

Anforderungen an Metzgereien gemäß EG-Öko-Verordnung

Nachfolgend sind die wichtigsten Anforderungen der EG-Öko-Verordnung an fleischverarbeitende Betriebe zusammengefasst. Sie gelten für Betriebe mit Bio-Teilsortiment und für reine Bio-Betriebe.

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. Dazu gehören u.a. Naturdärme. Diese zulässigen konventionellen Zutaten dürfen einen Anteil von 5 Prozent nicht überschreiten (siehe Abschnitt »Etikettierung und Kennzeichnung«).

Zusatz- und Hilfsstoffe

Die für Produkte aus überwiegend pflanzlicher und/oder tierischer Erzeugung zugelassenen Zusatz- und Verarbeitungsmittel sind im Anhang VIII der Durchführungsvorschriften, Abschnitt A und B, 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 Schnellreifemittel.

Verbot der Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO)

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und aus oder durch GMO hergestellte Erzeugnisse dürfen nicht als Lebensmittel, Verarbeitungshilfsstoff oder Mikroorganismus verwendet werden. Nach den Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung können Unternehmen davon ausgehen, dass keine GMO oder aus GMO hergestellten Erzeugnisse bei der Herstellung von zugekauften Lebensmitteln (und Futtermitteln) verwendet wurden, wenn diese nicht als solche kenntlich gemacht sind – vgl. Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel sowie Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von GMO auf dem Etikett oder auf Begleitpapieren. 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 GMO hergestellt wurden. Zum Nachweis der Gentechnikfreiheit ist das Muster der Verkäuferbescheinigung zu verwenden (siehe Anhang XIII der Verordnung 889/2008).

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 Etiketten (siehe Abschnitt Deklaration) 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 gemeinschaftlichen Kontrollverfahren gemäß EG-Öko-Verordnung unterliegen. Dies ist vom Verkäufer durch Vorlage einer Bescheinigung gemäß Artikel 29 zu belegen. Achten Sie vor Warenbezug darauf, dass Ihnen eine solche Bescheinigung von jedem Ihrer Bio-Lieferanten vorliegt.

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 Verkauf- 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 Nichtbetriebsangehörige 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, 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.

ABCERT GmbH

KONTROLLE & ZERTIFIZIERUNG

Enzenbergweg 38 • I-39018 Terlan

Tel: +39 0471 238 042, info@abcert.it, www.abcert.it

© XI 2012 ABCERT GmbH
Allgemeine Erstinformation BZ
Seite 1 von 2

A·B·CERT 

Bio-Kontrollstelle IT BIO 013
C. F. e P. IVA: 02561910213

n. REA: BZ-0187767, Cap. Soc.: 25.000 €
Akkreditierung EN 45011: DAP-ZE-3433.03

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 zu unterscheidende Wurstsorten oder Wursthüllen).

Lebensmittel verarbeitende Betriebe müssen kritische Stufen im Verarbeitungsprozess identifizieren und Vorsorge treffen, um das Risiko einer Kontamination durch unzulässige Stoffe (z.B. durch Reste konventioneller Vorprodukte) oder Erzeugnisse zu vermeiden.

INFORMATIONEN ZUR ETIKETTIERUNG UND KENNZEICHNUNG

»95-Prozent-Regelung« – uneingeschränkte Kennzeichnung

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 und IX der Durchführungsvorschriften) entsprechen, kann ein Produkt mit EU-Bio-Logo und uneingeschränkt mit Bio-Hinweisen ausgelobt und als Bioware vermarktet werden.

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.

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.

Die allgemeinen Vorschriften der EG-Öko-Verordnung sind einzuhalten (räumliche oder zeitliche Trennung zur Aufbereitung von nicht ökologischen Produkten, ausschließlich Verwendung von zugelassenen Zusatz- und Hilfsstoffen sowie zugelassenen nicht ökologischen Zutaten).

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.

Deklaration

Bioware ist auf Schildern und Geschäftspapieren mit folgenden Angaben zu kennzeichnen:

- Name und Anschrift des Unternehmens
- Code-Nr. der Kontrollstelle: IT BIO 013
- produktbezogener Biohinweis (z.B. Bio-Salamie)

Auf den Etiketten ist das EU-Bio-Logo mit folgendem Kontrollhinweis anzugeben:



Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF IT BIO 013
Agricoltura Italia

Operatore controllato n. BZ-12345-XY (=Ihre Kontrollnummer)

Statt 'Agricoltura Italia' kann auch 'Agricoltura UE' stehen. Stammen weniger als 98% der landwirtschaftlichen Zutaten aus Italien, ist die Herkunftsangabe 'Agricoltura UE' Pflicht bzw. bei weniger als 98% aus der EU die Angabe 'Agricoltura UE/non UE'.

Zusätzlich zum italienischen Kontrollhinweis kann die deutsche Übersetzung angegeben werden, Pflicht ist nur die italienische Angabe.

Verwendung von Verbandszeichen

Die Verwendung von Warenzeichen der Anbauverbände (Bioland, Demeter, Bund alternativer Anbauer, Naturland, Gäa, Aiab etc.) setzt einen Vertrag mit dem jeweiligen Verband voraus. Verbandsrichtlinien gehen vielfach über die Anforderungen der EG-Öko-Verordnung hinaus. Nähere Informationen erteilen hierzu die Anbauverbände.

Weitere Informationen unter

www.abcert.it

und telefonisch oder direkt in unserem Büro in Terlan

ABCERT GmbH

KONTROLLE & ZERTIFIZIERUNG

Enzenbergweg 38 • I-39018 Terlan

Tel: +39 0471 238 042, info@abcert.it,
www.abcert.it

© XI 2012 ABCERT GmbH
Allgemeine Erstinformation BZ
Seite 2 von 2



Bio-Kontrollstelle IT BIO 013
C. F. e P. IVA: 02561910213

n. REA: BZ-0187767, Cap. Soc.: 25.000 €
Akkreditierung EN 45011: DAP-ZE-3433.03