

Brief Information NOP

1. Was ist NOP?

Das National Organic Program (NOP) ist Teil des US-Landwirtschaftsministeriums (USDA). Der Nationale Bio-Standard trat 2002 in Kraft. Den Standard finden Sie unter http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?c=ecfr&sid=3f34f4c22f9aa8e6d9864cc2683cea02&tpl=/ecfrbrowse/Title07/7cfr205_main_02.tpl

2. Wer muss NOP-zertifiziert sein?

Jeder Erzeuger oder Verarbeiter, der Bio-Produkte auf dem US-Markt verkaufen möchte, muss gemäß NOP von einer von der USDA akkreditierten Kontrollstelle zertifiziert sein. Auch Lieferanten von Bio-Zutaten müssen NOP-zertifiziert sein. Ausnahmen:

- Kleinbauern mit einem Jahresumsatz von weniger als 5.000 USD aus Bio-Verkäufen, die ihre Produkte direkt an den Verbraucher verkaufen (dies ist für Erzeuger außerhalb der USA nicht relevant).
- Wiederverkäufer
- Betriebe, bei denen landwirtschaftliche Produkte verarbeitet werden, die weniger als 70% Inhaltsstoffe in Bio-Qualität enthalten, oder nur einige Bio-Inhaltsstoffe in der Liste der Inhaltsstoffe erwähnen.
- Produkte der drei oben genannten Unternehmenstypen dürfen nicht als biologische Zutaten in NOP-zertifizierten verarbeiteten Lebensmitteln verwendet werden.
- Betriebe bei denen nur verpackte Bio-Lebensmittel verarbeitet werden (§ 205.101).
- Ausnahmen im Rahmen des EU-NOP-Äquivalenzabkommens finden Sie in Abschnitt 9.

3. Einige allgemeine Unterschiede zwischen NOP und der EU-Verordnung über den ökologischen Landbau (und andere ökologische Standards)

- ✓ NOP räumt der Eigenverantwortung des Biobetriebs bzw. des Unternehmens, das Bio-Produkte herstellt, eine hohe Priorität ein: In einem biologischen Bewirtschaftungs- bzw. Managementplan (von NOP "Organic System Plan" genannt) beschreibt und definiert der Betrieb die Verfahren zur Gewährleistung der Integrität (§ 205.201). In einem ersten Schritt überprüft der Zertifizierer, ob diese Verfahren mit dem NOP konform sind.
- ✓ Der Umfang der Zertifizierung für verarbeitete Produkte ist nicht auf Lebensmittel beschränkt. Auch z. B. Körperpflegemittel oder Textilien können NOP-zertifiziert werden, sofern alle Zutaten und Verarbeitungshilfsmittel der Vorschrift entsprechen.
- ✓ Den Begriff „Umstellung“ oder „Übergang“ gibt es bei NOP nicht. Die Bewirtschaftung vor der Biozertifizierung wird im Teil "Anforderungen an das Land" (§ 205.202) abgehandelt. Flächen, die gemäß NOP zertifiziert werden sollen, müssen gemäß dem Standard bewirtschaftet werden und dort dürfen während der letzten 3 Jahre vor der ersten biologischen Ernte keine verbotenen Substanzen (synthetische Düngemittel und Pestizide, Klärschlamm) ausgebracht worden sein. Die Umstellungsphase muss nicht von einem Zertifizierer überwacht werden (siehe auch "Kurzinformation Pflanzenbau").
- ✓ NOP ist hinsichtlich der Handhabung und Ausbringung von Tiermist sehr streng (§ 205.203). Mist muss mindestens 2 Wochen lang bei hoher Temperatur kompostiert werden, wobei das Material mindestens fünfmal gewendet werden muss. Frischmist darf nur 4 Monate vor der Ernte (falls ein möglicher Kontakt mit dem essbaren Teil der Pflanze möglich ist) oder 3 Monate (wenn kein Kontaktrisiko mit dem essbaren Teil besteht) ausgebracht werden.
- ✓ NOP verlangt die Einhaltung von "Pufferzonen" zwischen biologischen und konventionellen Feldern, wenn die Gefahr des Kontakts mit verbotenen Substanzen (Pestiziden, Düngemitteln) besteht (§ 205.202). CERES wendet diese Regel jedoch auch bei der EU-Zertifizierung an (siehe unsere "Richtlinie zu Pufferzonen").
- ✓ Die Vorschriften für die biologische Tierhaltung (§ 205.236 bis 205.239) sind streng und erlauben nur biologische Futtermittel und einen eingeschränkten Ankauf konventioneller Tiere. Nach allopathischen tierärztlichen Behandlungen können Tiere und ihre Produkte für die verbleibende Lebensdauer nicht mehr als „bio“ klassifiziert werden. Auf der anderen Seite sind die Vorschriften für die Tierhal-

tung und die Lebensbedingungen der Tiere weitaus weniger detailliert als z. B. in der EU-Verordnung (siehe auch unsere "Kurzinformation Tierhaltung").

