



Allgemeine Anforderungen zur Biokontrolle und Zertifizierung von Fleischverarbeitungsbetrieben

Gesetzliche Grundlagen und wer ist überhaupt kontrollpflichtig:

Die gesetzlichen Grundlagen für die Bio-Kontrolle ist die EU-Verordnung 834/2007 über den ökologischen Landbau und der Richtlinie "Biologische Produktion" idgF. Kontrollpflichtig ist nach Artikel 1 der EU-Verordnung 834/2007 jedes Unternehmen, das mit dem Ziel der Vermarktung Erzeugnisse erzeugt, aufbereitet, vertreibt oder aus einem Drittland einführt. Unter Artikel I fallen folgende Erzeugnisse, insofern sie als Erzeugnisse aus ökologischem Landbau gekennzeichnet sind oder gekennzeichnet werden sollen:

- a.) Lebende oder unverarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse (inkl. Aquakultur)
- b.) Verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind (pflanzliche und tierische Agrarerzeugnisse, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind und im Wesentlichen aus einer oder mehreren Zutaten pflanzlichen und/oder tierischen Ursprungs bestehen)

Das heißt kurz zusammengefasst: Jeder, der unverpackte biologische Produkte in irgendeiner Form manipuliert (schlachtet, zerlegt, verarbeitet, transportiert, vertreibt usw.) und diese danach auf den Etiketten, Lieferscheinen, Rechnungen usw. als „Bio“ deklariert, ist kontrollpflichtig. Sollte die Kontrollpflicht nicht eingehalten werden, ist dies ein klarer Verstoß gegen die EU-Verordnung 834/2007, welcher von der Lebensmittelbehörde verfolgt wird.

Wie komme ich zu einer Kontrolle und einer nachstehenden Zertifizierung?

Grundlage für die Kontrolle und Zertifizierung ist der Abschluss eines Kontrollvertrages mit einer in Österreich anerkannten und akkreditierten Kontrollstelle. Das Kontrollservice BIKO Tirol kann Sie hierbei als kompetente Kontroll-/Zertifizierungsstelle gerne unterstützen.

Nach Abschluss eines Kontrollvertrages wird von der Kontrollstelle ein jährliches angekündigtes umfassendes Audit durchgeführt. Zusätzlich können von der Kontrollstelle noch unangekündigte Stichproben veranlasst werden.

Basis der Kontrolle ist eine Checkliste und ein daraus resultierender Sanktionskatalog. Die Sanktionen werden je nach Art und Schwere des Vergehens ausgesprochen und reichen von einer Nachreichung fehlender Dokumente, einer kostenpflichtigen Nachkontrolle, über eine Meldung an die Behörde bis zum Ausschluss des Betriebes aus dem gültigen Kontrollverhältnis. Beim positiven Verlauf der Kontrollen erhält der Betrieb ein Zertifikat, welches ihn berechtigt, die darauf erwähnten (und somit zertifizierten) Bio-Produkte in Umlauf zu bringen. Bei der Umsetzung der gesetzlichen Grundlagen hilft Ihnen das Kontrollservice BIKO Tirol gerne weiter, was z.B. die Kennzeichnung der Produkte und Führung der Aufzeichnungen betrifft.

Um den Zeitaufwand sowohl für den Betrieb als auch für die Kontrollorgane in einem vertretbaren Rahmen zu halten, sind im folgenden Absatz die Kernpunkte der Bioproduktion angeführt. Es erfolgt eine kurze Unterteilung in die Betriebsteile Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe und Verarbeitungsbetriebe. Natürlich kann die Bio-Produktion alle drei Bereiche bzw. nur einzelne davon betreffen.

Information zur Fleischkontrolle:

SCHLACHTBETRIEBE:

1. Anlieferung:

Einhaltung der Tierschutzverordnung, Verbot von Stromstößen.

2. Lieferscheinprüfung:

Vollständig ausgefüllte Lieferscheine/Viehverkehrsscheine, gültige Zertifikate der Lieferanten. Besonders bei den Viehverkehrsscheinen ist darauf zu achten, dass bei der ersten Spalte links oben bei „Angaben zum Betrieb“ Bio angekreuzt wird bzw. im großen Feld rechts neben der Tierangabe der Wortlaut Bio eingefügt wird.

3. Schlachtung:

Bei der Schlachtung ist darauf zu achten, dass die Bio-Tiere entweder ganz am Ende oder am Anfang einer Schlachtperiode geschlachtet werden. Bei größeren Schlachtbetrieben ist eine Blockschlachtung der Bio-Tiere verpflichtend.

Die Kennzeichnung der Tiere hat bei Rindern, kleinen Wiederkäuern und Schweinen (sofern ein Kennzeichnungsverfahren implementiert ist) mittels Etiketten zu erfolgen. Bei Schweinen kann dies auch mittels Zusatz- oder Schlagstempel erfolgen. Bei nicht klassifizierungspflichtigen Betrieben ist ein Schlachtprotokoll zu führen, welches vom Tierarzt zu unterzeichnen ist. Bei größeren Betrieben ist das Klassifizierungsprotokoll bzw. das Schlachtprotokoll ebenfalls bei der Kontrolle vorzulegen.

4. Lagerung Kühlraum:

Die Tiere sind getrennt voneinander und ausreichend gekennzeichnet zu lagern. Die Kennzeichnung kann entweder an den Rohrbahnen bzw. am Tier selbst durch betriebsinterne Kennzeichnungen (Etiketten, Stempel) erfolgen. Bei implementierten Kennzeichnungssystemen oder Verwendung einer Spezifikation müssen die Rinder mittels Etikett, Schweine mittels Etikett oder Zusatzstempel gekennzeichnet sein.

