

**LACON GmbH**  
Privatinstitut für Qualitätssicherung  
und Zertifizierung ökologisch  
erzeugter Lebensmittel

A-4150 Rohrbach-Berg, Am Teich 2  
Tel.: +43 (0) 7289 / 40 9 77, Fax: DW 4  
office@lacon-institut.at  
[www.lacon-institut.at](http://www.lacon-institut.at)

## Rundschreiben April 2026

Rohrbach-Berg, April 2026

Sehr geehrte LACON Kunden: Innen

Wir starten mit frischem Wissen in die neue Kontrollsaison! Damit auch Ihr Unternehmen optimal vorbereitet ist, finden Sie in unserem aktuellen Rundschreiben verschiedene Themen über alle Branchen hinweg, sowie alle wichtigen Neuerungen und Wiederholungen auf einem Blick. Reinschauen lohnt sich!

### Neuer Internetauftritt

Optimierter Service für Ihren Betrieb: Mit der Überarbeitung der LACON-Website <https://www.lacon-institut.at> im Februar 2026 rücken praktische Lösungen in den Fokus. Über den Bereich „Online Services“ stellen wir Ihnen wichtige Unterlagen digital zur Verfügung. Ab sofort lassen sich dort Logo-Anfragen und Bestellungen von Etikettenrollen mit nur wenigen Klicks online erledigen.

### Inhalt Rundschreiben

#### 1) BIO-Verarbeitung/Handel, BIO-Kosmetik, BIO-Gastronomie

- Konsolidierte Fassung Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165
  - o E 242 – Dimethyldicarbonat (DMDC)
  - o E 250 Natriumnitrit und E 252 Kaliumnitrat
  - o Nicht biologische Zutaten
- Vorsorgemaßnahmen
- Bio-Import
- Weinverarbeitung
- BIO-Kosmetik
- BIO-Gastronomie
- Information zum BIO-Zertifikat

#### 2) Ohne Gentechnik – GVOfrei

- Neue Gentechnik

#### 3) Geschützte Angaben (g.A., g.g.A., g.t.S., g.U.)

#### 4) Weitere Standards

- Neue AMA-Standards und neuer Ablauf von AMA-Standards

### Anlagen: Gebührenordnung Verarbeitung/Handel 2026

BIO-Verarbeitung/Handel  
 BIO-Kosmetik  
 BIO-Gastronomie

Konsolidierte Fassung Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165

Aufgrund der Aktualisierung der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 im Mai 2025 wurde mit 01.01.2026 eine neue konsolidierte Fassung der VO (EU) 2021/1165 im EurLex veröffentlicht. Diese dient als Zusammenfassung für die Verwendung von Zutaten, Hilfsstoffen, etc. Es ist notwendig, dass immer genauestens darauf geachtet wird, dass nur erlaubte Rohstoffe in der jeweiligen erlaubten Qualität (GVOfrei, Bio, etc.) und nur für den jeweiligen Einsatzzweck mit den Verwendungseinschränkungen eingesetzt werden.

Bei der konsolidierten Fassung handelt es sich um eine zusammengeführte Version, damit Anwender leichter den Überblick behalten - rechtlich bindend sind jedoch immer nur die einzelnen Durchführungsverordnungen.

Konsolidierte Fassung Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 der Kommission vom 15. Juli 2021 über die Zulassung bestimmter Erzeugnisse und Stoffe zur Verwendung in der ökologischen/biologischen Produktion und zur Erstellung entsprechender Verzeichnisse	<a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A02021R1165-20260101&amp;qid=1774852469872">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A02021R1165-20260101&amp;qid=1774852469872</a>
--	---

E 242 – Dimethyldicarbonat (DMDC):

Der Einsatz von E 242 ist in der biologischen Produktion verboten, weil es nicht als erlaubter Hilfsstoff in der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 gelistet ist.

E 250 Natriumnitrit und E 252 Kaliumnitrat

Aufgrund der Änderungen der Verordnung (EU) 2021/1165 mit der Aktualisierung der Durchführungsverordnung (EU) 2025/973 wurden 2025 die Einsatzmengen von Natriumnitrit und Kaliumnitrat verändert.

