

Zertifizierungsprogramm Verarbeitung BIO

Inhaltsverzeichnis

1.	Zweck und Anwendungsbereich.....	2
2.	Begriffe.....	2
3.	Zuständigkeiten.....	2
4.	Anforderungen an Produkte.....	2
4.1.	Evaluierungsvorkehrungen und Verpflichtung des Unternehmers; Vorlage von Unterlagen zur Beschreibung der Betriebseinheit, Anlagen und Tätigkeiten.....	2
4.2.	Dokumentation der Wareneingangsprüfung.....	3
4.3.	Trennung.....	4
4.4.	Meldung von Arbeitsgängen.....	4
4.5.	Reinigung der Produktionsanlage.....	4
4.6.	Identifizierung der Ware - Verpackung.....	5
4.7.	Einhaltung Gentechnik-Verbot.....	5
4.8.	Führen von Aufzeichnungen.....	5
4.9.	Einsichtsgewährung in vorhandene Prüfberichte und das Eigenkontrollsystem.....	6
4.10.	Sicherstellung der Einhaltung bei Vergabe an Subunternehmer.....	6
4.11.	Maßnahmen im Krisenfall.....	6
4.12.	Schulung.....	7
5.	Weitere Anforderungen für den Betrieb.....	7
6.	Methoden und Verfahren der Evaluierung.....	7
6.1.	Ersterhebung und Risikoeinstufung.....	7
6.2.	Jährliche Betriebsevaluierungen.....	7
6.3.	Inspektion im Betrieb.....	8
6.4.	Besichtigung des Betriebes (Betriebsrundgang).....	8
6.5.	Buchprüfung.....	9
6.6.	Prüfung Qualitätssicherung.....	9
7.	Informationen, die der Antragsteller liefern muss.....	9
8.	Berichterstattung über Evaluierungsergebnisse; Verwendung der Berichte.....	9
9.	Überwachungsverfahren.....	9
10.	Kriterien für den Zugang des Kunden zu diesem Programm.....	10
11.	Veröffentlichung des Verzeichnisses zertifizierter Produkte: Bedingungen und Verantwortlichkeiten.....	10
12.	Bedarf an Verträgen.....	10
13.	Aufbewahrung von Aufzeichnungen und Dokumenten durch die Zertifizierungsstelle.....	10
14.	Probennahme.....	11
15.	Dokumentation und Änderungsdienst.....	11
16.	Mitgeltende Dokumente.....	11
17.	Anhänge.....	11

Zertifizierungsprogramm Verarbeitung BIO

1. Zweck und Anwendungsbereich

Dieses Dokument ist als Zertifizierungsprogramm für alle Unternehmer gültig, die Produkte aus biologischer Landwirtschaft aufbereiten, lagern, aus einem Drittland einführen in Verkehr bringen oder ausführen.

2. Begriffe

SGS Austria	SGS Austria Controll-Co GesmbH
ÖLMB	Österreichisches Lebensmittelbuch
GVO	Genetisch veränderter Organismus

3. Zuständigkeiten

SGS Austria ist als Programmbetreiber für die Durchführung und Aktualisierung des Zertifizierungsprogramms zuständig.

Alle internen und externen Evaluierer der SGS Austria, die in Unternehmen Evaluierungen durchführen, die Produkte aus biologischer Landwirtschaft aufbereiten lagern, aus einem Drittland einführen oder in Verkehr bringen, sind für die Einhaltung dieser Anweisung und für die Weiterleitung von Überwachungsergebnissen an die Zertifizierungsstelle zuständig.

Jeder Unternehmer, der Erzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft aufbereitet, lagert, aus einem Drittland einführt oder in Verkehr bringt oder ausführt hat die Anforderungen unter Punkt 4 und 5 zu erfüllen.

