

 CERES	3.2.6de Inf	Kurze Einführung in die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln	v 03.01.2020	3
--	-------------	--	--------------	---

Kurze Einführung in die Anforderungen an die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln

gemäß der europäischen Verordnung (EG) 834/07*, dem US National Organic Program (NOP) und JAS

1. Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln:

- ❖ Muss Rückverfolgbarkeit und Transparenz sicherstellen
- ❖ Erfordert ein gutes Dokumentationssystem
- ❖ Darf Bio-Produkte nicht durch unsachgemäße Handhabung nach der Ernte verunreinigen
- ❖ Schränkt die Verwendung von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen ein und erlaubt keine GVOs für irgendeinen Zweck.

2. Wer muss als Bio-Verarbeiter zertifiziert sein:

- ✓ **Alle Personen**, die Bio-Produkte nach der Ernte verarbeiten, trocknen, einfrieren, reinigen, mischen, verpacken oder etikettieren, müssen zertifiziert sein.

3. Herkunft der Bio-Rohstoffe:

- ✓ **Nur zertifizierte Bio-Rohstoffe** können zu Bio-Produkten verarbeitet werden.
- ✓ Für Produkte für den EU-Markt können nur **EU-zertifizierte** Rohstoffe verwendet werden, für den japanischen Markt nur JAS-zertifizierte, während Rohstoffe für den US-amerikanischen Markt **NOP-zertifiziert** sein müssen - fragen Sie daher Ihren Rohstofflieferanten immer nach einer **Kopie eines gültigen Zertifikats**, ausgestellt nach der jeweiligen Norm.
- ✓ Neben dem Vorhandensein von Kopien aller relevanten Lieferantenzertifikate müssen die Verarbeiter über ein zuverlässiges Verfahren verfügen, um sicherzustellen, dass jede erhaltene Produktcharge mit einer Bio-Auslobung den Anforderungen entspricht. Dies umfasst u. a. die Überprüfung von Verpackung, Etikettierung, Rechnungen und Transportpapieren
- ✓ Verarbeiter müssen eine Risikoanalyse der Lieferanten durchführen. Produkte von Lieferanten mit hohem Risiko sollten einer Rückstandsprüfung unterzogen werden; Lieferantenaudits sollten in Betracht gezogen werden.

4. Abtrennung:

- ✓ Einige Verarbeiter produzieren nur biologisch, aber die meisten machen beides: biologisch und konventionell.
- ✓ Letztere müssen ein **gutes System zur Trennung von Bio-Produkten und konventionellen Produkten** einrichten: von der Annahme des Rohmaterials über alle Schritte der Verarbeitung, Lagerräume etc. bis zum Verkauf. Die Trennung muss auch zwischen Bio- und "in Umstellung befindlichen" Produkten oder Produkten, die nach unterschiedlichen Standards (z. B. NOP / EU) zertifiziert sind, sichergestellt werden.
- ✓ Die beste Trennung ist natürlich **räumlich**: getrennte Lager und Verarbeitungslinien für Bio.
- ✓ Oft ist dies jedoch nicht möglich; in diesem Fall können Sie **zeitlich** trennen: Sie verarbeiten Bio zu unterschiedlichen Zeiten auf derselben Linie wie konventionell; vor der Verarbeitung von Bio müssen Sie die Linie **reinigen**.
- ✓ Bei **kontinuierlichen Prozessen** (z.B. Mühlen) muss der Betreiber sicherstellen, dass zu Beginn der Bio-Verarbeitung eine angemessene Menge an Bio-Produkten zum "Spülen" der Anlage - verwendet und als konventionell verkauft wird.
- ✓ Wenn getrennte Lager nicht möglich sind, kann eine angemessene **Trennung innerhalb des bestehenden** Lagerraums ausreichen: z. B. durch eine Linie auf dem Boden getrennte Reihen oder getrennte Regale, die ordnungsgemäß beschriftet sind.

