



**Analyse der Schwachstellen in der Kontrolle
nach EU-Verordnung 2092/91 und Erarbeitung
von Vorschlägen zur Weiterentwicklung der
Zertifizierungs- und Kontrollsysteme im Bereich
des Ökologischen Landbaus**

- HANDBUCH FÜR KONTROLLSTELLEN -

Herausgeberin:

Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau
in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Ferdinand-Lassalle-Straße 1-5, 53175 Bonn
Tel.: +49 228 6845-280 (Zentrale)
Fax: +49 228 6845-787
E-Mail: geschaeftsstelle-oekolandbau@ble.de
Internet: www.bundesprogramm-oekolandbau.de

Finanziert vom Bundesministerium für
Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Auftragnehmer:

Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH (GfRS)

Dieses Dokument ist über <http://forschung.oekolandbau.de> verfügbar.



Handbuch für Kontrollstellen

**Verfahrenssammlung
zur Weiterentwicklung des Kontrollverfahrens auf Basis der
Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den Ökologischen Landbau und
die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse
und Lebensmittel (EG-Öko-VO)**

Erstellt im Rahmen des Projektes

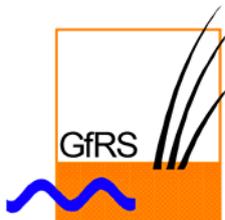
„Analyse der Schwachstellen in der Kontrolle nach EU-Verordnung 2092/91 und Erarbeitung von Vorschlägen zur Weiterentwicklung der Zertifizierungs- und Kontrollsysteme im Bereich des Ökologischen Landbaus“ (02OE215)

Im Auftrag der



Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung,
Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Erstellt durch



GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH
Prinzenstrasse 4
D-37073 Göttingen
<http://www.gfrs.de>

Göttingen, im August 2003

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	ii
1 Einleitung.....	1
1.1. Ziele des Kontrollverfahrens.....	1
1.2. Risikomanagement im Kontrollverfahren nach EG-Öko-VO	1
2 Risikoorientierte Bewertung und Überwachung von Betrieben und Unternehmen	3
2.1 Einordnung von Betrieben bzw. Unternehmen in Risikoklassen.....	3
2.2 Festlegung von Kontrollart und Kontrollhäufigkeit.....	5
2.2.1 Jährliche vollständige Kontrolle	6
2.2.2 Stichprobenkontrollen.....	8
2.2.3 Sonderfall: Filialunternehmen.....	9
2.3 Bewertung von kritischen Punkten innerhalb des Produktionsablaufes im überprüf- ten Betrieb bzw. Unternehmen.....	11
2.3.1 Methodischer Ansatz: Festlegung von Sicherungsmaßnahmen	11
2.3.2 Überprüfung und Bewertung der festgelegten Maßnahmen.....	12
2.3.3 Bewertung des Verfahrens.....	13
2.3.4 Fallbeispiele	14
3 Kontrolltechniken.....	17
3.1 Vor-Ort-Begehung	17
3.1.1 Vollständige Kontrolle.....	17
3.1.2 Stichprobenkontrolle.....	18
3.2 Prüfung der Dokumentation	19
3.2.1 Prüfung der Buchführung.....	19
3.2.1.1 Belegprüfung	19
3.2.1.2 Prüfung der Finanzbuchhaltung.....	20
3.2.1.3 Warenstromberechnung	20
3.2.1.4 Preis/Leistungsverhältnisse.....	20
3.2.2 Verwendungsnachweise	21
3.2.3 Unternehmensspezifische Dokumentationen	21
3.2.4 Dokumentationen im Bereich der Qualitätssicherung	21
3.2.4.1 Sicherungsmaßnahmen.....	21
3.2.4.2 Hausinterne Analysen	22
3.2.4.3 Beschwerden-Management	22
3.2.4.4 Qualitätsmanagement-Systeme.....	22

3.3	Analytik.....	25
3.3.1	Rückstandsanalytik	25
3.3.2	Zulässigkeit von Betriebsmitteln, Zusatz- und Hilfsstoffen	28
3.3.3	Untersuchungsmethoden zur Herkunftsbestimmung.....	28
4	Abweichungen und Sanktionierung.....	29
4.1	Hinweise zur Sachverhaltsermittlung und -darstellung	29
4.1.1	Darstellung von Unregelmäßigkeiten oder offenkundigen Verstößen	29
4.2	Beurteilung von Abweichungen in der Kontrollstelle	30
4.2.1	Vorgehen bei Unregelmäßigkeiten oder offenkundigen Verstößen.....	30
4.2.2	Einheitliche Sanktionierungspraxis.....	31
4.3	Risikoorientierte Auflagen	32
5	Kritische Punkte (Risikopunkte) im stufenübergreifenden Warenfluss.....	33
5.1	Methodisches Vorgehen für die Erstellung von Warenflussdiagrammen.....	33
5.2	Warenflussdiagramm Getreide.....	34
5.3	Warenflussdiagramm Obst und Gemüse	38
5.4	Warenflussdiagramm Fleisch	42
5.5	Zusammenfassende Bewertung der Warenflussdiagramme.....	46
6	Kontrollstellenübergreifende Überprüfungen (Cross Checks).....	48
6.1	Prüfung von Zertifikaten	48
6.2	Prüfung von Einzelpartien	48
Anhang		
I	Regelfallkatalog.....	50
II	Beispiele für Risikoprodukte.....	56
III	Anlage Sachverhaltsdarstellung.....	57
IV	Verzeichnis Probenahme-Anleitungen	58
V	Probenahme-Protokolle.....	59
VI	Zertifikatsüberprüfung (Formulare DE, EN, FR)	64
VII	Kontrollmitteilung.....	67
VIII	Merkblatt für Inspektoren: Inspektion der hausinternen Qualitätssicherung	68
IX	Grundbegriffe der Buchführung.....	69
X	Faustzahlen für den Warenstrom	72

1 Einleitung

1.1. Ziele des Kontrollverfahrens

Bei den durch die Öko-Kontrollstellen durchgeführten Kontrollen muss eine Fülle von Regelungen der EG-Öko-VO und spezifischen Umsetzungsbestimmungen berücksichtigt werden. Dauerte die Betriebsprüfung eines mittleren Erzeugerbetriebes in den frühen neunziger Jahren durchschnittlich 2,5 Stunden, hat sich die Kontrollzeit inzwischen etwa verdoppelt.

Um die richtigen Schwerpunkte zu setzen, ist es wichtig, die grundlegende Zielrichtung des Kontrollverfahrens vor Augen zu haben. Drei wesentliche Grundsätze lassen sich direkt aus den Erwägungsgründen ableiten, die der EG-Öko-VO vorangestellt sind:

- Nur Produkte, die die Anforderungen der EG-Öko-VO erfüllen, dürfen als Öko-Produkte auf den Markt gelangen (**Schutz der Verbrauchererwartung**).
- Auslegung und Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben im Bereich des ökologischen Landbaus sollen europaweit möglichst einheitliche Rahmenbedingungen ohne Marktverzerrung gewährleisten, damit eine konsequente Ökoproduktion auch weiterhin Bestand haben kann (**Lauterer Wettbewerb zwischen den Wirtschaftsbelegten**).
- Durch eine korrekte Öko-Kennzeichnung wird dem ökologischen Landbau ein erkennbares Profil verliehen und das Vertrauen der Verbraucher gestärkt (**Markttransparenz**).

1.2. Risikomanagement im Kontrollverfahren nach EG-Öko-VO

Aus den vorgenannten Grundsätzen können konkrete Zieldefinitionen abgeleitet werden. Wir schlagen folgende Prioritäten vor.

1. Konventionelle Produkte dürfen nicht als Bio-Ware vermarktet werden.
2. Für Unternehmen, die ökologische Produkte erzeugen oder verarbeiten, sollen annähernd die gleichen Anforderungen gelten, unabhängig davon von welcher Kontrollstelle sie kontrolliert werden und in welchem Bundesland ihr Sitz ist. Dies wird durch eine einheitliche Auslegungspraxis der Verordnung und durch ein vergleichbares Vorgehen bei den Inspektionen unterstützt. Publikationen wie dieses Handbuch können einen Beitrag zu dieser Zielsetzung und zu einer gemeinsamen Strategieentwicklung leisten.
3. Dokumentationen nehmen zur Zeit einen großen Raum im Kontrollverfahren ein. So elementar sie zum Beispiel im Bereich des Warenflusses sind, sollen sie in anderen Bereichen nicht zum Selbstzweck werden. Die Angaben einer Dokumentation müssen überprüfbar und so bedeutsam für das Kontrollergebnis sein, dass regelmäßig stichprobenartige "Gegen-Checks" stattfinden.

Um ähnliche Wettbewerbsbedingungen zu gewährleisten sowie geeignete Standardverfahren zu entwickeln und anzuwenden, ist vor allem ein "common sense" der Kontrollstellen und zuständigen Behörden erforderlich.

Für die Akteure im Kontrollverfahren stellt es eine echte Herausforderung dar, Unregelmäßigkeiten und Verstöße rasch zu erkennen, die zu einem Verlust des „Bio-Status“ von Öko-Erzeugnissen führen. Beurteilt man Routineverfahren der Öko-Kontrolle im Hinblick auf dieses Ziel, ergibt sich eine "risikoorientierte" Betrachtungsweise. Typisch dafür sind Fragestellungen wie:

Kann bei einem Bio-Verarbeiter an einer bestimmten Stelle im Produktionsablauf ein Fehler gemacht werden, der eine Partie-Aberkennung zur Folge hat? Oder: Ist es wahrscheinlich, dass ein bestimmtes Unternehmen konventionelle Produkte mit Hinweisen auf den Ökologischen Landbau vermarktet und wie könnte das nachgewiesen werden?

Am besten sollte man dort aktiv werden, wo das Risiko am größten ist. Doch wie kann ein Risiko erkannt und bewertet werden? Diese zentrale Fragestellung begleitet uns in diesem Handbuch.

Was also macht ein Risiko aus? Einen ersten Hinweis gibt die mathematisch formulierte Definition: Das Risiko ergibt sich aus dem Produkt von Wahrscheinlichkeit des Eintretens multipliziert mit dem Bedeutungsgrad der Folgen eines unerwünschten oder gefährlichen Ereignisses.

Und wie managt man das Risiko? Im Prinzip kann man das gesamte "Öko-System" der Erzeugung, Verarbeitung, des Imports und des Handels unter dem Blickwinkel betrachten, an welchen Stellen die Öko-Qualität der Produkte besonders gefährdet ist. Sind wesentliche kritische Punkte im System erkannt, an denen ein hohes Risiko besteht, kommt es darauf an, geeignete Sicherungs-Strategien zu entwickeln, um unerwünschte Ereignisse möglichst zu vermeiden. Vorausschauend, proaktiv die richtigen Schritte festzulegen und zu prüfen, ob die ergriffenen Maßnahmen wirkungsvoll sind, ist die Aufgabe des Risikomanagements sowohl auf der Stufe der Marktbeteiligten wie auch auf der Ebene der Öko-Kontrollstellen und zuständigen Behörden.

2 Risikoorientierte Bewertung und Überwachung von Betrieben und Unternehmen

2.1 Einordnung von Betrieben bzw. Unternehmen in Risikoklassen

Lässt sich bereits bei der Anmeldung eines neuen Unternehmens zum Kontrollverfahren abschätzen, mit welcher Intensität dort Kontrollmaßnahmen erforderlich sein werden? Warum nicht? Zu diesem Zeitpunkt sind schon einige der Parameter bekannt, die eine solche Beurteilung zulassen. Von einem landwirtschaftlichen Nebenerwerbsbetrieb mit 5 Mutterkühen geht sicherlich ein wesentlich niedrigeres Risiko für den Durchschnittsverbraucher aus, als beim Marktführer des Öko-Brot-Segments in einem Ballungszentrum, selbst wenn beide die lautersten Öko-Absichten hegen.

Parameter für die Risikoeinstufung eines Unternehmens sind:

- die Marktbedeutung des Unternehmens,
- die Marktreichweite der Vermarktung,
- die Erzeugung oder der Bezug von "Produkten mit erhöhtem Risiko",
- die Struktur und Komplexität des Unternehmens,
- die Parallelproduktion einer konventionellen und ökologischen Produktlinie,
- die Anzahl der Mitarbeiter,
- der Anteil der Ökoproduktion am Gesamtumsatz und
- das persönliche Haftungsrisiko der Unternehmensführung.

Produkte mit erhöhtem Risiko werden durch einen oder mehrere der folgenden Punkte gekennzeichnet (In → Anhang III werden Beispiele für Produkte mit erhöhtem Risiko genannt):

- hohe Anforderungen des Marktes an die Produktqualität
- schwierige, anspruchsvolle Produktionstechnik
- hohe Kosten für notwendige Betriebsmittel, Tierzukauf oder Rohstoffe
- hoher Preisabstand zwischen konventioneller und ökologischer Herkunft
- kurze Produktionsintervalle, schneller Warenumschlag

Zur systematischen Einstufung eines Betriebes in eine Risikoklasse können charakteristische Risikobereiche mit Punkten bewertet werden. Die Summe der Punktzahlen ermöglicht eine Zuordnung zu einer Risikoklasse (vergl. → Tabelle 7).

Tabelle 1: Beispiel für die Zuweisung von Risikoklassen

Risikoklasse	Gesamtpunktzahl
A	> 7
B	5-7
C	3-5
D	< 3

Man sollte sich nicht von dem trivialen und schematischen Vorgehen der Risikoklassifizierung abschrecken lassen. Entscheidend ist das dahinter stehende Ziel, die Kräfte im Kontrollverfahren konzentriert an die Stellen im System zu lenken, denen eine Schlüsselbedeu-

tung zukommt und/oder zu den Unternehmen hin, deren Verhalten "Anlass zur Sorge" gibt. Diese Unternehmen sind, bei entsprechender Marktbedeutung, der höchsten Risikoklasse zuzuordnen.

Das Verfahren, die Kräfte wirkungsvoll zu bündeln, wurde nicht neu erdacht. Im Rahmen des Qualitätsmanagements stützt man sich häufig auf das *Pareto-Prinzip*, um Ursachen, die am stärksten zu einem unerwünschten Ereignis beitragen, zu identifizieren und sie von der Vielzahl der anderen, weniger bedeutenden Ursachen zu trennen. Das Prinzip wurde ursprünglich von dem Italiener Vilfredo Pareto formuliert, als er empirisch feststellte, dass ca. 70 - 80 % von Auswirkungen (z. B. Fehleranzahl) auf einen relativ kleinen Anteil von 20 - 30 % aller möglichen Ursachen (z. B. Verursacher, Fehlerarten) zurückzuführen sind.

Dies kann als Anhaltspunkt dienen: Wahrscheinlich werden durchschnittlich etwa 20 % der Unternehmen den Risikogruppen A und B zuzuordnen sein. Die Kontrollerfahrung zeigt, dass Unregelmäßigkeiten und Verstöße (entsprechend Artikel 9 EG-Öko-VO) nur von einer sehr kleinen Gruppe (Risikogruppe A) ausgehen.

2.2. Festlegung von Kontrollart und Kontrollhäufigkeit

Kontrollarten:

Vollständige Kontrolle des Unternehmens: angekündigt oder unangekündigt.

Nachkontrolle: Zusatzkontrolle zur Überprüfung, ob Auflagen eingehalten werden, angekündigt oder unangekündigt.

Stichprobenkontrolle: zufallsbedingt ausgewählte Zusatzkontrolle: unangekündigt

Um das bereits erwähnte Beispiel fortzuführen: Für den Mutterkuhbetrieb ist es angemessen, innerhalb von drei Monaten nach der Anmeldung die Erstinspektion durchzuführen. Wegen der 24 Monate dauernden gesamtbetrieblichen Umstellungszeit kann der Betrieb in diesem Jahr noch keine Eigenzeugnisse als Bioprodukte vermarkten. Aufgrund des einfachen und stabilen Betriebssystems und der sehr geringen Marktbedeutung wird auch in der Folge eine angemeldete Kontrolle im Jahr völlig ausreichend sein, falls sich nicht bei der Erstinspektion ein ungünstiger Eindruck ergibt.

Gesetzliche Grundlage:

VO (EWG) Nr. 2092/91 Anhang III Nr. 5 fordert keinen jährlichen, angemeldeten Kontrollbesuch mehr: *"Die Kontrollstelle oder zuständige Kontrollbehörde führt mindestens einmal jährlich eine vollständige Kontrolle der Produktions-/Aufbereitungseinheiten oder sonstigen Stätten durch."*

Ausgehend von der Risikoklassifizierung können Art und Anzahl der Inspektionen angepasst festgelegt werden.

- a) *Art der Inspektionen*: Inspektionen können entweder angekündigt oder unangekündigt durchgeführt werden.
- b) *Anzahl der unangekündigten Zusatzkontrollen*: Ihre Anzahl ist abhängig von der Risikoeinstufung der Unternehmen.
- c) *Stichprobenkontrollen* werden weiterhin, unabhängig von der Risikoklassifizierung, bei durchschnittlich 5-10% der Unternehmen durchgeführt. Die Auswahl ist zufallsbedingt.

Im Gegensatz dazu ist es bei der umsatzstarken Großbäckerei wichtig, möglichst rasch einen ersten Inspektions-Termin zu vereinbaren. Denn, wenn Produktion und Rohstoffe stimmen, kann bald das erste Bio-Brot vom Band laufen. Ergibt sich bei der Erstinspektion noch Handlungsbedarf für die Bäckerei, schließt sich vor der Zertifizierung eine Nachkontrolle an, sobald das Unternehmen grünes Licht dazu gibt. Alleine durch die Marktbedeutung bedingt werden jährlich neben der vollständigen Kontrolle zusätzliche unangekündigte Stichprobenkontrollen im Unternehmen durchgeführt, damit problematische Entwicklungen frühzeitig erkannt werden können.

Das Unternehmen kann mit der überdurchschnittlichen Kontrollfrequenz werben ("unter laufender Überwachung einer staatlich zugelassenen Kontrollstelle") und die Kontrollstelle hat die Möglichkeit, sich mehrmals im Jahr auch unangekündigt zu überzeugen, dass die Ökoqualität der Verkaufsprodukte sichergestellt ist.

2.2.1 Jährliche vollständige Kontrolle

Aufgrund der Neuregelung des Anhang III der EG-Öko-VO muss die jährliche, vollständige Kontrolle nicht mehr vorher angemeldet werden. Es gibt durchaus einige Betriebstypen, bei denen es Sinn macht, die jährliche Kontrolle unangemeldet durchzuführen.

Unangekündigte Kontrollen sind in Unternehmen mit kurzen Produktionsintervallen und/oder raschem Warenumsatz wirkungsvoller als angekündigte Betriebsprüfungen. In den → Tabellen 2-5 sind einige Beispiele für die Zuordnung von Betrieben und Unternehmen dargestellt.

Den Vorteilen der unangekündigten Kontrollen stehen jedoch auch einige Nachteile gegenüber (siehe → Kasten).

Vorteile von unangekündigten Kontrollen:	Nachteile von unangekündigten Kontrollen:
<ul style="list-style-type: none">+ Ein Einblick in die realen Betriebsabläufe ist gegeben.+ Art und Herkunft vorhandener Betriebsmittel bzw. Rohstoffe kann geprüft werden.+ Die Herkunft von Öko-Produkten im Betrieb kann anhand von Belegen geprüft werden.+ Bei Parallelproduktion ist besser erkennbar, ob die Chargen sauber getrennt werden, ob konventionelle und Öko-Produkte und Zutaten unverwechselbar gekennzeichnet sind und ob sie korrekt verwendet werden.	<ul style="list-style-type: none">- Ist der Betriebsleiter nicht anwesend, kann die "vollständige Kontrolle" nicht abgeschlossen werden.- Termingebundene Arbeiten im Unternehmen können den Kontrollablauf verzögern und zu einer gespannten Kontrollsituation führen.- Keine Einsicht in die Buchführungsunterlagen ist möglich, wenn diese beim Steuerberater sind.- Die Kontrollzeiten für Belegprüfung und Warenstromrechnung verlängern sich, da das Unternehmen keinen Vorbereitungsvorlauf hat.

Tabelle 2: Art der jährlichen vollständigen Kontrolle im Erzeugungsbereich

Art der Inspektion	Betriebstypen	Begründung
In der Regel unangekündigt	Pilzproduktion,	Kurze Produktionsintervalle, z. T. empfindliche Kulturen mit relativ hohem Warenwert
	Obstbaubetrieb	Relativ hohes Risiko einer Anwendung konv. Pflanzenschutzmittel
	Legehennenbetriebe	Prüfung: Auslaufhaltung, aktuell eingesetzte Futtermischungen, Zustand der Tiere
	Saatzuchtbetriebe	Wie große Verarbeitungsbetriebe: Warenstrom in der EDV aktuell und jederzeit prüfbar
Angekündigt	Durchschnittliche Erzeugerbetriebe	

Tabelle 3: Art der jährlichen vollständigen Kontrolle im Verarbeitungsbereich

Art der Inspektion	Betriebstypen	Begründung
In der Regel unangekündigt	Außer-Haus Verpflegung, Obst- und Gemüse Großhandel; Abo-Abpackbetriebe	Kurze Produktionsintervalle, regelmäßiger belegbarer Öko-Zukauf ist entscheidend
	Schlachthof, Zerlegebetriebe	Korrekte Identifikation, durchgängige Kennzeichnung und Chargen-Trennung
	Händler im Streckengeschäft	Lfd. aktuell geführte, nachvollziehbare Dokumentation der Warenströme
Angekündigt	Durchschnittliche Verarbeitungsbetriebe	

Tabelle 4: Art der jährlichen vollständigen Kontrolle im Importbereich

Art der Inspektion	Betriebstypen	Begründung
In der Regel unangekündigt	Import unterschiedlicher Produkte aus mehreren Drittländern	Kurze Intervalle, schneller Warenumschlag, breite Zukaufpalette
Angekündigt	Import weniger Gruppen, durchschnittliche Marktreichweite	

Tabelle 5: Art der jährlichen vollständigen Kontrolle bei Futtermittelherstellern

Art der Inspektion	Betriebstypen	Begründung
In der Regel unangekündigt	Großer Futtermittelhersteller mit breiter Angebotspalette	Kurze Produktionsintervalle, Marktbedeutung
Angekündigt	Kleiner Krafftuttermittelhersteller, Mineralfuttermittelhersteller mit durchschnittlicher Marktreichweite	

Gesetzliche Grundlage:

"Darüber hinaus führt die Kontrollstelle oder -behörde nach dem Zufallsprinzip unangekündigte oder angekündigte Kontrollbesuche durch. Diese Kontrollbesuche sind insbesondere in solchen Betrieben oder Situationen durchzuführen, in denen möglicherweise ein spezifisches Risiko besteht oder Erzeugnisse aus ökologischem Landbau mit anderen Erzeugnissen vertauscht werden können."

VO (EWG) Nr. 2092/91 Anhang III Nr. 5

2.2.2 Stichprobenkontrollen

Die Anzahl der Stichprobenkontrollen ist gemäß Anhang III Nr. 5 der EG-Öko-VO risikoorientiert festzulegen. Stichprobenkontrollen werden in der Regel unangekündigt durchgeführt.

Eine Möglichkeit der systematischen Zuordnung von Unternehmen zu Risikoklassen ist in → Tabelle 7 dargestellt.

Tabelle 6: Beispiel für die Zuweisung von Risikoklassen und Anteilen der Stichprobenkontrollen bezogen auf die Anzahl der Unternehmen

Risiko-klasse	Gesamtpunktzahl	Zusätzliche Stichprobenkontrollen
A	> 7	50% - 100%
B	5-7	10 - 20%
C	3-5	5 – 10 %
D	< 3	< 5%

Die Auswahl der Betriebe für die Stichprobenkontrollen erfolgt nach dem Zufallsprinzip. Die Häufigkeit bzw. Frequenz der Stichprobenkontrollen ist abhängig von der Risikoklasse.

Orientierung für die Anzahl der Kontrollen bei Filialbetrieben

Die Mindestanzahl der Kontrollen bei mittlerem Risiko der Geschäftstätigkeit und weniger als 50 Mitarbeitern je Filiale kann wie folgt errechnet werden. Das berechnete Ergebnis wird immer aufgerundet. Die Filialen sind nach dem Zufallsprinzip auszuwählen.

Erstinspektion:

$$y = \sqrt{x}$$

Quadratwurzel der Anzahl der Filialen

Routine-Inspektion:

$$y = 0.6 \sqrt{x}$$

60% der Anzahl der Erstinspektionen

Inspektion nach wesentlicher Veränderung der Geschäftstätigkeit:

$$y = \sqrt{x}$$

Anzahl wie bei der Erstinspektion.

$$y = 0.8 \sqrt{x}$$

Hat sich die unternehmensinterne Qualitätssicherung über einen Zeitraum von drei Jahre als effizient erwiesen: 80% der Anzahl der Erstinspektionen

Nach Anhang III des
„*International Accreditation Forum (IAF)*“

2.2.3 Sonderfall: Filialunternehmen

Erfolgt die Vermarktung der Großbäckerei aus unserem Beispiel über eine größere Anzahl von Verkaufsfilialen, in denen die Öko-Brote und -Feinbackwaren zum Verkauf angeboten werden, so sind die Filialbetriebe sowohl bei den vollständigen Kontrollen als auch bei den Stichprobenkontrollen mit einzubeziehen. Das ist notwendig, damit auch in den Filialen die korrekte Kennzeichnung und das angebotene Öko-Sortiment überprüft werden kann.

In solchen Fälle kann die Anzahl der zu kontrollierenden Filialen gemäß den nebenstehenden Vorgaben des „*International Accreditation Forum (IAF)*“ festgelegt werden.

So werden beispielsweise in einem Unternehmen mit 20 Filialen bei der Erstinspektion die Zentrale sowie fünf zufällig ausgewählte Filialen geprüft, in den Folgejahren die Zentrale und zusätzlich drei Filialen.

