

Leitfaden für die Verarbeiterkontrolle gem. EU-Öko-Verordnung durch den Prüfverein Verarbeitung e.V. - Fleisch- und Wurstwaren -

EU-Öko-Verordnung

Verordnungstext im Internet unter:

www.bmelv.de / Landwirtschaft & ländliche Räume / Ökologischer Landbau / Rechtsgrundlagen

In der europäischen Union sind die Begriffe "Bio" und "Öko" bei Lebensmitteln gesetzlich geschützt. Die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 liefert hierzu die gesetzliche Grundlage. Darin werden alle Stufen von der Erzeugung, Verarbeitung bis hin zur Kennzeichnung von Bio-Produkten genau geregelt. Jeder Verarbeitungsbetrieb, der Bio-Waren herstellt und kennzeichnet, muss die verordnungsgemäße Arbeitsweise von einer staatlich zugelassenen Öko-Kontrollstelle zertifizieren lassen. Mit den Informationen des PRÜFVEREIN e.V. und den Kontrollen durch unsere praxiserfahrenen Inspektoren machen Sie Ihren Betrieb fit für die Einhaltung der EU-Verordnung und erfüllen gleichzeitig viele Anforderungen an eine moderne Betriebsführung.

Für die Herstellung von biologischen Lebensmitteln gelten neben einer Guten Herstellungspraxis genaue Vorschriften für die Verwendung der Zutaten und zugelassen Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die in den Anhängen der Verordnung in so genannten Positivlisten geregelt sind. Für verarbeitende Betriebe ist insbesondere der Anhang VIII Abschnitt A (Lebensmittelzusatzstoffe), Abschnitt B (Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse) sowie Anhang IX (nichtbiologische/nichtökologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs) der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 von Bedeutung. Zusätzlich werden Anforderungen an den Produktionsprozess wie z.B. die Warenflusstrennung zwischen ökologischer und konventioneller Verarbeitung und an die Dokumentation der Bio-Verarbeitung gestellt. Beachten Sie hierzu Artikel 63 sowie Artikel 66 der Durchführungsbestimmungen 889/2008. Nach erfolgreichem Abschluss einer Inspektion wird ein Zertifikat ausgestellt, das dem Unternehmen bestätigt, dass die gesetzlichen Vorschriften umgesetzt werden.

Viele nützliche Informationen für die Verarbeitung und Kontrolle von ökologischen Fleisch- und Wurstwaren finden Sie im Internet beim Informationsportal Ökolandbau der Bundesanstalt für Ernährung (BLE). Begleiten Sie dort auch die virtuellen Kontrollen durch den PRÜFVEREIN e.V.

⇒ www.oekolandbau.de / Verarbeiter / Grundlagen / Kontrolle / Virtuelle Kontrollgänge durch Bio-Betriebe

Grundvoraussetzungen im Betrieb

- Getrennte Lagerung von Bio- und konventionellen Rohstoffen
- Eindeutige Kennzeichnung der Bio-Fleisch- und Wurstprodukte vom Lager und Transport bis in den Verkauf
- Zeitlich oder räumlich getrennte Verarbeitung
- Trennung im Verkaufsraum und eindeutige Kennzeichnung des Bio-Sortiments in den gesamten Verkaufsunterlagen (Preisschilder, Sortiments- und Preislisten, Info- und Werbematerial)

Erstkontrolle

Bevor der Betrieb seine Produkte mit Hinweisen auf den ökologischen Landbau vermarkten darf, muss eine erfolgreiche Erstkontrolle durch die Kontrollstelle stattgefunden haben. Dabei werden die Voraussetzungen für eine verordnungskonforme Herstellung von Bio-Produkten geprüft. Nach der Erstkontrolle wird der Betrieb bei der zuständigen Behörde als Bio-Betrieb gemeldet.

