



Beschreibung der guten ökologischen Herstellungspraxis

Dr. Alexander Beck, AoEL

Erarbeitet im Rahmen des BÖL-Projektes 02OE645:

**„Entwicklung eines stufenübergreifenden Qualitätssicherungssystems
für die Ökologische Lebensmittelwirtschaft unter besonderer
Berücksichtigung von Organisations- und Kommunikationsstrukturen“**

Oberleichtersbach, 15.12.2003

Das vorliegende Dokument ist eine Empfehlung der Fachgruppe des BÖLW.

Gliederung:

1. Einführung.....	2
1.2 Ausgangspunkte für die betrieblichen Anforderungen.....	3
2. Organisatorische Voraussetzungen und Unternehmenspolitik	4
2.1 Unternehmensziele.....	4
2.2 Verantwortung der Geschäftsführung.....	5
2.3. Organisationsstruktur.....	5
2.4 Verantwortlichkeiten in den Arbeitsbereichen	5
2.5 Betriebsleitung im Handwerk	6
2.6 Ausbildung der Verantwortlichen und Mitarbeiter.....	6
2.7 Prozessbeschreibung	7
2.8 Listenerstellung - Buchführung	7
3. Rohwarenbeschaffung.....	8
3.1 Vorlieferanten	9
3.2 Rohwaren	9
3.3 Beschaffung aus Drittländern	10
3.4. Transport.....	11
4. Lagerung.....	11
4.1 Vorbereitung des Lagers	12
4.2 Lagermanagement muss die Öko-Anforderungen beachten.....	13
4.3 Kennzeichnung (eindeutige Zuordnung der Ware zu Lagerstätten).....	13
4.4 Vermischungsminimierung.....	13
5. Produktion.....	14
5.1 Rezepturgestaltung.....	14
5.2 Vorbereitende Reinigung und Zeitmanagement.....	15
5.3 Produktionsablauf	16
5.4 Vermischungsminimierung.....	16
6. Reinigung und Desinfektion.....	17
7. Schädlingsbekämpfung	18
8. Aufmachung, Verpackung, Werbung	19
8.1 Kenntlichmachung und Kommunikation.....	19
8.2 Packmittel/Etikettierung	20
8.3 Vertrieb loser Ware an den Endverbraucher.....	21
9. Lohnverarbeitung.....	21
10. Qualitätsmanagement	21
11. Umweltmanagement.....	22
Merkblatt und Checkliste:	24

1. Einführung

Wenn ein Unternehmen heute ökologische Lebensmittel herstellen möchte ist es sehr wichtig, dass von Anfang an möglichst optimale Bedingungen für diese Öko Produkte geschaffen werden. Hierbei spielt die Erfüllung von Normen eine wichtige Rolle.

Entscheidend ist jedoch, dass ein Unternehmen, das sich erstmals mit der Herstellung ökologischer Produkte befasst, möglichst sicher und effizient in die Produktion einsteigt. Dies ist letztendlich der Garant dafür erfolgreich diese Produkte verkaufen zu können und erfolgreich in diesem Marktsegment zu agieren. Die Produktion ökologischer Lebensmittel erfordert so weitgehende Maßnahmen von dem herstellenden Unternehmen, dass es notwendig ist von Beginn an einen entsprechend hohen Umsatzanteil für dieses Segment zu planen.

Die Darstellung einer „guten ökologischen Herstellungspraxis“, die sich erlaubt den Begriff der „Guten Herstellungspraxis“ ein wenig umzudeuten, stellt in knapper Form vor, welche Aufgaben oder Anhaltspunkte für relevante Aufgabenfelder bestehen. Im Folgenden werden wir den Begriff „gute ökologische Herstellungspraxis“ mit GÖP abkürzen. Mittels des anliegenden Merkblattes, das wie eine Checkliste aufgebaut ist, kann eine Evaluation des eigenen Betriebs vorgenommen werden.

Aber auch für Unternehmen, die bereits ökologische Lebensmittel herstellen, kann diese Darstellung einer GÖP eine wichtige Hilfe sein um die bestehende Herstellungspraxis abzurufen und weiterzuentwickeln. Wie ja bekannt ist, ist es in den letzten Jahren durch unsachgemäße Handhabung und Verarbeitung von Öko-Lebensmitteln immer wieder zu Problemen gekommen. Diese bestehen einerseits darin, dass konventionelle Ware bei unsachgemäßer Handhabung mit biologischer Ware vermischt oder verwechselt werden kann oder dass beispielsweise Verunreinigungen in ökologischer Ware auftreten, von Substanzen verursacht, welche für ökologische Lebensmittel nicht zugelassen sind. Hier besteht Bedarf bestehende betriebliche Praktiken zu hinterfragen und weiter zu verbessern.

Die Beschreibung einer GÖP hat das Ziel einen Beitrag zur Weiterentwicklung der Praxis in der Herstellung ökologischer Lebensmittel hin zu mehr Sicherheit, Qualität, Transparenz und Erfolg zu leisten.

Im Beitrag finden Themen wie Melde- oder Auskunftspflichten gegenüber Kontrollstellen und Behörden nur am Rande Beachtung. Die hier dargestellte GÖP hebt die

Besonderheiten der ökologischen Herstellungspraxis hervor. Allgemeine Qualitätssicherungsmaßnahmen sind nicht explizit dargestellt.

In der Darstellung wird versucht zwischen „Muss-“ und „Soll-“ Anforderungen zu unterscheiden. Dies geschieht mit dem Ziel, dass dem Nutzer sehr schnell deutlich wird, wo spezifische Pflichten liegen. Keineswegs darf dies jedoch so verstanden werden, dass die „Soll-“ Anforderungen unwichtig sind. Ganz im Gegenteil, diese sind oft von großer Bedeutung für die Sicherheit und für den Erfolg des Unternehmens. Nicht jede Anforderung, nicht jedes Kapitel ist für jedes Unternehmen gleichbedeutend. Je nach Unternehmensart, Produkten und Produktionssituationen muss jeweils eine Betrachtung und Bewertung in Hinblick auf die konkreten Bedingungen erfolgen.

Es wird im Folgenden deshalb ein relativ breiter Überblick darüber gegeben, welche besonderen Herausforderungen sich in Bezug auf die Herstellungspraxis in Betrieben ergeben, die ökologische Lebensmittel herstellen. Insbesondere wird immer wieder auf die besonderen Anforderungen an Unternehmen, die parallel ökologische und konventionelle Waren verarbeiten, Bezug genommen.

1.2 Ausgangspunkte für die betrieblichen Anforderungen

Grundsätzlich gibt es drei wesentliche Quellen, die als Grundlage einer guten Herstellungspraxis für ökologische Lebensmittel genannt werden können. Dies sind die Festlegungen, welche durch die

- EU-VO 2092/91¹ getroffen sind. Des weiteren jedoch sind
- privatrechtliche Vereinbarungen (IFOAM Basis Richtlinien 2002²) und das
- „Versprechen“ und die Intension der Branche für Öko-Lebensmittel gegenüber dem Verbraucher zu berücksichtigen.

Insbesondere werden im folgenden Text immer dann Verweise auf die IFOAM Basis Richtlinien vorgenommen, wenn zu dem Punkt keine oder nicht detaillierte Regelungen der EU getroffen wurden.

Grundsätzlich lässt sich festhalten, dass die Ziele einer guten ökologischen Verarbeitungspraxis folgende sind:

- Herstellung hochwertiger und regelkonformer ökologischer Lebensmittel

¹ Verordnung EWG Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel. Ergänzt durch Änderungsverordnungen.

² International Federation of Organic Agriculture Movements 2002 “Norms of Organic Production and Processing”

- Sicherstellung, dass keine Vermischung von konventioneller Ware und ökologischer Ware stattfindet
- Vermeidung von Fehlern bei der Produktion ökologischer Lebensmittel
- Herstellung der Transparenz durch Rückverfolgbarkeit und Nachvollziehbarkeit der Herstellungsweise
- Schutz der Marktbeteiligten vor Betrug

2. Organisatorische Voraussetzungen und Unternehmenspolitik

Voraussetzung³ für die Produktion ökologischer Lebensmittel ist, dass sich das Unternehmen dem Kontrollverfahren⁴ unterstellt und diese Tätigkeit bei der zuständigen Behörde gemeldet⁵ wird⁶.

2.1 Unternehmensziele

Will ein Unternehmen den Markt für ökologische Lebensmittel für sich erschließen sollte⁷ eine Ausrichtung des Unternehmens auf dieses spezielle Segment erfolgen⁸. Gerade in diesem Produktsegment ist es notwendig, den Kunden eine hohe Glaubwürdigkeit zu vermitteln. Auch sind die notwendigen Aufwendungen so groß, dass nur eine quantitativ ausreichende Orientierung auf diesem Markt mittelfristig erfolgreich ist. Um dies zu erreichen, ist es jedoch erforderlich das Unternehmen im nötigen Maße auf das ökologische Produktsortiment einzustimmen und vorzubereiten. Dies geschieht ideal dadurch, dass eine Orientierung in Richtung ökologische Erzeugnisse und Produktionsweise in der Unternehmenspolitik festgelegt wird.