Tabelle 7: Schematische Bewertung von Unternehmensparametern zur Einteilung in Risikoklassen

Unternehmensparameter	Risikoeinstufung niedrig	Risikoeinstufung mittel	Risikoeinstufung hoch
Struktur/Komplexität	Betrieb/Unternehmen einfach strukturiert, mit wenigen Produktionsverfahren und geringer Produktvielfalt <u>Beispiele:</u> <ul style="list-style-type: none"> Grünlandbetrieb mit Mutterkuhhaltung, nur Fleischvermarktung Gärtnerei in sozialtherapeutischer Einrichtung, Erzeugnisse werden in der Einrichtung verwertet Kartoffel-Abpacker <p style="text-align: right;">0 Punkte</p>	Betrieb/Unternehmen mit mehreren Produktionsverfahren und mittlerem Produktsortiment <u>Beispiele:</u> <ul style="list-style-type: none"> Ackerbaubetrieb mit Tierhaltung und kleinem Hofladen Unternehmen mit Verarbeitung und Handel konventioneller und ökologischer Getreideprodukte Mittelständische Bäckerei mit wenigen Filialen <p style="text-align: right;">1 Punkt</p>	Betrieb/Unternehmen mit vielen Produktionsverfahren und/oder großem Produktsortiment <u>Beispiele:</u> <ul style="list-style-type: none"> Vielseitiger landwirtschaftlicher Betrieb, mit Abo-service, Hofverarbeitung und Direktvermarktung Metzgerei mit mehreren Filialbetrieben, breiter Produktpalette incl. Brühwurst- und Salamiherstellung großer Importeur diverser Produkte mit eigener Verarbeitung und gleichzeitig konventionellen Produktionslinien <p style="text-align: right;">2 Punkte</p>
Risikoprodukte	keine Risikoprodukte → 0 Punkte	wenige Risikoprodukte → 1 Punkt	viele Risikoprodukte → 3 Punkte
Marktbedeutung	Umsatz/Jahr < 50.000 € 0 Punkte	Umsatz/Jahr 25.000 - 2.000.000 € 1 Punkt	Umsatz/Jahr > 1.000.000 € 3 Punkte
Haftungsrisiko des Betriebsleiters	Persönliche Haftung, ggf. auch für Fördergelder für Öko Bewirtschaftung 0 Punkte	Persönliche Haftung 1 Punkt	Juristische Person mit geringem Startkapital 3 Punkte
Verwechslungsgefahr	nur ökologische Produkte im Betrieb/Unternehmen 0 Punkte	nur wenige Produkte parallel in konventioneller und ökologischer Qualität, dabei keine Risikoprodukte 1 Punkt	mehrere Produkte parallel in konventioneller und ökologischer Qualität, darunter auch Risikoprodukte 3 Punkte
Sanktionen in den letzten 3 Jahren	< 1 Abmahnung<, keine selbstverschuldete Art. 9 Sanktion 0 Punkte	< 2 Abmahnungen, keine selbstverschuldete Art. 9 Sanktion 2 Punkte	> 2 Abmahnungen und/oder selbstverschuldete Art. 9 Sanktion/en 4 Punkte
Risikoverringung			
Unternehmensinterne Qualitätssicherung	Wirksames QM-System und Partieregistrierung bei der Kontrollstelle: Reduziert um — 6 Punkte	Wirksames QM-System: Reduziert um — 4 Punkte	Sehr gute Dokumentation, übersichtliche, vollständige Buchführung Reduziert um — 2 Punkte

2.3 Bewertung von kritischen Punkten innerhalb des Produktionsablaufes im überprüften Betrieb bzw. Unternehmen

Gesetzliche Grundlage:

Erstkontrolle

Bei Aufnahme des Kontrollverfahrens muss das betreffende Unternehmen

- *eine vollständige Beschreibung der Einheit und/oder der Anlagen und/oder der Tätigkeit erstellen*
- *und alle konkreten Maßnahmen festlegen, die auf Ebene der Einheit und/oder der Anlagen und/oder der Tätigkeit zu treffen sind, um die Einhaltung der Vorschriften dieser Verordnung und insbesondere der Anforderungen dieses Anhangs zu gewährleisten.*

VO (EWG) Nr. 2092/91

Anhang III „Allgemeine Vorschriften Nr. 3

Mitteilungen

Das betreffende Unternehmen ist verpflichtet, der Kontrollstelle oder -behörde fristgerecht jede Änderung der Beschreibung oder der konkreten Maßnahmen gemäß Nummer 3 und der Bestimmungen über die Erstkontrolle gemäß Abschnitten A, B, C, D und E der in diesem Anhang festgelegten 'Besonderen Vorschriften' mitzuteilen.

VO (EWG) Nr. 2092/91

Anhang III „Allgemeine Vorschriften Nr. 4

2.3.1 Methodischer Ansatz: Festlegung von Sicherungsmaßnahmen

Wenden wir uns wieder dem Beispiel der Großbäckerei zu. Der für die Qualitätssicherung zuständige Mitarbeiter hat die EU-Öko-VO genau studiert. Bereits bei der Aufnahme des Kontrollverfahrens soll er konkrete Sicherungsmaßnahmen festlegen, mit denen die Einhaltung der Anforderungen der EU-Öko-Verordnung an wesentlichen Stellen des Produktionsverfahrens gewährleistet werden kann.

Es empfiehlt sich folgendes Vorgehen:

1. Er unterteilt jeden relevanten Produktionsprozess in Einzel-Schritte und prüft, an welchen Stellen die Ökoqualität der Produkte gefährdet sein kann.
2. Um an diesen kritischen Punkten nicht tolerierbare Fehler zu vermeiden, werden Sicherungsmaßnahmen entwickelt und festgelegt.
3. Der "Maßnahmenkatalog" wird fortgeschrieben, wenn weitere kritische Punkte erkannt werden oder wenn sich die Produktionsprozesse ändern oder neue Produktionsprozesse hinzukommen.

 Ausführlicher beschrieben und anhand von zwei Beispielen verdeutlicht ist diese Methodik im Kapitel *Kritische Punkte im Produktionsprozess* in der Materialsammlung zur unternehmensinternen Qualitätssicherung.

Unternehmen und Betriebe, die Erfahrung im Bereich der Qualitätssicherung und HACCP haben, sind sicherlich in der Lage, eigenständig kritische Punkte in ihren Produktionsabläufen zu ermitteln und Sicherungsmaßnahmen festzulegen. Betrieben, die auf diesem Gebiet noch keine Erfahrungen haben, kann die Kontrollstelle für "Standard-Prozesse" entsprechende Prozessbeschreibungen an die Hand geben, die betriebsspezifisch anpassbar sind.

"Hilfe – noch mehr nutzloses Papier zum Ausfüllen!": Es wäre schade, wenn das die einzige Reaktion der Beteiligten auf das Konzept der *Sicherungsmaßnahmen an kritischen Punkten* wäre. Denn in dem abstrakt erscheinendem Verfahren steckt erstaunlich viel Potential, um das Ziel, Öko-Produkte sicher und nachvollziehbar zu produzieren, zu erreichen.

Bei Unternehmen der unteren Risikoklassen ist es völlig ausreichend, sich auf ganz wenige kritische Punkte zu konzentrieren, an denen es wirklich zu schwerwiegenden Fehlern kommen kann, z. B. der rasche konventionelle Ersatzkauf einer fehlenden, wesentlichen Zutat in einer Bäckerei oder die Aussaat von gebeiztem Saatgut durch einen nicht ausreichend informierten Lohnunternehmer. In den oberen Risikoklassen und mit zunehmender Marktbedeutung der Unternehmen gewinnt das Instrument der *definierten Sicherungsmaßnahmen an kritischen Punkten* jedoch an Bedeutung.

2.3.2 Überprüfung und Bewertung der festgelegten Maßnahmen

Bei der Inspektion werden die festgelegten Sicherungsmaßnahmen unter folgenden vier Aspekten überprüft:

- **Entscheidende Prozessschritte:**
Sind die entscheidenden kritischen Punkte erkannt? Es ist nicht das Ziel, alle möglichen Fehlerquellen zu benennen, sondern diejenigen, die für die Öko-Qualität der Produktion wirklich relevant sind.
- **Wirksamkeit der Sicherungsmaßnahmen:**
Sind die festgelegten Maßnahmen zur Sicherung der Ökoqualität geeignet und ausreichend?
- **Umsetzung und Überprüfbarkeit:**
Werden die Sicherungsmaßnahmen überprüfbar und wirksam umgesetzt?
- **Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen:**
Werden bei Abweichungen ausreichende Korrekturmaßnahmen durchgeführt?

Bei der Inspektion werden die kritischen Punkte und Sicherungsmaßnahmen nach diesen Kriterien beurteilt und der Maßnahmenkatalog bei Bedarf ergänzt bzw. überarbeitet. Nach dem Vier-Augenprinzip wird diese Beurteilung bei der Inspektionsauswertung gegengeprüft, vor allem unter den folgenden drei Aspekten:

a) Einheitlicher Standard

Bei vergleichbaren kritischen Punkten sollten die Maßnahmen auf einem ähnlichen Niveau liegen. Auch einer Überreglementierung ist an dieser Stelle entgegenzuwirken. Nur für die entscheidenden Prozessschritte sind Festlegungen zu treffen.

b) Fachspezifische Beurteilung

Produktionsverfahren, die besondere Fachkenntnisse voraussetzen, sind entsprechend zu prüfen und ggf. notwendige Sicherungsmaßnahmen zu ergänzen.

c) Geeignete Maßnahmen bei hohem Risiko

Wo Risikoprodukte hergestellt werden und bei Unternehmen der hohen Risikoklassen ist eine besonders intensive Prüfung auf Vollständigkeit und genaue Festlegung der Sicherungsmaßnahmen wichtig. Gleichzeitig kann eine effektive Kontrollstrategie festgelegt und in der Kontrollakte dokumentiert werden.

2.3.3 Bewertung des Verfahrens

Wenn es gelingt, das geschilderte Verfahren als hilfreiche Technik im Bereich der Sicherung der Ökoqualität zu verstehen, ergeben sich für das Kontrollverfahren eine Reihe von Vorteilen:

- **Information für die kontrollierten Unternehmen**

Die Unternehmen werden beim Eintritt in das Kontrollverfahren betriebsspezifisch über die Anforderungen der EU-Öko-VO informiert und nicht erst nach einem Fehler sanktioniert.

- **Verringerung des Risikos im Unternehmen**

Die Unternehmen erkennen, "worauf es wirklich ankommt". Sie können frühzeitig Sicherungsmaßnahmen in den Betriebsablauf integrieren und wirkungsvoll umsetzen.

- **Schwerpunktsetzung bei der Überprüfung**

Anhand der Beschreibung der kritischen Kontrollpunkte und der Sicherungsmaßnahmen, die in der Kontrollakte abgelegt wird, gewinnt der Kontrolleur unabhängig von seiner Kontrollerfahrung schnell einen Überblick über die relevanten Stellen im Betriebsablauf.

- **Kontrollstellenübergreifende Standards**

Kontrollstellenübergreifend können Beispiele für wirkungsvolle Sicherungsmaßnahmen erarbeitet und so Standards im Bereich der Qualitätssicherung gesetzt werden.

2.3.4 Fallbeispiele

Erzeugung - Kritische Punkte beim Betriebsmittelbezug

Beschreibung von Risiko und Sicherungsmaßnahmen des Unternehmens			
Risikobeschreibung	Folgen	Wahrscheinlichkeit	Sicherungsmaßnahmen
Saatgutbestellung			
Bestellung von konventionellem Saatgut, obwohl entsprechendes Saatgut in ökologischer Qualität verfügbar ist.	mittel	mittel	<p>Informationen über Ökosaatgutangebot einholen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Falls verfügbar Ökosaatgut bestellen (mit der Bitte um frühzeitige Benachrichtigung, wenn konventionelle Ersatzlieferung erforderlich wird.) Notwendige konventionelle Saatgutbestellung (mit Hinweis, dass gebeizte Ware nicht angenommen werden kann und auf Lieferschein und Rechnung ein Vermerk benötigt wird, dass die Ware unbehandelt ist.) <p>Bei Unsicherheit: Nachfrage bei der Kontrollstelle, wie korrekt vorzugehen ist.</p>
Saatgutanolieferung			
Anlieferung von konventionellem Saatgut, obwohl Saatgut in Öko-Qualität bestellt wurde.	mittel	mittel	<p>Überprüfung von angeliefertem Öko-Saatgut</p> <ul style="list-style-type: none"> Ist kein Lieferschein bei der Ware: Lieferschein nachfordern. Saatgut Verpackung / Etiketten überprüfen, ob Öko-Hinweis und Code-Nummer der Öko-Kontrollstelle vorhanden ist. Lieferschein prüfen, ob Vermerk "ökologisch erzeugt" vorhanden ist. Ist die Kennzeichnung auf Verpackung / Etikett und Lieferschein korrekt: Abzeichnen des Lieferscheins mit Namenskürzel. Ist auf dem Lieferschein kein Vermerk: Verpackungen und Etiketten aufbewahren und den Lieferanten darauf hinweisen, dass bei Rechnungsstellung der Vermerk "ökologisch erzeugt" erforderlich ist. Ist nicht erkennbar, dass es sich um Öko-Saatgut gehandelt hat: → Bestätigung beim Lieferanten anfordern. Der Lieferschein wird im Lieferscheinfach im Büro abgelegt.
<i>Anlieferung von konventionellem Saatgut:</i> Einsatz von gebeiztem Saatgut	gravierend	selten	<p>Überprüfung von angeliefertem konventionellem Saatgut</p> <ul style="list-style-type: none"> Wurde gebeiztes Saatgut geliefert: Ware nicht annehmen bzw. zurück an den Lieferanten. Ist kein Lieferschein bei der Ware: Lieferschein nachfordern. Saatgut Verpackung / Etiketten überprüfen, ob kein Vermerk: "behandelt" oder "gebeizt" oder ähnliches vorhanden ist. Lieferschein prüfen, ob Vermerk "ungebeizt" vorhanden. Ist die Kennzeichnung auf Verpackung / Etikett und Lieferschein korrekt: Abzeichnen des Lieferscheins mit Namenskürzel. Ist auf dem Lieferschein kein Vermerk: Verpackungen und Etiketten aufbewahren und Lieferant hinweisen, dass bei Rechnungsstellung der Vermerk "ungebeizt" erforderlich ist. Der Lieferschein wird im Lieferscheinfach im Büro abgelegt.

So kann die Wirksamkeit der Maßnahmen überprüft werden:

Ausgehend von der Anbauplanung wird für wichtige Kulturen der Saatgutbedarf geschätzt. Wird die nach Sachgebieten geordnete Lieferscheinsammlung vorgelegt, kann rasch ein Überblick gewonnen werden, ob eine Plausibilität zwischen der Anbauplanung und dem Zukauf gegeben ist. Die Lieferscheine sollten mit einer Kennzeichnung der Wareneingangsprüfung versehen sein. Bei Belegen über konventionellen Saatgutzukauf muss ein Vermerk "Ungebeizt/unbehandelt" vorhanden sein. Bei Belegen über ökologischen Saatgutzukauf ist ein produktbezogener Ökohinweis erforderlich. Vor Ort oder in der Kontrollstelle wird konventioneller Zukauf stichprobenartig mit Angebots- oder Verfügbarkeitslisten von Ökosaatgut abgeglichen.

V e r a r b e i t u n g – Kritische Punkte beim Wareneingang

Beispiel: Bäckerei kauft Öko-Mehl bei Mühle in der Region:

Beschreibung von Risiko und Sicherungsmaßnahmen des Unternehmens			
Risikobeschreibung	Folgen	Wahrscheinlichkeit	Sicherungsmaßnahmen
Lieferantenbewertung			
Mühle ist kein zuverlässiger Handelspartner oder untersteht nicht mehr dem Kontrollverfahren	gravierend	selten	<ul style="list-style-type: none"> Formloses "Lieferantenaudit": <i>Mühle ist von einigen Betriebsbesuchen her bekannt. Es wird qualitativ hochwertige Ware handwerklich gut verarbeitet.</i> Kontrollnachweis: <i>Es wird regelmäßig der Zertifizierungsstatus im Internet (http://www.bioc.info) abgerufen oder es wird jährlich eine Zertifikatskopie der Mühle mit der Jahresabschluss-Rechnung zugeschickt. Ist dies nicht der Fall, wird eine Kopie angefordert.</i>
Wareneingangsprüfung			
Konventionelle Ware oder Umstellungsware wird als anerkannte Ware geliefert	gravierend	selten	<ul style="list-style-type: none"> Die Warenannahme erfolgt durch einen entsprechend geschulten Mitarbeiter. Ist dieser bei der Anlieferung nicht anwesend, holt er die Prüfung baldmöglichst nach. Prüfung des Warenbegleitscheins. <i>Auf dem Lieferschein muss Art, Menge, Biohinweis und Lieferant und dessen Kontrollstelle angegeben sein. Achtung: Keine Umstellungsware annehmen!</i> → <i>Biohinweis und Codenummer werden auf den Lieferschein unterstrichen und mit Namenskürzel als korrekt gekennzeichnet.</i> Anzahl der Säcke und ihre Kennzeichnung wird beim Abladen geprüft. <i>Die Mühle kennzeichnet die Säcke so, dass die Etiketten auch bei Palettenlagerung sichtbar sind.)</i> → <i>Vermerk auf Lieferschein: "Etikettierung o.k."</i> Lieferschein wird im Lieferscheinordner abgelegt. Vor Bezahlung der Rechnung wird von der Buchhaltung geprüft, ob die Mengen auf dem Lieferschein mit der Rechnung übereinstimmen und ob die Überprüfungskennzeichnung der Warenannahme vorhanden ist. Ist dies nicht der Fall, wird der Betriebsleiter informiert, um ein sorgfältigeres Vorgehen bei Warenannahme zu veranlassen.

So kann die Wirksamkeit der Maßnahmen überprüft werden:

In diesem Fall sollte immer eine aktuelle Lieferscheinsammlung mit dem Prüfvermerk der Warenannahme vorhanden sein. Der Zukauf wird bei kontinuierlichen Verarbeitungsmengen kontinuierlich sein – andernfalls nach Begründung fragen. Die Lieferscheine werden stichprobenartig mit den Buchführungsbelegen abgeglichen. Die Etikettierung der gelagerten Säcke wird geprüft. Mittels Warenstromrechnung kann ermittelt werden, ob der Zukauf dem Umfang Öko-Produktion (Backtagebuch, Artikelstatistik) entspricht.

V e r a r b e i t u n g - Kritischer Punkt: Einsatz von Öko-Gewürzen

Beispiel: Lagerung und Verwendung von Ökogewürzen in einer Metzgerei mit Parallelproduktion

Beschreibung von Risiko und Sicherungsmaßnahmen des Unternehmens			
Risikobeschreibung	Folgen	Wahrscheinlichkeit	Sicherungsmaßnahmen
Lagerung und Verwendung von Ökogewürzen			
Verwechslung mit konventionellen Gewürzen	schwer	mittel	<ul style="list-style-type: none"> Nach der Wareneingangsprüfung wird das Gewürz in den grünen Kunststoffeimer (Deckel und zwei Seiten mit "Bio" beschriftet) mit der Gewürzbezeichnung gefüllt. Die grünen Bio-Eimer stehen im Gewürzregal getrennt und sind von den weißen Eimern mit den konventionellen Gewürzen gut zu unterscheiden.
Ökologische Gewürze werden nicht nachbestellt → Versorgungsengpass	mittel	mittel	<ul style="list-style-type: none"> Wenn die Gewürzmenge nur noch für ca. 2 Verarbeitungsladungen ausreichend ist, wird auf die Notwendigkeit der Nachbestellung hingewiesen (Verantwortlicher wird angesprochen, Erinnerungszettel wird an Büro-Pinwand geheftet) Wer die Erinnerung bzw. Bestellung vergisst, muss aus der eigenen Tasche die "Ersatzgewürze" aus dem Bioladen bezahlen (Interne Sanktionierung)

So kann die Wirksamkeit der Maßnahmen überprüft werden:

Speziell gekennzeichnete Behälter mit Ökogewürzen müssen vorhanden sein. Die Zukaufmengen müssen den verarbeiteten Mengen (Rezepturen) entsprechen (Warenstromrechnung). Gewürze und Zutaten, die regelmäßig gebraucht werden, werden in der Regel auch regelmäßig zugekauft.

Bei unangekündigten Kontrollen kann geprüft werden, ob bei der Herstellung von Öko-Wurst Ökogewürze verwendet werden. Ist von einem Gewürz nur noch sehr wenig vorhanden, sollte bereits eine Nachbestellung vorliegen. Im Einzelfall kann auch die vorhandene Gewürzmenge als "Mini-Inventur" gewogen werden und der Verbrauch bei einer Nachkontrolle mit den Verarbeitungsmengen abgeglichen werden.

3 Kontrolltechniken

3.1 Vor-Ort-Begehung

Beispiele für Kontrollbereiche in Erzeugerbetrieben:

Pflanzenbau: Maschinenausstattung, standortgemäßer Ernährungszustand der Kulturen und entsprechendes Ertragsniveau, standortangepasste Fruchtfolge, Vorkommen von typischer Begleitflora und Krankheiten, Öko-Produktqualitäten

Tierhaltung: Aufstellungsart, Fütterungsrationen, Ernährungs- und Gesundheitszustand der Tiere, Leistungsniveau, hygienische Verhältnisse

Vermarktung: Einlagerungsmöglichkeiten, Präsentation des Warenangebotes, erreichbare Umsatzhöhe, konventionelle Vermarktung von Ökoprodukten, korrekte Kennzeichnung von Verkaufsware

Allgemeines: Interesse an der ökologischen Produktionsweise, freiwillige "Ökologische Leistungen" über dem Mindeststandard der EU-Öko-VO hinaus, spezifische Kenntnisse und Fertigkeiten, Kontrollatmosphäre

Beispiele für Kontrollbereiche in Verarbeitungsunternehmen:

Technische Ausstattung: Verarbeitungsmöglichkeiten für durchschnittliche Chargengröße, Möglichkeiten der Chargentrennung bei Parallelproduktion

Rezepturen: Plausibilität

Zukauf: Übliche Qualitäten der Zukaufsprodukte, Originalverpackungen, ausreichende Rohstoffvorräte

Verarbeitung: Trennung, Reinigungsmaßnahmen

Vermarktung: Einlagerungsmöglichkeiten, Präsentation des Warenangebotes, korrekte Kennzeichnung von Verkaufsware

Allgemeines: spezifische Kenntnisse und Fertigkeiten der Unternehmensführung und Mitarbeiter, Kontrollatmosphäre, Anteil der Ökoproduktion am Gesamtumsatz

3.1.1 Vollständige jährliche Kontrolle

Wesentliches Ziel bei der Vor-Ort-Begehung (Betriebsbesichtigung) ist es, festzustellen, welche Ökoprodukte im Betrieb erzeugt und vermarktet werden und ob die Grundvoraussetzungen für eine ökologische Bewirtschaftung und/oder Verarbeitung ökologischer Produkte im Unternehmen gegeben sind.

Notwendig sind dafür je nach Produktionsverfahren eine spezifische technische Ausstattung und entsprechende Kenntnisse und Fertigkeiten. Bei der Begehung fügen sich eine Vielzahl von Einzelbeobachtungen zu einem Gesamtbild des Unternehmens zusammen, so dass von einem sachverständigen Kontrolleur eine recht sichere Risikoeinschätzung vorgenommen werden kann. Bei Unternehmen ohne ein entsprechendes Profil, entfällt diese Möglichkeit der Risikoeinschätzung, z. B. wenn ein Unternehmen ohne Außenwirkung im Streckengeschäft tätig ist.

Die Überprüfung wird an den kritischen Punkten im Unternehmen vertieft. Liegt dem Kontrolleur eine Beschreibung der Sicherungsmaßnahmen an diesen Punkten vor (vergl. → 2.3), kann die Umsetzung dieser Maßnahmen gezielt geprüft werden.

Ebenso ist es von Interesse, ob im Kontrollzeitraum kritische Situationen aufgetreten sind, in denen die Ökoqualität der Produkte gefährdet war, und mit welchen Maßnahmen darauf reagiert wurde.

Beispiele für *terminabhängige Kontrollschwerpunkte*:

Februar: Hohes Preisniveau und hohe Zukaufanteile bei Direktvermarktern im Bereich Obst und Gemüse → Kontrolle von Marktständen oder Lieferservice-Betrieben

März/April: Ernährungs- und Gesundheitszustand bei Rindern am Ende der Winterstallperiode, Rauhfutterzukauf, Frühjahrsaussaaten (gebeiztes Saatgut, konventioneller Zukauf), Gemüsejungpflanzenzukauf (konventionell), Düngereinsatz (unzulässige Düngemittel)

Mai/Juni: Obstbaubetriebe bei ungünstigem Witterungsverlauf → Blattproben bei Kernobst (unzulässige Fungizide)

Juni/Juli: Weinbau bei ungünstigem Witterungsverlauf → Blattproben (nicht zulässige Fungizide), Ertragsschätzung von landwirtschaftlichen Hauptkulturen

September/Okttober: Herbstsaat (gebeiztes Saatgut, konventioneller Zukauf), Lagerbestände der aktuellen Ernte, getrennte Lagerung von Umstellungsware und anerkannter Ware

3.1.2 Stichprobenkontrolle

Unangekündigte Vor-Ort-Begehungen ermöglichen einen unverfälschten Einblick in die aktuelle betriebliche Situation.

Als Schwerpunkte der Überprüfung bieten sich an:

- die Zulässigkeit vorhandener Betriebsmittel (Futtermittel, Saatgut, Düngemittel, Pflanzenschutzmittel),
- die Kennzeichnung und Herkunft von Rohstoffen,
- die Kennzeichnung und Herkunft von Verkaufswaren,
- die reale Umsetzung von Sicherungsmaßnahmen, z. B. Chargentrennung sowie Einsatz zulässiger Zutaten und Hilfsstoffe in Verarbeitungsunternehmen, die auch konventionelle Erzeugnisse verarbeiten, und
- die Umsetzung von Auflagen, die dem Unternehmen von der Kontrollstelle mitgeteilt wurden.

