



Branchenspezifische Information: Bio-Milchverarbeitung

Allgemeine Gesetzliche Grundlagen:

Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und Durchführungsbestimmungen idgF und Richtlinie "Biologische Produktion" idgF und Milchhygieneverordnung BGBl. Nr. 897/1993 idgF

Privatrechtliche Richtlinien (z.B. Bio Austria, Demeter, ...) können in bestimmten Bereichen strengere Vorgaben haben!

Milchsammlung:

Das Unternehmen muss durch Einholen der aktuellen Bio-Zertifikate sicherstellen, dass alle Biomilch-Lieferanten berechtigt sind Biomilch zu liefern. Ferner muss im Unternehmen eine Liste der Lieferanten aufliegen, wobei der Betrieb sich gegenüber den Lieferanten absichern muss bei jeder Lieferung biologische Qualität zu bekommen bzw. informiert zu werden, wenn ein Lieferant keine Bio-Qualität mehr liefern kann (z.B. über Lieferverträge).

Die Biomilch muss getrennt von sonstiger Milch übernommen werden. Zur eindeutigen Trennung der Milch ist eine getrennte Tourenplanung oder getrennte Übernahmeeinrichtungen am Sammelwagen am besten. Bei gleichzeitiger Sammlung von konventioneller und Biomilch mit *einer* Absaugvorrichtung und getrennten Kammern müssen entsprechende Spülmengen bei jedem Wechsel von konventioneller zu Biomilchübernahme eingehalten werden. Dass die Spülmenge ausreicht, um eine Vermischung der beiden Qualitäten bei der Milchsammlung zu verhindern, ist der BIKO nachzuweisen.

Wird die Milchsammlung von Frächtern und nicht von betriebseigenen Fahrern und Fahrzeugen durchgeführt, so muss der Betrieb mit jedem Frächter eine so genannte „Lohntätigkeitsvereinbarung“ abschließen, um sicherzustellen, dass diesem die notwendigen Richtlinien für seine Tätigkeit bekannt sind und die Kontrollstelle die Möglichkeit hat, die Frächter gegebenenfalls stichprobenartig auch zu kontrollieren.

Milchübernahme bei Molkerei / Verarbeitung:

Die Abpumpstation für Biomilch muss gekennzeichnet sein. Wechselt der Ort der Übernahme für Biomilch, so darf die Übernahme nur nach erfolgter Zwischenreinigung der Übernahmeleitung erfolgen (entsprechende Dokumentation erforderlich).

Bei der Stapelung und Verarbeitung der Milch muss ebenfalls die Trennung zwischen biologischer und konventioneller Milch gewährleistet sein. In den meisten Molkereien ist die Trennung durch unterschiedliche geschlossene Rohrsysteme gegeben. Die Tanks in denen die Biomilch in unterschiedlichen Verarbeitungsstufen lagert, müssen ebenfalls gekennzeichnet sein. Der Milchfluss muss von der Abpumpstation bis über alle Verarbeitungsstufen und die Abpackung/Auslieferung nachvollziehbar sein.

Die Verarbeitung von Biomilch sollte am Beginn der Tagesproduktion erfolgen oder nach einer Zwischenreinigung.

Bei Folge- und Veredelungsprodukten der Biomilch dürfen nur die im Anhang IX der VO 889/2008 konventionelle landwirtschaftliche Zutaten eingesetzt werden (siehe allgemeine Verarbeiterinfo auf www.biko.at).



Für die Verarbeitung an sich gelten die allgemeinen Regeln der Richtlinie "Biologische Produktion" idgF und seiner Spezialkapitel.

Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe:

Diese müssen dem Art. 27 der VO 889/2008 sowie dem Anhang VIII VO 1235/2008 entsprechen.

Zum Käsefärben dürfen nur Annatto, Bixin und Norbixin verwendet werden, wobei deren Verwendung auf wenige Käsesorten eingeschränkt ist (siehe Anhang VIII).

Kulturen, Enzyme, Aromen

Für eingesetzte Kulturen und Enzyme müssen „Zusicherungserklärungen zur Einhaltung des Gentechnikverbotes“ gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und Durchführungsbestimmungen idgF (Art.7 (3)) eingeholt werden (Formulare siehe Homepage www.biko.at)
Es dürfen nur natürliche Aromen oder Aromaextrakte eingesetzt werden.

Kennzeichnung:

Abgesehen von den Vorgaben der LMIV gelten folgende, gelten die Kennzeichnungsvorschriften der EU VO 834/2007 und Durchführungsbestimmungen idgF. Sie auch Info-Blätter unter <http://www.biko.at/bioverarbeitung-biohandel/rechtliche-grundlagen/>

Aufzeichnungen zum Mengenfluss: siehe allgemeine Verarbeiterinfo auf www.biko.at

Wenn Sie Fragen zur Umstellung Ihres Betriebes auf die Produktion biologischer Lebensmittel haben, stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung und helfe Ihnen bei der Umsetzung der EU BIO Verordnung.

Ihr Ansprechpartner bei Kontrollservice BIKO Tirol:

Andrea Mauracher, BEd.
Kontrollservice BIKO Tirol
Verarbeitung, Gastronomie, Handel

E-Mail: andrea.mauracher@biko.at
Tel.: (+43) 05 9292-3108
Homepage: www.biko.at