In Unternehmen, die nur ökologische Lebensmittel handhaben, ist eine gute ökologische Herstellungspraxis einfacher umzusetzen. Das gesamte Unternehmen ist auf den Öko-Markt ausgerichtet und erzielt somit die beste Durchdringung. Aber auch in solchen

³ Begriffe wie „Muss“, „Voraussetzung“ oder „Notwendig“ bedeuten, dass es sich hier um eine zwingende Vorgabe handelt. D.h. jedoch nicht, dass diese immer gesetzlich fixiert sind.

⁴ EU VO 2092/91 Artikel 9

⁵ EU VO 2092/91 Artikel 8

⁶ Vorwort der EU VO 2092/91

„Alle Betriebe, die Produkte erzeugen, aufarbeiten, einführen oder vermarkten, die als Erzeugnisse aus ökologischen Landbau gekennzeichnet sind, müssen sich einem routinemäßigen Kontrollverfahren unterziehen...“

⁷ „Sollte“ und ähnliche Begriffe deuten an, dass dies keine zwingenden Anforderung sind

⁸ IFOAM Basic Standards 2002 Principal Aims

Unternehmen sollte die Gesamtausrichtung immer wieder überdacht und optimiert werden.

2.2 Verantwortung der Geschäftsführung

Erfolgsrelevant ist, dass sich mindestens eine Persönlichkeit aus der Geschäftsführung um die Entwicklung dieses Segmentes kümmert. In kleinen Unternehmen ist es unabdingbar, dass die Unternehmensleitung voll hinter der Produktion ökologischer Lebensmittel steht.

Die Verantwortung in der Geschäftsführung für das Segment ökologische Lebensmittel sollte sauber und eindeutig festgelegt werden.

2.3. Organisationsstruktur

Um eine „gute ökologische Herstellungspraxis“ im Unternehmen erfolgreich etablieren zu können ist es zunächst notwendig, dass eine Organisationsstruktur vorhanden ist, die eine erfolgreiche Implementierung überhaupt ermöglicht. Hierzu zählt im Wesentlichen, dass Lenkungsmechanismen und Standards im Unternehmen etabliert sind, die geeignet sind, die komplexen Anforderungen an Einkauf, Lagerung, Verarbeitung usw. im Bereich der ökologischen Lebensmittel sicher umzusetzen⁹.

2.4 Verantwortlichkeiten in den Arbeitsbereichen

Eine weitere wesentliche Voraussetzung für die erfolgreiche Etablierung einer ökologischen Herstellungspraxis in einem Unternehmen ist, dass im Unternehmen klare Verantwortlichkeiten in allen Abteilungen und Aufgabenbereichen bestehen.

In Unternehmen, die konventionelle und ökologische Ware parallel bearbeiten, muss genauestens auf die oben genannten Aspekte geachtet werden. Klare Zuständigkeiten sind die unabdingbare Voraussetzung, dass sicher und erfolgreich ökologische Ware insbesondere im Parallelunternehmen gehandhabt werden kann¹⁰.

Praxisnah lässt sich das gestalten, wenn eine Person oder Abteilung die Gesamtverantwortung für alle relevanten Arbeiten, die im Zusammenhang mit der Produktion ökologischer Lebensmittel stehen, trägt. Diese Person hat dann die Aufgabe, den Mitarbeitern in den einzelnen Tätigkeitsfeldern genaue Instruktionen zu geben. Diese müssen in Arbeitsanweisungen konkretisiert werden.

⁹ EU VO 2092/91 Anhang III 3. Erstkontrolle zweiter Spiegelstrich
„- alle konkreten Maßnahmen festlegen, die auf der Ebene der Einheit und/oder Anlage und/oder der Tätigkeit zu treffen sind, um die Einhaltung der Vorschriften dieser Verordnung und insbesondere der Anforderungen dieses Anhangs zu gewährleisten.“

¹⁰ EU VO 2902/91 Anhang III B 3.

Die Mitarbeiter, die an den verschiedenen Arbeitsschritten wie Warenannahme, Lagerung, Produktion, Verpackung, Kennzeichnung und Verwaltung beteiligt sind, müssen genau wissen, wie ökologische Ware zu handhaben ist. Genaue Instruktionen für diese Aufgaben müssen vorliegen.

In einem Unternehmen, das nur ökologische Lebensmittel herstellt, besteht keine Gefahr z.B. der Vermischung aus Unkenntnis. Die Risiken in Bezug auf den Bio-Status der Ware sind insgesamt bedeutend niedriger als im parallel wirtschaftenden Unternehmen. Klare Verantwortungen sollten jedoch auch hier festgelegt werden, denn sie sind Voraussetzung für eine erfolgreiche Arbeitsweise!¹¹

2.5 Betriebsleitung im Handwerk

In kleinen oder handwerklichen Betrieben liegt die Verantwortung im Wesentlichen bei der Betriebsleitung. Aber auch in diesen Betrieben sollten in den einzelnen Arbeitsbereichen, z.B. der Produktion, Personen mit der konkreten Verantwortung für die biologische Ware betraut werden.

2.6 Ausbildung der Verantwortlichen und Mitarbeiter

Weiterhin ist selbstverständlich entscheidend, dass die Personen, die im Unternehmen für den Bio-Lebensmittelbereich verantwortlich sind, über die notwendigen Kenntnisse verfügen müssen und diese regelmäßig auffrischen.

Keineswegs darf jedoch vernachlässigt werden, dass auch die Personen, die überwiegend weisungsgebunden in Produktion, Lager usw. arbeiten, ein Grundverständnis für die Sachzusammenhänge haben müssen, damit Fehler durch Unachtsamkeiten oder Unkenntnisse möglichst vermieden werden. Hier müssen die Verantwortlichen Sorge tragen, dass ein ausreichender Kenntnisstand, der regelmäßig gepflegt wird, diese Voraussetzung schafft. Ein entsprechendes Angebot und die Verpflichtung zur sachgemäßen Weiterbildung sowie der Ergebnisdokumentation sind hierzu einleitende Maßnahmen. Die Schulung und Ausbildung von weisungsgebundenen Personen sollte systematisch angelegt werden.

¹¹ EU VO 2092/91 Anhang III 3. Erstkontrolle zweiter Absatz
„Die Beschreibung und die konkreten Maßnahmen müssen Teil einer von dem betreffenden Unternehmen unterzeichneten Erklärung sein.“

2.7 Prozessbeschreibung

In einem Unternehmen muss eine Beschreibung der gesamten Ablaufprozesse¹² vorhanden sein. Die Produktionsprozesse für die ökologischen Waren müssen in geeigneter Form (z.B. Fließschema) detailliert beschrieben sein.

Es muss im Betrieb eindeutig klar sein, welche besonderen Rücksichten bei der Produktion von ökologischer Ware zu treffen sind. Dies bezieht sich beispielsweise auf Lagerungsbedingungen, Kennzeichnung, Behandlungsmittel z.B. im Lagerschutz, Reinigung, Rezepturvorgaben, Spülchargen und Reinigungsschritte vor Beginn der Produktion ökologischer Lebensmittel. Das oberste Prinzip ist hierbei, wie vom Verbraucher erwartet und vom Gesetzgeber vorgegeben, eine Vermischung von ökologischer und konventioneller Ware peinlichst genau zu vermeiden und eine Kontamination von ökologischer Ware mit nicht für ökologische Ware zugelassenen Substanzen (z.B. Hilfsstoffen oder Pestiziden) ganz oder weitestgehend auszuschließen. In Bezug auf die gesetzlichen Vorgaben und die zu erfüllenden Erwartungen ist es notwendig, dass in Prozessbeschreibungen exakt verdeutlicht wird, wie eine Trennung der Warenströme bei Warenannahme, Lagerung, Produktion und Verpackung gewährleistet wird.

Diese Vorgaben und Aufgabenblöcke sollten in dem Organisationshandbuch und / oder dem Qualitätssicherungshandbuch systematisch eingearbeitet werden. Dies schafft Übersicht und Verantwortung für die ökologischen Produkte bei allen Mitarbeitern im Unternehmen. Diese Integration muss insbesondere in einem Industriebetrieb, der parallele Produktionen betreibt, realisiert sein.

Diese Unterlagen werden auch für die Kontrolle benötigt.

2.8 Listenerstellung - Buchführung

Von Seiten der Nachvollziehbarkeit werden einige Anforderungen an Buchführung und Informationsbereitstellung gestellt¹³.

¹² Anhang III B EU Vo 2092/91

„1. Erstkontrolle

Die vollständige Beschreibung der Einheit gemäß Nummer 3 der „Allgemeinen Vorschriften“ dieses Anhangs muss Aufschluss geben über die Einrichtungen für die Annahme, Verarbeitung, Verpackung, Etikettierung und Lagerung der Agrarerzeugnisse vor und nach dem diese betreffenden Arbeitsgänge sowie über die Verfahren für den Transport der Erzeugnisse.“

¹³ EU VO 2092/91 Anhang III B2

„In der Einheit oder Anlage sind Bestands- und Finanzbücher zu führen, die es dem Unternehmen und der Kontrollstelle oder -behörde gestatten, folgendes zu ermitteln:

- den Lieferanten und, soweit es sich um eine andere Person handelt, den Verkäufer oder den Ausführer der Erzeugnisse;
- die Art und die Menge der an die Einheit gelieferten Agrarerzeugnisse gemäß Artikel 1 und gegebenenfalls alle zugekauften Materialien und deren Verwendung;

Es müssen Listen aller Lieferanten und Kunden für ökologische Waren im Unternehmen angelegt werden. In der Dokumentation der Belege muss schnell und einfach nachvollziehbar sein, welche Waren aus ökologischem Landbau eingekauft wurden. Ebenso muss die Belegdokumentation für den Warenausgang so angelegt sein, dass alle Warenausgänge von ökologischen Lebensmitteln leicht erschließbar sind. Weiterhin ist es notwendig, dass, sofern nicht in obigen Dokumenten erfasst, einfach und schnell nachvollzogen werden kann, wo das Unternehmen Lohnverarbeitung durchführen lässt.