Bei Erzeugerbetrieben können einige Bereiche nur zu bestimmten Jahreszeiten geprüft werden. Daher hat es sich bewährt, bei der Planung von Stichprobenkontrollen "thematische Schwerpunkte" zu setzen und Touren in den entsprechenden Regionen zu planen. In intensiven Obst- oder Weinbauregionen kann dies beispielsweise mit einer Probenahme verbunden sein. Dadurch lässt sich routinemäßig Erfahrung sammeln (Technik der Probenentnahme, Verpackung, Arbeitsweise der Labors, Interpretation der Ergebnisse) die im Ernstfall sehr wertvoll ist.

Gesetzliche Grundlage:

"Buchführung In der Einheit oder der Anlage sind Bestands- und Finanzbücher zu führen, die es dem Unternehmen und der Kontrollstelle oder Kontrollbehörde 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 sowie gegebenenfalls die Zusammensetzung bei Mischfuttermitteln;
- die Art, die Menge, die Empfänger und, soweit es sich um andere Personen handelt, die Käufer aller Erzeugnisse gemäß Artikel 1, die die Einheit verlassen haben oder aus den Stätten oder Lagereinrichtungen des ersten Empfängers abgegangen sind;
- alle anderen Informationen, die die Kontrollstelle oder Kontrollbehörde 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."

VO (EWG) Nr. 2092/91 Anhang III Nr. 6

Korrekte Ökokennzeichnung:

Grundsätzlich besteht keine Verpflichtung, dass Öko-Produkte auf Verkaufsbelegen als solche gekennzeichnet werden. Eine Vermarktung ohne Kennzeichnung als "konventionelle" Produkte ist ebenso möglich.

Für Abnehmer, die selbst am Kontrollverfahren teilnehmen, ist jedoch die Öko-Kennzeichnung auf Lieferschein und Rechnung sowie ggf. die Kennzeichnung am Produkt als Herkunftsnachweis notwendig. Vor allem im Erzeugerbereich sollte daher weiterhin bei den Betriebsprüfungen auf eine produktbezogene Öko-Kennzeichnung geachtet werden.

3.2 Prüfung der Dokumentation

Mit der betrieblichen Dokumentation zeichnet ein Unternehmen kontrollrelevante Vorgänge zeitnah auf oder sammelt Belege mit kontrollrelevanten Informationen als Nachweis, dass die Vorgaben der EG-Öko-VO eingehalten werden. Mit Planungsübersichten (z. B. Anbauplanung), Aufstellungen (z. B. Bestandverzeichnis, Inventurdaten, kontrollrelevante Belege) und Zusammenfassungen (z. B. Warenwirtschaft, Naturalbericht) wird ein Überblick geschaffen, der eine Überprüfung des Unternehmens erleichtert.

Bei der Inspektion wird geprüft:

- a) Die Richtigkeit der Angaben der Dokumentation, z. B. anhand von Originalbelegen, Kontoauszügen, Rückstandsanalysen.
- b) Die Stimmigkeit und Plausibilität der dokumentierten Angaben (z. B. Rezepturen, Warenfluss)

3.2.1 Prüfung der Buchführung

Bei allen Unternehmen, die am Kontrollverfahren teilnehmen, ist die Buchführung die zentrale Dokumentation. Sie soll den gesamten Wareneingang (Input) und den Warenausgang (Output) dokumentieren.

3.2.1.1 Belegprüfung

Routinemäßig wird der Zukauf (zugekaufte Betriebsmittel, Tiere, Rohstoffe und Zutaten) anhand der vorgelegten Belege geprüft, die eine entsprechende Kennzeichnung und ggf. weitere kontrollrelevante Angaben enthalten müssen.

Intensive Prüfung der Finanzbuchhaltung:

- Sind die Belegnummern nicht fortlaufend, können Belege ausgeheftet sein. Ggf. ist auch ein Abgleich mit dem Journal sinnvoll, in dem alle Buchungen aufgeführt sein sollten.
- Anhand von Bankauszügen kann die Vollständigkeit der vorgelegten Belege bzw. des vorgelegten Journals geprüft werden. Hat das Unternehmen mehrere Betriebskonten, ist dies entsprechend zu berücksichtigen.
- Kontenblätter der Lieferanten (Kreditoren) und der Kunden (Debitoren) geben einen Überblick für die jeweilige Handelsbeziehung.
- Bei einer Parallelproduktion ist auch der "konventionelle Teil" der Buchführung zu prüfen. Preise, die deutlich über dem üblichen Preisniveau liegen, oder Öko-Abnehmer in den Kundenkonten des konv. Bereichs geben Anlass zu einer intensiveren Recherche.

3.2.1.2 Prüfung der Finanzbuchhaltung

Soll aufgrund von Unstimmigkeiten geklärt werden, ob alle Buchführungsbelege vollständig vorgelegt wurden, kann wie nebenstehend erläutert vorgegangen werden.

Einige Grundbegriffe der Buchhaltung finden sich im → Anhang IX.

Transaktionen, die nicht über die Buchführung ("schwarz") gebucht wurden, können natürlich nicht über die Buchführung ermittelt werden. Im Verdachtsfall sind daher verstärkt Kontroll- oder Liefermitteilungen (siehe → 6.2 *Prüfung von Einzelpartien*) von Abnehmern zu verfolgen, möglicherweise ist ein Teil dieser Belege als konventionelle Lieferung oder gar nicht verbucht.

3.2.1.3 Warenstromberechnung

Im Bereich der Erzeugung geht es um die Plausibilität, ob die verkaufte Menge von Eigenerzeugnissen in einem realistischen Verhältnis zu den vorhandenen Produktionsfaktoren und der betriebsspezifischen Produktionsintensität steht. Im Verarbeitungsbereich müssen für den Warenverkauf eine entsprechende Produktion und der Rohwareneinkauf belegt sein. Der Bedarf wird anhand der Rezepturen von der verkauften Menge oder der Produktionsangabe im Produktionstagebuch "zurückgerechnet".

Warenstrom-Berechnungen setzen häufig ein hohes Maß an Erfahrung und Fachkenntnis voraus. Im Verarbeitungsbereich ist zu beurteilen, ob eine Rezeptur "richtig" angegeben wurde, das heißt ob alle notwendigen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe aufgeführt sind und in einem praxisüblichen Mengenverhältnis zueinander stehen. Darüber hinaus muss mit Erfahrungswerten für Ausbeuten und Schwund kalkuliert werden. Für solche Berechnungen wurden im → Anhang X einige Faustzahlen zusammengestellt.

3.2.1.4 Preis/Leistungs-Verhältnisse

Bei der Überprüfung der Buchführung wurden bisher oft nur die zugekauften und verkauften Mengen betrachtet. Einkaufspreise und Verkaufspreise, die bei den angebotenen Qualitäten deutlich unterhalb des durchschnittlichen Öko-Preisniveaus oder konventionelle Verkäufe die über dem üblichen Preisniveau liegen, sind kritisch zu bewerten und intensiv nachzurecherchieren, um die Ursache für den geringeren Preis bzw. die exakte Kennzeichnung und Herkunft der betreffenden Waren aufzuklären. Insbesondere wenn bestimmte Öko-Produkte knapp und daher teuer sind, ist sicherzustellen, dass es sich bei der Zukaufware tatsächlich um Öko-Ware handelt. Für die Kontrollarbeit empfehlen sich in solchen Fällen Cross Checks, wie die Prüfung des Lieferanten-Zertifikates oder Kontrollmitteilungen zu fraglichen Partien (siehe → 6 Kontrollstellenübergreifende Überprüfungen).

3.2.2 Verwendungsnachweise

Die Dokumentation über die Verwendung von Betriebsmitteln, die nur mit Zustimmung der Kontrollstelle eingesetzt werden dürfen (Einsatz von Dünge- oder Pflanzenschutzmitteln) oder die in Anhang III EG-Öko-VO genannt werden (tierärztliche Behandlungen), wird bei der vollständigen Betriebsprüfung im Hinblick auf eine ordnungsgemäße Verwendung geprüft.

Kriterien für die Bewertung von Dokumentationen:

- Kontrollrelevanz
Wie wichtig ist die Dokumentation für das Kontrollergebnis?
- Kontrollziel
Welches Ziel soll mit der Dokumentation erreicht werden?
- Überprüfbarkeit
Gibt es Möglichkeiten, zu ermitteln, ob die dokumentierten Angaben stimmen?
- Aufwand und Genauigkeit
Welche Aufzeichnungen, die mit dem Dokumentationsziel im Zusammenhang stehen, liegen bereits vor? Wie hoch ist der Aufwand für das Führen der Dokumentation und welche Genauigkeit der Dokumentation kann daher erwartet werden?

3.2.3 Unternehmensspezifische Dokumentationen

Je nach Ausrichtung des Unternehmens können zusätzliche Dokumentationen erforderlich sein, die kontrollrelevante Prozesse beschreiben, einen Überblick über die Produktion oder den Lagerbestand geben oder die Rückverfolgbarkeit gewährleisten.

Das Führen einer Dokumentation ist immer mit Aufwand verbunden. Daher sollten zusätzlich zu den von der EU-Öko-VO vorgegebenen nur Dokumentationen gefordert werden, die für die Ermittlung des Kontrolleergebnisses wesentlich sind. Nebenstehend sind Kriterien genannt, die zur Bewertung von Dokumentationen herangezogen werden können. In → Tabelle 8 finden sich hierzu einige Beispiele.

3.2.4 Dokumentationen im Bereich der Qualitätssicherung

3.2.3.1 Sicherungsmaßnahmen

Es ist sinnvoll, zentrale Sicherungsmaßnahmen, die in einem Unternehmen durchgeführt werden, zu dokumentieren. Beispielhaft seien hier die Bewertung des PreisLeistungsverhältnisses bei der Bestellung in größeren Unternehmen und die Wareneingangsprüfung erwähnt.

Im Rahmen der Belegprüfung wird auch die konkrete Umsetzung der Wareneingangsprüfung geprüft. Insbesondere bei großen Handels- und Verarbeitungsunternehmen ist darauf zu achten, dass die Zuständigkeiten und Beurteilungs-Kriterien klar geregelt sind und die Umsetzung anhand der Dokumentation nachvollziehbar ist.

3.2.3.2 Hausinterne Analysen

Prüfrelevant ist das System für die hausinterne Analytik (Laborauswahl, Stichprobenplan, Analyseumfang, Bewertung), soweit es im Zusammenhang mit der EU-Öko-VO steht. Das System ist ggf. in der Betriebsbeschreibung zu dokumentieren. Die Analyseergebnisse werden bei der Betriebsprüfung gesichtet und ggf. bewertet. Bei positiven Analysebefunden ist neben der Interpretation und der Ursachenermittlung auch von Bedeutung, welche Maßnahmen ergriffen worden sind (z.B. Information der Kontrollstelle, Maßnahmen nach Anhang III „Allgemeine Anforderungen“ Nr. 9).

3.2.3.3 Beschwerden-Management

Bei Futtermittelwerken sowie bei größeren Verarbeitungs- und Einfuhrunternehmen sind „Beanstandungen“ Dritter im Hinblick auf die Öko-Qualität (vergl. Abschnitt 15 der EN 45011) abzufragen. Hierbei handelt es sich um Kundenreklamationen, wenn Zweifel an der Konformität eines Erzeugnisses mit der EG-Öko-VO bestanden, oder um behördliche Beanstandungen z. B. durch die amtliche Lebensmittelüberwachung. Hier ist neben der Ursache für die Beanstandungen von Bedeutung, mit welchen Maßnahmen das Unternehmen reagiert hat.

3.2.3.4 Qualitätsmanagement-Systeme

Unternehmen, die mit einem Qualitätsmanagement-(QM)-System nach „ISO 9001:2000“, „BRC-Standard“ oder „International Food Standard (IFS)“ arbeiten, beschreiben dort in der Regel auch Prozesse, die für die Umsetzung der EG-Öko-VO relevant sind. Es ist zweckmäßig, sich bei der Inspektion einen Überblick über die Qualitätssicherungsmaßnahmen zu verschaffen und zu prüfen, ob die Anforderungen der EU-Öko-VO ausreichend berücksichtigt werden.

Tabelle 8: Beispiele für die Bewertung von Dokumentationsanforderungen

Art der Dokumentation	Gegenstand der Dokumentation	Kontrollrelevanz	Kontrollziel	Überprüfbarkeit	Aufwand und Genauigkeit
Buchführung	Belege über den Wareneingang & Warenausgang	Hoch – Dokumentation ist unverzichtbar	Nachweis von Menge, Art und Herkunft des Zukaufs, Mengenerfassung des Verkaufs Preisleistungsplausibilität beim Zu- und Verkauf	Bei einer doppelten Buchführung können die vorgelegten Unterlagen anhand von Journalen, Kontenblättern und Bankauszügen auf Vollständigkeit geprüft werden. Möglichkeiten zur Ermittlung nicht verbuchter Zu- und Verkäufe: <i>Parallelproduktion:</i> Werden konv. Chargen als Ökowerk verkauft, jedoch als konventionelle Artikel verbucht, können Kundenkonten von Öko-Abnehmern (Naturkostgroßhandel, Bioläden etc.) im konv. Bereich des Unternehmens ein Hinweis auf dieses Vorgehen sein. <i>Unangekündigte Kontrolle:</i> Überprüfung von Art und Herkunft der aktuell vorhandenen Zukaufs- und Verkaufsware <i>Kontrollmitteilungen und Liefermitteilungen</i> ermöglichen eine Überprüfung der Vollständigkeit der vorgelegten Belegsammlung und Warenwirtschaft.	Der Aufwand für eine geordnete Ablage von Belegen ist notwendig und vertretbar. Werden Lieferscheine nach Sachgebieten abgelegt, kann mit relativ wenig Aufwand ein guter Überblick über den Zukauf geschaffen werden.
Produktionstagebuch	Rezepturen, verarbeitete Mengen, Menge der Verkaufsware	Hoch – Dokumentation ist unverzichtbar	Angabe der Produktionsmengen ist notwendig für die Warenstromberechnung	Zukaufsmengen (Input) und Warenbestand + Warenausgang (Output) müssen mit Produktionsmengen übereinstimmen (Inventur erforderlich). Bei Frischeprodukten kann aktuelles Angebot mit Eintrag im Produktionstagebuch abgeglichen werden (unangekündigte Kontrolle). <i>Kontrollmitteilungen und Liefermitteilungen</i> ermöglichen eine Überprüfung der Vollständigkeit der vorgelegten Belegsammlung und Warenwirtschaft	Anhand der Rezepturen wird im Unternehmen in der Regel der erforderliche Rohwaren und Zutatenbedarf berechnet, damit liegen wesentliche Angaben bereits vor. Ist die Produktionsmenge abhängig von der Menge der angelieferten Menge, wird diese dokumentiert. Anhand der Rezepturen bzw. ermittelter Ausbeuten kann die verarbeitete Menge errechnet werden.

Kontrolltechniken – Prüfung der Dokumentation

Art der Dokumentation	Gegenstand der Dokumentation	Kontrollrelevanz	Kontrollziel	Überprüfbarkeit	Aufwand und Genauigkeit
Lagerbuch	Einlagerung – Auslagerung, Angabe des Lagerorts für die eingelagerten Chargen	Hoch – Dokumentation ist unverzichtbar	Dokumentation des Warenstroms, Rückverfolgbarkeit	Abgleich/Plausibilität: Wareneingang (+ Inventurmengen) muss mit Warenausgang + Warenbestand übereinstimmen, im Lagerbuch aufgeführte Mengen müssen mit den aktuell gelagerten Mengen übereinstimmen. <i>Kontrollmitteilungen und Liefermitteilungen</i> ermöglichen Überprüfung der Vollständigkeit der vorgelegten Belegsammlung und Warenwirtschaft.	Die Erfassung/Überprüfung von Wareneingang und Warenausgang im Lager ist für die Finanzbuchhaltung erforderlich. Der erforderliche Zusatzaufwand ist relativ gering. Die Dokumentation der Umlagerungsvorgänge und die Zuordnung von Charge und Lagerort / Lagerbehälter ermöglicht die Rückverfolgbarkeit von Partien.
Täglicher Verkauf an Endverbraucher	Verkaufte Mengen an Endverbraucher, getrennt nach Produktgruppen	Abhängig vom Umfang der Direktvermarktung	Teil des Warenausgangs für Warenstromberechnung	Plausibilitätsprüfung Wenn ein Warenwirtschaftsprogramm vorhanden ist, kann der Warenstrom im System nachverfolgt und stichprobenmäßig die Warenherkünfte überprüft werden. <i>Unangekündigte Kontrolle:</i> Überprüfung von Deklaration und Herkunft des Warenangebots	Vermarktung geringer Mengen: Vollständigkeit ist bei handschriftlicher Erfassung nicht immer gegeben. Vermarktung relevanter Mengen (ab 5000.- €/ Monat): Kasse mit Produktgruppen oder Preisrechenwaage kombiniert mit Warenwirtschaftsprogramm ermöglichen eine relativ genaue Dokumentation.
Pflanzenschutzanwendungen	Nachweis der Verwendung von Betriebsmitteln	Notwendig	Plausibilität der Pflanzenschutzanwendungen prüfen	Zustand der Kulturen und dokumentierte Anwendungen / Anwendungstermine können in Beziehung zum Witterungsverlauf und zum üblichen Auftreten von Krankheiten und Schädlingen in Beziehung gesetzt werden. Blattproben oder Rückstandsanalysen im Ernteprodukt.	Aufzeichnungen werden i.d.R. für die Kontrollunterlagen angefertigt. Bei Sonderkulturen ist dies Standard.
Tierbestandslisten	Zugänge, Abgänge	Notwendig	Nachweis des aktuellen Tierbestandes	Abgleich der Angaben mit dem vorhandenen Tierbestand. Bei Einzeltierkennzeichnung können die Angaben im Haltungsbuch auf Plausibilität geprüft werden (Alter, Geschlecht etc.).	Relativ geringer Aufwand. Bei Beständen mit großer Herdengröße, können Verluste oft nicht genau erfasst werden.

3.3 Analytik

Gesetzliche Grundlage:

"Zur Untersuchung von gemäß dieser Verordnung unzulässigen Mitteln oder zur Kontrolle von nicht mit dieser Verordnung konformen Produktionsmethoden können von der Kontrollstelle oder -behörde Proben entnommen werden. Proben können auch zum Nachweis etwaiger Spuren von unzulässigen Mitteln entnommen und untersucht werden. Bei Verdacht auf Verwendung solcher Mittel muss jedoch eine solche Untersuchung durchgeführt werden. Über jeden Kontrollbesuch ist ein Kontrollbericht zu erstellen, der von der für die kontrollierte Einheit verantwortlichen Person oder deren Vertreter gegenzuzeichnen ist".

VO (EWG) Nr. 2092/91 Anhang III Nr. 5

Auswahl des Untersuchungs-Labors:

- Das Untersuchungslabor muss nach *ISO 17025* akkreditiert sein.
- Die *Untersuchungsmethode* soll in der Anlage zur Akkreditierungsurkunde aufgeführt sein.
- Die *Bestimmungsgrenze* für den zu untersuchenden Stoff sollte deutlich unterhalb des Bereiches liegen, in dem sich das Rückstandsspektrum in Öko-Produkten üblicherweise bewegt.
- Das Labor sollte möglichst *Erfahrung* im Bereich der Rückstandsanalyse von Ökoprodukten haben.

3.3.1 Rückstandsanalytik

Neben der Vor-Ort-Begehung und der Prüfung der Dokumentation ist die Rückstandsanalytik das "dritte Instrument im Kontrolldreiklang". Bestehen Zweifel an der Öko-Qualität eines Produktes, kann mittels Rückstandsanalytik ermittelt werden, ob in dem Produkt Spuren von Pflanzenschutzmitteln, Lagerschutzmitteln oder Medikamenten nachweisbar sind.

Wesentlich für die Verwertbarkeit eines Analyseergebnisses sind:

- eine korrekte, protokollierte Probenahme,
- eine möglichst gezielte Auswahl der zu untersuchenden Rückstände, entsprechend der jeweiligen Fragestellung,
- die Auswahl eines geeigneten Labors

und im Nachgang eine sachverständige Interpretation "positiver" Untersuchungsergebnisse.

Die Anforderungen für eine korrekte Probenahme sind sehr komplex und können hier nicht umfassend dargestellt werden. Eine Sammlung von Probenahme-Methoden findet sich im → Anhang IV.

Muss rasch gehandelt werden, empfiehlt es sich, mit dem Untersuchungslabor Probenmenge, Verpackungsmaterial und Versandart für den Einzelfall abzusprechen.

Standard zum Nachweis von Pflanzenschutzmittelresten ist die DFG-Multimethode S19. Die Zahl der untersuchten Einzelverbindungen kann von Labor zu Labor unterschiedlich sein.

(http://www.bba.de/analytik/s19_r.htm listet für die S19 Methode 354 nachweisbare Wirkstoffe auf).

Grundsätze für die Probenahme:

- Die für die Untersuchung vorgesehene Sammel-Probe muss möglichst repräsentativ für die gesamte Partie bzw. den gesamten Bestand sein. Die Anzahl der Einzelproben, die in der Sammelprobe zusammengeführt werden, richtet sich nach der (erwarteten) Verteilung des Rückstands.
- Die notwendige Entnahmemenge ist abhängig von der Anzahl der Rückstellproben sowie der notwendigen Probenvorbereitung und Analytik im Labor. Einen umfassenden Überblick bieten die Probenahmeverordnungen im Handbuch Lebensmittel-Monitoring vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. Dort wurden Erfahrungen der Laboratorien und die entsprechenden Vorgaben des § 35 LMBG L29.00-1 (EG) von Januar 1981 einbezogen. (http://www.bvl.bund.de/dl/monitoring_handbuch_2003.pdf) Weitere Quellen für Entnahmeverordnungen und -anleitungen sind im → Anhang IV zusammengestellt.
- Bei der Probenentnahme ist auf höchstmögliche Sauberkeit zu achten. Jede Kontamination, die das Analyseergebnis beeinträchtigen kann, ist zu vermeiden.
- Nach der Beprobung wird das Probenmaterial ggf. geteilt und in ein versiegelbares, neutrales wasserdampfdichtes Behältnis verpackt. Geeignet sind PP- oder PE- Schraubdeckelgefäße (PP = Polypropylen; PE = Polyethylen) oder handelsübliche PP- oder PE- Beutel. In der Praxis haben sich PE-Sicherheitstaschen mit einem integrierten Siegelverschluss bewährt (http://www.debatin.de/_de/i_prod_pg3_1.html).
- Dem beprobten Unternehmen kann eine Rückstellprobe für eine etwaige "Gegenanalyse" ausgehändigt werden. In kritischen Fällen ist dies zu empfehlen. Die Probe muss jedoch sachgerecht gelagert werden.
- Im Anschluss an die Verpackung wird die Probe mit einer verschlüsselten Kennzeichnung versehen. Ein Probenahmeprotokoll wird angefertigt, das Art und Herkunft des Probematerials und die Umstände der Probenahme beschreibt und eine exakte Zuordnung des Probenschlüssels zur Einzelprobe und zum beprobten Unternehmen zulässt.

Muster für ein Probenahmeprotokoll und Anlagen findet sich im → Anhang V.
- Der Versand an das Labor sollte möglichst rasch erfolgen und produktgerecht sein. Verderbliches Material ist kühl zu lagern und am besten direkt dem Labor auszuhändigen.

Höchstmengenverordnung

Unter

<http://www.verbraucherministerium.de/verbraucher/lebensm-rueckstaende/> finden sich die aktuellen Änderungsverordnungen der *"Verordnung über Höchstmengen an Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, Düngemitteln und sonstigen Mitteln in oder auf Lebensmitteln und Tabakerzeugnissen (Rückstands-Höchstmengenverordnung - RHmV)".*

Auf dieser Internetseite werden auch konsolidierte Fassungen der Anhänge als pdf-Dokumente angeboten, die die Höchstmengenwerte auflisten.

Interpretation eines Untersuchungsergebnisses

Liegt ein ermittelter Analysewert über der Bestimmungsgrenze, wird er zuerst mit dem Grenzwert der Höchstmengenverordnung verglichen. Für mögliche Schwankungen der Analyseergebnisse unterschiedlicher Labors hat die Arbeitsgruppe Pestizide der Gesellschaft Deutscher Chemiker 1998 analytische Streubereiche für pflanzliche und tierische Lebensmittel festgelegt, die bei der Ergebnisinterpretation berücksichtigt werden müssen.

Orientierungswerte
des BNN Herstellung und Handel

Der Orientierungswert für Pflanzenschutz-, chemisch synthetische Schädlingsbekämpfung- und chemisch synthetische Vorratsschutzmittel liegt für Einzelsubstanzen bei 0,01 mg/kg. Werden Rückstände von mehr als einer Substanz gefunden, so darf deren Summe nicht über 0,03 mg/kg liegen. Ein analytischer Streubereich von 60 % darf dabei berücksichtigt werden.

Durch eine schriftliche Vereinbarung mit ihren Lieferanten sind die Mitglieder des BNN Herstellung und Handel berechtigt, Ware, deren Rückstandsgehalt über dem Orientierungswert liegt, ihren Lieferanten zurückzugeben (12/2001).

