

Anforderungen an Metzgereien gemäß EG-Öko-Verordnung Nr. 834/2007

Gemäß der gesetzlichen Anforderungen müssen sich grundsätzlich alle Unternehmer, die Bio-Produkte erzeugen, verarbeiten oder vermarkten, dem Kontrollverfahren gemäß EG-Öko-Verordnung unterstellen (ausgenommen Lebensmitteleinzelhandel).

Die wesentlichen Anforderungen der EG-Öko-Verordnung an fleischverarbeitende Unternehmen werden nachfolgend beschrieben. Sie gelten unabhängig von der Betriebsgröße und dem Umfang des Bio-Sortiments.

Durchführung und Dokumentation der Wareneingangskontrolle

Wichtig ist, dass der Bio-Status der Produkte bereits im Rahmen der Wareneingangskontrolle im Unternehmen geprüft wird. Bei der Annahme von Bio-Produkten müssen über die allgemeinen gesetzlichen Anforderungen hinaus folgende Punkte beachtet werden:

- Bio-Produkte müssen auf den Lieferscheinen und Rechnungen des Lieferanten mit Name und Anschrift des Versenders und des Empfängers, Bio-Hinweis und Codenummer der Kontrollstelle des Lieferanten gekennzeichnet sein.
- Die Etikettierung der Produkte muss vollständig sein und mit den Angaben auf Lieferschein und Rechnung übereinstimmen.
- Das Ergebnis der Wareneingangskontrolle ist zu dokumentieren, z.B. durch einen entsprechenden Vermerk auf den Lieferscheinen.
- Bio-Produkte dürfen ausschließlich von Unternehmen zugekauft werden, die dem Kontrollverfahren gemäß EG-Öko-Verordnung unterstehen. Dies ist vom Lieferanten durch Vorlage einer „Bescheinigung gemäß Artikel 29“ zu belegen. Für deutsche Unternehmen sind diese unter folgendem Link abrufbar:
www.oeko-kontrollstellen.de

Trennung von biologischen und konventionellen Produkten im Lager

Bio-Produkte müssen auf allen Stufen der Erzeugung und Verarbeitung, einschließlich der Lagerung, eindeutig als solche gekennzeichnet sein. Die Lagerung der Bio-Produkte muss so erfolgen, dass eine Verwechslung, Vermischung oder Kontamination mit Produkten und Stoffen, die nicht der EG-Öko-Verordnung entsprechen, ausgeschlossen ist. E

in separates Lager für Bio-Produkte ist nicht erforderlich, jedoch sollten bestimmte Lagerbereiche für Bio-Produkte eingerichtet werden.

Lagerstätten, die für ökologische und nicht-ökologische Erzeugnisse genutzt werden, müssen vor der Einlagerung von Bio-Ware gereinigt werden. Die Reinigungsmaßnahmen sind auf ihre Wirksamkeit zu überprüfen und zu dokumentieren.

Bei der Lagerung von Produkten aus ökologischer Erzeugung ist auf eine Vermeidung von Verunreinigung durch Lagerschutzmittel, z.B. durch Rückstände von Anwendungen während oder vor der Einlagerung, zu achten. Werden Schädlingsmonitoring und -bekämpfung durch externe Dienstleister durchgeführt, sollten diese auf die Einhaltung der Anforderungen der EG-Öko-Verordnung in den betreffenden Bereichen (vertraglich) hingewiesen werden.

Trennung von biologischen und konventionellen Produkten bei der Produktion

Unternehmen müssen kritische Stufen im Verarbeitungsprozess identifizieren und Maßnahmen treffen, um das Risiko einer Vermischung, Vertauschung oder Kontamination durch konventionelle Produkte oder unzulässige Stoffe auszuschließen. Dies kann unter anderem durch eine eindeutig räumlich und/ oder zeitlich getrennte Verarbeitung der Bio-Produkte erfolgen. Zwischen der Verarbeitung konventioneller und ökologischer Produkte muss nachweislich eine Reinigung der Produktionsanlagen durchgeführt werden.

Es empfiehlt sich, Bio-Produkte optisch vom konventionellen Sortiment abzugrenzen.