Eine vollständige Beschreibung aller Produktions- und Lagerstätten, auch der nur zeitweise angepachteten muss erstellt sein.

Es ist entscheidend, dass der Warenfluss nachvollziehbar (rückverfolgbar) wird¹⁴. Dies umfasst, dass innerbetrieblich eine Rückverfolgung von der Endproduktcharge zu den Lieferchargen hergestellt werden muss. Dies kann über eine Papierdokumentation, aber auch über geeignete moderne Warenwirtschaftssysteme erfolgen, die Rückverfolgung und Produktionsdokumentation umfassen.

3. Rohwarenbeschaffung

In diesem sensiblen Marktsegment ist es besonders wichtig, dass die Zusammenarbeit von Kunde und Lieferant zusätzlich zu klaren Vereinbarungen auf einer soliden Vertrauensbasis ruht. Insbesondere bei Bezug von Ware aus Drittländern ist dies besonders wichtig aufgrund der Strukturen in diesen Ländern, die aus unserer Sicht oft schwer verständlich sind und weil von der Verbraucherschaft hier insbesondere auch

- die Art, die Menge, die Empfänger und, soweit es sich um andere Personen handelt, die Käufer aller Erzeugnisse gemäß Artikel 1, die die Einheit verlasst haben oder aus den Stätten oder Lagereinrichtungen des ersten Empfängers abgegangen sind;
- alle anderen Informationen, die die Kontrollstelle oder -behörde für eine wirksame Kontrolle benötigt.

Die Angaben in den Büchern müssen durch entsprechende Belege dokumentiert sein. Aus den Büchern muss das Mengenverhältnis zwischen den eingesetzten Ausgangsstoffen und den erzeugten Produkten hervorgehen.“

¹⁴ EU VO 2092/91 Anhang III B2

Aus den Büchern muss das Mengenverhältnis zwischen den eingesetzten Ausgangsstoffen und den erzeugten Produkten hervorgehen.

Anhang I 6.3.1 Tiere und tierische Erzeugnisse müssen auf allen Stufen der Erzeugung, Aufarbeitung, Beförderung und Vermarktung zu identifizieren sein

soziale und ethische Anforderungen gestellt werden können, Stichwort „gerechter Handel“.

3.1 Vorlieferanten

Schon bei der Auswahl und Kommunikation mit den Lieferanten für die ökologische Rohware muss geklärt werden, ob diese dem Kontrollverfahren gemäß der EU-VO 2092/91 angeschlossen sind.

Des Weiteren sollte man sich, durchaus auch abgestützt durch einen Betriebsbesuch, ein Bild über die Leistungsfähigkeit und Organisation des Lieferanten machen. Ist es ein Betrieb, der parallel ökologische und konventionelle Ware handelt, kann bei der vorbereitenden Kommunikation erfragt werden, wie die Trennungspraxis im Betrieb organisiert ist. Sollten hier kritische Punkte (z.B. Einlagerungspraxis) auftreten, muss nachgehakt und diese ausgeräumt werden. Bestimmte kritische Punkte (z.B. Lagerschutzmittel) sollten je nach Bedarf in den Liefervereinbarungen konkret vereinbart werden.

In den Liefervereinbarungen sollte insgesamt darauf geachtet werden, dass die wichtigen Eckpunkte „Qualität“ in geeigneter Weise vereinbart werden.

Mit Hilfe moderner Lieferantenbewertungssysteme besteht die Möglichkeit, eine bessere Zusammenarbeit mit den Lieferanten zu erreichen. Hierbei spielt die Erhöhung der Sicherheit durch mehr Transparenz aber auch die Weiterentwicklung der Leistungsfähigkeit der Partner eine wichtige Rolle.

3.2 Rohwaren

Bei der Annahme von Rohware aus ökologischer Produktion ist neben dem üblichen Abgleichen wie Produktart, Menge, MHD, optische Prüfung usw. eine Überprüfung der Bio-Kennzeichnung vorgeschrieben. Eindeutig muss zu erkennen sein (Etikett oder Begleitpapiere), dass es sich bei der Ware um ökologische Ware handelt¹⁵. Ein Abgleich von Produkt und Lieferpapiere sowie eine Dokumentation der Überprüfung muss erfolgen. Ein Überprüfen der Ware auf Einhaltung der Angaben und Vereinbarungen durch Stichprobenkontrolle sollte durchgeführt werden. Z.B. sollten bei neuen Lieferanten durchaus auch verstärkt Untersuchungen auf Rückstände und Kontaminanten vorgenommen werden, die Hinweise auf Vertragsverstöße oder Verstöße gegen die EU-VO 2092/91 geben können¹⁶.

¹⁵ EU VI 2092/91 Anhang III B 5.

¹⁶ IFOAM BS 2002 6.1. Recommendation „Händler und Verarbeiter sollen mögliche Quellen für Verunreinigungen und Kontamination identifizieren und vermeiden.“

Zunächst müssen alle einzusetzenden Zusatzstoffe, Hilfsstoffe und Handelsprodukte daraufhin geprüft werden, ob sie den Vorgaben des Anhang VI genügen.

Werden Zutaten und technische Hilfsstoffe aus nicht ökologischer Herkunft gemäß Anhang VI eingesetzt, ist zu beachten, dass diese keine GVO oder GVO-Derivate sein dürfen¹⁷. Die Vorlieferanten müssen entsprechende GVO-Zusicherungen abgeben.

Geeignete Formulierungen, Formblätter und weitere Vorgaben sollten mit der zuständigen Kontrollstelle abgesprochen werden¹⁸.

Das Unternehmen sollte weiterhin an der „Ökologisierung“ von bisher noch konventionell zugesetzten Zutaten und Hilfsstoffen arbeiten¹⁹.

3.3 Beschaffung aus Drittländern

Der Import von Waren ist durch die EU in der sogenannten Drittlandsregelung genau gefasst²⁰. Will ein Unternehmen direkt Ware aus einem Land, das nicht EU-Mitglied ist importieren, muss es mit seiner Kontrollstelle die hierzu notwendigen Schritte besprechen. Dies soll hier nicht weiter dargestellt werden.

Auf der anderen Seite befassen sich etliche Unternehmen damit Bio-Ware in den Europäischen Markt zu importieren. Diese bereits sachgerecht eingeführten Produkte dürfen dann in der EU wie regulär in der EU erzeugte und verarbeitete ökologische Lebensmittel behandelt werden.

Dennoch gibt es einige Aspekte zu beachten. Immer wieder treten leider gerade bei Waren aus Drittländern Probleme in Hinblick auf den „Echtheitsstatus“ als Öko-Ware auf. Dies liegt oft bereits daran, dass die Strukturen in Drittländern meist undurchsichtig bzw. schwer verständlich sind. Auch wenn man Ware von einem Unternehmen kauft, das diese bereits sachgerecht in die EU importiert hat, sollte das vertreibende oder verarbeitende Unternehmen, welches diese Ware regelmäßig bezieht, versuchen, mehr über die genauen Herkünfte und Erzeugungs- bzw. Produktionsbedingungen in Erfahrung zu bringen. Das schützt schlicht vor unangenehmen Überraschungen!

Ein weiterer Aspekt, der es nahe legt sich intensiver um die Beschaffungsfrage aus Drittländern zu kümmern ist, dass der Verbraucher das Konzept Bio sehr eng mit dem

¹⁷ EU VO 2092/91 Artikel 5 (3) h) das Erzeugnis ohne Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen und/oder von auf deren Grundlage hergestellten Erzeugnisse hergestellt worden ist.

¹⁸ www.infoxgen.com

¹⁹ Vorwort der VO 207/93

„Bei der Ausarbeitung des Anhang VI ist zu berücksichtigen, dass Verarbeitungserzeugnisse aus ökologischem Landbau nach dem Verständnis des Verbrauchers im Wesentlichen aus naturbelassenen Zutaten bestehen müssen.“

²⁰ EU VO 2092/91 Artikel 11

Konzept „gerechter Handel“ verknüpft²¹. Nicht nur der Verbraucher tut das, auch die IFOAM stellt in ihren Zielen diesen Zusammenhang her.

Die Herkunft und Erzeugungsbedingungen sollten möglichst transparent sein, da vom Verbraucher hier insbesondere auch soziale und ethische Anforderungen gestellt werden können. Ist die Beschaffung aus Drittländern die Regel, sollten betriebsinterne Kriterien entwickelt werden und möglichst direkt mit den Produzenten Vereinbarungen getroffen werden²².

3.4. Transport

Auch beim Transport der Ware muss sichergestellt werden, dass es zu keiner Verwechslung von Partien kommt, dass Vermischungen mit konventioneller Ware ausgeschlossen ist und dass die ökologische Ware nicht mit unzulässigen Substanzen kontaminiert wird.

Werden von zertifizierten Unternehmen selbst Transporte vorgenommen kann vorausgesetzt werden, dass eine unsachgemäße Behandlung unterbleibt.