- ✓ Die Kennzeichnungsanforderungen für Lebensmittelzutaten mit mehreren Inhaltsstoffen unterscheiden sich deutlich von denen in der EU-Verordnung und JAS. Es gibt vier Kategorien. Die erste ist "100% biologisch", gilt für nicht verarbeitete landwirtschaftliche Produkte oder verarbeitete Produkte, für die nur NOP-zertifizierte Zutaten verwendet wurden. (Siehe § 205.300 bis 205.305, siehe Punkt 4 unten, und auch unsere "Kurzinformation Verarbeitung").
- ✓ Die Verwendung von Betriebsmitteln, Zusatzstoffen, Hilfsmitteln und Inhaltsstoffen wird durch die "Nationale Liste zugelassener und verbotener Stoffe" für die Erzeugung, Handhabung und Lagerung von Nutzpflanzen und -tieren (§ 205.600 bis 205.606) geregelt. Grundsätzlich gilt für Düngemittel und Pflanzenschutzmittel:
 - Nicht synthetische Substanzen sind erlaubt, insofern sie nicht verboten sind.
 - Synthetische Substanzen sind verboten, es sei denn, sie sind ausdrücklich erlaubt.
- ✓ Es muss besonders darauf hingewiesen werden, dass für Pflanzenschutzmittel, die im biologischen Landbau verwendet werden, nicht nur der Wirkstoff, sondern auch alle inaktiven Inhaltsstoffe als „unbedenklich“ eingestuft sein müssen gemäß der Liste Nr. 4 der US-Umweltschutzbehörde (siehe Liste unter: http://www.epa.gov/opprd001/inerts/section25b_inerts.pdf).
- ✓ Auch für andere Betriebsmittel, die im biologischen Landbau oder in der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden (z. B. Handelsdünger oder Hilfsmittel für die Lebensmittelverarbeitung), ist der Hersteller verpflichtet, stets vollständige Informationen über die Zusammensetzung des jeweiligen Mittels zu liefern, einschließlich der Konservierungsmittel, Trägerstoffe, Lösungsmitteln und jeglicher Art von zusätzlichen Stoffen, die das Betriebsmittel zu beliebigen Zwecken enthalten kann, damit der Zertifizierer die Konformität solcher Mittel beurteilen kann.
- ✓ Richtlinien für die Zertifizierung von Kleinbauerngruppen werden in einer Empfehlung des National Organic Standard Board (NOSB) aus dem Jahr 2002 gegeben. ([http://www.ams.usda.gov/nosb/Final Recommendations/Oct02/GrowerGroups.pdf](http://www.ams.usda.gov/nosb/Final_Recommendations/Oct02/GrowerGroups.pdf))

4. Anforderungen an die Kennzeichnung

	100% Bio	Bio	Hergestellt mit Bio	weniger als 70 % biologische Zutaten
Mindestmenge an Bio-Zutaten	100%	95%	70%; Auf dem Etikett dürfen nicht mehr als 3 Zutaten oder Lebensmittelgruppen* angegeben sein. *Fisch, Obst, Getreide, Kräuter, Fleisch, Nüsse, Öle, Geflügel, Samen, Gewürze, Süßstoffe und Gemüse. Darüber hinaus können biologisch erzeugte und verarbeitete Butter, Käse, Joghurt, Milch, Sauerrahm usw. als „Milchprodukte“-Lebensmittelgruppe identifiziert werden“ (65 FR 80579).	kein Minimum
Zugelassene Zutaten, die nicht aus der Landwirtschaft stammen (non-agricultural)	keine	Max 5%, nur die in § 205.606 aufgeführten hergestellt ohne GVO, ionisierender Strahlung und Klärschlamm		keine Einschränkung
<u>Nichtlandwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe</u>	NUR, wenn NOP-zertifiziert!	Nur die in § 205.605 aufgeführten hergestellt ohne GVO	nur die in § 205.605 aufgeführten	keine Einschränkung