Auf der nationalen Homepage der Verbrauchergesundheit vom Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz ist eine Tabelle zu den Einsatzmengen in biologischen Erzeugnissen angeführt, diese ist für Fleischerzeugnisse relevant. Über den Link kommt man direkt auf die genannte Homepage. Generell gilt zu beachten, dass E 250 und E 252 nicht gleichzeitig in einem Produkt kombiniert verwendet werden dürfen.

<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/zusatzstoffe-aromen-enzyme.html#Aktuelles-zu-Zusatzstoffe-Nitrite-und-Nitrate-in-Lebensmitteln>

Für **biologische Erzeugnisse** dürfen gemäß der Durchführungs-VO (EU) Nr. 2025/973 **seit 15.06.2025** nur mehr geringere Mengen **Natriumnitrit (E 250)** oder **Kaliumnitrat (E 252)** in ökologischen Fleischerzeugnissen eingesetzt werden.

<b>Neu</b>	<b>Höchstmenge zugesetzt</b>	<b>Höchstmenge Rückstände</b>	<b>Höchstmenge zugesetzt</b>	<b>Höchstmenge Rückstände</b>
<b>Natriumnitrit E 250</b>	50 mg/kg NO <sub>2</sub> -Ion	30 mg/kg NO <sub>2</sub> -Ion	75 mg/kg NaNO <sub>2</sub>	45 mg/kg NaNO <sub>2</sub>
<b>Kaliumnitrat E 252</b>	55 mg/kg NO <sub>3</sub> -Ion	35 mg/kg NO <sub>3</sub> -Ion	90 mg/kg KNO <sub>3</sub>	57 mg/kg KNO <sub>3</sub>
*kein kombinierter Einsatz erlaubt		*Rückstands-Höchstmengen aus allen Quellen		

Quelle: <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/zusatzstoffe-aromen-enzyme.html#Aktuelles-zu-den-Zusatzstoffen-Nitrite-und-Nitrate-in-Lebensmitteln>

### Nicht biologische Zutaten:

In der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 ist die Verwendung von nicht biologischen Zutaten genauestens geregelt.

Folgende nicht biologischen Zutaten dürfen für Bio-Produkte verwendet werden, beachten Sie jedoch wiederum die Verwendungseinschränkungen und je nach Prozentanteil in den Zutaten die jeweiligen Vorgaben zur Bio-Kennzeichnung.

*Für die Herstellung von verarbeiteten ökologischen/biologischen Lebensmitteln zugelassene nichtökologische/nichtbiologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gemäß Artikel 24 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2018/848*

Bezeichnung	Besondere Bedingungen und Einschränkungen
Arame-Algen ( <i>Eisenia bicyclis</i> ) sowohl unverarbeitet als auch als Erzeugnisse der ersten Verarbeitungsstufe, die mit diesen Algen in unmittelbarem Zusammenhang stehen	
Hijiki-Algen ( <i>Hizikia fusiforme</i> ) sowohl unverarbeitet als auch als Erzeugnisse der ersten Verarbeitungsstufe, die mit diesen Algen in unmittelbarem Zusammenhang stehen	
Rinde des Pau d'Arco Baumes <i>Handroanthus impetiginosus</i> („lapacho“)	Nur für Kombucha und Teemischungen
Därme	Aus natürlichen tierischen Rohstoffen oder pflanzlichen Ursprungs
Gelatine	Aus anderen Quellen als von Schweinen
Milchmineral (pulverförmig oder flüssig)	Nur bei Verwendung aufgrund seiner sensorischen Funktion, um Natriumchlorid ganz oder teilweise zu ersetzen
Wildfisch und wild lebende Wassertiere sowohl unverarbeitet als auch daraus hergestellte Verarbeitungserzeugnisse	Nur aus Fischereien, deren Nachhaltigkeit im Rahmen einer Regelung zertifiziert wurde, die gemäß den Grundsätzen der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 von der zuständigen Behörde anerkannt ist, gemäß Anhang II Teil III Nummer 3.1.3.1 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2018/848 Nur, wenn nicht aus ökologischer/biologischer Aquakultur verfügbar

Quelle: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A02021R1165-20260101&qid=1775046311026>

### **Folgende Themen möchten wir in Erinnerung rufen:**

#### Vorsorgemaßnahmen:

Gemäß Artikel 28 (1) der Verordnung (EU) 2018/848 müssen Bio-Unternehmer verhältnismäßige und angemessene Vorsorgemaßnahmen ergreifen, um eine Kontamination durch nicht zugelassene Erzeugnisse oder Stoffe auf jeder Stufe der Produktion, zu vermeiden.