5. Dokumentation:

Folgende Dokumente sind in einem Bio-Ordner abzulegen:

- Lieferscheine/Viehverkehrsscheine
- Zertifikate
- Schlacht- bzw. Klassifizierungsprotokolle
- Warenausgangslieferscheine plus Rechnungen
- Aufzeichnungen Mengenflüsse

ZERLEGE BETRIEBE

1. Anlieferung:

Es ist darauf zu achten, dass es bei der Anlieferung zu keinen Verwechslungen kommt. Die Schlachtkörperhälften bzw. -vierteln müssen eindeutig gekennzeichnet sein (Etiketten, Schlagstempel, Zusatzstempel, Banderolen etc.). Sollte das Fleisch in irgendeiner anderen Form (Christbaum, Eurowannen...) angeliefert werden, so sind diese ebenfalls zu kennzeichnen.



2. Lieferscheinüberprüfung:

Vollständig ausgefüllte Lieferscheine, gültige Zertifikate der Lieferanten. Folgende Punkte müssen auf den Lieferscheinen vermerkt sein: Ohrmarkennummer, der Bio-Hinweis und die Codenummer der Kontrollstelle.

3. Zerlegung:

Die Zerlegung der Bio-Tiere muss absolut getrennt von den konventionellen Tieren verlaufen. Dies kann durch eine räumliche bzw. zeitliche Trennung erfolgen.

Es ist wichtig, dass die Bio-Ware nach jedem Verarbeitungsschritt eindeutig gekennzeichnet wird.

4. Dokumentation:

Auch hier sollte die gesamte Dokumentation in einem eigenen Ordner abgelegt werden.

- Eingangslieferscheine
- Zerlegeprotokolle
- Zertifikate
- Warenausgangslieferscheine plus Rechnungen
- Lagerstandslisten
- eine einmalig angefertigte Zerlegekalkulation je Tierart

VERARBEITUNGSBETRIEBE

1. Anlieferung:

Bei der Anlieferung ist darauf zu achten, dass die Ware eindeutig getrennt bzw. gekennzeichnet angeliefert wird und mit den Warenbegleitpapieren übereinstimmt.

2. Lieferscheinüberprüfung:

Vollständig ausgefüllte Lieferscheine, gültige Zertifikate der Lieferanten, sowie dieselben Kennzeichnungsvorgaben wie bei Zerlegebetrieben sind einzuhalten.

3. Verarbeitung:

Bei jedem Verarbeitungsschritt (Chargenbildung, Kuttermulde, Selchwagen) ist auf die genaue Bio-Kennzeichnung zu achten.

Auch in diesem Bereich können vom Kontrollservice BIKO Tirol Hilfestellungen angefordert werden.

4. Dokumentation:

- Aufzeichnungen über Mengenflüsse
- Eingangslieferscheine
- Tagesproduktionsaufzeichnungen
- Rezepturen, Spezifikationen der Zutaten, Etiketten
- Zertifikate
- Warenausgangslieferscheine
- Lagerstandsliste



Erlaubte Zutaten für die Wursterzeugung:

Für ein Produkt, welches mit „Bio“ gekennzeichnet wird, dürfen eingeschränkt (bis zu 5%) konventionelle landwirtschaftliche Zutaten eingesetzt werden, **sofern** diese im **Anhang IX der VO (EG) 834/2007** zu finden sind **oder gemäß Artikel 21 der VO (EG) 834/2007** für die Verwendung in der biologischen Produktion **zugelassen worden sind**.

Im Bio-Bereich sind im Gegensatz zum konventionellen Bereich nicht alle Zutaten erlaubt. Die erlaubten Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe findet man im Anhang XIII der VO (EG) 834/2007.

Bei einzelnen Zutaten kann es notwendig sein, eine sog. „Zusicherungserklärung zur Einhaltung des Gentechnikverbotes“ für das betreffende Produkt vom Hersteller einzuholen. Dies betrifft vor allem Zutaten, die durch oder mit Hilfe von Gentechnik hergestellt werden können.

Das notwendige Formular für die Beschaffung einer "Zusicherungserklärung" kann bei der Kontrollstelle angefordert werden bzw. von der BIKO-Homepage (www.biko.at) herunter geladen werden.

Grundsätzlich muss jede Rezeptur in Zusammenhang mit den verwendeten Gewürzspezifikationen und der Etiketten vor der Zertifizierung durch das Kontrollservice BIKO Tirol geprüft und freigegeben werden.

Anmerkung: Unterscheidung zwischen "pflanzlichen" und "tierischen" Produkten:

Es handelt sich um ein tierisches Produkt, wenn mehr als 50% der enthaltenen landwirtschaftlichen Zutaten tierischen Ursprungs sind.

Die VO (EG) 834/2007 idgF. finden sie wie immer auf www.biko.at.

Mit dieser ersten Information können Sie bereits erste Schritte in der Umsetzung der biologischen Fleischproduktion setzen.

Sollten einzelne Umsetzungsschritte unklar sein, so können Sie sich mit der BIKO direkt in Verbindung setzen (Ansprechpartner sind auf der Homepage zu finden) oder Sie bekommen die notwendigen Informationen vom Kontrollor der BIKO direkt im Rahmen der nächsten Kontrolle.