<http://62.112.68.138/input/pdf/OWERT15.pdf>

Monitoring Ergebnis
Dr. Peter Stolz,
KWALIS Qualitätsforschung Fulda GmbH

Von den in den Jahren 1994-2000 erfassten 2877 Obst und Gemüseproben überschritten 1,7% nichtökologischer bzw. 0,1 % ökologischer Herkunft die jeweilige Höchstmenge nach Rückstands-Höchstmengen-Verordnung (RHmV). 33,2% der Proben nichtökologischer Herkunft gegenüber 3,9 % der Proben ökologischer Herkunft wiesen Gehalte bis zur Höchstmenge auf. Ohne Rückstände waren 96 % der Proben ökologischer Herkunft gegenüber 65,1% der Proben nichtökologischer Herkunft.

Mehrfachbelastungen können ein Hinweis auf eine konv. Behandlung sein: Bei den von uns untersuchten Proben der Jahre 1994-2000 traten bei 0,9% der ökologischen Proben Mehrfachbelastungen auf. Bei den Proben aus konventionellem Anbau waren dagegen 14 % der Proben mehrfach belastet. Damit wurde auch bei den multiplen Rückständen ein deutlicher Unterschied der beiden Anbauarten um mehr als das 10-fache gefunden.

<http://www.boelw.de/kolloquium.html>

Nur dann, wenn der Ergebniswert im Labor abzüglich der Toleranz den jeweiligen Grenzwert (z.B. Rückstands-Höchstmengenverordnung, Diätverordnung) überschreitet, ist ein Lebensmittel für die betreffende Zweckbestimmung nicht mehr verkehrsfähig.

Positive Rückstandsbefunde in Ökoprodukten werfen die Frage auf, ob der Messwert auf eine Anwendung unerlaubter Pestizide oder Lagerschutzmittel schließen lässt oder ob das untersuchte Erzeugnis möglicherweise aus konventioneller Erzeugung stammt.

In jedem Fall ist zu recherchieren, ob der nachgewiesene Wirkstoff unabhängig von seiner Zulassung "sinnvoll" in der betreffenden Kultur eingesetzt werden kann. Andernfalls handelt es sich vermutlich um eine Kontamination des Ernteproduktes. Aufgrund der schwierigen Interpretation sollten zur Bewertung von nicht eindeutigen Analysergebnissen Experten zu Rate gezogen werden, die aufgrund von Erfahrungswerten den durchschnittlichen Rückstandsgehalt nach einer Anwendung abschätzen können.

Wie die nebenstehenden Monitoring Ergebnisse der KWALIS GmbH zeigen, können nachgewiesene Mehrfachbelastungen ein weiteres Indiz für eine konventionelle Behandlung sein.

3.3.2 Zulässigkeit von Betriebsmitteln, Zusatz- und Hilfsstoffen

Bestehen Zweifel an der Zulässigkeit eines vorgefundenen Betriebsmittels (z. B. Dünge- oder Pflanzenschutzmittel) oder von eingesetzten Zusatz- und Hilfsstoffen (z. B. für die Herstellung von Backwaren), lässt sich in den meisten Fällen deren Zusammensetzung durch eine Probenuntersuchung zweifelsfrei und schnell klären.

Mithilfe der *Futtermittelmikroskopie* können beispielsweise Bestandteile eines Futtermittels recht zuverlässig qualitativ bestimmt und die Größenordnung der Anteile in der Mischung geschätzt werden.

Für die *Eidotterfärbung* ist in konventionellem Legehennenfutter die Zumischung der synthetischen Farbstoffe Citranaxanthin und Canthaxanthin bis 8 mg/kg Legemehl erlaubt. Sind diese Farbstoffe im Ei nachweisbar, kann auf die Verfütterung von konventionellen Futtermitteln geschlossen werden.

Für den *Nachweis gentechnischer Veränderungen in Lebensmitteln* hat sich die Polymerasekettenreaktion (PCR) bewährt. Aufgrund ihrer Sensitivität, Spezifität und Schnelligkeit weist sie gentechnische Veränderungen schon in äußerst geringen Mengen nach, indem sie selektiv bestimmte DNA-Bereiche (Sequenzen) vervielfältigt, die ggf. durch Elektrophorese identifiziert werden können.

3.3.3 Untersuchungsmethoden zur Herkunftsbestimmung

Für den Bereich der Herkunftsbestimmung, der immer mehr an Bedeutung gewinnt, seien nur einige Beispiele genannt:

Die *Isotopenanalyse* macht sich zunutze, dass z. B. das Wasserstoffatom in der Natur, bedingt durch eine unterschiedliche Anzahl an Neutronen, in verschiedenen schweren Varianten vorkommt - den so genannten Isotopen. Das Mischungsverhältnis der Sauerstoff-Isotope ist nicht überall gleich. Anhand von Vergleichsdaten der entsprechenden Region kann die Herkunft pflanzlicher oder tierischer Produkte recht sicher bestimmt werden. Im Zweifelsfall können auch weitere Isotopenverhältnisse z. B. von Wasserstoff und Kohlenstoff zur genaueren Herkunfts-Bestimmung herangezogen werden.

(Weitere Information z. B. unter <http://agroisolab.de>).

Die *Elektrophorese* ermöglicht die Identifikation von Proteinmustern, die in verschiedenen Bereichen eingesetzt wird. Von vielen landwirtschaftliche Untersuchungs- und Forschungsanstalten (LUFA) werden beispielsweise Sortennachweise, in der Hauptsache für Getreide und Kartoffeln, angeboten.

Bei Getreide lässt sich eine vermutete Herkunft auch ganz einfach anhand eines Vergleichs der *wertbestimmenden Eigenschaften* wie Hektolitergewicht, Proteingehalt oder Fallzahl der bekannten "Mutter"-Charge und der fraglichen "Tochter"-Partie nachweisen.

Abrollspuren auf der Eierschale geben Hinweise auf die verwendeten Legenester. Mit UV-Licht können Spuren an der äußersten Eischicht (Kutikula) erkannt werden, die direkt nach dem Legen entstehen. Rollen die Eier z. B. über ein Gitter, hinterlässt dies typische, parallele Spuren. In Legebatterien weisen diese in der Regel einen Abstand von 2,2 – 2,5 cm auf (<http://www.bbges.de/g-woche/2003/legehennenhaltung.pdf>).

4 Abweichungen und Sanktionierung

Definitionen:

Als *Abweichung* wird eine Nichtkonformität (Nichteinhaltung der Vorgaben der VO 2092/91) verstanden.

Unregelmäßigkeit:

(9) Die Kontrollbehörde und die Kontrollstellen nach Absatz 1 müssen

a) bei Feststellung einer Unregelmäßigkeit hinsichtlich der Durchführung der Artikel 5 [Etikettierung] und 6 [Erzeugungsvorschriften] bzw. der Maßnahmen des Anhangs III [Mindestkontrollanforderungen] die Hinweise auf den ökologischen Landbau nach Artikel 2 von der gesamten von der Unregelmäßigkeit betroffenen Partie oder Erzeugung entfernen lassen;

Verstoß:

(9) Die Kontrollbehörde und die Kontrollstellen nach Absatz 1 müssen

b) bei Feststellung eines offenkundigen Verstoßes oder eines Verstoßes mit Langzeitwirkung dem betreffenden Unternehmen die mit Hinweisen auf den ökologischen Landbau verbundene Vermarktung von Erzeugnissen für die Dauer einer mit der zuständigen Behörde des Mitgliedsstaates zu vereinbarenden Frist untersagen.

VO (EWG) Nr. 2092/91 Artikel 9 Absatz 9

4.1 Hinweise zur Sachverhalts-ermittlung und – darstellung

Für eine sachgerechte Auswertung von Kontrollergebnissen und eine angemessene Sanktionierung sind gute Sachverhaltsdarstellungen im Inspektionsbericht sehr wichtig. Werden kritische Sachverhalte dort nur kurz notiert, aber nicht umfassend dokumentiert, kann eine Nachkontrolle erforderlich werden und es geht wertvolle Zeit bis zum endgültigen Kontrollergebnis verloren. Auch das Gegenteil, eine ausführliche Schilderung von Geringfügigkeiten im Inspektionsbericht, ist wenig hilfreich. Sie irritiert den Betriebsleiter bei der Inspektion und verlängert die Auswertungsdauer in der Kontrollstelle.

Daher sollte der Kontrolleur vor Ort unterscheiden können, ob es sich im Einzelfall um eine geringfügige Abweichung handelt, oder um eine Unregelmäßigkeit bzw. einen offenkundigen Verstoß, bei dem die Ökoqualität eines oder mehrerer Produkte nicht mehr gewährleistet ist.

Beispiele für die Notwendigkeit einer umfassenden Sachverhaltsdarstellung:

- Öko-Kennzeichnung konventioneller Produkte
- Beeinträchtigung der "materiellen Ökoqualität" (z. B. Einsatz unzulässiger: Betriebs- oder Futtermittel, Haltungsformen, Zutaten, Zusatz- oder Hilfsstoffe, Unzulässige Haltungsformen)
- Verstoß gegen den lautereren Wettbewerb (z. B. Zukauf konventioneller Jungtiere oder Jungpflanzen zur Erzielung eines erheblichen wirtschaftlichen Vorteils: >500 €)
- Fehlen oder Verweigerung wesentlicher Informationen (Zutritts- und Auskunftsverweigerung, fehlende oder lückenhafte Dokumentation)
- Wiederholte Weigerung Auflagen der Kontrollstelle umzusetzen

4.1.1 Darstellung von Unregelmäßigkeiten und Verstößen

Damit eine zutreffende Sanktionierung möglich ist, müssen Unregelmäßigkeiten oder offenkundige Verstöße hinreichend belegt werden. Erforderlich ist deshalb eine umfassende und präzise Sachverhaltsdarstellung, die von einem Verantwortlichen des Unternehmens gegengezeichnet ist. Um die Beweiskraft zu erhöhen, sind wichtige Dokumente beizulegen (Zukaufbelege, Bankauszüge, Etiketten, Fotos zur Darstellung der Situation) oder Proben zu ziehen (unzulässiger Betriebsmittel, konventioneller Produkte u. ä.).

Gut geeignet für eine strukturierte Beschreibung sind Formulare ähnlich der im → Anhang III befindlichen *Anlage Sachverhaltsdarstellung*, wie sie von mehreren Kontrollstellen verwendet werden.

In der realen Kontrollsituation ist die nachvollziehbare Beschreibung einer Unregelmäßigkeit oft dadurch erschwert, dass sich zwischen Kontrolleur und Kontrolliertem eine spürbare Spannung aufbaut, selbst wenn es sich nur um einen Sachverhalt mit geringer Relevanz handelt. In diesen weniger dramatischen Fällen kann dem Kontrollierten vermittelt werden, dass gerade durch eine präzise Darstellung des Sachverhalts wichtige Begleitumstände zur Sprache kommen, die es der Kontrollstelle bzw. Kontrollbehörde ermöglichen, die Situation zutreffend zu bewerten und nicht überzureagieren.

Wird ein offenkundiger Verstoß festgestellt, kann in vielen Fällen davon ausgegangen werden, dass ein Rechtsanwalt damit beauftragt wird, das Inspektionsergebnis anzufechten und die Glaubwürdigkeit des Kontrolleurs in Zweifel zu ziehen. Auch vor diesem Hintergrund gilt es, die Sachverhaltsdarstellung und Beweissicherung so umfassend und korrekt als möglich vorzunehmen.

Hier bietet es sich an, Fallbeispiele bei Kontrolleursschulungen „durchzuspielen“. So kann stressfrei geübt werden, Wertigkeiten zu beurteilen, einen komplexen Sachverhalt nachvollziehbar darzustellen und formal korrekt zu arbeiten.

Wurden Unregelmäßigkeiten oder ein offenkundiger Verstoß bei einer Inspektion festgestellt, setzt sich der Kontrolleur umgehend (während oder nach der Kontrolle) mit einem Verantwortlichen der Kontrollstelle in Verbindung, um die Situation kurz darzustellen und um Instruktionen zu erhalten, wie weiter vorzugehen ist. Die Kontrollunterlagen werden sofort an die Kontrollstelle weitergeleitet und sind so zu kennzeichnen, dass eine umgehende Bearbeitung gewährleistet ist.

4.2 Beurteilung von Abweichungen in der Kontrollstelle

4.2.1 Vorgehen bei Unregelmäßigkeiten oder offenkundigen Verstößen

Da Unregelmäßigkeiten oder offenkundige Verstöße zeitnah zu sanktionieren und ggf. nachzuerfolgen sind, sollte die Kontrollstelle ein beschleunigtes Bearbeitungssystem für entsprechende Akten außerhalb der Routinebearbeitung, die oft mehrere Wochen in Anspruch nimmt, eingerichtet haben.

In der Regel wird die Erst-Beurteilung von Unregelmäßigkeiten von einem erfahrenen und kompetenten Mitarbeiter der Kontrollstelle vorgenommen und mit der Kontrollstellenleitung bzw. Ressortleitung abgestimmt. Je nach Sachlage wird entschieden, ob die zuständige Behörde von dem Vorgang zu informieren ist. Gegebenenfalls ergreift die Kontrollstelle weitere geeignete Maßnahmen zur Beweissicherung (z. B. Nachkontrollen, Probenahmen) oder sie erteilt risikoorientierte Auflagen.

4.2.2 Einheitliche Sanktionierungspraxis

Abweichungen von den Anforderungen der EG-Öko-VO sollten unabhängig von der Kontrollstelle ähnliche Sanktionen zur Folge haben. Insbesondere bei wirtschaftlich wirksamen Sanktionen ist es für die Unternehmen wesentlich, dass von den Kontrollstellen bzw. von den zuständigen Behörden einheitlich vorgegangen wird, um Wettbewerbsverzerrungen zu vermeiden. Andererseits sollte bei den Sanktionskatalogen, die die Betriebe und Unternehmen im Rahmen des Kontrollvertragsabschlusses von der Kontrollstelle erhalten, eine zu enge Selbstbindung der Kontrollstellen vermieden werden, um Abweichungen im Einzelfall angemessen sanktionieren zu können.

Einen Beitrag zur Harmonisierung der Sanktionierungspraxis der zugelassenen privaten Ökokontrollstellen können gemeinsam verwendete Regelfallkataloge leisten. Ein entsprechender erster Vorschlag ist im → Anhang I zu finden. Regelfallkataloge sind nur für den internen Gebrauch der Kontrollstellen bestimmt. Den an der Auswertung beteiligten Mitarbeitern der Kontrollstellen bieten sie Anhaltspunkte für eine einheitliche Auswertungspraxis.

Die vorgenommene Bewertung bezieht sich auf "durchschnittliche" Fälle. Die Sanktionen müssen für den konkreten Einzelfall nachvollziehbar, möglichst präventiv wirksam, aber auch verhältnismäßig sein. Für die Wirksamkeit der Sanktionierung ist es wichtig, dass die Einhaltung wesentlicher Anforderungen und die Umsetzung wesentlicher Auflagen zeitnah überprüft wird. Im Einzelfall ist zu entscheiden, ob hierfür eine (kostenpflichtige) Nachkontrolle erforderlich ist, daher wurde diese Form der Überwachung häufig als optional aufgeführt. Bei Abmahnungen und vor allem bei Aberkennungen kann im Einzelfall vom Regelfall-Vorschlag abgewichen werden. Dabei kann berücksichtigt werden, ob die Verstöße in Straf- oder Ordnungswidrigkeitenverfahren sanktioniert werden. Bei der Sanktionierung nach Art.9 (9a) / Art. 10 (3a) und Art 9 (9) b) / Art. 10 (3b) sind die Regelungen der jeweiligen Bundesländer zu beachten.

Damit Regelfallkataloge als echtes Hilfsmittel bei Bewertung von Unregelmäßigkeiten genutzt werden können, sind sie fortzuschreiben und an die Auslegungspraxis der Kontrollstellen anzupassen. Bei der täglichen Auswertungspraxis kann geprüft werden, ob der Regelfall-Sanktionskatalog der Einschätzung der eigenen Kontrollstelle entspricht. Aufbauend auf diesen Erfahrungen sollten die Kataloge von den Kontrollstellengemeinschaften AgK und KdK weiterentwickelt werden.

Beispiele für risikoorientierte Auflagen

Kostenpflichtige Nachkontrolle

- Überprüfung von fehlenden Buchführungsunterlagen
- Abänderung nicht zulässiger Handlungsbedingungen im Bereich der Tierhaltung

Verstärkte Aufzeichnungspflichten

- Parzellengenaue Dokumentation des Pflanzenschutzmitteleinsatzes im Obst- und Weinbau
- Futtermittelagerbuch und Futtermischbuch bei Legehennenbetrieben mit großen Mengen einer eigenen Geflügel-Futtermischung mit Zukaufkomponenten

Meldepflichten

- Eintreffen von Import-Partien
- Zukauf von Partien, die unter einem festgelegten Mindestpreis zugekauft werden (Überprüfungsmöglichkeit der Herkunft durch die Kontrollstelle, ggf. Probenahme)
- Konventioneller Saatgutzukauf (wenn in der Vergangenheit unberechtigt konv. Saatgut zugekauft wurde)
- Seltene Verarbeitungsvorgänge
- Mitteilung von Ernteschätzungen (um weit überdurchschnittliches Ertragspotential vor der Ernte prüfen zu können)
- Mitteilung der Anbauplanung vor Aussaat (um den Leguminosenanteil prüfen zu können)
- Erntetermin bei Parallelanbau von Umstellungsware und anerkannter Ware (großer Umfang)
- Zusendung des Verkaufsbelegs bei wichtiger Deklaration eines Produktes

Verpflichtungserklärungen

- Vermarktung ohne Öko-Hinweis (Wurstwaren, die bei einem nicht zertifizierten Subunternehmer hergestellt werden)
- Umsetzung von Auflagen in einem vorgegebenen zeitlichen Rahmen

4.3 Risikoorientierte Auflagen

Risikoorientierte Auflagen dienen in erster Linie dazu, Abweichungen zeitnah und wirksam abzustellen. Unregelmäßigkeiten und Verstöße, die die materielle Qualität von Öko-Produkten beeinträchtigen, sollten eine rasche Erhöhung der Überprüfungintensität nach sich ziehen.

Meldepflichten können der Kontrollstelle die Möglichkeit bieten, mögliche Risiken frühzeitig zu erkennen oder Stichprobenkontrollen gut zu terminieren. Im Bereich der Dokumentation dienen sie dazu, dass kritische Produktionsprozesse umfassender dargestellt oder komplexe Warenstromberechnungen erleichtert werden.

Risikoorientierte Auflagen sind so auszusprechen, dass Ihre Einhaltung überprüfbar ist und in wesentlichen Fällen auch überprüft wird. Die verschiedenen Arten risikoorientierter Auflagen seien kurz charakterisiert:

Kostenpflichtige Nachkontrollen dienen zur zeitnahen Überprüfung, ob wesentliche Auflagen bzw. bestimmte Anordnungen der EU-Öko-VO umgesetzt werden

Verstärkte Aufzeichnungspflichten legen die Dokumentation von Sicherungsmaßnahmen fest oder ermöglichen einen besseren Überblick über die Verwendung kritischer Betriebsmittel. Sie können auch dazu dienen, komplexe Warenströme besser verfolgen zu können.

Meldepflichten informieren die Kontrollstelle über besondere Ereignissen oder Absichten des Unternehmens und geben ihr so die Möglichkeit, zeitnah Maßnahmen ergreifen zu können.

Schriftliche Erklärungen bestätigen die Kenntnisnahme und/oder Umsetzung bestimmter Auflagen.

5 Kritische Punkte (Risikopunkte) im stufenübergreifenden Warenfluss

5.1 Methodisches Vorgehen für die Erstellung von Warenflussdiagrammen

Mit der Methodik der Warenflussdiagramme lässt sich ein Gesamtüberblick über die Risikopunkte im stufenübergreifenden Warenfluss erarbeiten. Damit kann konkret verdeutlicht werden, bei welchen Produkten und an welchen Stellen des Warenstroms ein erhöhtes Risiko für die Öko-Qualität zu erwarten ist.

Zur Erstellung von Warenflussdiagrammen werden in einem ersten Arbeitsschritt die Orte aufgetragen, die die Öko-Partie auf dem Weg vom Erzeuger bis zum Endverbraucher passiert. Parallel dazu wird eingetragen, wer am jeweiligen Ort Eigentümer der Partie ist, da dies für die Risikoeinschätzung bedeutsam ist.

Für jede Station der Ware werden nun *Risikopunkte* ermittelt, die zu einem Verlust der Ökoqualität führen können. Hierbei kann es sich beispielsweise um die Verwendung unzulässiger Betriebsmittel oder eine Beimischung konventioneller Ware handeln. Die Risikopunkte korrespondieren mit den kritischen Punkten, die im Rahmen der unternehmensinternen Qualitätssicherung von Bedeutung sind, sind sie aber nicht betriebsspezifisch und daher allgemeiner gefasst.

Im vierten Arbeitsschritt, der *Relevanzbewertung*, wird die Wahrscheinlichkeit des Schadenseintrittes und das mögliche Schadensausmaß abgeschätzt.

Den Risikopunkten werden die *Sicherungsmaßnahmen* gegenübergestellt, die auf der Ebene der internen Qualitätssicherung von den Unternehmen und auf der Ebene des externen Kontrollverfahrens von den Kontrollstellen ergriffen werden können. Es wird dabei zwischen den bereits üblichen bzw. notwendigen Standardmaßnahmen und zusätzlichen Empfehlungen für Unternehmen und Kontrollstellen unterschieden.

Bei der Erstellung der folgenden Warenflussdiagramme wurden die Erfahrungen von verschiedenen Öko-Kontrollstellen und von Wirtschaftsbeteiligten berücksichtigt.

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Risikopunkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN Vorgaben gemäß Anhang III EG-Öko-VO <i>Empfehlungen für die Qualitätssicherung der Wirtschaftsbeteiligten</i> Möglichkeiten für weitere freiwillige Qualitätssicherungsmaßnahmen	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE <i>Empfehlungen für das externe Kontrollverfahren</i>
Erzeuger ↓	Erzeuger ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung nicht richtlinienkonformer Betriebsmittel <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verringerung des Organisationsaufwandes ▪ Verringerung des Arbeitsaufwandes ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Ertragssteigerung bzw. Verlustminderung 	Saatgut: – – Düngung: – – Pflanzenschutz: – –	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation der Anbauplanung • Dokumentation von Kulturmaßnahmen und Betriebsmitteleinsatz • Dokumentation des Betriebsmittelzukaufs über Belegsammlung, Buchführung • Rückstellproben von Erntepartien 	<ul style="list-style-type: none"> • Flächenbegehung, Besichtigung der Kulturen, Vergleich mit anderen Bio-Betrieben in der Region • Besichtigung der Betriebsmittellagerstätten • Qualitative Eigenschaften der Ernteerzeugnisse • Prüfung der Buchhaltung • Rückstandsanalytik (Pflanzenschutzmittelrückstände) auf Grundlage der Risikobewertung und im Verdachtsfall
		<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausgleich von Lieferengpässen ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge 	+	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Verkaufs über Belegsammlung, Buchführung • Verwendung registrierter Warenbegleitscheine /Partieregistrierung 	<ul style="list-style-type: none"> • Warenstromrechnung • Preis / Qualitätsrelation • Prüfung der Buchhaltung • Unangekündigte Kontrollen • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check Zukaufsbelege der Abnehmer mit Verkaufsbelegen</i>
		<ul style="list-style-type: none"> • Kontamination im Lager mit unzulässigen Mitteln oder Verunreinigungen <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Auftreten von Schädlingen ▪ Prophylaktische Maßnahmen ▪ Altlasten 	0 (Eigenlager) + (Fremdlager)	<ul style="list-style-type: none"> • Lagerhygiene (Vorbeugende Maßnahmen: Komplette Entleerung der Silos, Reinigung von Silos und Fördersystemen etc.) • Bauliche Optimierung der Lagereinrichtung • Eigenbewertung der Lagereinrichtungen • Bewertung der Lagereinrichtungen durch kompetente Dritte • Verzicht auf Fremdlagernutzung 	<ul style="list-style-type: none"> • Besichtigung der Lagereinrichtungen • Einbeziehung von Lohnlagern in das Kontrollverfahren • Rückstandsanalytik: Lagerschutzmittel • <i>Ermittlung der Vorgeschichte neuer Lagerstätten- und Einrichtungen</i>

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Risikopunkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN Vorgaben gemäß Anhang III EG-Öko-VO <i>Empfehlungen für die Qualitätssicherung der Wirtschaftsbeteiligten</i> Möglichkeiten für weitere freiwillige Qualitätssicherungsmaßnahmen	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE <i>Empfehlungen für das externe Kontrollverfahren</i>
Spedition: Transport, Lagerung ↓	Erzeuger Großhändler oder Mühle oder Bäcker ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Verunreinigung mit Resten der Vorfracht <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mangelnde Kenntnis der erforderlichen Chargentrennung bei Öko-Ware ▪ Termindruck ▪ Kosteneinsparung 	+	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen von Restmengen der Vorfracht vor Beladen des Transportfahrzeugs • <i>Verpflichtungserklärungen bzw. Verträge der Transportunternehmen zur Vermeidung von Verunreinigungen und Kontamination</i> • <i>Einsicht in die Dokumentation des Transportfahrzeuges (Transportpläne, Reinigungspläne)</i> • Implementierung eines fachlich geeigneten QM-Systems für Speditionen 	<ul style="list-style-type: none"> • Rückstandsanalytik • <i>Prüfung von Reinigungsprotokollen</i> • Einfordern von Verpflichtungserklärungen bzw. von Verträgen
		<ul style="list-style-type: none"> • Kontamination mit Reinigungs- und Lagerschutzmitteln 	+	Wie Vorheriges	Wie Vorheriges
		<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufsware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kosteneinsparung ▪ Ausgleich von Lagerverlusten <p>Manipulation vom Auftraggeber geplant → siehe dort</p>	- (Manipulation durch die Spedition)	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Bestandsbuchführung 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Warenbegleitscheine</i> • <i>Speditionspapiere</i> • <i>Fahrerprotokolle</i>
Spedition: Transport- fahrzeug, Lager ↓	Großhändler, Strecken- geschäft ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufsware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gewinnerhöhung ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Überbrückung von Handelsengpässen ▪ Vertragliche Verpflichtungen 	+ +	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Bestandsbuchführung • <i>Lieferantenbewertung</i> • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Warenstromrechnung • Prüfung der Buchhaltung • Rückstandsanalytik und Herkunftsanalyse • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukaufs- bzw. Vermarktungsbelege</i>