Obligatorische Kennzeichnung	“Bio-zertifiziert durch”	“Zertifiziert biologisch durch ...” und Kennzeichnung der einzelnen Bio-Zutaten in der Zutatenliste	Hergestellt aus biologischem Anbau (spezifizierte Zutaten) “Bio-zertifiziert durch ...” und Kennzeichnung jeder biologischen Zutat in der Zutatenliste	kein Hinweis auf “bio” auf dem Hauptetiketten
Freiwillige Kennzeichnung	Der Produktname kann geändert werden	Der Produktname kann geändert werden	“Hergestellt mit Bio XX” kann in der Produktinformation erwähnt werden, ohne den Produktnamen zu ändern	Hinweis auf “bio” nur in der Zutatenliste möglich
Beispiele	100% Bio-Äpfel	Bio-Apfelsaft <u>Zutaten:</u> • Bio-Apfelkonzentrat (in diesem Bspl. Wurde das Konzentrat mit Hilfe von Enzymen hergestellt, deshalb verliert der Saft an 100 %igen Bio-Status) • Wasser	Multifrukt-Saft Hergestellt aus Bio-Äpfeln und Mangos <u>Ingredients:</u> • Bio-Äpfel 50% • Bio-Mangis 25% • Kirschen 10% • Bananen 10% • Pfirsiche 5%	Multifrukt Saft <u>Ingredients:</u> • Bio-Äpfel 50% • Mangos 25% • Kirschen 10% • Bananen 10% • Pfirsiche 5%
Siegel Zertifizierer	kann verwendet werden	kann verwendet werden	kann verwendet werden	nicht erlaubt
USDA Siegel	kann verwendet werden	kann verwendet werden	nicht erlaubt	nicht erlaubt
Für Futtermittel	erlaubt	erlaubt	nicht erlaubt	

- ✓ Neben anderen Informationen, die nach den allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften erforderlich sind, muss unter dem Namen des Herstellers, Händlers oder Vertreibers der Namen oder das Logo der Zertifizierer genannt werden (“Certified organic by: CERES GmbH”).
- ✓ Das Logo des Zertifizierers darf nicht größer als das USDA-Siegel sein.
- ✓ Bei Verwendung des USDA-Siegels müssen die in § 205.311 beschriebenen Angaben beachtet werden.
- ✓ Die Verwendung des USDA-Siegels ist freiwillig.
- ✓ Jedes Handelsetikett muss vor Verwendung der Zertifizierungsstelle zur Genehmigung vorgelegt werden!



5. Besonderheiten des NOP-Zertifizierungsverfahrens

- ✓ Allgemeine Informationen zum Zertifizierungsprozess finden Sie in unseren "Kurzfis zur Bio-Zertifizierung".
- ✓ Der biologische Bewirtschaftungs- bzw. Managementplan (Organic Management Plan (OMP)) muss vor der Inspektion vor Ort eingereicht und überprüft werden. Er muss jährlich aktualisiert und überprüft werden.
- ✓ Jegliche Änderungen in diesem Plan, z.B. neue Produktionsstätten oder Felder, neue Kulturen, neue Düngemittel oder Pestizide, neue Rohstofflieferanten, neue Rezepturen in der Lebensmittelverarbeitung oder neue Etiketten, müssen dem Zertifizierer zur Genehmigung vorgelegt werden, bevor sie genutzt oder eingesetzt werden!
- ✓ NOP legt großen Wert darauf, dass die Unternehmen einen Beleg für die Entnahme von Proben erhalten und dass sie sofort über die Untersuchungsergebnisse informiert werden.
- ✓ NOP-Zertifikate sind gültig, bis sie widerrufen, ausgesetzt oder zurückgegeben werden. Wenn ein Betrieb die NOP-Zertifizierung (vorübergehend oder endgültig) beenden möchte, sollte er die NOP-Zertifizierung formal "zurückgeben". Andernfalls muss CERES es "suspendieren". Suspendierte Zertifikate können nur vom USDA, nicht von einer Zertifizierungsstelle, wieder in Kraft gesetzt werden.
- ✓ Nach einer "angekündigten Suspendierung" oder einem "angekündigten Widerruf" hat der Kunde 30 Tage Zeit, um entweder mit dem Zertifizierer eine "Einigung" (mit oder ohne Vermittlung durch einen Dritten) zu finden oder beim USDA Einspruch einzulegen bevor die Aussetzung oder der Widerruf

wirksam wird.