Sehr oft werden jedoch Spediteure mit dem Transport beauftragt. Es muss hierbei sichergestellt werden, dass diese Spediteure und die tatsächlich tätigen Personen über die spezifischen Anforderungen der ökologischen Ware informiert sind und die Verantwortung für die Einhaltung der Vorgaben übernehmen. Am besten sollten diese Vorgaben schriftlich vereinbart werden. Reinigungsprotokolle für die eingesetzten Transportmittel sollten Standard sein! Weiterhin ist insbesondere auf alle Auf-, Um- und Abladeprozesse zu achten, hier muss sichergestellt werden, dass Vermischungen unterbleiben, nicht erlaubte Mittel nicht angewendet und Kontaminationen vermieden werden. Die Wirksamkeit von Reinigungsmaßnahmen muss nachgewiesen und deren Durchführung dokumentiert werden.

Der Gesetzgeber schreibt für diese Transporte eine Verplombung der Transportmittel vor²³.

4. Lagerung

An die Art der Lagerstätten sind zunächst keine speziellen Anforderungen geknüpft. Grundsätzlich können in allen Anlagen ökologische Lebensmittel unter folgenden drei Voraussetzungen gelagert werden:

²¹ IFOAM Basic Standards 2002 Principle aims

“* Der Aufbau eines gesamten Erzeugungs-, Verarbeitungs- und Handelssystems, welches sowohl sozial gerecht und ökologisch ausgeglichen ist“

²² IFOAM Basic Standards 2002 8. Soziale Gerechtigkeit

²³ EU VO 2092/91 Anhang III Nr. 7

1. Die Lagerräume müssen so vorbereitet sein, dass eine Kontamination mit Substanzen, die für Öko-Lebensmittel nicht zulässig sind, vermieden wird.
2. Die Lagerräume und deren Beschickung und Entladung muss so konzipiert sein, dass jederzeit eindeutig nachvollziehbar ist, wo sich ökologische Ware befindet.
3. Die Lagerräume müssen so konzipiert und so vorbereitet sein, dass eine Vermischung von konventioneller Ware und ökologischer Ware ausgeschlossen wird²⁴.

Die Umsetzung der Vorgaben und die sichere Produktion lassen sich einfacher gestalten, wenn Lagerstätte oder Lagerplätze speziell für die Herstellung von ökologischer Ware vorbehalten oder konzipiert sind.

4.1 Vorbereitung des Lagers

Zunächst müssen die Lagereinrichtungen im Unternehmen für die Einlagerung der ökologischen Ware geeignet sein. Die baulichen Bedingungen müssen so sein, dass ein Befall von Schädlingen z.B. durch Einwanderung minimiert wird, Schädlingsverstecke nicht vorhanden sind und das Lager schnell effektiv zu reinigen ist. Das bedeutet: Die Lager müssen so beschaffen sein, dass keine Gefahr der Kontamination besteht, die eingelagerte Öko-Ware mit für Öko-Lebensmittel unzulässigen Substanzen zu verunreinigen²⁵. Voraussetzung hierzu ist eine gründliche Reinigung der Lagerbehältnisse oder Lagerstätten. Besonders wichtig ist dies, wenn zum ersten Mal Öko-Ware in ein bestehendes Lager eingebracht wird. Die Wirksamkeit der durchgeführten Reinigungsmaßnahmen z.B. im Hinblick auf die Minimierung oder Beseitigung von Schädlingsnestern, Rückständen vorangegangener Entwesungsmaßnahmen, muss dargestellt werden. Die Durchführung muss dokumentiert werden²⁶.

Die zu treffenden Maßnahmen vor der Einlagerung von ökologischen Lebensmitteln in Lagerräume oder Behältnisse, die bisher für konventionelle Lebensmittel oder andere

²⁴ EU VO 2092/91 Anhang III Nr. 8 „Lagerung von Erzeugnissen
Bereiche, in denen Erzeugnisse gelagert werden, sind so zu bewirtschaften, dass die gelagerten Partien identifiziert werden können und jede Vermischung mit oder Verunreinigung durch Erzeugnisse und/oder Stoffe, die die Anforderungen dieser Verordnung nicht erfüllen, vermieden wird.

²⁵ EU VO 2092/91 Anhang III Nr. 8 „Lagerung von Erzeugnissen
Bereiche, in denen Erzeugnisse gelagert werden, sind so zu bewirtschaften, dass die gelagerten Partien identifiziert werden können und jede Vermischung mit oder Verunreinigung durch Erzeugnisse und/oder Stoffe, die die Anforderungen dieser Verordnung nicht erfüllen, vermieden wird.

²⁶ EU VO 2092/91 Anhang III B Nr. 3. letzter Spiegelstrich
- dürfen Erzeugnisse gemäß den Vorschriften dieser Verordnung nur nach Reinigung der Produktionsanlagen bearbeitet werden; die Wirksamkeit der Reinigungsmaßnahme ist zu prüfen und aufzuzeichnen.

Materialien genutzt wurden, müssen mit der zuständigen Kontrollstelle abgestimmt werden.

4.2 Lagermanagement muss die Öko-Anforderungen beachten

Es muss im Unternehmen sichergestellt werden, dass keine Lagerschutzmittel bei ökologischen Lebensmitteln eingesetzt werden, die für diese nicht zulässig sind. Weiterhin sind griffige Maßnahmen zur Vermeidung oder Minimierung von Verunreinigungen der ökologischen Waren mit unzulässigen Lagerschutzmitteln, die z.B. bei vorherigen konventionellen Partien oder zur Entwesung des leeren Lagers benutzt wurden, vorzunehmen. Diese Maßnahmen sind entsprechend festzulegen und zu dokumentieren. Ihre Wirksamkeit muss nachgewiesen werden. Unternehmen, die nur ökologische Ware herstellen, sollten über ein ökologisches Schädlingsmanagementkonzept verfügen.

4.3 Kennzeichnung (eindeutige Zuordnung der Ware zu Lagerstätten)

In der betriebsinternen Lagerordnung muss eindeutig klar markiert sein, in welchen Lagern ökologische Ware eingelagert wird²⁷. Auch dies ist eine besondere Anforderung für Betriebe, die Öko- und konventionelle Waren parallel produzieren. Sofern praktisch sinnvoll, ist eine eindeutige Kennzeichnung an dem Lagerplatz oder dem Behältnis erforderlich. Insbesondere an Steuereinheiten sollte eindeutig klar sein, welche Lagerstätten ökologische Waren beinhalten. Wird ökologische Ware mit konventioneller Ware vermischt, ist diese Ware nicht mehr als ökologische Ware zu bezeichnen. Die Bestandsführungsorganisation für das Lager muss die ökologische Ware explizit erfassen. Geeignete Sicherungsmaßnahmen und Warnsysteme müssen eingerichtet werden, um versehentliches Vermischen von ökologischer und konventioneller Ware auszuschließen.

4.4 Vermischungsminimierung

Bei der Förder- und Annahmetechnik ist eine Vermischung von ökologischer und konventioneller Ware möglichst auszuschließen. Ist dies aufgrund technischer Gegebenheiten nicht vollständig möglich, müssen Maßnahmen zur Minimierung der

²⁷EU VO 2092/91 Anhang III B Nr. 3. erster und vierter Spiegelstrich

- muss diese Einheit innerhalb der Lagerstätten über räumlich oder zeitlich getrennte Bereiche zur Lagerung der Erzeugnisse gemäß Artikel 1 vor und nach den Arbeitsgängen verfügen;
- sind alle Maßnahmen zu treffen, die zur Identifizierung der Lose/Partien und zur Vermeidung der Vermischung mit Erzeugnissen oder des Austausches durch Erzeugnisse, die nicht nach den Vorschriften gewonnen wurden, erforderlich sind;“

Vermischungsereignisse getroffen werden. Es ist deshalb notwendig, dass betriebsindividuell die Vorgänge, bei denen die Gefahr einer Vermischung nicht vollkommen auszuschließen ist, genau bekannt sein müssen. Der eintretende Vermischungsgrad an diesen Prozessstufen muss untersucht und beschrieben werden. Betriebsintern muss eine Strategie zur Vermeidung oder wenn eine Vermischung nicht vollständig ausgeschlossen werden kann, zur Minimierung dieser möglichen Vermischung festgelegt werden. Die hieraus resultierenden wirksamen Maßnahmen und gegebenenfalls auf jeden Fall zu unterschreitenden Vermischungsmengen müssen dokumentiert werden und mit den Kontrollstellen abgestimmt und festgelegt werden. Die Maßnahmen sind mittels Arbeitsanweisungen umzusetzen.

5. Produktion

An die Produktionsstätte und die Art der eingesetzten Produktionstechnologie sind zunächst keine speziellen Anforderungen geknüpft. Grundsätzlich können auf allen Anlagen ökologische Lebensmittel unter folgenden drei Voraussetzungen hergestellt werden:

1. Die Herstellungstechnologie muss so konzipiert sein, dass Produkte unter der Maßgabe des Anhangs VI der EU-VO 2092/91 (zugelassene Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs und Hilfsstoffe) hergestellt werden können, und
2. dass der Betriebsablauf und die Technologie bei paralleler Produktion von konventioneller und ökologischer Ware prinzipiell dazu geeignet sein muss, eine Trennung der Produktchargen zu gewährleisten und
3. die Verunreinigungen mit nicht für Öko-Lebensmittel erlaubten Substanzen vermieden werden.