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Risikopunkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN Vorgaben gemäß Anhang III EG-Öko-VO <i>Empfehlungen für die Qualitätssicherung der Wirtschaftsbeteiligten</i> Möglichkeiten für weitere freiwillige Qualitätssicherungsmaßnahmen	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE <i>Empfehlungen für das externe Kontrollverfahren</i>
Mühle ↓	Mühle oder Erzeuger oder Bäckerei ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Verunreinigung bei der Warenannahme, Lagerung und in der Verarbeitungskette mit Resten konventioneller Partien <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Notwendige Getrenntbehandlung der Öko-Ware ist Mitarbeitern nicht bekannt ▪ Termindruck ▪ Kosteneinsparung ▪ Arbeitsvereinfachung 	<p>0 (Nur Öko-Verarbeitung)</p> <p>+ (Parallelproduktion)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Festlegung und Validierung von Reinigungsmaßnahmen • Verzicht auf Parallelproduktion • Erstellung von Verschleppungsgutachten 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfung der Reinigungsmaßnahmen und der Ergebnisse der Validierung • Unangekündigte Kontrollen • Rückstandsanalytik
		<ul style="list-style-type: none"> • Kontamination mit Reinigungs- und Lagerschutzmitteln 	+	Siehe Erzeugerstufe	Siehe Erzeugerstufe
		<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufsware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Überbrückung von Lieferengpässen 	+	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Silobelegplan • Verarbeitungsdokumentation • <i>Lieferantenbewertung</i> • <i>Interne Bestandsbuchführung und Verbrauchsbilanzierung</i> • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Warenstromrechnung • Prüfung der betrieblichen Dokumentation • Prüfung der Qualitätssicherungsmaßnahmen • Prüfung der Buchhaltung • Unangekündigte Kontrollen • Rückstandsanalytik und Herkunftsanalyse • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukaufs- bzw. Vermarktungsbelege</i>

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Risikopunkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN Vorgaben gemäß Anhang III EG-Öko-VO <i>Empfehlungen für die Qualitätssicherung der Wirtschaftsbeteiligten</i> Möglichkeiten für weitere freiwillige Qualitätssicherungsmaßnahmen	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE <i>Empfehlungen für das externe Kontrollverfahren</i>
Bäckerei ↓	Bäckerei ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufsware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Überbrückung von Lieferengpässen 	<p>0 (Nur Öko-Verarbeitung)</p> <p>+ (Parallelproduktion)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Verarbeitungsdokumentation • <i>Lieferantenbewertung</i> • Verzicht auf Parallelproduktion • Bestandsbuchführung und Verbrauchsbilanzierung • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Plausibilitätsprüfung der Rezepturen • Warenstromrechnung • Prüfung der Buchhaltung • Prüfung der betrieblichen Dokumentation • Prüfung der Qualitätssicherungsmaßnahmen • Unangekündigte Kontrollen • Rückstandsanalytik und Herkunftsanalyse • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukaufsbefehle beim Lieferanten</i>
		<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung nicht zulässiger Zutaten und Hilfsstoffe <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erzielung einer spez. Produktqualität ▪ Vereinfachung/"Optimierung" des Produktionsprozesses ▪ Überbrückung von Versorgungsengpässen ▪ Fehlende Information über Anforderungen der EG-Öko-VO im Unternehmen 	<p>+ (Nur Öko-Verarbeitung)</p> <p>++ (Parallelproduktion)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Rezepturen • Verarbeitungsdokumentation • Mitarbeiterschulung • <i>Risikoorientierte interne Qualitätssicherung, CP, QM, Krisenmanagement</i> • Verzicht auf Parallelproduktion • Bestandsbuchführung und Verbrauchsbilanzierung 	Wie Vorheriges
		<ul style="list-style-type: none"> • Unzureichende Abgrenzung zwischen konventionellen und ökologisch erzeugten Verkaufsprodukten <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Unzureichende Kennzeichnung und Verwechslung auf dem Transport ▪ Überbrück. von Versorgungsengpässen ▪ Mangelndes Bewusstsein im Hinblick auf die bes. Anforderungen an die Herst. und Kennzeichnung von Öko-Produkten 	<p>-- (Nur Öko-Produkte)</p> <p>+ (Parallelproduktion)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der Deklarationsvorschriften • Dokumentation Warenausgang • Mitarbeiterschulung • <i>Klare Sortimentsabgrenzung</i> • Verzicht auf Parallelproduktion 	<ul style="list-style-type: none"> • Unangekündigte Kontrolle der Kennzeichnung

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Risikopunkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN Vorgaben gemäß Anhang III EG-Öko-VO <i>Empfehlungen für die Qualitätssicherung der Wirtschaftsbeteiligten</i> Möglichkeiten für weitere freiwillige Qualitätssicherungsmaßnahmen	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE <i>Empfehlungen für das externe Kontrollverfahren</i>
Erzeuger ↓	Erzeuger ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung nicht richtlinienkonformer Betriebsmittel <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verringerung des Organisationsaufwandes ▪ Verringerung des Arbeitsaufwandes ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Ertragssteigerung bzw. Verlustminderung ▪ Sicherung des langfristigen Ertragspotentials bei Dauerkulturen 	<p>Saatgut/ Pflanzgut: +</p> <p>Düngung: +</p> <p>Pflanzenschutz: +</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation von Anbauplanung • Dokumentation von Kulturmaßnahmen und Betriebsmitteleinsatz im Rahmen einer Schlagkartei • Dokumentation des Betriebsmittelzukaufs über Belegsammlung, Buchführung 	<ul style="list-style-type: none"> • Flächenbegehung, Besichtigung der Kulturen, Vergleich mit anderen Bio-Betrieben in der Region • Besichtigung der Betriebsmittellagerstätten • Qualitative Eigenschaften der Ernteerzeugnisse • Prüfung der Buchhaltung • Unangekündigte Kontrollen • Rückstandsanalytik (Pflanzenschutzmittelrückstände) auf Grundlage der Risikobewertung und im Verdachtsfall
		<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware, fehlerhafte Deklaration <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausgleich von Lieferengpässen ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge ▪ Vertragsbindungen 	++	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Verkaufs über Belegsammlung, Buchführung • Dokumentation von Erntemengen • Verwendung registrierter Warenbegleitscheine /Partieregistrierung 	<ul style="list-style-type: none"> • Unangekündigte Kontrollen • Warenstromrechnung • Preis / Qualitätsrelation • Prüfung der Buchhaltung • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukaufs- bzw. Vermarktungsbelege</i>
		<ul style="list-style-type: none"> • Kontamination im Lager mit unzulässigen Mitteln oder Verunreinigungen <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Auftreten von Schädlingen ▪ Altlasten ▪ Verbesserung und/oder Verlängerung der Lagerfähigkeit ▪ Diffusion 	-	<ul style="list-style-type: none"> • Lagerhygiene • Bauliche Optimierung der Lagereinrichtung • <i>Kenntnis der Kontaminationsrisiken</i> • Standardisierte Eigenbewertung der Lagereinrichtungen • Bewertung der Lagereinrichtungen durch kompetente Dritte • Verzicht auf Fremdlagerernutzung 	<ul style="list-style-type: none"> • Besichtigung der Lagereinrichtungen • Einbeziehung von Lohnlägern in das Kontrollverfahren • Rückstandsanalytik: Lagerschutzmittel • <i>Ermittlung der Vorgeschichte neuer Lagerstätten- und Einrichtungen</i>

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Risikopunkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN Vorgaben gemäß Anhang III EG-Öko-VO <i>Empfehlungen für die Qualitätssicherung der Wirtschaftsbeteiligten</i> Möglichkeiten für weitere freiwillige Qualitätssicherungsmaßnahmen	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE <i>Empfehlungen für das externe Kontrollverfahren</i>
Spedition: Transportfahrzeug, Lager ↓	Erzeuger oder Verarbeiter oder Großhändler ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Verunreinigung mit Resten der Vorfracht / Kontamination im Lager mit unzulässigen Mitteln oder Verunreinigungen <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mangelnde Kenntnis der erforderlichen Chargentrennung bei Öko-Ware ▪ Termindruck ▪ Kosteneinsparung 	— —	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen von Restmengen der Vorfracht vor Beladen des Transportfahrzeugs • <i>Verpflichtungserklärungen der Transportunternehmen</i> • <i>Einsicht in die Dokumentation des Transportfahrzeuges (Transportpläne, Reinigungspläne)</i> • Implementierung eines fachlich geeigneten QM-Systems für Speditionen 	<ul style="list-style-type: none"> • Rückstandsanalytik
		<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Austausch mit konventioneller Zukaufware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausgleich von Lagerverlusten ▪ Kosteneinsparung <p>Manipulation vom Auftraggeber geplant → siehe dort</p>	— (Manipulation durch die Spedition)	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Bestandsbuchführung 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Warenbegleitscheine</i> • <i>Speditionspapiere</i> • <i>Fahrerprotokolle</i>

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Risikopunkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN Vorgaben gemäß Anhang III EG-Öko-VO <i>Empfehlungen für die Qualitätssicherung der Wirtschaftsbeteiligten</i> Möglichkeiten für weitere freiwillige Qualitätssicherungsmaßnahmen	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE <i>Empfehlungen für das externe Kontrollverfahren</i>
Spedition: Transportfahrzeug, Lager ↓	Exporteur, Importeur, Händler, Großhändler ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gewinnerhöhung ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Überbrückung von Handelsengpässen ▪ Vertragliche Verpflichtungen 	++	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Bestandsbuchführung • <i>Lieferantenbewertung</i> • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Unangekündigte Kontrollen • Warenstromrechnung • Preis / Qualitätsrelation • Prüfung der Buchhaltung • Rückstandsanalytik und Herkunftsanalyse • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukaufs- bzw. Vermarktungsbelege</i>
Lager, Verarbeitungs- einrichtung Frosten oder Saften oder Konservieren usw. ↓	Verarbeiter oder Abpacker ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Verunreinigung bei der Warenannahme, Lagerung und in der Verarbeitungskette mit Resten konventioneller Partien <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mangelnde Kenntnis der Besonderheit von Öko-Ware bei den Mitarbeitern ▪ Termindruck ▪ Kosteneinsparung ▪ Arbeitsvereinfachung 	<p>0 (Nur Öko-Verarbeitung)</p> <p>+ (Parallelproduktion)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Festlegung und Validierung von Reinigungsmaßnahmen</i> • Verzicht auf Parallelproduktion 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfung der Reinigungsmaßnahmen und der Ergebnisse der Validierung • Unangekündigte Kontrollen • Rückstandsanalytik
		<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Überbrückung von Lieferengpässen 	+	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Verarbeitungsdokumentation • <i>Lieferantenbewertung</i> • <i>Interne Bestandsbuchführung und Verbrauchsbilanzierung</i> • Verzicht auf Parallelproduktion • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Warenstromrechnung • Prüfung der betrieblichen Dokumentation • Prüfung der Qualitätssicherungsmaßnahmen • Prüfung der Buchhaltung • Unangekündigte Kontrollen • Rückstandsanalytik und Herkunftsanalyse • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukaufs- bzw. Vermarktungsbelege</i>

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Risikopunkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN Vorgaben gemäß Anhang III EG-Öko-VO <i>Empfehlungen für die Qualitätssicherung der Wirtschaftsbeteiligten</i> Möglichkeiten für weitere freiwillige Qualitätssicherungsmaßnahmen	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE <i>Empfehlungen für das externe Kontrollverfahren</i>
Lager, Verarbeitungseinrichtung Frosten oder Saften oder Konservieren usw. ↓	Verarbeiter oder Abpacker ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung nicht zulässiger Zutaten und Hilfsstoffe <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erzielung einer speziellen Produktqualität ▪ Vereinfachung/Optimierung des Produktionsprozesses ▪ Überbrückung von Versorgungsengpässen ▪ Fehlende Information über die Anforderungen der Verordnung 	<p>+ (Nur Öko-Verarbeitung)</p> <p>++ (Parallelproduktion)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Rezepturen • Verarbeitungsdokumentation • Mitarbeiterschulung • <i>Risikoorientierte interne Qualitätssicherung, CP, QM, Krisenmanagement</i> • <i>Bestandsbuchführung und Verbrauchsbilanzierung</i> • Verzicht auf Parallelproduktion 	Wie Vorheriges
Einzelhandel ↓	Einzelhandel ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Überbrückung von Lieferengpässen ▪ Fehlende Information über die Anforderungen der Verordnung 	+	Keine Kontrollpflicht	Keine Kontrolle

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Risikopunkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN Vorgaben gemäß Anhang III EG-Öko-VO <i>Empfehlungen für die Qualitätssicherung der Wirtschaftsbeteiligten</i> Möglichkeiten für weitere freiwillige Qualitätssicherungsmaßnahmen	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE <i>Empfehlungen für das externe Kontrollverfahren</i>
Erzeuger ↓	Erzeuger ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung nicht richtlinienkonformer Betriebsmittel (Futtermittel, Leistungsförderer, Medikamente) <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verringerung des Organisationsaufwandes, Arbeitsaufwandes ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Leistungssteigerung bzw. Verlustminderung 	<p>Wiederkäuer: — —</p> <p>Geflügel und Schweine: +</p> <p>Tiere mit sehr hoher Leistung: +</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Betriebsmittelzukaufs • Dokumentation Tierbehandlungen • Dokumentation Fütterung 	<ul style="list-style-type: none"> • Plausibilitätsprüfung durch Begehungen und Dokumentationsprüfung • Futterbilanzierung • Überprüfung der Buchhaltung • Unangekündigte Kontrollen • Futtermittelanalysen risikoorientiert und bei Verdacht
		<ul style="list-style-type: none"> • Zukauf konventioneller Tiere zur Bestandsvergrößerung <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Keine Verfügbarkeit entsprechender Tiere (Rasse, Zuchtziel etc.) aus ökologisch wirtschaftenden Betrieben 	++	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation Tierzukauf, Bestandsbuchführung • Ausnahmegenehmigung 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung der Buchhaltung • Überprüfung Bestandsregister
		<ul style="list-style-type: none"> • Vermarktung zugekaufter konventioneller Tiere <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausgleich von Lieferengpässen ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Erhöhung der vermarktbar Menge 	0	<ul style="list-style-type: none"> • Aktuelle Bestandesübersicht • Einzel-tierkennzeichnung (Rinderohrmarken, Schlagstempel bei Schweinen) • <i>Schlachtauftrag</i> • Verwendung registrierter Warenbegleitscheine • Eintrag von Schweinen in ein Tier-Registrierungssystem (analog Rinderkennzeichnung) 	<ul style="list-style-type: none"> • Warenstromrechnung • Rinder: Abgleich Ohrmarken-Nr., auf Schlachtbelegen • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukaufs- bzw. Vermarktungsbelege</i>
		<ul style="list-style-type: none"> • Haltungsbedingungen entsprechen nicht den Vorgaben der Verordnung 	+	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der VO-Vorgaben 	<ul style="list-style-type: none"> • Ausmessen der Stalleinrichtungen • Bewertung der Tierhaltung • Unangekündigte Kontrollen im Winterhalbjahr

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Risikopunkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN Vorgaben gemäß Anhang III EG-Öko-VO <i>Empfehlungen für die Qualitätssicherung der Wirtschaftsbeteiligten</i> Möglichkeiten für weitere freiwillige Qualitätssicherungsmaßnahmen	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE <i>Empfehlungen für das externe Kontrollverfahren</i>
Transport- fahrzeug ↓	Erzeuger oder Vieh- handel oder Metzger oder Anbie- ter- Gemein- schaft ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Austausch/Verwechslung von Tieren Mögliche Ursachen/Ziele: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Keine ausreichende Tierkennzeichnung ▪ Verwechslung von Tieren auf dem Transportfahrzeug • Manipulation vom Auftraggeber geplant → siehe dort 	—	<ul style="list-style-type: none"> • Transportdokumentation (Lieferschein), Tierpass • Eingangsprüfung 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Warenbegleitscheine</i> • <i>Speditionspapiere</i> • <i>Fahrerprotokolle</i>
Schlach- tung, Lagerung (Abhängen) ↓	Erzeuger oder Vieh- handel oder Schlachthof oder Metz- ger oder Anbieter- Gemein- schaft ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Verwechslung/Vermarktung konventioneller Zukaufware Mögliche Ursachen/Ziele: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verwechslung lebender Tiere ▪ Verwechslung von Schlachtkörpern ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge ▪ Überbrückung von Lieferengpässen ▪ Austausch mit besseren Qualitäten 	<p>— (kleiner Betrieb)</p> <p>+</p> <p>(großer Schlachthof)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Verarbeitungsdokumentation • Schlachtbestätigung • <i>Schlachtauftrag: Zuordnung zum Lieferbetrieb</i> • <i>Verfahrensweisung zur Sicherstellung der Nichtverwechslung</i> • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung der Verfahrensanweisung • Plausibilitätsprüfung der Schlachtgewichte • Unangekündigte Kontrollen
Zerlegung ↓	Erzeuger oder Vieh- handel oder Schlachthof oder Metz- ger oder Anbieter- Gemein- schaft ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware Mögliche Ursachen/Ziele: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge ▪ Überbrückung von Lieferengpässen ▪ Austausch mit besseren Qualitäten ▪ Verwechslung von Schlachtkörper oder Fleischstücken 	<p>— (kleiner Betrieb)</p> <p>+</p> <p>+</p> <p>(Akkordzerlegung)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schlachtkörper-Kennzeichnung • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Zerlegeauftrag / Zerlegeprotokoll • Zerlegebestätigung • Austauschsichere Verpackung • <i>Verfahrensweisung zur Sicherstellung der Nichtverwechslung</i> • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung der Verfahrensanweisung • Plausibilitätsprüfung: Schlachtgewichte/Teilstückgewichte • Prüfung der Vermarktungsbestellung oder Vermarktungsdokumentation • Unangekündigte Kontrollen

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Risikopunkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN Vorgaben gemäß Anhang III EG-Öko-VO <i>Empfehlungen für die Qualitätssicherung der Wirtschaftsbeteiligten</i> Möglichkeiten für weitere freiwillige Qualitätssicherungsmaßnahmen	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE <i>Empfehlungen für das externe Kontrollverfahren</i>
Kühlhaus, Verarbeitungsräume ↓	Großhändler ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware Mögliche Ursachen/Ziele: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gewinnerhöhung ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Überbrückung von Handelsengpässen ▪ Vertragliche Verpflichtungen 	+ +	<ul style="list-style-type: none"> • Chargen-Kennzeichnung • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • <i>Lieferantenbewertung</i> • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Warenstromrechnung • Prüfung der Buchhaltung • Preis / Qualitätsrelation • Unangekündigte Kontrollen • Rückstandsanalytik und Herkunftsanalyse • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukaufs- bzw. Vermarktungsbelege</i>
Metzgerei ↓	Metzger ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware Mögliche Ursachen/Ziele: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Überbrückung von Lieferengpässen ▪ Fehlen bestimmter Teilstücke oder Speck 	0 (Nur Öko-Verarbeitung) + (Parallelproduktion)	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Bestandsbuchführung Verarbeitungsdokumentation • <i>Lieferantenbewertung</i> • <i>Interne Bestandsbuchführung und Verbrauchsbilanzierung</i> • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Plausibilitätsprüfung der Rezepturen • Warenstromrechnung • Prüfung der Buchhaltung • Prüfung der betrieblichen Dokumentation • Prüfung der Qualitätssicherungsmaßnahmen • Unangekündigte Kontrollen • Rückstandsanalytik und Herkunftsanalyse • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukaufs- bzw. Vermarktungsbelege</i>

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Risikopunkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN Vorgaben gemäß Anhang III EG-Öko-VO <i>Empfehlungen für die Qualitätssicherung der Wirtschaftsbeteiligten</i> Möglichkeiten für weitere freiwillige Qualitätssicherungsmaßnahmen	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE <i>Empfehlungen für das externe Kontrollverfahren</i>
Metzgerei ↓	Metzger ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung nicht zulässiger Zutaten und Hilfsstoffe <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erzielung einer speziellen Produktqualität ▪ Vereinfachung/Optimierung des Produktionsprozesses ▪ Überbrückung von Versorgungsengpässen ▪ Fehlende Information über die Anforderungen der Verordnung im Unternehmen 	<p>0 (Nur Öko-Verarbeitung)</p> <p>+ + (Parallelproduktion)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Rezepturen • Verarbeitungsdokumentation • Mitarbeiterschulung • <i>Risikoorientierte interne Qualitätssicherung, CP, QM, Krisenmanagement</i> • <i>Interne Bestandsbuchführung und Verbrauchsbilanzierung</i> • Verzicht auf Parallelproduktion 	Wie Vorheriges
		<ul style="list-style-type: none"> • Kennzeichnung konventioneller Erzeugnisse als Öko-Produkte (Laden) <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Unzureichende Kennzeichnung und Verwechslung auf dem Transport ▪ Überbrückung von Versorgungsengpässen ▪ Mangelndes Bewusstsein für die besonderen Anforderungen an die Herstellung und Kennzeichnung von ökologischen Produkten 	<p>- - (Nur Öko-Produkte)</p> <p>+ (Parallelproduktion)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der Deklarationsvorschriften • Dokumentation Warenausgang • Mitarbeiterschulung • <i>Klare Sortimentsabgrenzung</i> • Verzicht auf Parallelproduktion 	<ul style="list-style-type: none"> • Unangekündigte Kontrolle der Kennzeichnung

5.5 Zusammenfassende Bewertung der Warenflussdiagramme

Grundsätzlich besteht auf allen Stufen – von der landwirtschaftlichen Erzeugung bis zum Verkauf an den Endverbraucher – die Möglichkeit, dass aus einem Bio Produkt ein konventionelles Produkt wird "und umgekehrt". Es können aber durchaus Parameter genannt werden, durch die sich das Risiko für einen "Etikettenschwindel" bei Bioprodukten erhöht:

- mit zunehmender Anonymisierung der Handelspartner,
- mit zunehmend identisch werdenden Qualitätsanforderungen an konventionelle und ökologisch erzeugte Ware,
- mit abnehmender Produkthaltbarkeit bzw. rascherem Produktumschlag,
- bei zunehmendem Preisunterschied zwischen konventioneller und Öko-Ware,
- bei Unternehmen mit konventioneller und ökologischer Parallelproduktion aufgrund der einfachen Verfügbarkeit unzulässiger Betriebsmittel, Verarbeitungshilfsstoffe und Zutaten sowie
- mit abnehmendem Haftungsrisiko des Unternehmens und abnehmender Existenzgefährdung des Unternehmens bei Wegfall des Ökosegments in Produktion, Verarbeitung oder Handel.

Anhand der Warenflussdiagramme lässt sich das recht gut nachvollziehen. Sie bieten die Möglichkeit, die unterschiedlichen Erfahrungen von Kontrollstellen zusammenzuführen. Deshalb erscheint es sinnvoll, Diagramme für weitere Produkte zu erstellen und weitere Risikopunkte und Maßnahmen zu integrieren.

6 Kontrollstellenübergreifende Überprüfungen (Cross Checks)

6.1 Prüfung von Zertifikaten

Fordert ein Abnehmer einen Kontrollnachweis seines Lieferanten an, erfolgt dieser Nachweis üblicherweise in Form einer Zertifikatskopie. Solche Kopien sind nicht fälschungssicher. Wird beispielsweise eine neue Adresse in passender Schrift im Original eingeklebt, ist dies auf einer Kopie kaum mehr zu erkennen. Trotzdem wird den Zertifikatskopien sehr viel Vertrauen entgegengebracht, obwohl bei allen deutschen "Öko-Betrugsfällen" die angebliche Öko-Qualität konventioneller Ware mit gefälschten Zertifikaten belegt wurde.

Bei Partien, die wegen ihrer Größe, ihres PreisLeistungsverhältnisses oder einer für den ökologischen Anbau untypischen Qualität auffallen, ist daher eine Nachfrage nach der Richtigkeit des Zertifikates bei der zuständigen Kontrollstelle auch im Ausland durchaus sinnvoll. Verwendet man einfache Formularvordrucke (siehe → Anlage VI), ist dies ohne großen Aufwand möglich und wird bereits von einigen Kontrollstellen praktiziert.



Abbildung 1: bioC-Datenbank

Einen ähnlichen Zweck erfüllt bioC.info, die Datenbank der kontrollierten Unternehmen des Ökologischen Landbaus. Es handelt sich dabei um ein gemeinsames Projekt deutscher Öko-Kontrollstellen, das von der BLE im Rahmen des Bundesprogrammes Ökologischer Landbau gefördert wurde.

Die dahinter stehende Idee ist einfach. Die Kontrollstellen exportieren aus ihrer hauseigenen Datenbank die Adressdaten und Kontrollnummern ihrer Unternehmen. Folgende Bedingungen gelten für die Auswahl: Die Unternehmen sind zum Kontrollverfahren angemeldet, haben bereits ein Zertifikat erhalten und sind mit der Veröffentlichung der Daten einverstanden. Mit wenigen Mausklicks können die Daten über eine verschlüsselte Verbindung an den bioC-Server übermittelt werden. Nach einer Überprüfung der Daten hinsichtlich ihres Formats und der Mitteilung der Anzahl der fehlerfrei übertragenen Datensätze, können die Daten von der betreffenden Kontrollstelle sofort freigeschaltet werden.