4. Anforderungen an Produkte

Diese Anweisung beschreibt das Zertifizierungsprogramm für die Evaluierung nach folgenden Bestimmungen:

- Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die biologische Produktion und die Kennzeichnung von biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 idgF
- Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vom 05. September 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die biologische Produktion und die Kennzeichnung von biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle idgF [nachstehenden kurz VO (EG) Nr. 834/2007 und VO (EG) Nr. 889/2008 genannt]
- Österreichisches Lebensmittelbuch Codexkapitel A 8 idgF (nachstehend ÖLMB A 8 genannt)

Im Besonderen sind folgende Punkte zu beachten:

- Mindestkontrollanforderungen VO (EG) Nr. 889/2008 idgF Titel IV Kontrolle
- Bestimmungen über die Kennzeichnung und Vermerk über die im Kontrollverfahren festgestellte Konformität VO (EG) Nr. 834/2007 idgF Titel IV Kennzeichnung und VO (EG) Nr. 889/2008 idgF Titel III Kennzeichnung und Anhang XI.
- Bestimmungen über die erlaubte Verwendung von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs und Zutaten nichtlandwirtschaftlichen Ursprungs: wie Lebensmittelzusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe etc. i.S. der VO (EG) Nr. 834/2007 idgF Artikel 6, 19 und 20 und i.S. der VO (EG) Nr. 889/2008 idgF Artikel 26 bis 29 und Anhänge VIII und IX sowie Kapitel 3a Besondere Vorschriften für die Weinbereitung Artikel 29b bis 29d und Anhang VIIIa.

4.1. Evaluierungsvorkehrungen und Verpflichtung des Unternehmers; Vorlage von Unterlagen zur Beschreibung der Betriebseinheit, Anlagen und Tätigkeiten

Nach den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 889/2008 Artikel 63 stellt der Unternehmer folgende Beschreibung/Maßnahmen auf, die er anschließend auf aktuellem Stand hält:

- Vollständige Beschreibung der Einheit und/oder der Anlagen und/oder der Tätigkeit (wie Annahme, Einlagerung, Verarbeitung, Verpackung, Etikettierung, Lagerung, Transport, etc.) und
- Festlegung konkreter Maßnahmen, die auf Ebene der Einheit und/oder Anlagen und/oder der Tätigkeit zu treffen sind, um die Einhaltung der Vorschriften der gegenständlichen Bio-Verordnungen zu gewährleisten. Vorkehrungen zur Minimierung des Risikos einer Kontamination durch unzulässige Erzeugnisse oder Stoffe und die Reinigungsmaßnahmen, die an Lagerstätten und in der gesamten Produktionskette des Unternehmers durchzuführen sind;
- Pläne der Räumlichkeiten für die Annahme, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung sowie deren Ausstattung (ggf. schematische Darstellung der Produktionslinien)

Zertifizierungsprogramm Verarbeitung BIO

- Darstellung wie die Rückverfolgbarkeit der Produkte über alle Stufen gewährleistet ist durch System der Identifikation und Chargenkennzeichnung [i.S. der VO (EG) Nr. 178/2002 Artikel 18, Artikel 19 & Artikel 20]
- Warenflussdiagramm der Erzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft zur Beschreibung der Schnittstellen und zur Festlegung der kritischen Kontrollpunkte, an denen eine Kontamination oder Vermischung stattfinden könnte
- Beschreibung der Verantwortlichkeiten im Betrieb betreffend Wareneingang, Verarbeitung, Verpackung, Einfuhr, Warenausgang (Organigramm)
- Darstellung des Weges der Bio-Ware von der Übernahme über alle Stufen bis zur Auslieferung (Warenflussdiagramm) inklusive Beschreibung aller Schnittstellen zur Festlegung kritischer Kontrollpunkte
- bei Verarbeitung: detailliertes Produktionsprogramm inklusive Häufigkeit der Arbeitsgänge, getrennt nach Verarbeitung von Erzeugnissen aus biologischer und konventioneller Landwirtschaft
- bei Drittlandeinfuhr: Art der Einfuhrtätigkeit, getrennt nach Erzeugnissen aus biologischer und konventioneller Landwirtschaft
- Verpflichtungserklärungen zur Einhaltung des Gentechnikverbots (GVO-Erklärungen)

Jede Änderung der Betriebsbeschreibung und/oder der konkreten Maßnahmen sind der Zertifizierungsstelle bekannt zu geben.

Die Beschreibung und die Maßnahmen können gegebenenfalls Teil eines Qualitätssicherungssystems des Unternehmers sein.