Einsatz von Zutaten

Sämtliche Zutaten zur Herstellung von Bio-Produkten müssen aus ökologischer Landwirtschaft stammen, damit die Produkte bei der Vermarktung mit Bio-Hinweis gekennzeichnet werden dürfen. Explizit ausgenommen sind diejenigen konventionellen landwirtschaftlichen Zutaten, die im Anhang IX der VO (EG) Nr. 889/2008 genannt sind (u.a. Naturdärme).

Diese zulässigen konventionellen Zutaten dürfen einen Anteil von 5 Gewichtsprozent nicht überschreiten (siehe Abschnitt »Etikettierung und Kennzeichnung«).

Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen

Die für Produkte aus überwiegend pflanzlicher und/ oder tierischer Erzeugung zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe sind im Anhang VIII der VO (EG) Nr. 889/2008, Abschnitt A und B, in einer Positivliste aufgeführt. Zugelassen sind z. B. Ascorbinsäure, Natriumcitrat, Natriumnitrit und Kaliumnitrat (jeweils max. 80 mg Zugabemenge pro kg Fleisch). Nicht zugelassen sind z. B. Geschmacksverstärker, Phosphate und Schnellreifeittel.

Verbot der Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und aus oder durch GVO hergestellte Erzeugnisse dürfen nicht als Lebensmittel, Verarbeitungshilfsstoff oder Mikroorganismus in der ökologischen Produktion verwendet werden. Unternehmen können gemäß EG-Öko-Verordnung davon ausgehen, dass keine GVO oder aus GVO hergestellten Erzeugnisse bei der Herstellung von zugekauften Lebensmitteln (und Futtermitteln) verwendet wurden, wenn diese nicht als solche kenntlich gemacht sind – vgl. VO (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel. Wenn Unternehmen andere nicht-ökologische Erzeugnisse, insbesondere organische Säuren (z.B. Zitronensäure), Enzyme, Vitamine und Aromen, von Dritten beziehen und verwenden, müssen sie sich vom Verkäufer bestätigen lassen, dass diese Erzeugnisse weder aus noch durch GVO hergestellt wurden. Als Nachweis ist das Muster der Verkäuferbestätigung zum Ausschluss der Gentechnik zu verwenden (siehe Anhang XIII der VO (EG) Nr. 889/2008).

Transport von ökologischen Erzeugnissen

Bio-Erzeugnisse müssen in geeigneten Verpackungen, Behältern oder Transportmitteln befördert werden. Diese sollten so verschlossen sein, dass der Inhalt ohne Manipulation, Zerstörung der Verpackung, der Plombe oder des Siegels

nicht ausgetauscht werden kann. Die Verpackung, die Behältnisse oder die Transportmittel müssen nicht verschlossen werden, wenn die Erzeugnisse auf direktem Weg von einem kontrollierten Unternehmen zu einem anderen kontrollierten Unternehmen transportiert werden.

Die Ware muss auf der Verpackung oder den Warenbegleitpapieren vollständig mit folgenden Angaben gekennzeichnet sein:

- Produktbezeichnung mit Bio-Hinweis
- Codenummer der Kontrollstelle
- ggf. Los-Kennzeichnung
- bei Kennzeichnung auf dem Warenbegleitpapier: Name und Anschrift des Versenders und des Empfängers
- bei der Kennzeichnung auf Etiketten: Name und Anschrift des Inverkehrbringers

Aufzeichnungen

Die Nachvollziehbarkeit der Mengenströme ist ein wesentlicher Bestandteil der Kontrolle. Daher benötigt die Kontrollstelle Einblick in die Buchführungsunterlagen. Gemäß der Vorgaben der EG-Öko-Verordnung müssen folgende Unterlagen zum Kontrolltermin vollständig vorliegen:

- Wareneingangspapiere (Lieferscheine/ Rechnungen)
- Produktionsaufzeichnungen, Rezepturen
- Inventurdaten
- Warenausgangspapiere (Lieferscheine/ Rechnungen)

Eine Zusammenfassung der Daten zu wöchentlichen oder monatlichen Verkaufs- oder Produktionsmengen kann die Kontrollzeit verkürzen und somit Kosten sparen.

INFORMATIONEN ZUR KENNZEICHNUNG UND ETIKETTIERUNG

»95-Prozent-Deklaration« – uneingeschränkte Kennzeichnung

Wenn mindestens 95 Gewichtsprozent der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischem Landbau stammen und alle konventionellen Zutaten, Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe der EG-Öko-Verordnung (Anhang VIII und IX der Durchführungsvorschriften) entsprechen, kann ein Produkt uneingeschränkt mit Bio-Hinweisen in beliebiger Form, Farbe und Gestaltung ausgelobt werden.