6.2 Prüfung von Einzelpartien

Gesetzliche Grundlage:

Derzeit ist die Verwendung von Kontrollmitteilungen außer bei Subauftragnehmern (Anhang III D) nicht möglich: „Die Kontrollbehörden und die zugelassenen Kontrollstellen..., geben keinen anderen Personen als der für das Unternehmen verantwortlichen Person und den zuständigen staatlichen Stellen Einblick in die Informationen und Daten, von denen sie bei ihrer Kontrolltätigkeit Kenntnis erlangen.“

VO (EWG) Nr. 2092/91 Artikel 9 (7)

In Brüssel ist jedoch eine Änderung der EG-Öko-VO in Vorbereitung, die auf Anfrage einen direkten Datenaustausch zwischen den privaten Kontrollstellen ermöglichen wird.

Kontrollmitteilung

Bei der Kontrollmitteilung fragt die Kontrollstelle des Abnehmers einer Öko-Partie bei der Kontrollstelle des Lieferanten nach:

- ob eine bestimmte Einzellieferung von diesem Lieferanten stammen kann (**Plausibilität**),
- ob die Lieferbelege bei Abnehmer und Lieferant identisch sind (**Belegprüfung**)
- ob der Vorgang in der Buchführung des Lieferanten korrekt verbucht wurde (**Buchprüfung**) und
- ob die Öko-Qualität der betreffenden Partie nachgewiesen werden kann (**Prüfung der Öko-Qualität**).

Handelt es sich beim Lieferanten um einen Erzeugerbetrieb, kann die Kontrollstelle bei Eingang der Kontrollmitteilung anhand der Betriebsdaten (z. B. Betriebsbeschreibung, Anbauplanung, Inspektionsbericht) auf Plausibilität prüfen, ob die gelieferte Produktart und die genannte Menge als Eigenerzeugnis aus dem Erzeugerbetrieb stammen kann und als Öko-Produkt gekennzeichnet werden darf. Bei Verarbeitungsbetrieben liegt der Kontrollstelle eine Sortimentsliste vor, mit deren Hilfe geprüft werden kann, ob die betreffende Produktart in dem Unternehmen hergestellt wird. Über lieferbare Mengen können im Verarbeitungs- und Importbereich in der Regel keine genauen Angaben gemacht werden.

Ergeben sich bei der Plausibilitätsprüfung keine Fragen, die möglichst schnell im Rahmen einer zusätzlichen Betriebsprüfung geklärt werden sollten, wird die Kontrollmitteilung in der Kontrollakte des Lieferbetriebs abgelegt. Bei der nächsten Betriebsprüfung werden die Angaben mit der entsprechenden Ausgangsrechnung abgeglichen und Herkunft und Öko-Qualität der gehandelten Partie rückverfolgt. Dabei ist gleichzeitig zu prüfen, ob die Rechnung in der Buchhaltung entsprechend verbucht wurde. Sollte eine Rechnung mit Hinweisen auf den ökologischen Landbau als konventionelle Lieferung verbucht oder die Öko-Herkunft der Partie nicht plausibel sein, sind weitergehende Recherchen zur Aufklärung des Vorgangs erforderlich. Nach Abschluss der Prüfung erfolgt die Rückmeldung bei der anfragenden Kontrollstelle.

Ein Muster als Beispiel für ein Kontrollmitteilungsformular ist in → Anhang VII enthalten. Wird eine Kopie des betreffenden Lieferbelegs der Kontrollmitteilung als Anlage beigegeben, ist der Zeitaufwand für die Ausstellung der Kontrollmitteilung gering.

Vorschlag für die Bedingungen, die bei der Ausstellung von Kontrollmitteilungen zu berücksichtigen sind:

- Eine Kontrollstelle stellt bei ca. 5% der von ihr geprüften Unternehmen (Zufallsauswahl) eine Kontrollmitteilung aus.
- Voraussetzung ist ein Mindest-Warenwert von 500 Euro bei der zu prüfenden Lieferung.
- Unabhängig von der Zufallsauswahl sollten kritische Einzellieferungen per Kontrollmitteilung geprüft werden.

Mit Hilfe von Kontrollmitteilungen können Parteien, die unter Verfälschung von Unterlagen in Verkehr gebracht wurden, erkannt werden. Zusätzlich beabsichtigt ist ein Abschreckungseffekt, der entsteht, wenn ein bestimmter Stichprobenanteil der Warenlieferungen routinemäßig überprüft wird (siehe → Kasten). Bei Parteien mit einem ungewöhnlichen PreisLeistungsverhältnis bietet es sich an, unabhängig von der Stichprobenrecherche, die Herkunft der jeweiligen Partie mit einer Kontrollmitteilung zu verifizieren.

Nachteilig an dem Verfahren ist, dass im Routinefall die Gegenprüfung oft erst im Folgejahr durchgeführt wird und daher Verstöße nur mit zeitlicher Verzögerung nach der Vermarktung festgestellt werden können, wenn die Plausibilitätsprüfung in der Kontrollstelle keinen Anlass zu einer raschen Rückverfolgung der Partie gibt. Mit dem Verfahren wird nur eine Handelsstufe erfasst. Falls der Lieferant die (konventionelle) Partie bereits als Ökopartie zugekauft hat, ergibt die Überprüfung zunächst kein Verdachtsmoment.

Wenn sich das Verfahren etabliert, ist das Entdeckungsrisiko gefälschter Lieferpapiere für die Wirtschaftsbeteiligten jedoch nicht mehr kalkulierbar und erheblich höher als bisher. Denn zur Zeit hat der Lieferant kaum mehr mit Nachfragen zur Herkunft einer Partie zu rechnen, wenn diese vom Abnehmer als Öko-Partie akzeptiert wurde, außer es werden bei einer routinemäßigen Probenahme hohe Rückstandswerte von Pestiziden ermittelt, die Anlass für eine Rückverfolgung sind.

Liefermitteilung

Bei der Liefermitteilung schickt der Abnehmer einer Öko-Partie der Kontrollstelle des Lieferanten eine Kopie des Lieferbelegs zu, z. B. im Rahmen seiner unternehmensinternen Qualitätssicherung. Das anschließende Prüfungsverfahren entspricht weitgehend dem der Kontrollmitteilung. Die Kontrollstelle entscheidet, ob eine rasche Plausibilitätsprüfung (vergleichbar mit dem Verfahren der Kontrollmitteilung) erforderlich erscheint und prüft bei der nächsten Inspektion des Lieferanten, ob die Lieferbelege bei Abnehmer und Lieferant identisch sind, ob die Transaktion korrekt verbucht ist und woher die gehandelte Partie stammt.

Auch von diesem einfachen Verfahren geht eine deutliche Präventionswirkung aus, da der Lieferant bereits bei der Lieferabsprache auf die Mitteilung an seine Kontrollstelle hingewiesen werden kann.

Dieser Regelfallkatalog soll einen Beitrag zur Harmonisierung der Sanktionierungspraxis der zugelassenen privaten Ökokontrollstellen leisten. Er ist nur für den internen Gebrauch der Kontrollstellen bestimmt. Für eine Weitergabe an kontrollierte Unternehmen eignet er sich aus unserer Sicht nicht, da er aufgrund der Detailgenauigkeit den Handlungsspielraum der Kontrollstelle unnötig einengt. Eine gemeinsame Weiterentwicklung des Regelfallkatalogs durch die Kontrollstellenverbände AgK und KdK ist erwünscht.

In der ersten Spalte sind Beispiele für Verstöße gegen Bestimmungen der EU-Ökolandbau-Verordnung aufgeführt. In den folgenden Spalten sind die Sanktionen durch ein »X« gekennzeichnet, die bei durchschnittlichen Fällen angezeigt erscheinen. Sanktionen, die im Wiederholungsfall in Betracht zu ziehen sind, kennzeichnet ein »W«.

Die Sanktionen müssen für den konkreten Einzelfall nachvollziehbar, präventiv wirksam, aber auch verhältnismäßig sein. Im Einzelfall können Abweichungen von den Vorgaben der Liste abschwächend, aber auch verschärfend angezeigt sein. Dabei wird die Ökokontrollstelle in ihre Betrachtung einbezogen, ob die Verstöße in Straf- oder Ordnungswidrigkeitenverfahren sanktioniert werden. Bei der Sanktionierung nach Art.9 (9a) /Art. 10 (3a) und Art.9 (9) b)/Art. 10 (3b) sind die Regelungen in den jeweiligen Bundesländern zu beachten.

Abweichung / Sanktion	schriftlicher Hinweis	Verstärkte Aufzeichnungspflicht	Verstärkte Meldepflicht	Kostenpflichtige Nachkontrolle	Abmahnung	Art.9 (9a) / Art. 10 (3a)	Art.9 (9) b)/ Art. 10 (3b)	Sonstige Was?
Artikel 5 → Etikettierung								
<i>Geringfügige Mängel des Etiketts (z.B. Fehlen der Code-Nr. im Einzelfall)</i>	X				W			
<i>Geringfügige Mängel des Begleitpapiers (lose Ware) (z.B. Fehlen der Code-Nr. im Einzelfall)</i>	X				W			
<i>Fehlender Umstellungshinweis (pflanzliche Produkte) auf Etikett oder Warenbegleitformular</i>					X	W		
<i>Mangelhafte Trennung zwischen Umstellungsware und anerkannter Ware</i>	X	X		X optional	X			X Gesamte Partie U-ware
<i>Kennzeichnung konventioneller Ware mit Hinweisen auf den Ökologischen Landbau</i>						X	W	
Artikel 6 (1) → Anhang I A								
<i>Mängel in der Fruchtfolge</i>	X		W		W			
<i>Mängel bei den vorbeugenden Maßnahmen zur Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen</i>	X				W			
<i>Wildsammlung ohne Nachweise für Nichtbehandlung der Flächen u./o. Stabilität des Habitats</i>						X	W	
<i>Nichtkonformes Pilzsubstrat</i>						X	W	

Abweichung / Sanktion	schriftlicher Hinweis	Verstärkte Aufzeichnungspflicht	Verstärkte Meldepflicht	Kostenpflichtige Nachkontrolle	Abmahnung	Art.9 (9a) / Art. 10 (3a)	Art.9 (9) b)/ Art. 10 (3b)	Sonstige Was?
Artikel 6 (3) → Saatgut								
<i>Verwendung von konventionellem Saat- oder Pflanzgut ohne AG, Öko-Saatgut nicht verfügbar</i>	X				W			
<i>Verwendung von konventionellem Saat- oder Pflanzgut ohne AG, Öko-Saatgut verfügbar</i>			X		X	W		
<i>Verwendung von konventionellen Gemüsejungpflanzen</i>						X	W	X (Rückstufung Fläche)
<i>Verwendung von gebeiztem Saat- oder Pflanzgut ohne AG</i>						X	W	X (Rückstufung Fläche)
Artikel 6 (1) → Anhang II A								
<i>Einsatz nichtkonformer Düngemittel im ersten Umstellungsjahr</i>					X			X (Rückstufung Fläche)
<i>Einsatz nichtkonformer Düngemittel in der Folgezeit</i>				X optional		X	W	X (Rückstufung Fläche)
Artikel 6 (1) → Anhänge II B								
<i>Einsatz nichtkonformer Pflanzenschutzmittel im ersten Umstellungsjahr</i>					X			X (Rückstufung Fläche)
<i>Einsatz nichtkonformer Pflanzenschutzmittel</i>				X optional		X	W	X (Rückstufung Fläche)
Artikel 6 (1) → Anhang I B								
<i>Zukauf konventioneller Kühe u./o. männlicher Rinder</i>			X (konv.Verkauf)		X (konv.Verkauf)	X	W	
<i>AG 8.5.1: Bio-Vermarktung, obwohl im Kernbereich der Tierhaltung AGÖL-Standard nicht eingehalten wird (Vollspalten, ganzjährige Anbindehaltung, Legehennen ohne Auslauf)</i>				X optional		X	W	
Artikel 6 (1) → Anhang II C								
<i>Einsatz nichtkonformer Futtermittel</i>				X optional		X	W	

Abweichung / Sanktion	schriftlicher Hinweis	Verstärkte Aufzeichnungspflicht	Verstärkte Meldepflicht	Kostenpflichtige Nachkontrolle	Abmahnung	Art.9 (9a) / Art. 10 (3a)	Art.9 (9) b)/ Art. 10 (3b)	Sonstige Was?
Artikel 6 (1) → Anhang II D								
<i>Einsatz nichtkonformer Zusatzstoffe in der Tierernährung (Mineralfutter u. ä.)</i>				X optional	X			
<i>Einsatz nichtkonformer Zusatzstoffe in der Tierernährung (Leistungsförderer, synthetische Aminosäuren u. ä.)</i>						X	W	
Artikel 6 (1) → Anhang II E								
<i>Einsatz nichtkonformer Reinigungs- oder Desinfektionsmittel</i>					X			
Artikel 6 (1) → Anhang I C								
<i>Unzureichende vorbeugende Maßnahmen gegen Krankheitsreger</i>	X				W			
<i>Nichteinhaltung von Wartezeiten</i>					X	W		
Artikel 9 (3) → Anhang III Allg. Anforderungen								
<i>Fehlende Einzelbelege</i>	X				W			
<i>Fehlende Gesamtbuchführung</i>				X	X		W	
<i>Lagerung mit Kontaminations- u./o. Vermischungsgefahr</i>						X	W	
Artikel 9 (3) → Anhang III A.1								
<i>Schlagliste unplausibel</i>	X				W			
<i>Parallelproduktion gleicher oder ähnlicher Sorten</i>			X (konv.Verkauf)			X	W	
<i>Lagerung unzulässiger Betriebsmittel</i>	X (Neubetrieb)				X (Altbetrieb)		W	X (Entsorgungsnachweis)
Artikel 9 (3) → Anhang III A.2								
<i>Tiere nicht insgesamt ausreichend gekennzeichnet</i>	X				W			
<i>Parallelproduktion gleiche Tierart konventionell und Öko ohne AG</i>						X	W	
<i>Mängel der Haltungsbücher</i>		X			W			

Dieser Regelfallkatalog soll einen Beitrag zur Harmonisierung der Sanktionierungspraxis der zugelassenen privaten Ökokontrollstellen leisten. Er ist nur für den internen Gebrauch der Kontrollstellen bestimmt. Für eine Weitergabe an kontrollierte Unternehmen eignet er sich aus unserer Sicht nicht, da er aufgrund der Detailgenauigkeit den Handlungsspielraum der Kontrollstelle unnötig einengt. Eine gemeinsame Weiterentwicklung des Regelfallkatalogs durch die Kontrollstellenverbände AgK und KdK ist erwünscht.

In der ersten Spalte sind Beispiele für Verstöße gegen Bestimmungen der EU-Ökolandbau-Verordnung aufgeführt. In den folgenden Spalten sind die Sanktionen durch ein »X« gekennzeichnet, die bei durchschnittlichen Fällen angezeigt erscheinen. Sanktionen, die im Wiederholungsfall in Betracht zu ziehen sind, kennzeichnet ein »W«.

Die Sanktionen müssen für den konkreten Einzelfall nachvollziehbar, präventiv wirksam, aber auch verhältnismäßig sein. Im Einzelfall können Abweichungen von den Vorgaben der Liste abschwächend, aber auch verschärfend angezeigt sein. Dabei wird die Ökokontrollstelle in ihre Betrachtung einbezogen, ob die Verstöße in Straf- oder Ordnungswidrigkeitenverfahren sanktioniert werden. Bei der Sanktionierung nach Art.9 (9a) /Art. 10 (3a) und Art.9 (9) b)/Art. 10 (3b) sind die Regelungen in den jeweiligen Bundesländern zu beachten.

Abweichung / Sanktion	schriftlicher Hinweis	Verstärkte Aufzeichnungspflicht	Verstärkte Meldepflicht	Kostenpflichtige Nachkontrolle	Abmahnung	Art.9 (9a) / Art. 10 (3a)	Art.9 (9) b)/ Art. 10 (3b)	Sonstige Was?
Artikel 5 → Etikettierung								
<i>Geringfügige Mängel des Etiketts (z.B. fehlerhafte Code-Nr.)</i>	X		X optional		W			
<i>Geringfügige Mängel des Begleitpapiers (lose Ware) (z.B. fehlerhafte Code-Nr.)</i>	X				W			
<i>Fehlender Umstellungshinweis (pflanzliche Produkte) auf Etikett oder Warenbegleitformular</i>			X optional		X	W		
<i>Einsatz ionisierender Strahlung</i>						X	W	
<i>Kennzeichnung konventioneller Ware mit Hinweisen auf den Ökologischen Landbau</i>						X	W	
Artikel 5 → Zutaten – Anhang VI								
<i>Verwendung unzulässiger Zutaten nichtldw. Ursprungs</i>				X optional		X	W	
<i>Verwendung unzulässiger Verarbeitungshilfsstoffe</i>				X optional		X	W	
<i>Verwendung unzulässiger Zutaten landw. Ursprungs</i>				X optional		X	W	

Abweichung / Sanktion	schriftlicher Hinweis	Verstärkte Aufzeichnungspflicht	Verstärkte Meldepflicht	Kostenpflichtige Nachkontrolle	Abmahnung	Art.9 (9a) / Art. 10 (3a)	Art.9 (9) b)/ Art. 10 (3b)	Sonstige Was?
Artikel 5 → Einfuhr gemäß Artikel 11								
<i>Fehlende Einfuhremächtigung</i>				X optional		X	W	
Artikel 9 (3) → Anhang III Allg. Anforderungen								
<i>Fehlende Einzelbelege</i>	X		X	X optional	W			
<i>Lagerung mit Kontaminations- u./o. Vermischungsgefahr</i>						X	W	
Artikel 9 (3) → Anhang III B								
<i>Geringfügige Mängel der Wareneingangsprüfung</i>		X		X optional	W			
<i>Unzureichende Trennung bei Parallelproduktion</i>				X optional		W		
Artikel 9 (3) → Anhang III C								
<i>Einzelimporte nicht bei der Kontrollstelle angemeldet</i>			X	X optional	W			
<i>Import nicht bei der Kontrollstelle angemeldet</i>				X optional	X	W		

- **Merkmal: Hohe Anforderungen des Marktes an die Produktqualität**

Hohe Anforderungen an die Qualität von Tafelobst (Unzulässiger Fungizideinsatz)

Qualitätseigenschaften bei Backweizen (N-Spätdüngung, um Klebergehalt zu erhöhen)

Lange Haltbarkeit bei Verarbeitungsprodukten (Unzulässiger Einsatz von Konservierungsstoffen)

- **Merkmal: Anspruchsvolle Produktionstechnik**

Fütterung von ferkelführenden Sauen oder Junghennen

(Einsatz konventioneller Futtermittel oder synthetischer Aminosäuren zur Deckung des spezifischen Aminosäurebedarfs)

Aufzucht von Puten

(Die Aufzucht von Putenküken ist schwierig und oft mit hohen [teueren] Verlusten verbunden. Einfacher aber nicht zulässig ist es, bereits ältere Puten von einem konventionellen Züchter zuzukaufen)

Herstellung von Brühwurst

(Zugabe von Phosphat beim Kattern ermöglicht eine bessere Eiweißlösung und damit eine höhere Fett- und Wasserbindung und macht die Herstellung einfacher und sicherer. Ist derzeit nach EG-Öko-VO noch zulässig.)

- **Merkmal: Hohe Kosten für notwendige Betriebsmittel, Tierzukauf oder Rohstoffe**

Zukauf Jungbäume für eine Obstanlage

(Möglicher Preisunterschied zwischen konventionellem und Bio-Zukauf: 7.200 €/ ha

Preis je Baum 3 € für konventionelle Herkunft, 6 € für Herkunft aus ökologischer Baumschule bei einer angenommenen Pflanzdichte von 2.400 Bäume)

Zukauf Junghennen

(Möglicher Preisunterschied zwischen konventionellem und Bio-Zukauf: 5.000 € je tausend Stück

Preis je Junghenne: 4 € für konventionelle Herkunft, 6,5 € für Biofütterung ab der 12.ten Lebenswoche, 9 € für Biofütterung ab erstem Tag)

Zukauf Puten-Küken

(Möglicher Preisunterschied zwischen konventionellem und Bio-Zukauf: 1.500 € je tausend Stück

Preis je Küken: 1 € für weibliche Küken der nicht langsam wachsende Rasse Big Six, 1,8 – 3 € für Bronze Puten Küken aus ökologischer Erzeugung)

Legehennemehl oder Milchleistungsfutter etc.

(Öko-Mehrpriis: ca. 40% über dem Preis konventioneller Futtermittel)

- **Merkmal: Umfangreiche Betrugsfälle in der Vergangenheit**

Getreide, Leguminosen, Fleisch (Edelteile), Ölsaaten, Reis, Wein, Orangen, Bananen, Rosinen, Rote Paprika

Bei Frischeprodukten ereignen sich die Betrugsfälle häufig noch vor der eigentlichen Saison oder bei erheblichen Ernteausschlägen. In diesen Zeiten ist die Nachfrage sehr unelastisch und der erzielbare Preis relativ hoch.

- **Merkmal: Kurze Produktionsintervalle, schneller Warenumschlag**

Pilzzucht, Gastronomie, Convenience-Produkte, Handel mit Obst und Gemüse, Lieferservice, Bäckerei, Frisch-Produkte aus Milch

Anlage Sachverhaltsdarstellung

Lfd. Anlage-Nr.: von insgesamt Anlagen SVD

Name des Unternehmens:	EG-Kontrollnummer:	Datum:
Sachverhaltsdarstellung (Wer? Wo? Wann? Wieviel? Warum? Perspektive, Bezug zur EG-Öko-VO): 		
Betroffener Bereich / Erzeugnis:		
Erzeugnis mit Artikel 5-Auslobung (ggf. Chargen-Nr.):		

Fläche(n) (Gemarkung / Flur-Nr. / Flurstück-Nr.):		

Tiere (Art, Ohrmarkennummer/Partiekennzeichnung):		

Beigefügte Anlagen:		
<input type="checkbox"/> Etikett	<input type="checkbox"/> Herstellerdeklaration	<input type="checkbox"/> Lieferschein / Rechnung
<input type="checkbox"/> Skizze	<input type="checkbox"/> Foto	<input type="checkbox"/> Produktprobe / Probe für Analyse
<input type="checkbox"/> Andere:		
Bestätigung:		
..... Ort/Datum Verantwortlicher für die Betriebseinheit (Unterschrift).
..... Inspekteur/in		
..... (Unterschrift)		

Produkt	Stoff/Stoffgruppe	Bezeichnung	Stand
Futtermittel	Pestizide / Kontaminanten	Richtlinie 76/371/EWG	3/94
Futtermittel	Pestizide Kontaminanten	Futtermittel-Probenahme und –Analyse- Verordnung	6/95
Pflanzliche und tierische Lebensmittel	Pestizide	Richtlinie 2002/63/EG	7/02
Pflanzliche und tierische Lebensmittel	Pestizide Kontaminanten	Handbuch Lebensmittelmonitoring	12/02
Obst und Gemüse	Pestizide	Amtl. Sammlung § 35 LMBG: L.29.00-1(EG)	7/00
Gemüse (stehender Be- stand, Lager)	Pestizide, Schwer- metalle, Nitrat	LUFA Münster: Empfehlungen zur sachgerechten Entnahme von Gemüseproben aus dem Bestand Mindestprobenmengen für die Entnahme von Gemüse- und Obstproben aus Beständen bzw. Lagerbehältern (Stiegen)	2/03
Gemüse	Nitrat	Amtl. Sammlung § 35 LMBG: L.25.00-3	12/92
Obst (stehender Bestand, Lager)	Pestizide	LUFA Münster: Probenahme: Anleitung zur Ent- nahme von Obstproben	2/03
Fette und Öle (tierisch und pflanzlich)	Nicht spezifiziert.	EN ISO 5555 Amtl. Sammlung § 35 LMBG: L.13.00-8	9/97
Weizen und Roggen (Musternahme)	Nicht spezifiziert.	Amtl. Sammlung § 35 LMBG: L.15.01-02-1	1/97
Ölsamen	Nicht spezifiziert.	DIN EN ISO 542	7/95
Gewürze und würzende Zutaten	Nicht spezifiziert.	Amtl. Sammlung § 35 LMBG: L.53.00-6	7/00
Stärke und Stärkerzeug- nisse	Nicht spezifiziert.	DIN 10 306	3/74
Ätherische Öle	Nicht spezifiziert.	ISO 212	12/73
Tee	Nicht spezifiziert.	ISO 1839	2/80
Lebende Tiere, tierische Erzeugnisse	Hemmstoffe / Tier- arzneimittel / Leis- tungsförderer	Richtlinie 96/23/EG und 2002/657/EG	4/96
Lebende Tiere, tierische Erzeugnisse	Hemmstoffe / Tier- arzneimittel / Leis- tungsförderer	Richtlinie 97/747/EG	10/97
Lebende Tiere, tierische Erzeugnisse	Hemmstoffe / Tier- arzneimittel / Leis- tungsförderer	Richtlinie 98/179/EG	2/98
Lebende Tiere (Blut, Kot, Urin, Milch)	Hemmstoffe / Tier- arzneimittel / Leis- tungsförderer	LUFA Münster – Hinweise zur Probenahme, Diagnostisches Material	10/02
Lebende Tiere (Blut, Kot, Urin)	Hemmstoffe / Tier- arzneimittel / Leis- tungsförderer	Runderlasse zur Tierarzneiüberwachung im Land Brandenburg	2/01
Lebende Tiere (Blut, Kot, Urin)	Hemmstoffe / Tier- arzneimittel / Leis- tungsförderer	TIHO Hannover	6/02
Fleisch	Hemmstoffe / Tier- arzneimittel / Leis- tungsförderer	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durch- führung der Untersuchungen nach dem Fleisch- hygienegesetz	12/86
Eingedickte Milch Trockenmilch	Nicht spezifiziert.	Amtl. Sammlung § 35 LMBG: L.02.06-9(EG) bis 11(EG)	5/88
Kaseine / Kaseinate	Nicht spezifiziert.	Amtl. Sammlung § 35 LMBG: L.02.09-7(EG)	3/87