Eine unternehmensspezifische aktuelle Risikoanalyse ermöglicht es kritische Punkte von der Wareneingangskontrolle, Lagerung, Transport, Verarbeitung, etc. zu identifizieren. Auf Basis dieser Risikoanalyse können dann verhältnismäßige und angemessene Vorsorgemaßnahmen von Ihnen erstellt werden, welche dokumentiert aufliegen müssen und bei der Kontrolle von uns evaluiert werden.

#### BIO-Import:

Inzwischen werden von vielen Unternehmern Produkte aus Drittländern in die EU importiert. Seit rund 1,5 Jahren ist die Abwicklung über die TRACES Plattform voll elektronisch abzuwickeln.

Wichtige Themen dabei sind, dass die Ware das Herkunftsland erst verlassen darf, wenn alle erforderlichen Dokumente auf TRACES vom Exporteur/dessen Kontrollstelle hochgeladen wurden und das COI (Certificate of Inspection) vollständig ausgefüllt wurde. Sollte, wie in Einzelfällen schon in Europa passiert, die elektronische Abwicklung erst nach dem Verlassen des Transportmittels gestartet werden, verliert biologische Ware den Bio-Status. Dies kann nicht mehr rückgängig gemacht werden, weil die Importzollstelle in der EU diese Waren dann nicht mehr freigibt.

Importe müssen vom Importeur, nach erfolgreicher Zollfreigabe in der EU, geprüft werden und diese Prüfung muss auf TRACES eingetragen werden. Ebenso ist LACON über einen geplanten Bio-Import per Mail zu informieren.

Im Laufe vom letzten Jahr wurde die Freischaltung von Usern der Unternehmen vom BAVG (Bundesamt für Verbrauchergesundheit) an die Kontrollstellen übertragen. Der zuständige Mitarbeiter des Unternehmens muss eine Userrolle auf TRACES für das Unternehmen beantragen. Für LACON Kunden gibt es hierzu ein Formular zur Verifikation des Users, damit wir Sie dann freischalten können. Das Formular finden Sie auf der Homepage unter folgendem Link: <https://www.lacon-institut.at/online-services-bio-zertifizierung#verarbeitung>  
Ebenso finden Sie eine Anleitung zum Import und den TRACES guide.

#### Weinverarbeitung:

Entalkoholisierter Wein: Mit Änderung der Verordnung 2018/848 durch die Delegierte Verordnung (EU) 2025/405 vom 26. Februar 2025 wurde die Herstellung von vollständig entalkoholisierendem Bio-Wein ermöglicht.

Zulässige Verfahren: Die teilweise Vakuumverdampfung, entweder einzeln oder kombiniert mit der Destillation bzw. auch umgekehrt, darf nur für die Herstellung von entalkoholisierendem Wein verwendet werden.

Folgende Einschränkungen gilt es zu beachten:

- Der Alkoholgehalt des Endprodukts darf höchstens 0,5% vol betragen.
- Die Verarbeitungstemperatur darf 75°C nicht überschreiten.
- Die Filterporengröße muss mindestens 0,2 Mikrometer betragen.

#### BIO-Kosmetik:

Die Herstellung und Kennzeichnung von Bio-Kosmetik ist national geregelt, in der Richtlinie biologische Produktion (*RICHTLINIE Landwirtschaftliche Produkte aus biologischer Produktion und daraus hergestellte Folgeprodukte (RL Biologische Produktion)*). Die Vorgaben sind noch immer im Kapitel 6 der Richtlinie RL\_0003 Version 3 (Stand: 02.05.2018) geregelt. Die Version 3 wird auf der nationalen Webseite des Bundesministeriums nicht mehr veröffentlicht, weil die Version 7 im Moment gültig ist, welche auf Version 3 verweist. Auf Anfrage können wir Ihnen die Version 3 gerne zur Verfügung stellen.