- ✓ Um sicherzustellen, dass nur gültige NOP-Zertifikate verwendet werden, werden Abgaben, Suspendierungen und Widerrufsverfahren veröffentlicht unter <https://apps.ams.usda.gov/integrity/>.
- ✓ Die Antragsteller können ihren Antrag jederzeit zurückziehen. Sie haften für alle Kosten für erbrachte Leistungen, die bis zum Rücktritt entstanden sind (§ 205.402 c).

6. Beschwerden, Strafen (§205.662)

Wiedereinsetzung einer suspendierten Zertifizierung: Jedes Unternehmen, dessen Zertifizierung durch CERES ausgesetzt wurde, kann beim US-Landwirtschaftsminister einen Antrag auf Wiederherstellung seiner Zertifizierung stellen. Dem Antrag sind Nachweise beizufügen, aus denen hervorgeht, dass alle Verstöße behoben und Abhilfemaßnahmen ergriffen wurden, um die Anforderungen des NOP zu erfüllen, einschließlich einer Bestätigung durch einen akkreditierten Zertifizierer.

Beanstandungen: Beschwerden im Zusammenhang mit dem Zertifizierer müssen schriftlich an den Agricultural Marketing Service (AMS) der USDA gerichtet werden. Weitere Einzelheiten zu Beschwerden finden Sie in § 205.680 und 205.68.

Sanktionen: Gemäß §205.662 ist ein zertifizierter Betrieb oder eine Person, die in verantwortlicher Weise mit einem Betrieb verbunden ist, dessen Zertifizierung widerrufen wurde, für einen Zeitraum von 5 Jahren nach dem Datum des Widerrufs von der Zertifizierung ausgeschlossen, wobei der "Secretary" (Minister) die Unzulässigkeitsdauer verkürzen oder aufheben kann.

Zusätzlich zur Suspendierung oder zum Widerruf muss jeder zertifizierte Betrieb damit rechnen, dass wenn:

(1) wissentlich ein Produkt als biologisch verkauft oder kennzeichnet, das nicht den NOP Anforderung entspricht, mit einer zivilrechtliche Strafe von bis zu 11.000 USD pro Verstoß belegt werden kann.

(2) bei Falschaussagen gegenüber von US-amerikanischen Behörden oder Kontrollstellen eine Einleitung weiteren rechtlichen Schritte kommen kann.

7. Nofälle, vorübergehende Ausnahmen

§ 205.672 definiert das NOP "Notfälle", unter denen staatliche Einrichtungen bestimmten NOP-Anforderungen als bestimmte Ausnahmen gewähren können. Der Begriff "Regierung" bezieht sich jedoch nur auf die US-Regierung, nicht auf Regierungen anderer Länder. Gleiches gilt für Saatgut, das aufgrund von Regierungsvorschriften chemisch behandelt wird (§ 205.204 (a) (5)): Dies bezieht sich nur auf die US-Regierung. Saatgut, die aufgrund staatlicher Gesetze in anderen Ländern chemisch behandelt werden, dürfen unter NOP nicht verwendet werden.

Im Falle von Naturkatastrophen können Ausnahmen von bestimmten Anforderungen, z.B. an die Düngung, Fruchtfolge, Saatgut etc. gemacht werden. Für weitere Einzelheiten siehe § 205.290.

8. Vertraulichkeit

CERES behandelt alle im Zertifizierungsprozess erhaltenen Informationen vertraulich. Dies ist Teil unseres Zertifizierungsvertrages. Wir müssen das USDA jedoch jährlich über die zertifizierten Betriebe informieren.

9. Das NOP-EU-Äquivalenzabkommen vom Februar 2012

- Im Februar 2012 wurde zwischen NOP und der EU-Kommission ein Äquivalenzabkommen unterzeichnet, um den Handel von Bio-Produkten zwischen diesen beiden großen Märkten zu erleichtern. Es gilt seit dem 1. Juni 2012. Dieses Abkommen gilt nur für Produkte, die in der EU bzw. in den USA hergestellt werden oder für Produkte, bei denen mindestens der letzte Verarbeitungsschritt in der EU bzw. in den USA durchgeführt wird.

