grundsätzen der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates entsprechen**

Gemäß Anhang II Teil III Artikel 3.1.3.1 der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates werden folgende Zertifizierungssysteme in Übereinstimmung mit den Grundsätzen der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates anerkannt:

- Marine Stewardship Council – MSC, (Website: <https://msc.org/certification-msc/certification-pecheries>);
- Friends of the Sea (Website: <http://www.friendofthesea.org/FR/sustainable-seafood.asp>);
- IFFO RS (International Fishmeal and Fish Oil Organization) (Website: <http://www.iffonet.net/iffors>)