Die Umsetzung der Vorgaben und die sichere Produktion lassen sich immer dann einfacher gestalten, wenn eine Fertigungsstätte oder eine Produktionslinie speziell für die Herstellung von ökologischer Ware vorbehalten oder konzipiert ist.

5.1 Rezepturgestaltung

Für eine ökologische Produktion bestehen aus der EU-VO 2092/91 eine Reihe von Vorgaben, welche die mögliche Zusammensetzung und die zulässigen Hilfsstoffe der Produkte genau beschreiben²⁸.

In den Rezeptblättern und Herstellungsanweisungen müssen diese Vorgaben für die eingesetzten Zutaten und Zusatzstoffe und deren exakte Bezeichnung sowie für die eingesetzten technischen Hilfsstoffe und deren genaue Bezeichnung umgesetzt werden.

²⁸ EU VO 2092/91 Artikel 5 und Anhang VI

Des Weiteren ist zu beachten: Für alle Zutaten müssen neben den genauen Angaben in Bezug auf die Öko-Qualität auch weitere Angaben in Hinblick auf Identifikationsfaktoren z.B. bei Zusatzstoffen in den Rezepturen klar beschrieben werden²⁹. Diese ist wiederum besonders von Bedeutung in Unternehmen, die ökologische und konventionelle Ware parallel handhaben um z.B. bei Vorhandensein eines Zusatzstoffes von verschiedenen Herstellern (verschiedener Zusatzstoffprodukte) in der Rezeptur eindeutig zu klären, welches Zusatzstoffprodukt für das Öko-Lebensmittel eingesetzt werden darf.

Werden Zutaten und technische Hilfsstoffe aus nicht ökologischer Herkunft gemäß Anhang VI eingesetzt ist zu beachten, dass diese keine GVO oder GVO-Derivate sein dürfen. Die Vorlieferanten haben entsprechende GVO-Zusicherungen abzugeben. Geeignete Formulierungen, Formblätter und weitere Vorgaben sollten mit der zuständigen Kontrollstelle abgesprochen werden.

5.2 Vorbereitende Reinigung und Zeitmanagement

Wenn in einem Parallelbetrieb³⁰ nach konventioneller Ware ökologische Ware mit den gleichen Anlagen hergestellt werden soll, ist es notwendig dass die Produktion zeitlich und räumlich getrennt wird. Eine geeignete Zwischenreinigung muss durchgeführt werden³¹. Diese hat nach branchenüblichen Verfahren zu erfolgen. Die Wirksamkeit der durchgeführten Reinigungsmaßnahmen muss überprüft werden. Die Durchführung muss dokumentiert werden.

Ziel ist es auch hierbei, eine Vermischung von konventioneller und ökologischer Ware zu minimieren. Je nach Betriebsabläufen bietet es sich in den Unternehmen nach den üblichen Reinigungsintervallen an (z.B. tägliche Schlussreinigung) jeweils mit der

²⁹ EU VO 2092/91 Anhang III B 3 vierter Spiegelstrich

- sind alle Maßnahmen zu treffen, die zur Identifizierung der Lose/Partien und zur Vermeidung der Vermischung mit Erzeugnissen oder des Austausches durch Erzeugnisse, die nicht nach den Vorschriften gewonnen wurden, erforderlich sind;

³⁰ EU VO 2092/91 Anhang III B 3

„Aufarbeitungseinheiten, die auch mit nicht aus ökologischen Landbau stammenden Erzeugnissen umgehen“.

³¹ EU VO 2092/91 Anhang III B 3 erster und zweiter und letzter Spiegelstrich

- muss diese Einheit innerhalb der Lagerstätten über räumlich oder zeitlich getrennte Bereiche zur Lagerung der Erzeugnisse gemäß Artikel 1 vor und nach den Arbeitsgängen verfügen;
- müssen die Arbeitsgänge kontinuierlich und in geschlossener Folge für die gesamte Partie/ das gesamte Los durchgeführt werden und räumlich oder zeitlich getrennt von gleichartigen Arbeitsgängen für nicht unter Artikel 1 fallende Erzeugnisse erfolgen;
- dürfen Erzeugnisse gemäß den Vorschriften dieser Verordnung nur nach Reinigung der Produktionsanlagen bearbeitet werden; die Wirksamkeit der Reinigungsmaßnahme ist zu prüfen und aufzuzeichnen.

ökologischen Produktion zu beginnen und anschließend die konventionelle Ware herzustellen. So wird Aufwand und Risiko minimiert.

5.3 Produktionsablauf

Von entscheidender praktischer Bedeutung ist es, dass in der Produktion alle Gerätschaften und insbesondere Zwischenlagergefäße oder Produktionsanlagen genau kenntlich sind oder gekennzeichnet sind, wenn Öko-Lebensmittel verarbeitet werden³². Geeignete betriebsbezogene Systeme müssen eingerichtet und mit den Kontrollstellen vereinbart werden. Es bietet sich z.B. an eine bestimmten Farbe im Betrieb so zu nutzen, dass alle Transportbehältnisse und Verarbeitungsanlagen, die diese Farbe haben oder damit gekennzeichnet sind, nur für ökologische Produkte genutzt werden.

Die Maßnahmen sind mittels Arbeitsanweisungen umzusetzen.

Alle Zutaten und insbesondere die Kleinzutaten sollten einheitlich gekennzeichnet (z.B. mit einem Aufkleber, einer einheitlichen Farbe oder in einer einheitlichen Verpackung) und möglichst geblockt gelagert werden. Das erleichtert im Produktionsablauf die sichere Zuordnung erheblich.

Geeignete Warn- und Informationssysteme sollten etabliert werden.

Die Produktion der einzelnen Chargen muss in geeigneter Weise dokumentiert werden.

Es ist entscheidend, dass der Warenfluss nachvollziehbar (rückverfolgbar) wird³³.

Für die Betriebe, die ökologische und konventionelle Ware parallel produzieren, müssen in der Dokumentation diese verschiedenen Warenbereiche exakt getrennt und zu identifizieren sein.

5.4 Vermischungsminimierung

Bei der Verarbeitung von ökologischen und konventionellen Lebensmitteln mit den gleichen Produktionsanlagen ist eine Vermischung von ökologischer und konventioneller Ware nicht immer vollständig auszuschließen. Es ist deshalb notwendig, dass

³² EU VO 2092/91 Anhang III B 3 vierter Spiegelstrich

- sind alle Maßnahmen zu treffen, die zur Identifizierung der Lose/Partien und zur Vermeidung der Vermischung mit Erzeugnissen oder des Austausches durch Erzeugnisse, die nicht nach den Vorschriften gewonnen wurden, erforderlich sind;

³³ EU VO 2092/91 Anhang III B2

Aus den Büchern muss das Mengenverhältnis zwischen den eingesetzten Ausgangsstoffen und den erzeugten Produkten hervorgehen.

Anhang I 6.3.1 Tiere und tierische Erzeugnisse müssen auf allen Stufen der Erzeugung, Aufarbeitung, Beförderung und Vermarktung zu identifizieren sein

betriebsindividuell die Vorgänge, bei denen die Gefahr einer Vermischung nicht vollkommen auszuschließen ist, genau bekannt sein müssen.

Der eintretende Vermischungsgrad an diesen Prozessstufen muss untersucht und beschrieben werden. Betriebsintern muss eine Strategie zur Vermeidung oder wenn eine Vermischung nicht vollständig ausgeschlossen werden kann, zur Minimierung dieser möglichen Vermischung für die Produktionsanlage festgelegt werden. Die hieraus resultierenden Maßnahmen und gegebenenfalls zu unterschreitenden Vermischungsmengen müssen in jedem Fall dokumentiert und mit den Kontrollstellen abgestimmt und festgelegt werden. Die Maßnahmen müssen in konkrete Arbeitsanweisungen umgesetzt und ihre Ausführung dokumentiert werden.

Dies können z.B. Zwischenreinigungsschritte oder sogenannte Spülchargen sein, bei denen eine Quantität ökologischer Ware in die Anlagen eingespeist wird, um anschließend dem konventionellen Produkt zugeführt zu werden. Letzteres ist insbesondere bei kontinuierlichen und halbkontinuierlichen Verfahren anzuwenden. Gleiche Waren sollten möglichst nicht nacheinander hergestellt werden. Optimal ist, wenn die aufeinanderfolgenden Produktionschargen in ihrer Art durch optische oder andere leicht erkennbare Merkmale klar zu unterscheiden sind.

Zu beachten ist, dass insbesondere Geräte zur Dosierung von kleinen Mengen, wie Zusatzstoffen, eine Quelle von erheblichen Einträgen nicht für die ökologische Produktion zugelassener Substanzen darstellen können! Deshalb müsse diese Gerätschaften oder Systeme immer mit bei den Reinigungs- und Überwachungsmaßnahmen berücksichtigt werden.

6. Reinigung und Desinfektion

Reinigung und Desinfektion sind immer im Zusammenhang mit der Vermeidung von Kontaminationen durch nicht erlaubte Substanzen und im Zusammenhang mit der Vermeidung von möglichen Vermischungen vorgeschrieben^{34, 35}.

³⁴ EU V0 2092/921 Anhang III B letzter Spiegelstrich
-dürfen Erzeugnisse gemäß den Vorschriften dieser Verordnung nur nach Reinigung der Produktionsanlagen bearbeitet werden; die Wirksamkeit der Reinigungsmaßnahme ist zu prüfen und aufzuzeichnen.