Wenn neue Produkte im Bereich Bio-Kosmetik geplant sind, muss gemäß unserem Qualitätsmanagementhandbuch eine Produktspezifikation ausgefüllt werden. Diese erhalten Sie aktuell auf Anfrage, künftig auch auf der Homepage. Beachten Sie als Produzent von Bio-Kosmetik auch das Thema Vorsorgemaßnahmen, welches weiter oben bereits beschrieben ist.

#### BIO-Gastronomie:

Die Vorgaben für die Bio-Gastronomie sind national geregelt, in der Richtlinie biologische Produktion (*RICHTLINIE Landwirtschaftliche Produkte aus biologischer Produktion und daraus hergestellte Folgeprodukte (RL Biologische Produktion)*). Die Vorgaben sind noch immer im Kapitel 4 der Richtlinie RL\_0003 Version 3 (Stand: 02.05.2018) geregelt. Die Version 3 wird auf der nationalen Webseite des Bundesministeriums nicht mehr veröffentlicht, weil bereits die Version 7 gültig ist, welche auf Version 3 verweist. Auf Anfrage können wir Ihnen die Version 3 gerne zur Verfügung stellen.

#### Information zum BIO-Zertifikat:

Mit der Einführung des EU-TRACES Zertifikates 2023 wurde in Österreich auf nationaler Ebene entschieden, dass die zertifizierten BIO-Erzeugnisse sowie Aufbereitungstätigkeiten auf eine nationale Anlage im gewohnten Kontrollstellenlayout angedruckt werden sollen. Der sogenannten Teil II (Seite mit detaillierten Informationen zu den Erzeugnissen) des TRACES Zertifikats ist gemäß der EU-BIO-Verordnung ein optionaler/freiwilliger Teil. Nachdem bei Exporten teilweise dadurch bei den Aufkäufern und Kontrollen Unklarheiten aufkamen, besteht jetzt bei LACON die Möglichkeit auf Kundenwunsch, dass wir diesen TEIL II zusätzlich befüllen. Wenn der Wunsch dazu besteht, geben Sie uns diese Information gerne im Zuge der Kontrolle oder per Mail [bio@lacon-institut.at](mailto:bio@lacon-institut.at) bekannt.

Ohne Gentechnik - GVOfrei

Die gentechnikfreie Produktion wird im österreichischen Lebensmittelbuch, *Richtlinie zur Definition der „Gentechnikfreien Produktion“ von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung* und dem *Leitfaden L25 zur risikobasierten Kontrolle auf Gentechnikfreiheit* geregelt. Damit können sich Verbraucher darauf verlassen, dass die Anforderungen auf allen Stufen der Lebensmittelkette sowie der Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung eingehalten werden.

Neue Gentechnik:

Prozesse und Technologien wurden in den letzten Jahren stark weiterentwickelt und neue Methoden in der EU zugelassen. Bei der „Neuen Gentechnik“ wird das Erbgut einer Pflanze gezielt verändert, ohne artfremde DNA einzuschleusen. Am 04.12.2025 haben sich EU-Rat und Parlament auf folgenden Kompromiss im Umgang mit Pflanzen aus Neuen Genomischen Techniken (NGT) geeinigt:

- **NGT1**
  - o werden konventionellen Pflanzen gleichgestellt
  - o Gensequenzen aus dem züchterisch nutzbaren Genpool können eingefügt werden
  - o Saatgut muss eindeutig gekennzeichnet werden
  - o Keine Kennzeichnung von Lebensmitteln und Futtermitteln
  
- **NGT2**
  - o Obligatorische Risikobewertung für eine Zulassung
  - o Produkte sind kennzeichnungspflichtig

**Eine offizielle Fassung der beschlossenen Verordnung soll im Laufe des Jahres 2026 veröffentlicht und nach 2 Jahren rechtswirksam.**

Geschützte Angaben

Mit dem Beitritt Österreichs zur EU wurde ein starker Herkunftsschutz vieler traditioneller heimischer Lebensmittel geschaffen. Seit 01.01.2025 gilt die neue Verordnung 2024/1143 auch im Kontrollsystem. Sie erstreckt sich auf geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie auf garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse.

