

Anforderungen an Verarbeitungsbetriebe gemäß EG-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007

Die nachfolgend aufgeführten zentralen Punkte der EG-Öko-Verordnung gelten gleichermaßen für reine Bio-Betriebe wie auch für Betriebe mit biologischem Teilsortiment.

Zutaten

Sämtliche Zutaten von ökologischen Produkten müssen in ökologischer Qualität eingesetzt werden, damit beim Verkauf auf den ökologischen Anbau Bezug genommen werden darf. Eine Ausnahme bilden jene konventionellen landwirtschaftlichen Zutaten (soweit in Bioqualität nicht verfügbar), die im Anhang IX der Durchführungsvorschriften zur EG-Öko-Verordnung (889/2008) gelistet sind.

»95-Prozent-Regelung« – uneingeschränkte Kenzeichnung

Wenn mindestens 95 Gewichtsprozent der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischem Landbau stammen und alle konventionellen Zutaten, Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe der EG-Öko-VO (Anhang VIII mit Sternchenkennzeichnung und IX der Durchführungsvorschriften) entsprechen, kann ein Produkt mit EU-Bio-Logo und uneingeschränkt mit Bio-Hinweisen ausgelobt und als Bioware vermarktet werden.

Zusatz- und Hilfsstoffe

Die für Produkte aus überwiegend pflanzlicher und / oder tierischer Erzeugung zugelassenen Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe sind im Anhang VIII der Durchführungsvorschriften, Abschnitt A und B, aufgeführt (Positivliste). Zugelassen sind z. B. Ascorbinsäure, Lecithin, Pektin, Natriumcitrat, Natriumnitrit, Kaliumnitrat und natürliche Aromen. Nicht zugelassen sind z. B. Geschmacksverstärker/Glutamate, Phosphate, Schnellreifemittel, künstliche Aromen und Konservierungsstoffe.

Verbot der Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO)

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und aus oder durch GVO hergestellte Erzeugnisse dürfen nicht als Lebensmittel, Verarbeitungshilfsstoff oder Mikroorganismus verwendet werden. Nach den Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung können Unternehmen 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. 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 die gelieferten Erzeugnisse nicht aus oder durch GVO hergestellt wurden. Zum Nachweis der Gentechnikfreiheit ist das Muster der

Verkäuferbescheinigung zu verwenden (siehe Anhang XIII der Verordnung 889/2008). Diese GVO-Freiheitserklärung muss bei der jährlichen Regelkontrolle aktuell vorliegen.

Qualitätssicherung im Wareneinkauf und bei der Warenannahme

Wichtig ist, bereits bei der Warenannahme von Bio-Produkten auf eine korrekte und vollständige Deklaration zu achten. Bio-Rohstoffe müssen auf Lieferscheinen und Rechnungen des Lieferanten eindeutig als Bio-Rohstoffe und mit der Codenummer der Kontrollstelle gekennzeichnet sein.

Im Rahmen der Wareneingangskontrolle ist zu prüfen, ob die Etikettierung vollständig ist und mit den Angaben auf Lieferschein oder Rechnung übereinstimmt. Das Ergebnis dieser Prüfung muss dokumentiert werden, z. B. durch einen entsprechenden Vermerk auf dem Lieferschein.

Neben den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben müssen zusätzlich folgende Informationen auf Rechnungen und Begleitpapieren enthalten sein:

- Name und Anschrift des Herstellers/Verkäufers
- Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses mit Hinweis auf den ökologischen Landbau
- Codenummer der Kontrollstelle des Unternehmens, das die letzte Erzeugungs- oder Aufbereitungshandlung vorgenommen hat

Bio-Produkte dürfen nur von Unternehmen erzeugt, hergestellt oder verkauft werden, die dem Kontrollverfahren gemäß EG-Öko-Verordnung unterliegen. Dies ist vom Verkäufer durch Vorlage der Bescheinigung gemäß Artikel 29 und des Konformitätszertifikates laut Artikel 7 zu belegen. Achten Sie vor Warenbezug darauf, dass Ihnen eine solche Bescheinigung von jedem Ihrer Bio-Lieferanten vorliegt. Diese können für ABCERT zertifizierte Unternehmen auf der Internetseite der ABCERT GmbH (www.abcert.it) bzw. für andere Bio-Betriebe auf der Internetseite www.bioc.info abgerufen werden.