³⁵ IFOAM Basic Standards 6.1.3.

Der Händler oder Verarbeiter muss die notwendigen Maßnahmen ergreifen um die ökologischen Lebensmittel vor Kontamination durch Verschmutzungen und Kontaminanten zu schützen. Dies umschließt Reinigungs- und Dekontaminationsmaßnahmen sowie wenn notwendig die Desinfektion von Räumen und Einrichtungen.

Des Weiteren wird in der Ersterhebung genau aufgenommen, welche Reinigungsverfahren und Reinigungsmittel im Betrieb verwendet werden. Die EU-VO 2092/91 regelt keine Details zu den Reinigungsverfahren und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.

Dennoch sollte bei der Auswahl der Reinigungs- und Desinfektionsmittel und dem Aufbau der Reinigungsverfahren im Unternehmen, das ökologische Lebensmittel herstellt, immer auf die ökologischen Auswirkungen der Reinigungsverfahren und der eingesetzten Mittel geachtet werden³⁶. Der Einsatz von Reinigungsmitteln, bei denen negative Informationen zur ökologischen und gesundheitlichen Wirkung vorliegen, sollte vermieden werden. Weiterhin sollte versucht werden, die durch Herstellung und Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel auftretenden Belastungen der Umwelt zu minimieren. Idealerweise werden die gesamten Reinigungsverfahren und Reinigungspläne im Unternehmen in Hinblick auf ökologische Gesichtspunkte optimiert und festgeschrieben. Heute stehen eine Reihe von „ökologischen Reinigungsmitteln“ zur Verfügung. Wenn deren Anwendung für die jeweiligen Reinigungsaufgaben sinnvoll ist, trägt auch der Einsatz solcher Reinigungsmittel zum „ökologischen Profil“ des Unternehmens bei.

Die Reinigungs- und Desinfektionsmittellisten müssen vorhanden sein. Die Wirksamkeit der Reinigungsmaßnahmen in Hinblick auf die Vermeidung von Kontaminationen und Vermischungen muss dokumentiert sein. Die Durchführung der Maßnahmen zu diesem Zweck muss in den Reinigungsplänen und/oder Arbeitsanweisungen niedergelegt werden.

In den Dokumentationen der Reinigungsmaßnahmen sollten ökologisch relevante Faktoren erfasst und dargestellt werden.

7. Schädlingsbekämpfung

Es muss im Unternehmen sichergestellt werden, dass keine Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen und Mittel bei ökologischen Lebensmitteln angewendet werden, die für diese nicht zulässig sind^{37, 38}. Weiterhin müssen griffige

³⁶ IFOAM Basic Standards Draft Standard 11. Reinigung und Desinfektion

³⁷ EU VO 2092/91 Anhang III Nr. 8 „Lagerung von Erzeugnissen

Bereiche, in denen Erzeugnisse gelagert werden, sind so zu bewirtschaften, dass die gelagerten Partien identifiziert werden können und jede Vermischung mit oder Verunreinigung durch Erzeugnisse und/oder Stoffe, die die Anforderungen dieser Verordnung nicht erfüllen, vermieden wird.

³⁸ IFOAM Basic Standards 2002 6.4.2 Verbotene Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen einschließlich, jedoch nicht beschränkt auf folgende Maßnahmen und Methoden:

* Pestizide, die nicht in Anhang 2 aufgeführt sind

* Begasung mit Ethylenoxide, Methylbromid, Aluminiumphosphid oder anderen Substanzen, die nicht in Anhang IV aufgeführt sind

* Ionisierende Strahlen

Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigung der ökologischen Waren mit unzulässigen Schädlingsbekämpfungsmitteln ergriffen werden. D.h. in einem Unternehmen, das parallel ökologische und konventionelle Ware herstellt, dürfen keine Verunreinigungen der ökologischen Ware durch Lagerschutzmittel, die bei konventionellen Waren angewendet wurden, geschehen. Hier ist insbesondere an Transporteinrichtungen (z.B. Förderschnecken, Fließbänder) als eine Kontaminationsquelle zu denken.

Diese Maßnahmen und deren Wirksamkeit sind entsprechend festzulegen und zu dokumentieren. Unternehmen, die nur ökologische Ware herstellen, müssen über ein ökologisches Schädlingsmanagementkonzept verfügen. Für Betriebe mit Parallelproduktion wird dringend empfohlen für den gesamten Betrieb ökologische Schädlingsmanagementkonzepte einzuführen³⁹. Ansonsten sind immer wieder Schwierigkeiten in Bezug auf Kontamination mit Substanzen, die für ökologische Lebensmittel nicht zulässig sind, zu erwarten.

Vorbeugende Maßnahmen des Schädlingsmanagements spielen eine herausragende Rolle.

Das Schädlingsmanagement eines Unternehmens sollte als Gesamtkonzept beschrieben werden. Die durchgeführten Bekämpfungsmaßnahmen müssen dokumentiert werden. Weiterhin müssen in dem Falle, dass im Betrieb Mittel zum Einsatz kommen, die nicht in Übereinstimmung mit der EU-VO 2092/91 sind, nachgewiesen und dokumentiert werden, durch welche Maßnahmen eine Kontamination der ökologischen Waren ausgeschlossen wird.

8. Aufmachung, Verpackung, Werbung

8.1 Kenntlichmachung und Kommunikation

Ökologische Lebensmittel sind Lebensmittel, die besonderen Wertmaßstäben unterliegen. Sie sind Erzeugnisse, bei denen der Erzeugungs- und Herstellungsprozess die Qualität bestimmt. Der besondere Wert dieser Lebensmittel und dessen komplexe Hintergründe sollten über die Art der Produktdarstellung vermittelt werden. Diese Vermittlung sollte im

und 6.4.3. Die direkte Anwendung von verbotenen Methoden und Materialien führt zur Dezertifizierung des Produktes.

³⁹ IFOAM Basic Standards 2002 6.4 Schädlingskontrolle „Ziele – Ökologische Lebensmittel wird durch die Nutzung einer guten Herstellungspraxis, welche intensive Reinigung und Hygiene nutzt, vor Schädlingen und Krankheiten geschützt, ohne die Verwendung von chemischen Behandlungen oder Bestrahlung.

Siehe weiterhin 6.4.1 „

Interesse der Branche möglichst wirklichkeitsnah und glaubwürdig erfolgen. (D.h. keine lila Kuh und keine heile Welt).

Bei dem Vertrieb von ökologischen Erzeugnissen muss gewährleistet sein, dass der Kunde sowohl durch Angebote, Werbematerialien, Lieferpapiere und Rechnungen eindeutig entnehmen kann, ob es sich bei den gelieferten Lebensmitteln um ökologische Erzeugnisse handelt oder nicht. Hierbei muss auch der Code der Kontrollstelle angegeben werden⁴⁰.

Bei der Kommunikation muss immer beachtet werden, dass angrenzende Vorschriften nicht verletzt werden. Selbstverständlich sind die allgemeinen Kennzeichnungsbestimmungen für Lebensmittel einzuhalten.

Die Darstellung und Aufmachung der biologischen Ware muss sich so von der Darstellung der konventionellen Ware unterscheiden, dass eine Verwechslung durch den Verbraucher ausgeschlossen wird. Die biologische Ware muss eindeutig erkennbar sein.

8.2 Packmittel/Etikettierung

Es gibt keine Detailregelungen für Verpackungsarten und Verpackungsmaterialien. Dennoch sollte bei der Auswahl der Verpackungsarten und Materialien die Erwartung des Verbrauchers in Hinblick auf die umweltgerechte Erzeugung und Handhabung von Öko-Lebensmittel beachtet werden⁴¹. Wesentlich ist weiterhin der Ausschluss, dass ökologische Lebensmittel durch Verpackungsmaterialien kontaminiert werden. Die Verpackung sollte den besonderen Wert der ökologischen Lebensmittel unterstreichen. Mit den ausgewählten Verpackungssystemen und Materialien kann die Glaubwürdigkeit und Wertschätzung von ökologischer Ware unterstrichen werden. Unternehmen, die ökologische und konventionelle Ware parallel abpacken, müssen peinlich genau dafür Sorge tragen, dass beim Verpacken der Waren keine Verwechslungen auftreten. Hierzu sind geeignete Sicherungen und deren Dokumentation im Unternehmen zu installieren.

⁴⁰ EU VO 2092/91 Artikel 5

⁴¹ IFOAM Basic Standards 2002 Principle aims

„* Es sollen abbaubare, wiederverwendbare und recycelbare oder recycelte Verpackungsmaterialien benutzt werden“

6.5 Verpackung

Ziel – Die Verpackung für ökologische Lebensmittel hat geringst möglichen negativen Einfluss auf das Produkt oder die Umwelt.

Empfehlung – Hersteller ökologischer Lebensmittel sollen unnötige Verpackungsmaterial vermeiden. Ökologische Lebensmittel sollen in wiederverwendbaren, verwertbaren oder aus Recyclingmaterial und abbaubaren Materialien bestehen wo immer dies möglich ist. ...

8.3 Vertrieb loser Ware an den Endverbraucher

Wird lose Ware an den Endverbraucher abgegeben, muss immer gewährleistet werden, dass die ökologische Ware eindeutig als solche für den Verbraucher zu identifizieren ist^{42, 43}. Hierbei spielt die Kompetenz der Fachverkäufer in Bezug auf die klare Zuordnung und Ansprache der Produkte eine herausragende Rolle.