Bio-Kennzeichnung von Einzelzutaten / von Produkten aus Wildfang

Bei verarbeiteten Lebensmitteln können einzelne Zutaten im Zutatenverzeichnis mit einem Bio-Hinweis versehen werden, auch wenn die Bio-Zutaten unter 95 Gewichtsprozent der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs ausmachen. Voraussetzung ist, dass das Lebensmittel überwiegend aus Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt ist.

Auch verarbeitete Erzeugnisse der Jagd oder der Fischerei können im Verzeichnis der Zutaten und zusätzlich im selben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung mit »Bio« bezeichnet werden, sofern diese Erzeugnisse als Hauptzutat ein Erzeugnis der Jagd oder Fischerei enthalten und alle weiteren landwirtschaftlichen Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft stammen.

Bei beiden Kennzeichnungsmöglichkeiten sind die allgemeinen Vorschriften der EG-Öko-Verordnung für die Herstellung verarbeiteter Lebensmittel einzuhalten (u.a. Trennung von ökologischen und nicht-ökologischen Produkten auf allen Verarbeitungsstufen, ausschließliche Verwendung zulässiger Lebensmittelzusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe). Außerdem darf auf die ökologische Produktion nur im Zusammenhang mit den ökologischen Zutaten Bezug genommen werden. Der Gesamtanteil der Bio-Zutaten an den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs ist im Zutatenverzeichnis anzugeben.

Generell gilt für die Etikettierung und Kennzeichnung von verarbeiteten Lebensmitteln:

- Eine ökologische Zutat darf nicht zusammen mit der gleichen nicht ökologischen Zutat oder während der Umstellung erzeugten Zutat vorkommen.
- Im Verzeichnis der Zutaten ist anzugeben, welche Zutaten ökologisch sind.

Codenummer der Kontrollstelle

Auf allen Etiketten und Warenbegleitpapieren von Bio-Produkten muss die Codenummer der Kontrollstelle angebracht werden. Unsere Codenummer lautet: **DE-ÖKO-006**. Auf den Etiketten ist die Codenummer der Kontrollstelle, die für die Kontrolle des letzten Erzeugers oder Aufbereiters zuständig ist, anzugeben.

EU-Bio-Logo



Die Angabe des EU-Bio-Logos und der Herkunft ist auf vorverpackten Bio-Lebensmitteln (Produkte mit uneingeschränkter Kennzeichnung)

verpflichtend.

Die Herkunftsangabe muss im selben Sichtfeld wie das EU-Bio-Logo und unmittelbar unterhalb der Codenummer der Kontrollstelle erfolgen.

Zur Kennzeichnung der Herkunft gibt es folgende Möglichkeiten:

- „EU-Landwirtschaft“
- „Nicht-EU-Landwirtschaft“
- „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“
- „Deutsche Landwirtschaft“: Diese Bezeichnung ist analog auch für andere Länder möglich.

Zutaten, die zwei oder weniger als zwei Gewichtsprozent in der Gesamtmenge der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs ausmachen, können bei der Herkunftsangabe außer Acht gelassen werden.

Auf freiwilliger Basis darf das EU-Bio-Logo in der Kennzeichnung von importierten Produkten bzw. von unverpackten Bio-Lebensmitteln verwendet werden.

Für folgende Produktgruppen ist die Verwendung des EU-Bio-Logos nicht möglich:

- Erzeugnisse aus Umstellung auf den ökologischen Landbau
- Wein, hergestellt aus Trauben aus ökologischer Erzeugung
- Produkte mit weniger als 95% Gewichtsanteil Bio-Zutaten
- Produkte, deren Hauptzutat ein Erzeugnis der Jagd oder der Fischerei ist
- Heimtierfuttermittel

Die Verwendung von Verbandszeichen

Die Verwendung von Warenzeichen der Anbauverbände (Bioland, Demeter, Naturland u. a.) setzt einen Vertrag mit dem jeweiligen Verband voraus. Die verbandsspezifischen Richtlinien können im Rahmen der Kontrolle mit überprüft werden.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.abcert.de. Gerne stehen wir Ihnen für Fragen auch telefonisch zur Verfügung:

0711/351792-292