5. Dokumentation und Kennzeichnung:

- ✓ Ein Bio-Verarbeiter benötigt einen **Bio-Managementplan**. Falls das Unternehmen über ein Qualitätsmanagementsystem verfügt, sollte das Qualitätshandbuch ein Kapitel enthalten, das sich speziell auf die Verarbeitung von ökologischen Lebensmitteln bezieht.
- ✓ Überall dort, wo Bio- und konventionelle Produkte parallel produziert werden, müssen Tüten, - Behälter, Kisten mit Bioprodukten **gekennzeichnet werden**, und zwar bei allen Arbeitsschritten in Ihrem Betrieb.
- ✓ Der Betreiber muss **Lieferantenzertifikate, Frachtbriefe, Empfangsscheine, -**

Verarbeitungsprotokolle, Lagerbücher und Rechnungen aufbewahren und ablegen; alle diese Aufzeichnungen müssen sich auf "Bio" beziehen.

- ✓ Bio-Verarbeiter brauchen eine gute **Buchhaltung**, die es ermöglicht, zu beurteilen, ob die Menge der eingekauften Rohstoffe mit der Menge der verkauften Fertigprodukte übereinstimmt.
- ✓ Mit Ausnahme von offenem Rohmaterial, das direkt vom Feld kommt, dürfen nur **verpackte oder versiegelte** und gekennzeichnete Produkte für die ökologische Verarbeitung angenommen werden, nicht gekennzeichnete Produkte sollten an den Lieferanten zurückgeschickt werden.
- ✓ Darüber hinaus verlangt **JAS "Grading"**-Aufzeichnungen: Bevor Produkte mit dem JAS-Logo verkauft werden, muss der Hersteller die Erfüllung der JAS-Standards doppelt überprüfen und aufzeichnen.

6. Rückverfolgbarkeit:

- ✓ Alles, was unter (3), (4) und (5) erwähnt wurde, hat mit Rückverfolgbarkeit zu tun, aber da dies ein so entscheidender Punkt ist, hier noch einmal: Der Bio-Markt kann sich nur entwickeln, wenn der Verbraucher darauf vertraut, dass die Herkunft dessen, was auf seinem Teller liegt, bis zum Bio-Betrieb zurückverfolgt werden kann.
- ✓ Es ist unmöglich, dasselbe Maß an Rückverfolgbarkeit für so unterschiedliche Prozesse wie Verpacker von Frischobst (wo die Rückverfolgbarkeit bis auf die Feldebene einfach sein sollte), Molkereien, Ölmühlen oder Nudelfabriken zu verlangen. In jeder Situation sollte der **höchstmögliche Grad an Rückverfolgbarkeit** angestrebt werden.

7. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfen

- ✓ Nicht-landwirtschaftliche Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsmittel, die für Bioprodukte verwendet werden können, sind auf diejenigen beschränkt, die nach dem jeweiligen Standard erlaubt sind. Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise:

EU-Verordnung	NOP	JAS
Anhang VIII.A und B der VO. (EG) 889/08	§ 205.605	Tabelle 1 der Notifikation 1606

8. Kennzeichnung von Produkten mit mehreren Inhaltsstoffen:

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Kennzeichnungsanforderungen für die verschiedenen Kategorien*:

NOP:

100% organisch	Bio	Hergestellt mit Bio	(Nur Hinweis auf Bio-Zutaten)
Nur Zutaten aus biologischem Anbau, keine Verarbeitungshilfsstoffe	Mindestens 95 % der Zutaten aus biologischem Anbau	Mindestens 70 % - Zutaten aus biologischem Anbau; keine Verwendung des USDA-Siegels	Weniger als 70 % Bio-Zutaten; keine Verwendung des USDA-Siegels oder des Logos des Zertifizierers
	nicht-ökologische Zutaten ohne Verwendung von ausgeschlossenen Methoden oder Substanzen; landwirtschaftliche nicht-ökologische Zutaten gemäß § 205.606; nicht-landwirtschaftliche Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe nur gemäß § 205.605.		