Der Unternehmer verpflichtet sich:

- alle Arbeitsgänge gemäß den ökologischen/biologischen Produktionsvorschriften durchzuführen;
- im Fall eines Verstoßes oder von Unregelmäßigkeiten die Durchsetzung der in den Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion vorgesehenen Maßnahmen zu akzeptieren;
- die Käufer des Erzeugnisses im Falle eines Verstoßes (Entzug des Bio-Status) schriftlich zu informieren, um sicherzustellen, dass die Bezüge auf die ökologische/biologische Produktion von den Erzeugnissen entfernt werden;
- für den Fall, dass der Unternehmer und/oder dessen Subunternehmer gemäß dem von dem betreffenden Mitgliedstaat errichteten Kontrollsystem von verschiedenen Zertifizierungsstellen evaluiert wird, den Informationsaustausch zwischen diesen Stellen zu akzeptieren;
- für den Fall, dass der Unternehmer und/oder dessen Subunternehmer seine Zertifizierungsstelle wechselt, die Übermittlung ihrer Kontrollakten an die nachfolgende Zertifizierungsstelle zu akzeptieren;
- für den Fall, dass sich der Unternehmer aus dem Kontrollsystem zurückzieht, die betreffende zuständige Behörde und die Zertifizierungsstelle unverzüglich darüber zu informieren;
- für den Fall, dass sich der Unternehmer aus dem Kontrollsystem zurückzieht, zu akzeptieren, dass seine Kontrollakte mindestens fünf Jahre lang aufbewahrt wird;
- die betreffende(n) Zertifizierungsstelle(n) unverzüglich über etwaige Unregelmäßigkeiten oder Verstöße zu informieren, die den ökologischen/biologischen Status ihres Erzeugnisses oder von ökologischen/biologischen Erzeugnissen, die sie von anderen Unternehmern oder Subunternehmern bezogen haben, beeinträchtigen.

Einführer und erster Empfänger

- Im Falle des Einführers muss die vollständige Beschreibung der Einheit Aufschluss geben über den Betrieb des Einführers und seine Einfuhrtätigkeiten sowie Angaben zu den Orten des Eingangs der Erzeugnisse in das Gebiet der Gemeinschaft und etwaigen anderen Einrichtungen enthalten, die der Einführer zur Lagerung der Einfuhrerzeugnisse bis zu ihrer Lieferung an den ersten Empfänger zu beanspruchen beabsichtigt.
- Darüber hinaus muss sich der Einführer verpflichten, dass von ihm zur Lagerung von Erzeugnissen verwendete Einrichtung von der Zertifizierungsstelle oder, wenn diese Lagerstätten in einem anderen Mitgliedstaat oder einer anderen Region liegen, von einer von dem betreffenden Mitgliedstaat oder der betreffenden Region für derartige Evaluierungen zugelassenen oder befugten Kontrollbehörde oder Zertifizierungsstelle evaluiert wird.

SGS Austria hat einen Betriebsbeschreibungsbogen entwickelt, der vom betreffenden Unternehmen unter Zuhilfenahme diese Zertifizierungsprogrammes auszufüllen bzw. zu erstellen ist.

Die Aufgabe der Zertifizierungsstelle bei Evaluierungen besteht in der Verifizierung der vom Unternehmen gemachten Angaben und in der Festlegung von Maßnahmen, wenn Beschreibungen und Abläufe zu ändern bzw. zu ergänzen sind, um die Anforderungen unter Punkt 4 zu erfüllen.

4.2. Dokumentation der Wareneingangsprüfung

Bei Übernahme von Erzeugnissen aus biologischer Landwirtschaft ist erforderlichenfalls der Verpackungs- oder Behältnisverschluss, soweit dieser vorgeschrieben ist, sowie das Vorhandensein der zwingend vorgeschriebenen Angaben auf dem Etikett und/oder Begleitdokument gemäß 4.6 des Zertifizierungsprogrammes zu überprüfen. Das Ergebnis der Gegenkontrolle der Angaben auf dem Etikett mit den Angaben in den Begleitpapieren ist im Wareneingangsbuch bzw. auf dem jeweiligen Lieferschein zu dokumentieren.

Zertifizierungsprogramm Verarbeitung BIO

Bei Übernahme insbesondere von losen Schüttgütern ist zu prüfen, ob eine Reinigungsbestätigung (unterschrieben vom Verlader und Transporteur) vorliegt und die Vorracht angegeben ist. Vor und während der Entladung sind die Luken und Ladeflächen visuell auf Reinheit zu prüfen.

4.3. Trennung

Eine räumliche oder zeitliche Trennung bei der Lagerung und Aufbereitung von Erzeugnissen aus biologischer Landwirtschaft zu konventionellen Produkten muss gewährleistet sein.