1 Kontrollstelle [Anschrift der Kontrollstelle] DE-XXX-Öko-Kontrollstelle			5 Versand der Probe an		
2 Probe-Nr.	3 Datum	4 Uhrzeit	6 Versandart <input type="checkbox"/> Post/Kurier <input type="checkbox"/> Boten <input type="checkbox"/> gekühlt bei _____°C <input type="checkbox"/> nicht gekühlt		7 Eingangsstempel des Labors
Protokoll über eine Probenahme nach Anhang III Nr. 5 VO (EWG) Nr. 2092/91 (EG-Öko-VO) (Anlage PN)					
8 Genaue Bezeichnung der Probe					
9 Los-Nr. / Chargen Nr. / MHD bei _____°C <input type="checkbox"/> Entfällt.			10 Probenahmeverfahren <input type="checkbox"/> amtliche Verfahren nach § 35 LMBG <input type="checkbox"/> Weinrecht <input type="checkbox"/> Futtermittel-Probenahme- und Analyse-VO <input type="checkbox"/> Andere: _____		
11 Entnahmeort <input type="checkbox"/> Flurstück <input type="checkbox"/> Stall <input type="checkbox"/> Lagerraum <input type="checkbox"/> Herstellungsraum <input type="checkbox"/> Andere: _____					
12 Genaue Beschreibung des Entnahmeortes					
13 Genaue Beschreibung der Bedingungen bei der Entnahme <input type="checkbox"/> Landwirtschaftliche Erzeugung <input type="checkbox"/> Pflanzliche Erzeugung siehe Anlage PN-AP <input type="checkbox"/> Tierische Erzeugung siehe Anlage PN-AT <input type="checkbox"/> Aufbereitung / Verarbeitung / Import siehe Anlage PN-BCD <input type="checkbox"/> Futtermittelherstellung siehe Anlage PN-E					
14 Eine Durchschrift des Probenahmeprotokolls liegt dem probegebenden Betrieb vor. Es wurden drei Endproben gebildet. Eine verschlossene Endprobe hat der probegebende Betrieb <input type="checkbox"/> erhalten <input type="checkbox"/> nicht erhalten. Bei Erhalt einer Endprobe ist diese drei Monate ordnungsgemäß aufzubewahren					
15 Anwesende Personen bei der Probenahme					
16 Durchschrift erhalten (Unterschrift des/der Verfügungsberechtigten)			17 Probe entnommen durch (Unterschrift des/der Probenahmehberechtigten)		

Anlage PN-AP zum Protokoll über eine Probenahme nach Anhang III Nr. 5 VO (EWG) Nr. 2092/91 (EG-Öko-VO)	1 Kontrollstelle [Anschrift der Kontrollstelle] DE-XXX-Öko-Kontrollstelle
2 Gemarkung, Flur-Nr., Flurstück-Nr., ggf. Teilstück – siehe Skizze	
3 Öko-Kulturart / Sorte / Wachstumsstadium	
4 Beikräuter / Befall mit Krankheitserregern und Schädlingen	
5 Meteorologische Bedingungen (Temperatur, Niederschlag, Windverhältnisse)	
6 Konventionelle Nachbarkultur / Sorte / Wachstumsstadium / Abstand zur Öko-Kultur	
7 Skizze (Stellen der Probenentnahme, einschl. Nachbarkultur, Hauptwindrichtung, Probenahmetechnik)	

<p>Anlage PN-AT zum Protokoll über eine Probenahme nach Anhang III Nr. 5 VO (EWG) Nr. 2092/91 (EG-Öko-VO)</p>	<p>1 Kontrollstelle [Anschrift der Kontrollstelle] DE-XXX-Öko-Kontrollstelle</p>
<p>2 Tierart <input type="checkbox"/> Schwein <input type="checkbox"/> Rind <input type="checkbox"/> Schaf <input type="checkbox"/> Ziege <input type="checkbox"/> Huhn <input type="checkbox"/> Andere: _____</p>	
<p>3 Einzeltierkennzeichnung / Gruppenkennzeichnung</p>	
<p>4 Alter / Gewicht</p>	
<p>5 Material <input type="checkbox"/> Kot <input type="checkbox"/> Urin <input type="checkbox"/> Milch <input type="checkbox"/> Anderes: _____</p>	
<p>6 Die Proben stammen von Tieren mit laufender Wartezeit <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja Falls ja: Sie wurden zuletzt behandelt am _____ mit _____</p>	
<p>7 Bemerkungen</p>	

Anlage PN-BCD zum Protokoll über eine Probenahme nach Anhang III Nr. 5 VO (EWG) Nr. 2092/91 (EG-Öko-VO)	1 Kontrollstelle [Anschrift der Kontrollstelle] DE-XXX-Öko-Kontrollstelle
2 Verpackung <input type="checkbox"/> Lose Ware <input type="checkbox"/> Verkaufspackung <input type="checkbox"/> Andere:	
3 Kennzeichnung <input type="checkbox"/> Originalpackung <input type="checkbox"/> Begleitpapiere <input type="checkbox"/> Preistafel/Speisekarte <input type="checkbox"/> Andere: _____ <input type="checkbox"/> siehe Anlage	
4 Lagerung <input type="checkbox"/> ungekühlt <input type="checkbox"/> gekühlt <input type="checkbox"/> gefroren Lagertemperatur _____°C Kerntemperatur _____°C	
5 Lieferant (Name, Anschrift)	
6 Bemerkungen	

<p>Anlage PN-E zum Protokoll über eine Probenahme nach Anhang III Nr. 5 VO (EWG) Nr. 2092/91 (EG-Öko-VO)</p>	<p>1 Kontrollstelle [Anschrift der Kontrollstelle] DE-XXX-Öko-Kontrollstelle</p>
<p>2 Verpackung und Größe der Partie <input type="checkbox"/> Lose Ware <input type="checkbox"/> Gesackte Ware <input type="checkbox"/> Andere: _____ _____ Sack zu je _____ kg</p>	
<p>3 Kennzeichnung <input type="checkbox"/> Deklaration <input type="checkbox"/> Begleitpapiere <input type="checkbox"/> Ande- re: _____ <input type="checkbox"/> siehe Anlage</p>	
<p>4 Lieferant (Name, Anschrift)</p>	
<p>5 Bemerkungen</p>	

Zertifikatsüberprüfung

[KONTROLLSTELLE, STRASSE, PLZ ORT, TELEFON, FAXNUMMER]

TELEFAX

An:
Firma:
Telefon:
Fax:
Von:
Telefon:
Fax:
Datum:
Seiten:

Betreff: Zertifikat gemäß Anlage

Sehr geehrte Damen und Herren,

[FIRMENNAME DER KONTROLLSTELLE] ist eine auf Grundlage der EG-Öko-Verordnung in Deutschland zugelassene Kontrollstelle. Wir möchten Sie bitten, die in der Anlage befindlichen Zertifikate, die von Ihrer Kontrollstelle ausgestellt wurden, zu prüfen.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung.

Mit freundlichen Grüßen

[KONTROLLSTELLE]

Die in der Anlage befindlichen Zertifikate können bestätigt werden.

Nummer: Ja Nein
Nummer: Ja Nein
Nummer: Ja Nein
Nummer: Ja Nein

Datum

.....

Unterschrift

Cross Check of Certificates

[KONTROLLSTELLE, STRASSE, PLZ ORT, TELEFON, FAXNUMMER]

TELEFAX

To:
Company:
Telephone:
Fax:
From:
Telephone:
Fax:
Date:
Pages:

Re: Certificates as attached

Dear Sir,

[FIRMENNAME DER KONTROLLSTELLE] is an inspection body according to Reg. (EEC) No. 2092/91 in Germany. Please find attached the certificates issued to your office.

Thank you very much for your kind assistance.

Yours sincerely,

[KONTROLLSTELLE]

The certificates were delivered by our inspection body and are still valid:

No.	Yes <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
No.:	Yes <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
No.	Yes <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
No.	Yes <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

Date

.....

Signature

Vérification des certificats

[KONTROLLSTELLE, STRASSE, PLZ ORT, TELEFON, FAXNUMMER]

TELEFAX

À:
Compagnie:
N° de Tél.:
Fax:
De:
N° de Tél.:
N° Fax:
Date:
Nombre de pages:

Objet: Certificats comme attachés

Mesdames et messieurs,

nous sommes un organisme de contrôle en Allemagne ([FIRMENNAME DER KONTROLLSTELLE]) et nous avons une question par rapport à l'authenticité des certificats ci-joint.

Est-ce que vous pouvez de vérifier ces certificats? Merci beaucoup !

Avec toutes mes amitiés,

[KONTROLLSTELLE]

Les certificats ont été fournis par notre organisme de contrôle et sont encore valides:

Numéro: Oui Non
Numéro: Oui Non
Numéro: Oui Non
Numéro: Oui Non

Date

.....
Signature

Kontrollmitteilung – Rückverfolgung Warenfluss

[KONTROLLSTELLE, ANSPRECHPARTNER, STRASSE, PLZ ORT, TELEFON, FAXNUMMER]

ANFRAGE

An Kontrollstelle

.....
 Bitte prüfen Sie, ob die folgende Lieferung von Ihrem Kunden (Lieferant) stammen kann und ob der Verkauf als Warenausgang verbucht ist, und teilen Sie uns das Ergebnis der Prüfung bitte mit.

- Angaben siehe Beleg in der Anlage (Angaben bitte vollständig und lesbar)
 Siehe die folgenden Angaben zur Lieferung

Anschrift des Lieferanten

.....
 Firma

.....
 Name

.....
 Strasse

.....
 PLZ Ort

Anschrift des Empfängers

.....
 Firma

.....
 Name

.....
 Strasse

.....
 PLZ Ort

Angaben zur Lieferung

Belegart: Lieferschein Rechnung

.....
 Datum Lieferung

.....
 Datum Belegausstellung

.....
 Beleg-Nummer

.....
 Menge und Bezeichnung des gelieferten Produktes (genauer Wortlaut auf Rechnung oder Lieferschein)

- Mit der Bitte um zeitnahe Beleg-Prüfung (Begründete Zweifel an der Öko-Qualität der Lieferung)
 Routineprüfung (Stichprobe)

.....
 Datum

.....
 Unterschrift

.....
 Kontrollstelle des Empfängers

ERGEBNIS DER ÜBERPRÜFUNG

Plausibilität: Produktionskapazitäten für Lieferung waren vorhanden (Anbauplanung, Tierbestand) ja nein

Lieferung stammt aus Zukauf, Zukaufbeleg mit Öko-Hinweis liegt vor ja nein

Belegprüfung: Der entsprechende Ausgangsbeleg des Lieferanten wurde geprüft und abgezeichnet ja nein

Der Beleg wurde in der Buchführung des Lieferanten ordnungsgemäß verbucht ja nein

Mitteilung:

.....
 Datum

.....
 Unterschrift

.....
 Angefragte Kontrollstelle

Merkblatt für Inspekture Inspektion der hausinternen Qualitätssicherung in B/C/D-Unternehmen

Seite 1 von 1

Um den hohen Qualitätsanforderungen für Produkte aus Ökologischem Landbau Rechnung tragen zu können, ist eine sachgerechte unternehmensinterne Qualitätssicherung im Verarbeitungs- und Importunternehmen von besonderer Bedeutung („unternehmerische Sorgfaltspflicht“).

Die nachfolgenden Punkte sollten durch die Inspekture und Inspektorinnen im Rahmen der Inspektionen geprüft werden:

1 Sofern vorhanden: Sonstige Qualitätsmanagementsysteme im Unternehmen

Verarbeitungs- und Einfuhrunternehmen, die Qualitätsmanagement- (QM)-Systeme nach „ISO 9001:2000“, „BRC-Standard“ oder „International Food Standard (IFS)“ implementiert haben, haben i.d.R. auch für die Umsetzung der EG-Öko-VO relevante Prozesse im Qualitätsmanagementsystem beschrieben und eingeführt. Dies sollte in der Betriebsbeschreibung dokumentiert werden.

Es ist zweckmäßig, sich im weiteren Fortgang der Inspektion auf die generellen Festlegungen der allgemein angewandten QM-Systeme zu stützen (vergl. z.B. Punkt 2). Die Forderungen der EG-Öko-VO sollten von den Unternehmen in ihr QM-System (z.B. nach „ISO 9001:2000“) integriert sein. Es bietet sich an, bei den Inspektionen zu prüfen, ob dies ausreichend der Fall ist.

2 Sofern vorhanden: Prüfung des Systems zur Lieferantenauswahl, -freigabe und -bewertung

Prüfrelevant sind die Zuständigkeiten, die Kriterien und die Dokumentation der Lieferantenauswahl (Lieferantenbeurteilung vor Auftragsvergabe), Lieferantenfreigabe (Freigabe einer Lieferbeziehung) und Lieferantenbewertung (Lieferantenbewertung bei laufender Lieferung durch Rohstoffbeurteilung, kaufmännische Beurteilung und ggf. Lieferantenaudit).

3 Sofern vorhanden: Analyseergebnisse von hausinternen Analysen

Prüfrelevant ist das hinsichtlich der EG-Öko-VO relevante System für die hausinterne Analytik (Laborauswahl, Stichprobenplan, Analyseumfang, Bewertung) und die Analyseergebnisse abzufragen und durch Einsichtnahme in die entsprechenden Dokumentationen zu verifizieren. Das System ist ggf. in der Betriebsbeschreibung zu dokumentieren. Von besonderer Bedeutung sind die durch das Verarbeitungs- bzw. Importunternehmen ergriffenen Maßnahmen bei positivem Analysebefund (z.B. Information der Kontrollstelle, Maßnahmen nach Anhang III „Allgemeine Anforderungen“ Nr. 9).

4 Immer: Prüfergebnisse/Beanstandungen

Prüfrelevant ist es, die Ergebnisse der Überwachungstätigkeit von relevanten Behörden (z.B. amtliche Lebensmittelüberwachung, Futtermittelkontrolle, Weinkontrolle) sowie Kundenbeanstandungen abzufragen, die die Umsetzung der EG-Öko-VO betreffen. Durch Einsichtnahme in die entsprechenden Dokumentationen sind diese Vorgänge nachzuvollziehen. Von besonderer Bedeutung sind die durch das Verarbeitungs- bzw. Importunternehmen ergriffenen Maßnahmen bei Beanstandungen (z.B. Information der Kontrollstelle, Maßnahmen nach Anhang III „Allgemeine Anforderungen“ Nr. 9).

5 Immer: Wareneingangsprüfung

Prüfrelevant sind die Zuständigkeiten, die Kriterien und die Dokumentation der Wareneingangsprüfung (vergl. Merkblatt Wareneingangsprüfung).

1. Zweck und Grundsätze der Finanzbuchhaltung

Die *steuerrechtlichen Buchführungspflicht* gemäß § 141 Abs. 2 Abgabenordnung (AO) beginnt bei Gewerbetreibende und Land- und Forstwirte bei einem Jahresumsatz über 260.000 € oder einem Gewinn (vor Steuern) von über 25.000 € pro Jahr. Unterhalb dieser Grenze ist eine einfache „Einnahmen- Überschussrechnung“ ausreichend.

Als Buchführungssystem kommen die *einfache Buchführung* und die *doppelte Buchführung* in Frage. Die einfache Buchführung ist weitgehend auf die Erfassung von Zahlungsvorgängen beschränkt. In der Praxis wird fast ausschließlich die doppelte Buchführung verwendet.

Finanzbuchhaltung (Fibu): In der Finanzbuchhaltung werden alle finanziellen Transaktionen (Geschäftsvorfälle: Warenbewegungen, Zahlungs- und Finanzvorgänge) eines Unternehmens innerhalb einer Abrechnungsperiode dokumentiert. Die Aufzeichnungen der Finanzbuchhaltung unterliegen gesetzlichen Normen und Regelungen.

Grundsätze der ordnungsgemäßen Buchführung (GoB): Die Buchführung muss den GoB entsprechen (§238 Abs. 1 und §243 Abs. 1 Handelsgesetzbuch HGB). Die GoB haben die Aufgabe, gesetzliche Regelungslücken auszufüllen und sicherzustellen, dass die Buchführung eine allgemeingültige Ordnung aufweist, die auch von anderen gelesen und verstanden werden kann.

Die Buchführung gilt dann als ordnungsmäßig, wenn sich ein sachverständiger Dritter (Steuerberater oder Buchprüfer) ohne Schwierigkeiten und in angemessener Zeit zuverlässig aus den Aufzeichnungen ein zutreffendes Bild über die Geschäftsvorfälle und die Vermögenslage des Unternehmens machen kann.

Für die Einhaltung der materiellen Ordnungsmäßigkeit bzw. Richtigkeit (GoB) sind unter anderem folgende Punkte zu beachten:

- Keine Buchung ohne Beleg: Sämtliche Buchungen müssen jederzeit nachprüfbar sein. Die dazugehörigen Belege müssen fortlaufend nummeriert und geordnet aufbewahrt werden. Belege können sein: Lieferscheine, Rechnungen, Kontoauszüge, Quittungen, Frachtbriefe, Gehaltslisten etc. Der "Belegzwang" ist eine Grundvoraussetzung für die Beweiskraft der Buchführung.
- Buchungen sind fortlaufend, vollständig, richtig, zeitgerecht und sachlich geordnet vorzunehmen (vgl. § 239 II HGB) Ordnungskriterien der Belege: Kassenbelege, Bankbelege, Eingangsrechnungen, Ausgangsrechnungen.
- Die Geschäftsvorfälle müssen sich in ihrer Entstehung und Abwicklung buchmäßig verfolgen lassen.
- Alle Geschäftsvorfälle müssen richtig eingetragen werden.
- Der ursprüngliche Inhalt einer Eintragung darf nicht durch Überschreiben oder Radieren unleserlich gemacht werden (vgl. § 239 III 1 HGB).

- Ist eine Buchung unrichtig erfolgt (falsches Konto, falscher Betrag), so muss diese durch eine Stornobuchung aufgehoben werden, der dann die richtige Buchung folgt.
- Eine EDV-Buchführung muss so programmiert sein, dass Buchungen auf den Datenträgern nicht gelöscht werden können. Die Buchführung verliert sonst ihre Beweiskraft.
- Eine jährliche Inventur muss vollständig erstellt werden.
- Die Bilanzierungsvorschriften und Bewertungsvorschriften müssen beachtet werden.
- Aufbewahrungsfristen: Bücher und Aufzeichnungen, Inventare und Bilanzen sind 10 Jahre, Buchungsbelege dagegen nur 6 Jahre (gerechnet vom Ende des jeweiligen Kalenderjahres) geordnet aufzubewahren.

2 Buchung bei der doppelten Buchführung

Die kaufmännische Buchführung heißt aus zwei Gründen doppelte Buchführung:

- a) Aus systematischen Gründen, weil von jedem Geschäftsvorfall zwei Konten betroffen sind: das *Konto* und das *Gegenkonto*; einmal unter dem Gesichtspunkt der Mittelherkunft (Schulden oder Passiva), zum anderen unter dem der Mittelverwendung (Vermögen oder Aktiva).
- b) aus organisatorischen Gründen, weil jede *Buchung (und Gegenbuchung)* in zwei *verschiedenen Büchern* erfolgen muss.

Sachlich geordnet: Hierdurch wird erreicht, dass in dem einen Buch, dem sog. *Hauptbuch* die Geschäftsvorfälle sachlich geordnet nach Sachkonten erfasst werden (z.B. alle Lohnbuchungen auf dem Lohnkonto usw.). Die Ordnungsstruktur der Konten ist im Kontenrahmen zusammengefasst.

Chronologisch geordnet: Im anderen Buch, dem sog. *Grundbuch* (auch *Journal* genannt), werden die Geschäftsvorfälle unabhängig von ihrer sachlichen Zusammengehörigkeit in der zeitlichen Reihenfolge ihres Auftretens erfasst.

Bei jeder Buchung im Grund oder Hauptbuch wird angegeben:

- das Datum
- die Art des Geschäftsvorganges (Belegart)
- der zugehörige Beleg (Rechnungsnummer o.K.)
- der Buchungssatz mit Konto, Gegenkonto und Betrag

3 Definitionen

Grundbuch / Journal: Im Grundbuch (Journal) werden alle Buchungen auf Grundlage der Belege chronologisch erfasst.

Hauptbuch: In den Konten des Hauptbuches werden alle Buchungen sachlich geordnet (systematisch) erfasst. Ihr Abschluss ergibt die Bilanz. Es enthält alle Bestands- und Erfolgskonten, die sog. *Sachkonten*, die im Kontenplan systematisch aufgeführt sind.

Nebenbücher: Die Nebenbücher sind für betriebliche Zwecke erforderlich, da im Grund- und Hauptbuch die Buchungsinhalte nur kurz und knapp festgehalten werden. Sie stehen außerhalb des Kontensystems, beinhalten daher keine Buchungssätze. Kontrollrelevante Nebenbücher sind die: → *Kreditoren* und → *Debitoren*.

Kontenrahmen: Der Kontenrahmen gibt vor, auf welche Konten die Buchungen aufgeteilt werden (z. B. Kassenstand, Einkäufe, Verkäufe). Zu jeder Branche gehört ein eigener Kontenrahmen, aus dem jedes Unternehmen seinen eigenen Kontenplan entwickelt. Durch die Standardisierung wird eine Vergleichbarkeit ermöglicht.

Kontenblatt: Das Kontenblatt zeigt alle Geschäftsvorfälle, die ein Konto betreffen. Die Kontenblätter enthalten jede Einzelbuchung, also alle Sollbuchungen, alle Habenbuchungen, alle Steuerbuchungen, alle Splittbuchungen als einzelne Buchungszeilen, die dem jeweiligen Buchungskonto zugeordnet sind.

Konto: Als Konto bezeichnet man eine zweiseitig geführte Rechnung. Die linke Seite bezeichnet man als *Soll-*, die rechte als *Haben-Seite*. Diese Bezeichnungen sind historisch gewachsen. Das Konto wird abgeschlossen durch den *Saldo*, der zum Ausgleich der kleineren Seite eingesetzt wird (Summengleichheit auf beiden Seiten).

Personenkonten

Debitoren-Konten: *Abnehmer, Kunden* – sie schulden dem Unternehmen Beträge bis zur Bezahlung der Rechnung (Offene Posten, Forderungen). Jeder Kunde erhält sein eigenes Konto (Debitor). Ein typischer Bereich hierfür sind beispielsweise die DATEV-Personenkonten 10000 bis 69999.

Kreditoren-Konten: *Lieferanten* - ihnen schuldet das Unternehmen Beträge bis zur Bezahlung der Rechnung (Außenstände, Verbindlichkeiten). Jede Verbindlichkeit (Lieferant) erhält ein eigenes Konto (Kreditor). Ein typischer Bereich hierfür sind beispielsweise die DATEV-Personenkonten 70000 bis 99999.

Bilanz sowie Gewinn- und Verlustrechnung bilden den Jahresabschluss des Unternehmens. Dabei hat der Jahresabschluss ein Bild der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage des bilanzierenden Unternehmens zu vermitteln, das den tatsächlichen Verhältnissen entspricht (§264 Abs. 2 HGB). Die Vermögenslage wird durch die Erfassung und Bewertung der Vermögensposten und Schuldenwerte ermittelt. Die Darstellung der Liquidität gibt die Finanzlage des Unternehmens wieder. Die Aufstellung der Gewinn- und Verlustrechnung mit dem Ausweis verschiedener Aufwands- und Ertragspositionen und des Jahresergebnisses zeigt die Ertragslage des Unternehmens auf.

Milch

Umrechnung Liter in Kilogramm

Laut Milchgüteverordnung legt man bei der Umrechnung der Milch von Liter (l) in Kilogramm (kg) einen Faktor von 1,020 an.

Je nach Fettgehalt ist der Faktor bei der Milch unterschiedlich. Magermilch hat einen Fettgehalt von höchstens 0,5 % Fett:

	Faktor	Fettgehalt
Vollmilch	1,028	3,8-4,2%
Magermilch	1,032	0,1-0,5%

Beispiel:

1000 Liter **Vollmilch** entsprechen 1028 kg Milch ($1000 \text{ l} \times 1,028 = 1028 \text{ kg}$).

Produkte aus Milch

Butter: Wird aus der Sahne der Milch hergestellt.
Ungesalzene Butter enthält mind. 82% Milchfett.

Fettreduzierte Milch

Fettreduzierte Milch wird aus Magermilch hergestellt, die mit Sahne auf einen Fettgehalt von z.B. 1,5 % eingestellt wird.

Quark

Bei Quark wird der Fettgehalt in Fett in Trockenmasse (FiTr) angegeben. Speisequark hat mindestens eine Trockenmasse (Tr) von 18 %. Bei einem angegebenen Fettgehalt von 40 % in Tr. enthält der Quark einen absoluten Fettgehalt von 7,2 %.

$$18\% (\text{Tr}) \times 40\% (\text{FiTr}) / 100 = 7,2\%$$

Käseausbeute in Abhängigkeit von den Milchinhaltsstoffen.

Je höher die Trockenmasse, umso höher ist die Käseausbeute. Zum Ende der Laktation ist die Milch in der Regel inhaltsstoffreicher, so dass die Ausbeute je kg Milch steigt.

Schafsmilch (~17% TS) hat mehr Inhaltsstoffe als Kuhmilch (~12,5%). Die Inhaltsstoffe von Ziegenmilch (~13,4% TS) schwanken stark individuell. Bei Kühen haben die Rassen Jersey, Rotes Höhenvieh und Anglerkühe höhere Milchinhaltsstoffe als andere milchleistungsbetonte Rassen.