Werden ähnliche Produkte sowohl konventionell als auch ökologisch parallel lose an den Endverbraucher abgegeben, muss besonders auf eine einwandfreie, möglichst am Produkt selbst angebrachte Kennzeichnung geachtet werden. Eine Alternative besteht in der räumlichen Trennung von Angebotsbereichen z.B. in der Theke.

In der Sortimentsgestaltung ist es optimal, wenn darauf geachtet wird, dass nicht die gleichen Produkttypen sowohl konventionell als auch ökologisch parallel angeboten werden.

9. Lohnverarbeitung

Wird mit weiteren Lohnverarbeitenden oder lagernden Betrieben zusammengearbeitet, ist zunächst zu beachten, dass auch diese immer einer Kontrollpflicht unterliegen müssen. Werden sehr kleine Mengen oder nur sehr wenige Transaktionen getätigt, ist es in einigen Bundesländern akzeptiert, dass diese externen Produktionen oder Lagereinrichtungen praktisch für die Öko-Produktion nur kurzzeitig angepachtet sind und damit der Betrieb, der die Betriebsstätte z.B. zeitweise verpachtet keiner eigenständigen Kontrolle untersteht. Diese unterstehen dann jedoch vollständig der Aufsicht und Verantwortung des eigenen Unternehmens und der zuständigen Kontrollstelle. D.h. in diesem Falle muss der Inverkehrbringer der ökologischen Ware Verantwortung für fremde, von ihm nur zeitweise angepachtete Betriebsstätten mit Personal übernehmen. Dies ist möglich, birgt jedoch besondere Risiken. Diese Zusammenarbeit muss durch klare vertragliche Vereinbarungen zwischen dem Inverkehrbringer und dem Lohnverarbeiter geregelt werden.

Es ist immer sicherer und einfacher mit einem Unternehmen zusammen zu arbeiten, das selbst dem Kontrollverfahren angeschlossen ist.

10. Qualitätsmanagement

Jedes Unternehmen verfügt über Qualitätssicherungskonzepte. Die Maßnahmen, die im Rahmen der Herstellung ökologischer Lebensmittel zu ergreifen sind, müssen in

⁴² EU VO 2092/91 Artikel 5

⁴³ IFOAM Basic Standards S 2002 7. Kennzeichnung
Ziel- Ökologische Produkte sind klar und sachgerecht als ökologisch gekennzeichnet

bestehende und funktionierende Konzepte integriert werden. Dies führt zu einer sicheren Produktion, zu weniger Kosten und zu mehr Transparenz.

Anforderungen in den Ablaufbeschreibungen sowie auf Prüfbögen, Checklisten usw. müssen daraufhin überprüft werden, ob spezifische Anforderungen der Bio-Lebensmittel eingearbeitet werden müssen. Ist das der Fall, müssen die Unterlagen entsprechend angepasst werden⁴⁴.

Besonders wichtig ist dies für den Umgang mit Ware bei der Zweifel daran besteht, ob diese gemäß der EU VO 2092/91 hergestellt wurde. Die notwendige interne Behandlung wie vorläufige Sistierung und Prüfung der Sachverhalte als auch die Informations- und Meldepflichten an die Kontrollstellen müssen in die QS-Abläufe integriert werden.

Einige Maßnahmen sollten möglichst auf das gesamte Unternehmen bezogen etabliert werden, um insbesondere Kontaminationen zu vermeiden. Hierzu zählen

Hygienemanagement, Reinigungsanweisungen und Schädlingsmanagement. Andere Bereiche wie z.B. Rohstoffspezifikationen oder Rezepturgestaltung müssen spezifisch für die ökologische Ware angepasst werden.

11. Umweltmanagement

Die EU-VO 2092/91 legt keine betriebsbezogenen Anforderungen in Hinblick auf ein Umweltmanagement fest. Die Vorgaben der Verordnung sind jedoch gleichwohl auch umweltrelevant dadurch, dass die Art der vorgeschriebenen Rohwareauswahl und die Art der vorgeschriebenen Fertigung durchaus umweltrelevante Faktoren umfasst.

In der Meinung der Verbraucher ist es jedoch so, dass der Kauf von ökologischen Lebensmitteln einhergeht mit der Vorstellung, dass sich die beteiligten Unternehmen auch erhöhten Umweltstandards stellen. Die IFOAM Basis Richtlinien geben dem Umweltschutz hohe Priorität.^{45, 46}

Deshalb sollten alle Unternehmen, die ökologische Lebensmittel herstellen, möglichst über ein Umweltmanagementsystem verfügen, das erlaubt, umweltrelevante Faktoren im Unternehmen regelmäßig zu erfassen und kontinuierliche Verbesserungsprozesse einzuleiten.

⁴⁴ EU VO 2092/91 Anhang III 3. Erstkontrolle zweiter Absatz
„Die Beschreibung und die konkreten Maßnahmen müssen Teil einer von dem betreffenden Unternehmen unterzeichneten Erklärung sein.“

⁴⁵ IFOAM Basic Standards 2002 Principle aims „
* Soweit wie möglich sollen erneuerbare Ressourcen in der Erzeugung und Verarbeitung genutzt und Verschmutzungen und Abfall vermieden werden“
* In Übereinstimmung mit den natürlichen Kreisläufen und den lebenden Systemen vom Boden, den Pflanzen und den Tieren in dem gesamten Produktionssystem arbeiten“

⁴⁶ IFOAM Basic Standards 2002 2. Ökosysteme

Geeignete Verfahren zur Zertifizierung dieser Leistungen und damit zu deren positiver Darstellung sind mit dem Öko-Audit der EMAS (EU System für das Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung) bzw. der DIN EN ISO 14001ff Zertifizierung gegeben.

Nachhaltigkeitsberichte sind eine gute Möglichkeit, Ansätze und Bemühungen des Unternehmens darzustellen.

Merkblatt und Checkliste:

Diese Checkliste ist so aufgebaut, dass die einzelnen Merkmale einer „guten ökologischen Herstellungspraxis“ nochmals in Form einer Tabelle dargestellt sind. Unter Status finden Sie wieder die Unterteilung in „Muss-“ und „Soll-“ Aspekte.

Die Checkliste ist weiterhin so aufgebaut, dass diese einfach als internes Instrument weiterentwickelt werden kann. Hierfür sind in der 4. und 5. Spalte Felder für die Beschreibung der Ist-Situation und der festzulegenden Maßnahmen eingefügt. So kann diese Liste tatsächlich zu einer schnellen Übersichtsbewertung des Unternehmens herangezogen werden.

Beobachtungspunkt

	Status	Anforderung	Ist	Maßnahme
2.1		Unternehmensziele		
	Soll	Ausrichtung des Unternehmens auf ökologische Lebensmittel klären.		
2.2		Verantwortung der Geschäftsführung		
	Soll	Zuständigkeit auf der Ebene der Geschäftsführung klären.		
	Soll	Ausrichtung des Unternehmens auf das Thema Ökologie regelmäßig prüfen und weiterentwickeln.		
2.3		Organisationsstruktur		
	Muss	Organisationsstruktur muss so konzipiert sein, dass die Produktion ökologischer Lebensmittel ordnungskonform gehandhabt werden kann. Besondere Anforderungen bei paralleler Produktion.		
2.4		Verantwortlichkeiten in den Arbeitsbereichen		
	Muss	Auf den verschiedenen Aufgabenbereichen müssen die Verantwortungen für die Öko-Produktion exakt zugewiesen sein.		

2.5		Betriebsleitung im Handwerk		
	Muss	In handwerklichen Betrieben muss die Verantwortung wesentlich beim Geschäftsführer liegen.		
	Soll	Zuständigkeiten sollten jedoch auch hier aufgegliedert werden.		
2.6		Ausbildung der Verantwortlichen und Mitarbeiter		
	Muss	Die Mitarbeiter müssen so geschult sein, dass sie die anvertrauten Aufgaben sicher erledigen können.		
	Soll	Regelmäßiges Auffrischen des Kenntnisstandes der Mitarbeiter.		
2.7		Prozessbeschreibung		
	Muss	Die Herstellungsprozesse der ökologischen Ware müssen detailliert beschrieben sein.		
	Muss	Es muss klar beschrieben sein, welche besonderen Aspekte bei der ökologischen Produktion beachtet werden müssen.		
	Muss	Die Trennungspraxis der Warenströme muss für den gesamten Ablauf genau beschrieben sein.		
	Soll	Alle relevanten Informationen sollten im Organisationshandbuch dargestellt sein.		
2.8		Listenerstellung - Buchführung		
	Muss	Beschreibung der Betriebsstätte mit allen Außenlagern und Betriebsbereichen außerhalb.		
	Muss	Liste der Öko-Lieferanten und -Kunden		
	Muss	Liste der Lohnverarbeiter		