Landwirtschaftliche Erzeugnisse und Spirituosen, die unter einer geografischen Angabe vermarktet werden, sind verpflichtet, den Namen des Erzeugers oder Wirtschaftsbeteiligten im selben Sichtfeld wie die geografische Angabe zu führen. **Vor dem 14. Mai 2026 gekennzeichnete Produkte können bis zur Erschöpfung der Bestände weiterhin in Verkehr gebracht werden!**

LACON ist die einzige in Österreich akkreditierte und zugelassene Kontrollstelle für Spirituosen mit geschützten Angaben und das bereits seit 2019. Aktuell kontrolliert LACON – im Rahmen seiner **Akkreditierung** – 10 der 18 in Österreich registrierten Produkte mit geschützter Herkunft.

g.g.A. – geschützte geographische Angabe      g.t.S. – geschützte traditionelle Spezialität

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.</li> <li>- Gailtaler Speck g.g.A.</li> <li>- Lesachtaler Brot g.g.A.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Heumilch g.t.S. (Rind)</li> <li>- Heumilch g.t.S. (Schaf/Ziege)</li> </ul> |
|--|---|

g.U. – geschützter Ursprung      g.A. – geschützte Angabe

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Steirische Käferbohne g.U.</li> <li>- Pöllauer Hirschbirne g.U.</li> <li>- Ennstaler Steirerkas g.U.</li> <li>- Gailtaler Almkäse g.U.</li> <li>- Vorarlberger Bergkäse g.U.</li> <li>- Vorarlberger Alpkäse g.U.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inländerrum</li> <li>- Jägertee/Jagertee/Jagatee</li> <li>- Korn</li> <li>- Mariazeller Magenlikör</li> </ul> |
|---|--|



Neue AMA-Standards, neuer Ablauf AMA-Standards

Durch die Anpassung der Vorgaben der AMA-Marketing im Herbst 2025 kann LACON zusätzliche Kontrollbereiche anbieten. Diese lassen sich effizient als Kombikontrolle bündeln - so sparen Sie Zeit und reduzieren Ihre Kosten und Ihren organisatorischen Aufwand.

Zusätzlich wurde gemäß den Vorgaben der AMA-Marketing der Ablauf verändert: Die Kontrollstelle ist jetzt bei allen AMA-Standards für die Zertifizierung und Zertifikatserstellung verantwortlich. Ebenso läuft die Abwicklung von Produktanalysen zum Großteil künftig über die Kontrollstelle LACON und dem von Ihnen gewählten Labor ab.

LACON kontrolliert folgende AMA-Gütesiegel und Richtlinien für Lizenznehmer:

- Obst, Gemüse, Speiseerdäpfel
- Milch und Milchprodukte
- Be- und Verarbeitungsprodukte
- Blumen und Zierpflanzen
- Backerzeugnisse - **neu**
- Agrarhandel und Mühlen - **neu**
- Pastus+
- Frischeier - **neu**
- AMA-Biosiegel
- AMA-Genussregion (Manufakturen, Gastronomie, Transparente Gemeinschaftsverpflegung)



Das gesamte LACON Leistungsspektrum



Zusätzlich bietet LACON im Portfolio **Qualitätssicherungsaudits** an, wir gehen auf Wunsch in Ihrem Auftrag für Sie ins Detail: Mit maßgeschneiderten Audits nach Ihren Vorgaben, führen wir eine detaillierte Prüfung Ihrer Lieferanten, Geschäftspartner und Subunternehmer durch und sichern so die Qualität Ihrer gesamten Wertschöpfungskette.

Für Fragen zu unseren Dienstleistungen stehen wir Ihnen gerne Montag bis Freitag von 08:00 bis 12:00 telefonisch unter **+43 7289 40977** zur Verfügung, oder Sie kontaktieren uns per Mail [office@lacon-institut.at](mailto:office@lacon-institut.at)