Beispiele:

- Bananen, die direkt aus Ecuador in die USA verkauft werden, müssen NOP-zertifiziert sein.
- Reis, der direkt aus Thailand in die Europäische Union verkauft wird, muss nach der EU-Verordnung zertifiziert sein.
- Reis, der von Thailand in die EU verkauft, in Italien umgepackt und dann in die USA verkauft wird, muss nicht NOP-zertifiziert sein. Das Produkt ist durch das Gleichwertigkeits-Abkommen abgedeckt.
- Kaffee, der von Costa Rica in die USA verkauft, in den USA geröstet und anschließend in die EU verkauft wird, braucht nicht nach der EU-Verordnung zertifiziert sein. Er fällt unter das Äquivalenzabkommen.
- Kakao, der von der Elfenbeinküste nach Frankreich verkauft wird, wo er als Zutat für Bio-Schokolade verwendet wird: Die Schokolade kann ohne NOP-Zertifizierung in die USA exportiert werden.

Kennzeichnung:

- Die Kennzeichnungsvorschriften des jeweiligen Marktes müssen erfüllt sein. So kann z.B. ein Produkt aus den USA nicht mit der Angabe "100% Bio" (siehe oben) gekennzeichnet werden, wenn es in der EU verkauft wird.
- Ein in der EU ansässiger Erzeuger kann das USDA-Logo verwenden, ohne NOP-zertifiziert zu sein, und umgekehrt. Es ist auch erlaubt, beide Logos gleichzeitig zu verwenden.

Besondere Punkte:

- Für Produkte, die unter die Gleichwertigkeitsvereinbarung fallen, müssen NOP-Einfuhrbescheinigungen ausgestellt werden. So muss z.B. CERES für eine Lieferung aus Spanien in die USA eine Einfuhrbescheinigung ausstellen, die bestätigt, dass das Produkt dem Gleichwertigkeitsabkommen entspricht. Umgekehrt muss für ein Produkt, das aus den USA in die EU versandt wird, der amerikanische Zertifizierer eine Einfuhrbescheinigung ausstellen.
- Tierische Bio-Produkte aus der EU sind nur dann von der Vereinbarung erfasst, wenn der EU-Zertifizierer bestätigt, dass die Tiere während ihres gesamten Lebenszyklus nicht mit Antibiotika behandelt wurden.
- Auch Wein muss die Kennzeichnungsanforderungen auf dem jeweiligen Markt erfüllen. Wein kann in der EU seit August 2012 als "biologisch" bezeichnet werden.
- In den USA gibt es 5 verschiedene Kennzeichnungskategorien, mit denen Wein unter Einhaltung der zusätzlichen spezifischen Anforderungen gekennzeichnet werden darf.

Ein Produkt darf als „**100 % biologisch**“ gekennzeichnet werden, wenn es zu 100 % biologische Zutaten enthält und bei der Verarbeitung ausschließlich biologische Verarbeitungshilfsstoffe verwendet wurden, zugesetztes Wasser und Salz nicht mitgerechnet. Bei „100 % Bio“-Produkten dürfen bei der Herstellung keine zugesetzten Sulfite verwendet werden. Da im Endprodukt keine zugesetzten Sulfite enthalten sind, ist auf dem Etikett möglicherweise keine Sulfitangabe erforderlich. In diesen Fällen ist eine Laboranalyse erforderlich, um sicherzustellen, dass der Wein weniger als 10 ppm Sulfite enthält.

Ein Produkt darf als „**biologisch**“ gekennzeichnet werden, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:

- Zugesetzte Sulfite sind verboten (Nur natürlich vorkommend (weniger als 10 ppm). Jede Aussage, die darauf hinweist, dass ein Wein nur natürlich vorkommende Sulfite enthält, erfordert eine Laboranalyse).
- Hefe muss aus kontrolliert biologischer Herstellung stammen, es sei denn, die gewünschte Sorte ist nicht in biologischer Form erhältlich.
- Nichtlandwirtschaftliche Zutaten müssen in der nationalen Liste ausdrücklich zugelassen sein und dürfen insgesamt 5 Prozent des Gesamtprodukts (ohne Salz und Wasser) nicht überschreiten.
- Alle landwirtschaftlichen Zutaten (z. B. Trauben) müssen biologisch zertifiziert sein, außer sie sind in der Nationalen Liste als nicht biologisch produziert zugelassen (§205.606).