	Muss	Nachvollziehbarkeit aller Öko-Warenausgänge und -Wareneingänge.		
	Soll	Schell verfügbare Übersichten zu den Öko-Warenbewegungen.		
	Muss	Die Rückverfolgbarkeit und die Dokumentation der Warenflüsse muss hergestellt werden		
	Muss	Exakte Trennung der Warenflüsse von konv. und ökologischer Ware in der gesamten produktionsbegleitenden Dokumentation.		
3.1		Vorlieferanten		
	Muss	Klärung, ob Lieferanten dem Kontrollverfahren unterliegen		
	Soll	Audit im Lieferantenbetrieb		
	Soll	Vertragliche Vereinbarung mit Detailregelungen zu möglichen Schwachstellen		
	Soll	Lieferantenbewertungen entwickeln		
3.2		Rohwaren		
	Muss	Überprüfung der Öko-Ware beim Wareneingang (sachgerechte Kennzeichnung)		
	Soll	Durchführung von Kontrollen und Untersuchungen an Lieferchargen		
	Muss	Konventionelle Zutaten und Hilfsstoffe auf Kompatibilität mit der Verordnung prüfen		
	Muss	Gentechnikfreiheit der konventionellen Zutaten prüfen		
	Soll	„Ökologisierung“ von konventionell zugesetzten Zutaten vorantreiben		
3.3		Beschaffung aus Drittländern		
	Muss	Drittlandsregelungen bei Importen beachten		

	Soll	Vereinbarungen mit Herstellern in Drittländern treffen. Sich über die Erzeugungsbedingungen vergewissern		
	Soll	Auf das Thema „gerechter Handel“ achten		
3.4		Transport		
	Muss	Sicherstellen, dass die Spediteure über die Anforderungen für die Bio-Ware in Kenntnis sind		
	Soll	Anforderungen für z.B. Reinigung schriftlich fixieren		
	Muss	Ausschließen, dass es bei Be-, Um- und Abladeprozessen zu Vermischungen mit konventioneller Ware oder zu Verunreinigungen kommt		
	Muss	Eine Verplombung der Transporteinheiten ist insbesondere bei Fremdtransporteuren zu gewährleisten		
4.1		Vorbereitung des Lagers		
	Muss	Lagerstätten müssen grundsätzlich für ökologische Lebensmittel geeignet sein. Risiken von Verunreinigungen müssen minimiert werden und ein ökologisches Schädlingsmanagement muss ausführbar sein.		
	Muss	Vor Einlagerung von Öko-Lebensmitteln eine effektive Reinigung durchführen.		
	Muss	Wirksamkeit der Reinigung muss dokumentiert werden.		
	Muss	Zu treffende Maßnahme bei erster Einlagerung von Öko-Ware muss mit der Kontrollstelle abgestimmt werden.		

4.2		Lagermanagement muss die Öko Anforderungen beachten		
	Muss	Es dürfen keine unzulässigen Lagerschutzmittel (Anhang II) eingesetzt werden.		
	Muss	Kontaminationen durch Lagerschutzmittel aus der Vornutzung müssen ausgeschlossen bzw. minimiert werden.		
	Muss	Bei Chargenwechsel sind effektive Reinigungsmaßnahmen anzuwenden und zu dokumentieren.		
4.3		Kennzeichnung (eindeutige Zuordnung der Ware zu Lagerstätten)		
	Muss	Die Lagerstätten, in denen ökologische Ware eingelagert wird oder ist, müssen klar gekennzeichnet sein		
	Soll	Die Steuereinheiten müssen oder sollten eindeutig gekennzeichnet sein.		
	Muss	Die Lagerbestandsführungsdokumentation muss die Öko-Ware als solche erfassen.		
	Muss	Sicherungs- und Warnmechanismen müssen eingerichtet werden, um Vermischungen ökologischer und konventioneller Ware zu vermeiden.		
4.4		Vermischungsminimierung		
	Muss	Abläufe, bei denen Vermischungen auftreten können bzw. nicht vollkommen ausgeschlossen werden können, müssen genau bekannt sein.		

	Muss	An diesen Abläufen muss eine Minimierungsstrategie erprobt und festgeschrieben werden. Diese ist mit der Kontrollstelle abzustimmen.		
	Muss	Die Maßnahmen zur Vermischungsminimierung sind in Arbeitsvorschriften umzusetzen.		
5.1		Rezepturgestaltung		
	Muss	Exakte Beschreibung der Rezepturen, der Zutaten und Hilfsstoffe.		
	Muss	Überprüfung, ob „ohne GVO“-Erklärungen für konv. Zutaten und Hilfsstoffe vorliegen.		
5.2		Vorbereitende Reinigung und Zeitmanagement		
	Muss	Zwischenreinigung bei Parallelproduktion		
	Muss	Prüfung und Dokumentation der Wirksamkeit der Reinigungsschritte.		
	Soll	Einheitliche Kennzeichnung aller Zutaten für die Ökoproduktion.		
5.3		Produktionsablauf		
	Muss	Kenntlichmachung in der Produktion („Öko läuft“).		
	Muss	Kenntlichmachung von Zutaten und Halberzeugnissen.		
	Muss	Produktionsaufzeichnungen zur Rückverfolgbarkeit.		
	Muss	Kenntlichmachung von konv. und ökologischen Waren in der Dokumentation.		
5.4		Vermischungsminimierung		
	Muss	Abläufe bei denen Vermischungen auftreten können bzw. nicht vollkommen ausgeschlossen werden können, müssen genau bekannt sein		

	Muss	An diesen Abläufen muss eine Minimierungsstrategie erprobt und festgeschrieben werden. Diese ist mit der Kontrollstelle abzustimmen.		
	Muss	Die Maßnahmen zur Vermischungsminimierung sind in Arbeitsvorschriften umzusetzen,		
6.		Reinigung und Desinfektion		
	Soll	Bei der Auswahl der Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel sollte auf ökologische Gesichtspunkte geachtet werden.		
	Soll	Es sollten Reinigungsverfahren etabliert werden, die mit möglichst wenig Reinigungsmitteln und Desinfektionsmitteln ausgeführt werden können.		
	Muss	Eine Liste der Reinigungs- und Desinfektionsmittel muss im Betrieb vorgehalten werden.		
	Muss	Die Wirksamkeit von Reinigungsverfahren im Hinblick auf die Vermeidung von Vermischung und von Verunreinigungen muss dokumentiert sein.		
	Muss	Die auszuführenden Maßnahmen müssen in Reinigungsplänen festgehalten sein.		
	Soll	In den Dokumentationen der Reinigungsmaßnahmen sollten ökologisch relevante Faktoren erfasst werden.		
7.		Schädlingsbekämpfung		
	Muss	Keine Anwendung nicht zugelassener Lagerschutzmittel.		

	Muss	Vermeidung bzw. Minimierung der Belastung mit unzulässigen Lagerschutzmitteln.		
	Muss	Festlegung von Maßnahmen zum Ausschluss oder Minimierung der Kontaminationen. Abstimmung mit den Kontrollstellen.		
	Soll	Einführung eines ökologischen Schädlingsmanagements.		
	Soll	Darstellung des Schädlingsmanagement als Gesamtsystem im Unternehmen.		
	Muss	Dokumentation von durchgeführten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung		
8.1		Kenntlichmachung und Kommunikation		
	Soll	Besonderer Wert der Lebensmittel wird durch Verpackung und Aufmachung unterstrichen.		
	Soll	Wirklichkeitsnahe und glaubwürdige Vermittlung der Inhalte.		
	Muss	Eindeutige Kennzeichnung der Öko-Ware als solche auf allen Stufen und Materialien (Werbetexte, Angebotsformen, ...)		
	Muss	Auf der Packung und Information über die Produkte zum Geschäftsverkehr Angabe des Codes der Kontrollstelle.		
	Muss	Beachtung der Kennzeichnungsbestimmungen für Lebensmittel allgemein.		
	Muss	Abgrenzung der Darstellung von konventionellen Produkten zu Bio Produkten eines Unternehmens.		
8.2		Packmittel/Etikettierung		

	Muss	Beim Verpacken muss sichergestellt werden, dass es zu keiner Verwechslung von konventioneller und ökologischer Ware kommt.		
	Soll	Auswahl von Verpackungen, die den Umweltaforderungen genügen.		
	Soll	Verpackungsmaterial und -system sollten den Wert der Öko-Lebensmittel unterstreichen.		
8.3		Vertrieb loser Ware an den Endverbraucher		
	Muss	Ökologische Ware muss immer eindeutig als solche zu erkennen und anzusprechen sein. Hierbei spielt das Fachpersonal eine wichtige Rolle.		
	Soll	Bei Sortimentsgestaltungen sollte darauf geachtet werden, dass möglichst nicht die gleichen Produkttypen in konventioneller und ökologischer Qualität angeboten werden.		
9.		Lohnverarbeitung		
	Muss	Alle Lohnverarbeiter, mit denen zusammengearbeitet wird, unterliegen der Kontrollpflicht.		
	Muss	Das Unternehmen kann eine Betriebsstätte zeitweise zum Zwecke der Herstellung anmieten. Das ist vertraglich zu fixieren.		
	Soll	Nur bei Unternehmen Lohnbearbeiten lassen, die über eine Öko-Zertifizierung verfügen.		
10.		Qualitätsmanagement		
	Muss	Integration der Bio-Maßnahmen in bestehende QS-Systeme.		

	Muss	Konkretisierung der „notwendigen“ Arbeitsanweisungen für die Bio-Anforderungen.		
	Muss	Integration der Behandlungsweise von zweifelhafter Bio Ware in das QS-System.		
	Soll	Einführung von Öko kompatiblen Maßnahmen für das gesamte Unternehmen. Z.B. Schädlingsmanagement.		
11.		Umweltmanagement		
	Soll	Umweltmanagementsysteme sollten eingeführt sein.		