Aufzeichnungen

Die Nachvollziehbarkeit der Mengenströme ist ein wesentlicher Bestandteil der Kontrolle. Daher muss bei der Kontrolle nachvollziehbar sein, welche Bio-Zutaten in welchen Mengen eingekauft und welche Bio-Produkte verkauft wurden. Dafür benötigt die Kontrollstelle Einblick in die Rezepturen, Eingangs- und Ausgangsrechnungen, Produktionsaufzeichnungen und Inventurlisten.

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

Trennung von biologischen und konventionellen Zutaten im Kühl-, Gefrier- und Trockenlager

Die Rohwaren müssen so gekennzeichnet werden, dass sie jederzeit auch für Betriebsfremde als biologische Rohwaren erkennbar sind. Bio-Produkte sind generell so zu lagern, dass eine Verwechslung, Vermischung oder Kontamination mit Produkten und Stoffen, die nicht der EG-Öko-Verordnung entsprechen (z. B.

Lagerschutzmittel), ausgeschlossen ist. 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.

Trennung bei der Produktion

Während der Produktion muss gewährleistet sein, dass keine Vermischung mit konventionellen Produkten erfolgt. Hierfür empfiehlt es sich u. a., das ökologische Sortiment auch optisch vom konventionellen Sortiment abzusetzen (z. B. deutlich unterscheidende Brotsorte oder unterschiedliche Wursthüllen) und konventionelle und biologische Produktion zeitlich oder räumlich voneinander zu trennen. Lebensmittel verarbeitende Betriebe müssen kritische Stufen im Verarbeitungsprozess identifizieren und Vor-sorge treffen, um das Risiko einer Kontamination durch unzulässige Stoffe (z. B. durch Reste konventioneller Vorprodukte) oder Erzeugnisse zu vermeiden.

Transport von ökologischen Erzeugnissen

Bio-Erzeugnisse dürfen nur 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. Fertigverpackungen und Einzelbinde erfüllen meist diese Kriterien. Transporte mit loser Ware wie Schüttgut (Getreide, Saaten), Flüssigkeiten in Tank- oder Kessel-wagen (Milch, Saft oder Bier) und Ware in Containern oder Bigbags müssen nicht verschlossen/verplombt werden, wenn die Erzeugnisse auf direktem Weg von einem kontrollierten Unternehmen zu einem anderen kontrollierten Unternehmen transportiert werden. Sammeltransporte (z. B. Milch- und Eierabholung von Bio- und konventionellen Landwirten in der gleichen Tour) sind unter Beachtung bestimmter Dokumentationspflichten möglich. Zusätzlich den oben genannten üblichen Angaben auf Begleitpapieren, muss die Los-Kennzeichnung und der Lieferant und/oder das Transportunternehmen gekennzeichnet sein.

INFORMATIONEN ZUR ETIKETTIERUNG UND KENNZEICHNUNG

Einzelzutaten / Produkte 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. In der Verkehrsbezeichnung darf der Begriff »Bio« nicht verwendet werden.

Fisch und Fleisch aus Fischerei und Jagd sind allein nicht öko-zertifizierungsfähig, nur Produkte, die Wildfleisch oder -fisch als Zutaten in Verbindung mit anderen Zutaten landw. Ursprungs enthalten können öko zertifiziert werden.

Verarbeitete Erzeugnisse der Jagd oder der Fischerei können im selben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung mit »Bio« bezeichnet werden, sofern alle landwirtschaftlichen Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft stammen.

Bei beiden genannten Kennzeichnungsmöglichkeiten darf das EU-Bio-Logo nicht verwendet werden. Im Zutatenverzeichnis ist

der Gesamtanteil der Bio-Zutaten (Gewichtsprozent) an den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs 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.

Etikettierung

Die Etikettierung wird von der EG-Öko-Verordnung 834/2007 genau definiert. Ein Informationsblatt zur Etikettierung können Sie gerne bei uns anfordern.

Zusätzliche Informationen finden Sie im Internet unter **www.abcert.it**

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte direkt, telefonisch oder über Email an uns bzw. können Sie gerne zu uns ins Büro nach Terlan/Siebeneich kommen.

ABCERT GmbH,
Zertifizierung und Kontrolle
Enzenbergweg 38
I-39018 Terlan
Tel: 0471 238042
Fax: 0471 1881361
Email: info@abcert.it