Molkereiprodukte:

Anhaltspunkte für den Milchbedarf bei verschiedenen Molkereiprodukten bezogen auf 100 kg Fertigprodukt. Die Werte beziehen sich auf eine Kuhmilch mit ca. 4% Fett und ca. 3,5% Eiweiß bei optimalen Reifebedingungen

Produkt	Wassergehalt	Ausbeute (kg)	Milchbedarf (l)	Faktor	Milchmenge (l)	Ausbeute (kg)
Frischkäse z.B. Quark, Schichtkäse	> 73 %	100	400-500	4-5	100	20 - 25
Weichkäse z.B. Brie, Camembert	> 67 %	100	600-800	6-8	100	12,5 - 16
Halbfester Schnittkäse z.B. Esrom, Gorgonzola	61 – 69 %	100	840	8,4	100	12
Schnittkäse z.B. Gouda, Emmentaler	54 – 63 %	100	1000	10	100	10
Hartkäse z.B. Bergkäse	< 56 %	100	1250	12,5	100	8
Butter	< 16%	100	2500	25	100	4
Sahne 30%		100	750	7,5	100	13
Sahne 40%		98	1000	10	100	9,8
Joghurt Natur		100	91	1,1	100	110
Joghurt Frucht*		100	91*	1,1	100	110

*Je nach Rezeptur müssen Milchpulver, Fruchtzubereitung und Süßungsmittel mitgerechnet werden.

Bei Planungsrechnungen wird in der Regel von 3% Gärungsverlusten bei der Käseherstellung ausgegangen. Voraussetzung ist eine einwandfreie Qualität der Rohmilch, eine fachgerechte Verarbeitung, eine sorgfältige Käsepflege und eine Produktgerechte Lagerung.

Überschlagsrechnung: Labverbrauch

Das Lab dient zur Dicklegung der Milch und wird i.d.R. bei allen Käsesorten in einer gleich bleibenden Konzentration von 1 Promille zugesetzt, das entspricht 10 ml Lab auf 100 Liter verarbeitete Milch bei einer Konzentration von 1 : 10 000.

Bei der Frischkäseherstellung weicht die Menge manchmal ab. Molkereiprodukte wie Joghurt, Sahne, Sauerrahm und Creme fraiche werden grundsätzlich ohne Lab hergestellt.

Beispiel: Ein Betrieb stellt aus 100 000 Litern Milch jährlich einen Schnittkäse her, d.h. es könnten ca. 10 000 kg Käse vermarktet worden sein. Das ist die maximale Menge, weil immer ein gewisser Prozentsatz an Verlusten (2-3%) einkalkuliert werden muss. In diesem Beispiel liegt der Jahresverbrauch an Lab muss also bei ca. 10 Litern.

Sahne

Der Milchbedarf bei der Herstellung von Sahne richtet sich nach dem Fettgehalt, der erzielt werden soll. Sahnerzeugnisse haben einen Fettgehalt von mindestens 10 %. Es gibt süße Sahnesorten (Schlagsahne, mind. 30 % Fett und Crème double, bis 45 % Fett) und saure Sahnesorten (saure Sahne, mind. 10 % Fett; Schmand, 24 -28 % Fett und Crème fraîche, mind. 30 % Fett).

Beispiele:

Für 100 Liter Sahne mit einem Fettgehalt von 30% werden 750 Liter Milch benötigt
(100 l x 30% → 3000 Fetteinheiten / 4,0% Fettgehalt der Vollmilch → 750 Liter Milch)

Aufgrund der Schwankungen im Fettgehalt in der Vollmilch muss die Sahne vor der weiteren Verwendung (Abfüllen in Becher, loser Versand per Tankzug) immer gewogen werden. Je leichter das Volumengewicht der Sahne ist, umso höher ist der Fettgehalt.

1 Liter Sahne 30% entspricht 1,000 kg Sahne

1 Liter Sahne 40% entspricht 0,980 kg Sahne

Getrocknete Produkte aus Milch

Die Trocknung der Milch oder auch von Molke erfolgt in der Regel über Sprühtrocknungsanlagen, kann in bestimmten Fällen aber auch über eine Walzentrocknung erfolgen.

Produkt	Ausbeute (kg)	Milchbedarf (l)	Faktor
Molkepulver	100	ca. 2500*	25
Magermilchpulver	100	1200-1400	12 -14
Vollmilchpulver	100	1100	11

*abhängig von der Rest-Trockenmasse der Molke

Wärmebehandlungsverfahren

Thermisierung: Jede Milch darf vor der eigentlichen Wärmebehandlung thermisiert werden. Als Thermisierung wird eine Wärmebehandlung unter 60°C bezeichnet. Die Durchlaufzeit liegt meistens zwischen 1 und 40 sec.

Verfahren	Temperatur	Durchlaufzeit
Pasteurisierung		
1. Dauererhitzung	65°C	30 min.
2. Kurzzeiterhitzung	72 -75°C	15-30 sec.
3. Hocherhitzung	>85 °C	1 sec.
Ultrahoherhitzung (UHT)	135-150 °C	1 sec.
Sterilisieren	125 °C	25 min und mehr

Gentechnisch veränderte Organismen:

Chymosin wird ausschließlich zur Herstellung von Käse verwendet. Traditionell wird zur Dicklegung der Milch natürliches, aus den Mägen von Kälbern gewonnenes Labferment eingesetzt. Die Produktion von Chymosin mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen ist weit verbreitet.

Lipasen können zur Optimierung und Verstärkung der Aromabildung während der Reifung eingesetzt werden. Es wird eine Vielzahl biotechnisch erzeugter Enzyme und Enzymmischungen mit Lipase- Aktivitäten angeboten.

Quelle: <http://www.transgen.de/>

Ausbeuten

Die **Teigausbeute (TA)** gibt an, wie viele Teile Wasser auf 100 Teile Mehl (oder andere Getreideprodukte) zugegeben werden.

TA 170 → 100 kg Mehl + 70 l Wasser

Die **Gebäckausbeute (GA)** gibt an, wie viele Teile Gebäck aus 100 Teilen Getreide entstehen.

GA 140 → 100 kg Mehl ergeben 140 kg Gebäck.

Der **Backverlust** durch Verdunstung von Wasser beträgt bei Brot ca. 15 %.

1,15 - 1,2 kg Teig → 1 kg gebackenes Brot.

Durchschnittliche Ausbeuten	Teigausbeuten	Gebäckausbeuten
Vollkornbrot in Kästen	175-195	150-165
Vollkornbrot freigeschoben	160-180	135-150
Brot aus Auszugsmehl	160-170	135-145
Kleingebäck	150-160	130-140

Ölsaaten und andere quellfähige Produkte können bei der Berechnung wie Getreide eingesetzt werden.

Beispiele:

0,650 kg Schrot → ergibt 1 kg Brot

Teigausbeute 185 → $0,65 \times 1,85$ → ergibt 1,20 kg Teig,

16 % Backverlust → $1,20 \times 0,84$ → ergibt 1,00 kg Brot

Gebäckausbeute 154 ← $1,00/0,65 \times 100$

oder

10 kg Mehl → ergibt 14 kg Brot

Teigausbeute 165 → $10,00 \times 1,65$ → ergibt 16,50 kg Teig,

15 % Backverlust → $16,50 \times 0,85$ → ergibt 14,00 kg Brot

Gebäckausbeute 140 ← $14/10 \times 100$

Sauerteig

Sauerteig ist ein meist aus Roggenmehl oder –schrot in Gärung befindlicher Teig. (Bio-Sauerteig bei Parallel-Produktion!). Für die Gärung benötigt man Anstellgut, das als Reinzuchtsauer zugekauft oder im Betrieb auch "weitervermehrt" werden kann. Bei einstufiger Sauerteigführung wird bei der "Berliner Kurzsauerführung" (3-4 Stunden Reifezeit bei 35-36° C) ca. 20% Anstellgutmenge eingesetzt, bei der Detmolder Einstufenführung (15-24 Stunden Reifezeit bei 26-28° C) ca. 10% Anstellgutmenge. Beim aufwändigeren zweistufigen Verfahren wird der Grundsauer (z.B. 40% der Mehlmenge) mit Anstellgut (15-24 Stunden bei 22-26°C) geführt. Dem reifen Grundsauerteig wird dann der Rest des Roggenmehles, Wasser und zutaten zugegeben. Es entsteht der Vollsauer, der anschließend 3-10 Stunden reift, je nach Verfahren und wie säuerlich die Geschmacksnote ausfallen soll.

Aufwandmengen

Saaten

Backwaren wälzen	Bedarf	Bedarf
Sonnenblumenkernen	1kg Brot	30 g
Ölsaaten-Mischung	1kg Brot	20 g
Sonnenblumenkernen	1 Brötchen	5 g
Ölsaaten-Mischung	1 Brötchen	3 g

Werden die Backwaren bestreut, reichen ca. 1/3 der genannten Aufwandmengen

Salz und Gewürze

	% Mehlmenge	% Flüssigkeitsmenge
Salz bei Brot und Kleingebäck	2%	3%
Salz bei süßem Gebäck	0,5-1 %	1-2%
Gewürze	< 1%	

Mindestbestandteile

Mindestbestandteile von Backwaren sind nicht gesetzlich festgelegt. Die Leitsätze der DLG können als anerkannter Standard gelten.

	Mindestanteil	Beispiel	Mindestanteil bezogen auf Mehl
Brotgetreide	90%	Dinkelbrot	Dinkel > 90 %
Ölsaaten	8%	Leinsamenbrot	,Leinsamen > 8%
Besondere Zutaten			
Butter	5%	Buttertoastbrot	Butter > 5 %
Milch	50%	Milchbrötchen	Milch > 50 %
Andere Milcherzeugnisse	10-15%	Buttermilchbrot	Buttermilch > 15 %

Gewürze müssen sensorisch wahrnehmbar sein

Feingebäck: Erzeugnisse, die mehr als 10 Teile Fett und/oder Zucker auf 90 Teile Mehl oder Mahlerzeugnisse enthalten, gelten nicht mehr als Brot, sondern als feine Backware (Feingebäck) [*Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches*].

Weitere Beurteilungsmerkmale (Anteile von Bestandteilen) sind in den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches für Brot und Kleingebäck bzw. für Feingebäck festgelegt:

[Brot und Kleingebäck \(28 KB\)](#)

<http://www.verbraucherministerium.de/verbraucher/themen/verbr/lmbuch/lb-brot-kleingebaeck.pdf>

[Feine Backwaren \(178 KB\)](#)

<http://www.verbraucherministerium.de/verbraucher/themen/verbr/lmbuch/lb-feine-backwaren.pdf>

Gentechnisch veränderte Organismen:

Hefe wird zwar intensiv gentechnisch bearbeitet. Gentechnisch veränderte Hefen befinden sich jedoch noch im Entwicklungs- und Experimentierstadium. In Großbritannien ist bereits eine gentechnisch veränderte Bäckerhefe (kürzere Gehzeit) zugelassen.

Quelle: <http://www.transgen.de>

Reinigungsverluste

5-10% Verlust bei Vorreinigung oder *Schwarzreinigung*, d.h. vom Mährescher zur Einlagerung. Dabei werden Spreu, Steine, Fremdgetreide, Sand, Erde, Unkrautsamen etc. vom Getreide getrennt.

2-3% Verlust bei Mühlenreinigung oder *Weißreinigung*, d.h. von der Einlagerung zur Vermahlung bzw. zu Speisegetreide (Verkaufware). Bei der *Weißreinigung* werden Verunreinigungen vom Korn mit Scheuer-, Bürst- oder Schälmaschinen Schmutz und Staub entfernt.

2-3% Verlust bezieht sich auf das Gewicht des Getreides vor der Wasserzugabe (Netzung) für die Vermahlung. Bei sehr trockenem Getreide (Wassergehalt 11 - 12%) kann die Gesamtausbeute höher sein als der Wareneinsatz.

Mehlausbeuten

Mehltypen werden nach ihrem Aschegehalt eingeteilt.

Ein Weizenmehl mit 1,05% Aschegehalt zählt zu Typ 1050.

Mehl	Ausbeute / Ausmahlungsgrad
Weizenmehl T 550	76-78%
Weizenmehl T 1050	80-82%
Roggenmehl T 997	85-87%
Roggenmehl T 1150	87-89%
Vollkornmehl	100%

Die Nachprodukte (Kleie, Grieskleie, Futtermehle) schwanken in den Ausbeuten von Mühle zu Mühle sehr stark, da hier keine allgemein gültigen Klassifizierungen bestehen.

Hektoliter- und Raumgewichte Gewicht

Getreide	Schüttdichte für Qualitätsgetreide / Hektoliter-Gewicht	Raumgewichte geschüttet je m
Weizen	76 - 78 kg	630 - 860 kg
Roggen	70 - 73 kg	630 - 800kg
Gerste	65 - 68 kg	530 - 780 kg
Hafer	48 - 50 kg	400 - 500 kg
Dinkel im Spelz	48 - 50 kg	450 – 500 kg
Dinkel ohne Spelz	76 - 78 kg	700 – 800 kg

Dinkel Gerben

Die Ausbeute beim Entspelzen von Dinkel liegt zwischen 65 - 72%.

Sie ist abhängig von der Dinkelsorte und der Gerbtechnik. Wenn Bruchkorn zur Ausbeute gerechnet wird, ist sie ebenfalls höher. Eine Vermahlung von Bruchkorn ist ohne weiteres möglich.

Saftherstellung

Apfel- und Birnensaft: Es kann von Ausbeuten zwischen 70 - 80 % ausgegangen werden. Ernteerträge schwanken sehr stark, insbesondere bei Streuobst (Alternanz: in einem Jahr viel, im anderen fast gar nichts).

Beispiele:

- 100 l Apfelsaft ← 150 kg Äpfel (66 % Ausbeute)
- 100 l Fruchtnektar ← 45 kg Früchte und 60 l Wasser (40% Fruchtgehalt)
- 100l Beerensaft ← 125 kg Früchten (80% Ausbeute)
- 100 l Beerenwein ← 60 kg Früchte, 25 kg Zucker und 35 l Wasser

Fruchtsaft enthält 100% Saft.

[Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuches für Fruchtsäfte:](http://www.verbraucherministerium.de/verbraucher/themen/verbr/lmbuch/lb-fruchtsaeft.pdf)

<http://www.verbraucherministerium.de/verbraucher/themen/verbr/lmbuch/lb-fruchtsaeft.pdf>

Die *Fruchtnektarverordnung* legt fest:

Bezeichnung	mind. Fruchtgehalt
Orangennektar	50%
Aprikosennektar	40%
Sauerkirschnektar	30%
Johannisbeernektar	25%

Fruchtsaftgetränk: Fruchtgehalte nach *Leitsätzen für Erfrischungsgetränke*:

[Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuches für Erfrischungsgetränke:](http://www.verbraucherministerium.de/verbraucher/themen/verbr/lmbuch/lb-erfrischungsgetraenke.pdf)

<http://www.verbraucherministerium.de/verbraucher/themen/verbr/lmbuch/lb-erfrischungsgetraenke.pdf>

Rohstoffanteil im Fruchtsaft	mind. Fruchtgehalt
Kernobst oder Trauben	30%
Zitrusfrüchte	6%
Sonstige	10%

Gemüsesaft enthält 100% Gemüsesaft

Gemüsenektar enthält mind. 40 % Gemüsesaft

Zusatzstoffe bei der Saftherstellung

Zur Konservierung kann **Vitamin C** (E300, Ascorbinsäure) oder **Citronensäure** (E330) verwendet werden. Bei der Pressung von Beeren, Südfrüchten, Äpfel und Birnen sind **Pektinasezusätze** allgemein üblich, um die Saftausbeute zu erhöhen. Damit werden die Pektinfasern der Zellwände in kleinere Stücke gespalten. Besonders bei Beeren verbessern Pektinasen die Extraktion von Farb- und Aromastoffen; in einigen Fällen klären sie naturtrübe Säfte.

Zulässig sind nach Anhang VI Teil B EU-Öko-VO Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme, die normalerweise zur Lebensmittelherstellung verwendet werden, ausgenommen von genetisch veränderten Organismen.

Gentechnisch veränderte Organismen

Pektinasen werden überwiegend durch Fermentation mit Schimmelpilzen gewonnen. (Aspergillus- und Penicillium-Arten). Mit gentechnisch veränderten Schimmelpilzen werden mehrere *Pectinesterasen* hergestellt. Diese können in verschiedenen Pektinasepräparaten enthalten sein. Weitere Enzyme der Pektin-Gruppe (*Polygalacturonase*, *Pektinlyase*) werden ebenfalls mit gentechnisch optimierten Schimmelpilzen gewonnen.

Quelle: <http://www.transgen.de>

Ausschlachtung in % des Lebendgewichtes

Tierart	Ausschlachtung (in %)
Schwein	75 bis 80 % Ausschlachtung
Rind	50 bis 60 % Ausschlachtung
Kalb	55 bis 65 % Ausschlachtung
Lamm	45 bis 55 % Ausschlachtung
Puten	ca. 80 % Ausschlachtung
Masthähnchen	ca. 77 % Ausschlachtung

Die Ausschlachtung ist stark vom Alter und von der Qualität (Klassifizierung) abhängig.

Gewichtsanteil von Fleischteilstücken

Schwein

Fleischteilstücke Schwein	Verwendung	% Anteil vom Schlachtgewicht
Filet, Schinken, Kotelett, Kamm, Bug	Steaks, Schnitzel, Braten	45
Bauch, Brustspitze, Eisbein	Kochfleisch, Verarbeitungsfleisch	13
Wamme, Speck, Kopf und Backe	Verarbeitungsfleisch	17
Knochenanteil, Zerlegeschwund	—	25

KTBL Datensammlung Direktvermarktung, 1997

Fleischteilstücke <i>Beispiel: 40 kg Schweinehälfte</i>	% Anteil vom Schlachtgewicht	kg
Frischfleisch gesamt	46	18,4
Kotelett mit Filet	18	7,2
Schinken ohne Knochen	12	4,8
Schulter ohne Knochen	3	1,2
Bauchspeck	5	2,0
Dicke Rippe	4	1,6
Eisbein	4	1,6
Verarbeitungsfleisch	39	15,6
Fleisch gesamt	85	34
Knochen / Abfall / Verlust	15	6

Pottebaum/Bullerdiek Handbuch Direktvermarktung, 1994

Rind

Fleischteilstücke Rind	Verwendung	% Anteil vom Schlachtgewicht
Filet, Roastbeef, Keule	Steaks, Rouladen, Tafelspitz	30
Fehltrippe, Bug	Braten	17
Brust, Spannrippe, Hesse, Kamm, Dünnung	Gulasch, Suppenfleisch	28
Knochenanteil, Zerlegeschwund	—	25

KTBL Datensammlung Direktvermarktung, 1997

Fleischteilstücke Beispiel 168 kg Rinderhälfte	% Anteil vom Schlachtgewicht	kg
Frischfleisch gesamt	47,2	79,6
Roastbeef	3,8	6,4
Filet	1,6	2,7
Hüfte	2,0	3,4
Schwanzstück	4,8	8,1
Oberschale	4,0	6,8
Nuss	2,5	4,2
Bugstück	2,0	3,4
Falsches Filet	1,0	1,7
Schild	1,7	2,9
Zungenstück mit Hals	6,1	10,2
Hohe Rippe	3,5	5,9
Brust ohne Knochen	3,0	5,0
Querrippe	4,5	7,6
Vorder- / Hinterbein	3,2	5,4
Schabfleisch/Gulasch	3,5	5,9
Verarbeitungsfleisch	29,8	45,0
Fleisch gesamt	26,0	43
Knochen / Abfall / Verlust	15	6

Pottebaum/Bullerdiek Handbuch Direktvermarktung, 1994

Lamm

Fleischteilstücke	Verwendung	% Anteil vom Schlachtgewicht
Filet, Rücken, Keule	Steaks, Stücke zum Kurzbraten	35
Bug	Braten	13
Kamm, Hals, Brust, Dünnung	Kochfleisch, Ragout	24
Knochenanteil, Zerlegeschwund	—	25

KTBL Datensammlung Direktvermarktung, 1997

Wursterstellung

Literaturempfehlung:

Ökologische Qualität im Fleischerhandwerk, Karl L. Schweisfurth, Walter Baumgartner
Deutscher Fachverlag, 1996

Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren. Hans Fuchs, Hermann Koch
Deutscher Fachverlag, November 2003

Rezepturbeispiele: <http://fleischverarbeiter.oekolandbau.de/>

Rohwurstwaren

„Rohwürste“ sind ungekühlt (über + 10 °C) lagerfähige, in der Regel roh zum Verzehr gelangende Wurstwaren, die streichfähig oder nach einer mit Austrocknung verbundenen Reifung schnittfest geworden sind. Zucker werden in einer Menge von nicht mehr als 2 % zugesetzt.

10 kg Verarbeitungsfleisch ergeben ca. 5 – 7,5 kg Dauerwurst/Rohwurst bei 40% Trockenverlust
(Ausbeute je nach Alter / Trocknungsverlust sehr unterschiedlich)

Brühwurstwaren

„Brühwürste“ sind durch Brühen, Backen, Braten oder auf andere Weise hitzebehandelte Wurstwaren, bei denen zerkleinertes rohes Fleisch mit Kochsalz und ggf. anderen technologisch notwendigen Salzen meist unter Zusatz von Trinkwasser (oder Eis) ganz oder teilweise aufgeschlossen wurde und deren Muskeleiweiß bei der Hitzebehandlung mehr oder weniger zusammenhängend koagulierte ist, so dass die Erzeugnisse bei etwaigem erneuten Erhitzen schnittfest bleiben.

10 kg Verarbeitungsfleisch ergeben ca. 10 - 12,5 kg Brühwurst
(Bei Naturdarm Trocknungsverluste in der Größenordnung der Wasserzugabe)

Kochwurstwaren

„Kochwürste“ sind hitzebehandelte Wurstwaren, die vorwiegend aus gekochtem Ausgangsmaterial hergestellt werden. Nur beim Überwiegen von Blut, Leber und Fettgewebe kann der Anteil an rohem Ausgangsmaterial vorherrschen. Kochwürste sind i. d. R. nur im erkalteten Zustand schnittfähig.

10 kg Verarbeitungsfleisch ergeben ca. 10 - 15 kg Kochwurst
(Summe der Rezepturmengen, keine Trocknungsverluste)

Quelle: Beschreibungen aus [Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuch für Fleisch und Fleischerzeugnisse](http://www.verbraucherministerium.de/verbraucher/themen/verbr/lmbuch/lb-fleisch.pdf)
<http://www.verbraucherministerium.de/verbraucher/themen/verbr/lmbuch/lb-fleisch.pdf>

Fettgehalt in verschiedenen Wurstsorten

Kochwurst		Brühwurst		Rohwurst	
Beispiele	% Fett	Beispiele	% Fett	Beispiele	% Fett
Hausmacher Leberwurst	27	Bierschinken	12	Salami (sichtbar fett)	27
Rotwurst	29	Rindswurst	20	Mettwurst	28
Kalbsleberwurst	31	Wiener Würstchen	26	Cervelatwurst	32
		Fleischwurst	26	Teewurst	34
		Gelbwurst	27		

Rezepturbeispiele

Kochwurst

Pfälzer Leberwurst	Berliner Blutwurst	Hamburger gekochte Mettwurst
20 kg Schweineleber 30 kg S V 30 kg S X 20 kg S XI 2 kg Kochsalz 2 kg Zwiebeln 0.25 kg Pfeffer, weiß 0.1 kg Muskat 0.1 kg Majoran 0.05 kg Piment Kesselbrühe (Fleischbrühe)	20 kg Brötchen 15 kg Blut 10 kg SXI 10 kg Zwiebeln 5 kg Schwarten 35 kg SVI 10 kg SIII 2 kg Kochsalz 0.2 kg schwarzer Pfeffer 0.2 kg Majoran 0.15 kg Senfpulver 0.1 kg Muskat 0.05 kg Piment	30 kg SIII 70 kg SV 2 kg Salz 0.3 kg Pfeffer 0.05 kg Kümmel

Brühwurst

Berliner Bockwurst	Lyoner	Thüringer Bratwurst
25 kg RII (SII) 25 kg RIII (SIII) 10 kg Eis 30 kg SVII 10 kg Eis 2 kg Salz 0.5 kg Senfpulver 0.3 kg Zitrat 0.2 kg Pfeffer 0.2 kg Paprika 0.1 kg Muskat 0.05 kg Koriander 0.02 kg Ingwer	30 kg S III 20 kg R II (S II) 10 kg Eis 30 kg S XI 10 kg Eis 2 kg Salz 0.5 kg Senfmehl 0.2 kg Pfeffer 0.1 kg Mazis 0.05 kg Koriander 0.02 kg Ingwer 0.02 kg Kardamom	100 kg S IV 2 kg Kochsalz 0.3 kg Pfeffer 0.1 kg Majoran 0.05 kg Kümmel 0.05 kg Koriander Zwiebeln

Rohwurst

Salami Bayerische Art t	Grobe Westfälische Mettwurst	Hessische Ahle Wurst
15 kg RII 10 kg RIII 40 kg SII 15 kg SIV 20 kg SVIII 2.8 kg Salz 0.4 kg Enzianbrand 0.3 kg Pfeffer 0.2 kg Traubenzucker 0.2 kg Milchzucker 0.05 kg Muskat 0.05 kg Knoblauchpaste	15 kg R III 35 kg S II 50 kg S V 2.5 kg NPS 0.4 kg Korn-Wacholder 0.2 kg Pfeffer 0.2 kg Paprika 0.2 kg Milchzucker 0.1 kg Traubenzucker 0.05 kg Koriander 0.05 kg Kümmel	20 kg RIII 30 kg SII 50 kg SV 2.8 kg Salz 0.25 kg Pfeffer 0.2 kg Milchzucker 0.1 kg Knoblauchpaste 0.1 kg Traubenzucker 0.05 kg Kümmel Koriander

Fleischsortierungen: Rindfleisch R I – III, Schweinefleisch S I – SXI.

[Für die Beurteilung, ob alle Teilstücke im jeweiligen "Wurstprogramm" verwertet werden, ist entsprechende Erfahrung notwendig.]

Quelle: <http://fleischverarbeiter.oekolandbau.de/>