

Was ist für die Bio-Kontrolle im Fleischbereich zu beachten?

SCHLACHTUNG, ZERLEGUNG

Wareneingang:

- ✓ gültige Zertifikate der Lieferanten müssen vorliegen (Viehhändler oder Landwirt, ggf. Schlachthof)
- ✓ vollständig ausgefüllte Lieferscheine bzw. Viehverkehrsscheine:
 - Name und Anschrift des Lieferanten
 - Kontrollvermerk: Bio-Kontrollnummer oder Kontrollstelle
 - Bio-Kennzeichnung der einzelnen Tiere / Produkte (für Viehverkehrsscheine: „Bio“ bei Lieferantendaten angekreuzt und Bio-Hinweis auf rechter Spalte)

Schlachtung:

- ✓ Bio-Tiere müssen im Block geschlachtet werden (vorzüglich am Beginn oder am Ende einer Schlachtperiode)
- ✓ Bio-Kennzeichnung der Schlachtkörper (Etiketten od. Schlagstempel)
- ✓ Schlachtbuch bzw. Klassifizierungsprotokolle vorliegend
- ✓ separate Lagerung der Bio-Hälften, -viertel (z.B. eigene Rohrbahn)

Zerlegung:

- ✓ Eingangskontrolle im Falle von Zulieferung von Schlachthälften, -vierteln oder Teilen
- ✓ räumlich oder zeitlich getrennt (z.B. Blockzerlegung)
- ✓ Bio-Kennzeichnung vor, während und nach der Zerlegung bzw. Feinzerlegung (Zerlegeetiketten, Kennzeichnung auf Christbäumen, Kennzeichnung Eurowannen,...)
- ✓ Zerlegeprotokolle
- ✓ ev. Schnittführungspläne bzw. -listen
- ✓ Etikettierung oder eindeutig zuordenbare Lieferscheine bei der Auslieferung von Bio-Produkten (analog Wareneingang - siehe oben)

Mengenfluss:

- ✓ Zu- und Abgangsbelege (Rechnungen, ggf. Lieferscheine)
- ✓ Schlachtbuch, Zerlegeprotokolle, vorzüglich aufsummierte Mengen Zukauf / Schlachtungen - Verkauf artikelgenau (soweit verfügbar)

Personal:

Schulung der Mitarbeiter (Begriff 'BIO', Eingangskontrolle, Trennung, Kennzeichnung, etc.)

FLEISCHVERARBEITUNG

zusätzlich zu oben genannten Punkten:

Produkte:

- ✓ sämtliche landwirtschaftliche Zutaten aus kontrolliert biolog. Anbau (betrifft insbesondere Gewürze, Käse, Paprikastreifen, etc.): gültige Lieferantenzertifikate einfordern und Eingangskontrolle anhand von Etiketten und/oder Lieferscheinen
- ✓ Zusatzstoffe lt. Positivliste in der Bio-Verordnung 889/2008 Anhang VIII (z.B. keine Geschmacksverstärker, keine Phosphate; Pökelsalze zugelassen - aber mengenreguliert)
- ✓ Zusatzstoffe gentechnikfrei (ggf. Bestätigung einfordern)
- ✓ Richtrezepturen müssen vorliegen

Verarbeitung:

- ✓ zeitliche Trennung, d. h. Bio-Verarbeitung im Block - vorzugsweise zu Produktionsbeginn auf gereinigten Anlagen, Arbeitsflächen,...
- ✓ räumliche Trennung: separate Stellplätze, separate Selchwägen, etc.
- ✓ Kennzeichnung von Wägen, Wannern, etc. mit Etiketten, Schnüren,...
- ✓ Produktionstagebuch führen (Datum, Menge, Produkt - vorzüglich in EDV-Listen zwecks einfacher Mengenerfassung)
- ✓ Lagerbuchführung bei TK-Lagerung von erheblichen Fleischmengen
- ✓ Unterscheidbarkeit zwischen Bio- und konv. Ware bei Fertigprodukten (z.B. Stangenkennzeichnung, separate Wurstschnüre, Etiketten)

Produktkennzeichnung / Etikettierung:

Fleisch/Fleischteile muss in (ev. mittels Begleitpapier) eindeutig gekennzeichneten Kisten, etc. gelagert bzw. ausgeliefert werden oder etikettiert sein. Die Bio-Auslobung im Laden muss unmissverständlich sein. Bei BIO- Hinweisen auf Etiketten, im Laden, auf Geschäftspapieren oder in Werbefoldern ist zusätzlich die BIO-Kontrollnummer (z.B. AT-BIO-402) anzuführen. Auf Etiketten von verpacktem Fleisch, das z.B. an den Endverbraucher geht, ist das EU-Bio-Logo anzubringen.

Quelle:

Information der Fa. LACON GmbH, 4150 Rohrbach, Am Teich 2

Stand: Februar 2013

Impressum:

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das zuständige Landesgremium der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslandes:
Wien, T (0)1 51450-3234, Niederösterreich T (0)2742/851-19310, Oberösterreich 05 90 909-4312,
Burgenland T 05 90 907-3310, Steiermark T 0316/601-585, Kärnten T 05 90 904-315,
Salzburg T 0662/8888-257, Tirol T 05 90 905-1294, Vorarlberg T 05522/305-347,
Bundesgremium des Agrarhandels T 05 90 900-3002

Landesgremium des öö. Vieh- und Fleischgroßhandels, Hessenplatz 3, 4020 Linz

Dr. Manfred Zöchbauer, T 05 90 909 DW 4300

Es wird darauf hingewiesen, dass alle Angaben trotz sorgfältigster Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammern Österreichs ausgeschlossen ist.