Die Bezeichnung "**hergestellt mit biologischen Trauben**" darf nur verwendet werden, sofern der Wein mindestens 70 Prozent biologisch erzeugte Zutaten enthält, zugesetztes Wasser und Salz nicht mitgerechnet. Darüber hinaus kann der Wein zugesetzte Sulfite enthalten (weniger als 100 ppm, gemäß 7 CFR 205.605) und bis zu 30 Prozent nicht biologisch erzeugte landwirtschaftliche Zutaten und/oder andere gemäß 7 CFR 205.605 zulässige Stoffe enthalten.

Wenn ein Produkt als „hergestellt aus biologischen und nicht-biologischen Zutaten“ (oder einem ähnlichen Satz) gekennzeichnet werden soll, muss auf dem Etikett, in der Angabe „Hergestellt aus biologischen ...“, ein Hinweis auf das Vorhandensein nicht-biologischer Trauben angegeben werden und dieser Wein muss mindestens 70 Prozent Zutaten aus biologischem Anbau enthalten, zugesetztes Wasser und Salz nicht mitgerechnet. Darüber hinaus kann Wein zugesetzte Sulfite (gemäß 7 CFR 205.605) und bis zu 30 Prozent nicht biologisch erzeugte landwirtschaftliche Zutaten und/oder andere gemäß 7 CFR 205.605 zulässige Stoffe enthalten.

Des Weiteren besteht die Möglichkeit, den Begriff "biologisch" in der Angabe der biologischen Zutaten nur zur Identifizierung der spezifischen Zutaten und in der zugehörigen Prozentangabe zu verwenden. Wasser und Salz, die als Zutaten enthalten sind, dürfen nicht als "biologisch" gekennzeichnet werden. Dies gilt für die Herstellung von Weinen durch Weinkellereien, die eine Ausnahme von der Zertifizierung gemäß 7 CFRpart 205.101(a)(3) oder 7 CFR part 205.101 (a)(4) in Anspruch nehmen. Erzeugnisse, die von der Zertifizierung ausgenommen sind, dürfen weniger als 70 Prozent ökologisch erzeugter Zutaten enthalten, wobei zugesetztes Wasser und Salz nicht mitgezählt werden. Darüber hinaus darf das Erzeugnis mehr als 30 Prozent nicht ökologisch erzeugte landwirtschaftliche Zutaten und/oder andere Stoffe enthalten, ohne auf die in 7 CFR 205.605 genannten Stoffe beschränkt zu sein. Der Begriff "biologisch" darf nur in der Zutatenliste und in der dazugehörigen Prozentangabe erscheinen.

Weitere Informationen unter: https://manspeed.eu/wp-content/uploads/2020/09/56a2602d88e2f_WARNING-LABELS-FOR-WINE-SAMPLES.pdf

Darüber hinaus müssen alle Bio-Alkoholgetränke sowohl den Bio-Vorschriften des Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB) als auch des USDA entsprechen. TTB verlangt, dass Etiketten für alkoholische Getränke im Rahmen des COLA-Antragsverfahrens (Certificate of Label Approval) überprüft werden. Mehr Informationen unter <http://www.ttb.gov/wine>.

In der EU ansässige Betriebe, die ihre NOP-Zertifizierung beibehalten möchten:

Einige Bio-Betriebe in der EU wollen oder müssen ihre NOP-Zertifizierung beibehalten, z.B. weil ihre Produkte in einem Drittland verarbeitet werden, bevor sie in die USA versandt werden, oder weil ihre Produkte nicht in den Geltungsbereich der EU-Verordnung fallen (z. B. Körperpflegeprodukte). Für diese Unternehmen gilt Folgendes:

- Natürlich müssen solche Vorgänge mit dem NOP übereinstimmen, nicht nur mit der "Gleichwertigkeitsvereinbarung".
- Auch muss ihre gesamte Lieferkette NOP-zertifiziert sein und nicht nur der "Gleichwertigkeitsvereinbarung" entsprechen.

Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei nur um eine Auswahl wesentlicher Anforderungen des NOP handelt, die als Einführung gedacht ist. Die Betriebe müssen sich natürlich mit allen Anforderungen der Norm vertraut machen und diese erfüllen.