

## **Allgemeine Anforderungen zur Biokontrolle und Zertifizierung von Fleischverarbeitungsbetrieben**

### **• Gesetzliche Grundlagen - wer ist kontrollpflichtig?**

Die gesetzlichen Grundlagen für die Bio-Kontrolle sind die EU-Bio-Verordnung D-VO (EU)2018/848 idgF. und dazugehörige Durchführungsrechtsakte und delegierte Rechtsakte (DURAs & DELRAs), auf nationaler Ebene die Richtlinie Biologische Produktion.

Kontrollpflichtig ist jedes Unternehmen, das biologische Erzeugnisse mit dem Ziel der Vermarktung erzeugt, aufbereitet, lagert oder aus einem Drittland einführt. Jeder, der biologische Produkte in irgendeiner Form manipuliert (schlachtet, zerlegt, verarbeitet, transportiert, lagert 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 2018/848, welcher von der Lebensmittelbehörde exekutiert wird.

### **• Wie komme ich zu einer Kontrolle und einer Zertifizierung?**

Grundlage für die Kontrolle und Zertifizierung ist der Abschluss eines Kontrollvertrages mit einer in Österreich anerkannten und akkreditierten Kontrollstelle.

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

Basis der Kontrolle sind 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/Unterlagen, 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 das Bio-Zertifikat, welches ihn berechtigt Bio-Produkte in Umlauf zu bringen.

Um den Zeitaufwand, sowohl für den Betrieb als auch für die Kontrollorgane in einem vertretbaren Aufwand zu halten, sind im folgenden Absatz Grundzüge der Biokontrolle für Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe und Verarbeitungsbetriebe angeführt. Natürlich kann die Bio-Produktion alle drei Bereiche bzw. nur einzelne davon umfassen.

## • **Biologische Grundlagen / Kontrolle:**

### **SCHLACHTBETRIEBE**

#### **1. Anlieferung:**

Einhaltung der Tierschutzverordnung, Verbot von Stromstößen.

#### **2. Lieferscheinprüfung:**

Vollständig ausgefüllte **Lieferscheine/Viehverkehrsscheine**, gültige & aktuelle Zertifikate der Lieferanten. Besonders bei den Viehverkehrsscheinen ist darauf zu achten, dass im Kopf oben links bei Angaben zum Betrieb Bio angekreuzt wird und die Kontrollstelle ausgefüllt wird und beim Einzeltier im Feld rechts außen 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 mittels Etiketten bzw. bei den restlichen Tieren mittels Schlagstempel zu erfolgen. Bei nicht klassifizierungspflichtigen Betrieben ist ein Schlachtprotokoll zu führen, welches vom Tierarzt zu unterzeichnen ist. Bei größeren Betrieben sind das Klassifizierungsprotokoll bzw. das Schlachtprotokoll ebenfalls bei der Kontrolle vorzulegen.

#### **4. Lagerung Kühlraum:**

**Die Tiere sind getrennt und gekennzeichnet zu lagern. Die Kennzeichnung kann entweder an den Rohrbahnen bzw. am Tier selbst durch betriebsinterne Kennzeichnungen erfolgen. Bei Teilnehmern einer Spezifikation müssen die Rinder sowieso mittels Etikett gekennzeichnet sein.**

#### **5. Dokumentation:**

Folgende Dokumente sind in einem Bio-Ordner abzulegen:

- Lieferscheine/Viehverkehrsscheine
- Zertifikate
- Schlacht- bzw. Klassifizierungsprotokolle
- Dispositionsschreiben von Vermarktungsorganisationen (z.B. Rinderbörse, Bio-Vermarktung NÖ., usw.)
- Warenausgangslieferscheine und Rechnungen
- Aufzeichnungen Mengenflüsse

## ZERLEGE BETRIEBE

### 1. Anlieferung:

Es ist darauf zu achten, dass es bei der Anlieferung zu keinen Verwechslungen kommt. Die Schlachtkörperhälften bzw. -viertel müssen eindeutig gekennzeichnet sein (Etiketten, Schlagstempel). Sollte das Fleisch in irgendeiner anderen Form (Christbaum, Eurowannen...) angeliefert werden, so sind diese ebenfalls zu kennzeichnen (bei Rindern kann dies z.B. durch Anbringen eines Schlachtkörperetikettes des betroffenen Tieres geschehen).

### 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 Bio-Ordner abgelegt werden.

- Eingangslieferscheine
- Zerlegeprotokolle
- Zertifikate
- Warenausgangslieferscheine plus Rechnungen
- Lagerstandslisten für Tiefkühlware
- eine einmalig angefertigte prozentuelle Kalkulation von einem Tier, welches für die Bio-Verarbeitung in Frage kommt.

## VERARBEITUNGSBETRIEBE

### 1. Anlieferung:

Bei der Anlieferung ist darauf zu achten, dass diese getrennt bzw. gekennzeichnet erfolgt

### 2. Lieferscheinüberprüfung:

Vollständig ausgefüllte Lieferscheine, gültige Zertifikate der Lieferanten, sowie selbe Kennzeichnung wie bei Zerlegebetrieben.

### 3. **Verarbeitung:**

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

### 4. **Dokumentation:** Anlegen eines eigenen Bio-Ordners.

- Aufzeichnungen über Mengenflüsse
- Eingangslieferscheine
- Tagesproduktionsaufzeichnungen
- Rezepturen
- Zertifikate
- Warenausgangslieferscheine
- Lagerstandsliste der Tiefkühlware

### **Erlaubte Zutaten für die Wursterzeugung:**

Im Bio-Bereich sind im Gegensatz zum konventionellen Bereich nicht alle Zutaten, welche im österreichischen Lebensmittelcodex erlaubt sind einsetzbar!

In den **Verarbeiter-Richtlinien** finden Sie alle Zutaten, welche für die Bio-Verarbeitung zugelassen. Bei jenen Zutaten, welche mit einem \* gekennzeichnet sind, muss vom Produzenten selbständig eine sog. „Zusicherungserklärung zur Einhaltung des Gentechnikverbotes“ für das betreffende Produkt vom Hersteller eingeholt werden.

Das notwendige Formular für die Beschaffung einer "Zusicherungserklärung" kann bei der Kontrollstelle angefordert werden bzw. von der Easy-Cert Services Betriebsmittelbewertung (<https://www.betriebsmittelbewertung.at/>) heruntergeladen werden. Auch bei den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, die nicht biologisch erzeugt werden, gibt es die gleichen Einschränkungen (siehe Liste). Hier ist besonders darauf zu achten, dass nicht mehr als 5% eingesetzt 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.