EU:

Bio	Mit Bio-Zutaten
Mindestens 95 % der Zutaten sind aus biologischem Anbau;	Laut Reg. 834/07 gibt es keinen Mindestanteil an Bio-Zutaten
Rest von 5 % nichtökologische (landwirtschaftliche) Zutaten nur gemäß Anhang IX der Verordn. (EG) 889/08	Keine Einschränkungen für nicht-biologische landwirtschaftliche Zutaten, solange sie nicht gentechnisch verändert sind.
Nicht-landwirtschaftliche Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe nur gemäß Anhang VIII A und B	
Hinweis auf Bio nur auf der Liste der Inhaltsstoffe, nicht auf dem allgemeinen Etikett.	

JAS: Es gibt nur die Kategorien "Bio" und "Bio in Umstellung", die mindestens 95 % Bio- / in Umstellung befindliche Zutaten enthalten müssen. Die restlichen 5% dürfen nicht die gleichen Zutaten wie die Bio-Zutaten enthalten und dürfen nicht gentechnisch verändert sein

 CERES	3.2.6de Inf	Kurze Einführung in die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln	v 03.01.2020	3
--	-------------	--	--------------	---

* Prozentsätze abzüglich Salz und Wasser

9. Schädlingsbekämpfung nach der Ernte, Hygiene, umweltschädliche Stoffe:

- ✓ Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Bioprodukt zu **keinem Zeitpunkt mit umweltbelastenden Stoffen**, wie z. B. Treibstoffen, Pestiziden, Holzschutzmitteln, Reinigungsmitteln, Schimmelpilzen usw. in Berührung kommt.
- ✓ Für die **Schädlingsbekämpfung an gelagerten Produkten dürfen** nur Stoffe verwendet werden, die in Anhang II der Reg. (EC) 834/08 oder der Nationalen Liste (NOP) aufgeführt sind, verwendet werden. JAS listet die erlaubten Schädlingsbekämpfungsmittel in Tabelle 2 der Notifikation 1606 auf. Für die Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung von Verarbeitungslinien und -räumen enthält NOP § 205.271 detaillierte Bestimmungen. Zur gleichwertigen Umsetzung der EU-Verordnung in Drittländern siehe CERES-Richtlinie 4.1.1. Der Verarbeiter muss die erforderlichen Maßnahmen ergreifen, um eine Kontamination durch Reinigungs-, Desinfektionsmittel oder Pestizide zu vermeiden.
- ✓ Darüber hinaus legt CERES fest, dass nach der Anwendung von konventionellen Pestiziden in einem Verarbeitungsbetrieb die **Wartezeit** bis zum Einbringen von Bioprodukten in den jeweiligen Raum gegenüber der für die jeweilige Substanz offiziell angegebenen Zeit **verdoppelt werden muss**; alle Oberflächen, die mit dem Bioprodukt in Kontakt kommen, müssen mit reichlich klarem Wasser gespült werden.
- ✓ Obwohl dies in den oben genannten Bio-Standards nicht sehr explizit gefordert wird, verlangt CERES, dass Bio-Produkte unter **angemessenen hygienischen Bedingungen** gehandhabt werden.

***Hinweis:** Innerhalb der EU muss die Verordnung in ihrem strengsten Sinne angewendet werden. Produkte aus Drittländern außerhalb der Europäischen Union werden als "gleichwertig" betrachtet. Auf der CERES-Homepage finden Sie unsere Richtlinie 4.1.1, die in Verbindung mit den Verordnungen (CE) 834/07 und (CE) 889/08 und unseren anderen Richtlinien den "CERES-Äquivalenzstandard" bildet.

! Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei nur um eine Auswahl wesentlicher Anforderungen der Bio-Richtlinien handelt, die als Einstieg gedacht ist. Der Betreiber muss natürlich alle Anforderungen des jeweiligen Standards kennen und erfüllen.