Bei der Erstkontrolle wird eine Betriebsbeschreibung mit folgenden Daten erstellt::

- Name und Anschrift des Unternehmens und ggf. sonstiger Betriebseinheiten
- Organigramm der verantwortlichen Mitarbeiter
- Produktsortiment (Bio- und konventionelles Sortiment)
- Fließdiagramm des Verarbeitungsprozesses mit Beschreibung der kritischen Bereiche (CCP's)
- Maßnahmeplan zur Einhaltung der Anforderungen der Verordnung
- ggf. Liste der Lohnauftraggeber
- ggf. Liste der Lohnverarbeiter / Subunternehmen
- Grundrissplan der Betriebseinheiten

Jährliche Routinekontrolle und Stichprobenkontrollen

Ein Termin für den jährlichen Inspektionsbesuch wird zuvor mit Ihnen vereinbart.

Folgende Dokumente sollten Sie zur Inspektion bereithalten:

- aktuelles Produktsortiment
- Rezepturen der Biofleisch- und Wurstwaren
- Zusicherungserklärungen zur Gentechnikfreiheit bei zugelassenen konventionellen Zusatzstoffen und Hilfsstoffen (z.B. bei Verwendung von Starterkulturen)
- Lieferantenliste mit jeweils aktuellen Bescheinigungen
- Kundenliste
- Mengenflussnachweise / Produktionstagebuch
- Etiketten der Biofleisch- und Wurstwaren
- Belege für Wareneingang, evt. Zwischenlagerung, Warenausgang und Inventur

Zusätzlich werden im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften unangekündigte Stichprobenkontrollen durchgeführt.

Zertifizierung

Nach dem Kontrollbesuch wird ein Ergebnisbericht der Inspektion erstellt und eventuelle Mängel aufgezeigt. Nachdem ggf. Korrekturmaßnahmen fristgerecht umgesetzt wurden, wird als Bestätigung Ihrer Konformität mit der EU-Öko-Verordnung eine Bescheinigung ausgestellt.

Zulässige Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe – Positivlisten des Anhang VIII Abschnitt A und B und Anhang IX der VO (EG) 889/2008

Alle Zutaten, die für Bio-Produkte verwendet werden, müssen aus kontrolliert biologischem Anbau stammen. Konventionelle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs dürfen nur nach ausdrücklicher Nennung im Anhang IX der VO (EG) 889/2008 bis maximal 5 % in Öko-Produkten eingesetzt werden. Es handelt sich dabei um Zutaten, die in der EU nicht in ausreichender Menge ökologisch erzeugt werden und nicht aus Drittländern ausgeführt werden können. Wird der Anteil von 5 % überschritten, kann ein Biohinweis nur im Zutatenverzeichnis erfolgen. Bei Nichtverfügbarkeit von landwirtschaftlichen Zutaten kann eine befristete Ausnahmegenehmigung bei der BLE (www.ble.de) beantragt werden. Zulässige Zusatzstoffe und Hilfsstoffe sind im Abschnitt A und B des Anhang VIII geregelt.

Für die Wurst- und Fleischverarbeitung zugelassen sind:

- Starterkulturen
- E 250 Natriumnitrit oder E 252 Kaliumnitrat: Richtwert für die Zugabe, ausgedrückt in NaNO_2 und NaNO_3 80 mg/kg, Rückstandshöchstmenge NO_2 , NO_3 50 mg/kg
- E 270 Milchsäure,
- E 300 Ascorbinsäure
- E 301 Natriumascorbat in Verbindung mit Nitrit und Nitrat
- E 325 Natriumlactat
- E 331 Natriumcitrat als Kutterhilfsmittel
- E 406 Agar-Agar
- E 553b Talkum als Überzugsmittel bei Fleischerzeugnissen
- E 941 Stickstoff (N_2)
- E 290 Kohlendioxid (CO_2)
- Naturrauch
- Gelatine
- konventionelle Naturdärme
- natürliche Aromen und Aromaextrakte

Die Angaben erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Einschränkungen in der Positivliste können sich durch die Bindung an Richtlinien eines Bio-Verbandes (Demeter, Bioland, Naturland etc.) ergeben.

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Prüfverein Verarbeitung ökologische Landbauprodukte e.V.
Bahnhofstr. 9, 76137 Karlsruhe

Tel.: 0721-626840-0

Fax: 0721-626840-22

kontakt@pruefverein.de

www.pruefverein.de