Lagerung:

Bereiche, in denen Erzeugnisse gelagert werden, sind so zu bewirtschaften, dass die gelagerten Partien identifiziert werden können und jede Vermischung mit oder Verunreinigung durch Erzeugnisse und/oder Stoffe, die die Anforderungen der VO (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 idgF nicht erfüllen, vermieden wird.

Grundsätzlich sind vor allem bei Übernahme von losen Schüttgütern alle Maßnahmen wie vollkommen getrennte Übernahmegasse, eigene Stellen zum Abblasen oder Absaugen, Förderwege etc. zu treffen, um Vermischungen mit konventioneller Ware generell auszuschließen.

Grundsätzlich ist Sorge zu tragen, dass das Kontaminationsverbot, d.h. das Verbot der Verunreinigung mit anderen Stoffen, eingehalten wird. Bereiche wie Zellen, Hallen, Lagerboxen müssen vor deren Benützung auf Sauberkeit und Rückstandsfreiheit geprüft werden.

Prüfung auf Rückstandsfreiheit heißt:

- Wann wurde die letzte Behandlung der Zelle, Halle, Box etc. mit nicht i.S. der Anforderungen unter Punkt 4 erlaubten Lagerschutzmitteln durchgeführt?
- Wurden Dekontaminationsmaßnahmen erfolgreich durchgeführt, um Rückstände in anhaftendem Staub oder in den Ritzen von Wänden und Böden zu entfernen?
- Liegen Befunde über Staubmuster vor, in denen die Rückstandsfreiheit bestätigt wird?

Keinesfalls darf **lose Ware aus biologischer Landwirtschaft** auch nur **zwischenzeitlich** in einer **nicht** in obiger Weise **überprüften** Zelle, Halle, Box **gelagert** werden, weil die Gefahr der Kontamination mit nicht erlaubten Rückständen nicht ausgeschlossen werden kann.

Das Kontaminationsverbot betrifft nicht nur Rückstände von Vorratsschutzmitteln, sondern Rückstände von allen unerwünschten Stoffen z.B. Mineralöl auf Böden von Hallen oder Boxen oder Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmittel in nicht ordnungsgemäß gespülten Leitungen bzw. Behältern.

Milch und Eier aus ökologischer Tierhaltung oder Fallobst aus ökologischem Pflanzenbau:

müssen ebenfalls getrennt von Erzeugnissen gesammelt werden, die mit den Anforderungen unter Punkt 4 nicht konform sind. Gleichzeitige Sammlung ist möglich, wenn angemessene Vorkehrungen getroffen werden, um jegliche Vermischung oder Austausch zu verhindern und gewährleistet wird, dass die Erzeugnisse identifiziert werden können.

Das Unternehmen muss Aufzeichnungen über die Tage und Uhrzeiten der Sammlungen, die Sammelrunde sowie Datum und Uhrzeit der Annahme der Erzeugnisse führen.

4.4. Meldung von Arbeitsgängen

Bei Verarbeitung: Anmeldung von nicht häufig durchgeführten Arbeitsgängen bei der Zertifizierungsstelle.

Bei Einfuhr: Benachrichtigung der Zertifizierungsstelle über jede eingeführte Sendung sowie Übermittlung der Kontrollbescheinigung für die Einfuhr u. a. Unterlagen.

4.5. Reinigung der Produktionsanlage

Vor der Bearbeitung von Erzeugnissen aus biologischer Landwirtschaft sind die Produktionsanlagen zu reinigen. Die Wirksamkeit der Reinigungsmaßnahmen ist zu überprüfen und aufzuzeichnen.

Zertifizierungsprogramm Verarbeitung BIO

4.6. Identifizierung der Ware - Verpackung

Maßnahmen zur Identifizierung der Partien und zur Vermeidung von Vermischung oder des Austauschs mit Erzeugnissen, die nicht aus biologischer Landwirtschaft stammen im Betrieb und beim Transport zu anderen Betriebseinheiten.

Erzeugnisse dürfen nur in geeigneten Verpackungen, Behältnissen oder Transportmitteln befördert werden, die so verschlossen sind, dass der Inhalt ohne Manipulation oder Zerstörung der Plombe/des Siegels nicht ausgetauscht werden kann.

Die **Etikette** muss zwingend folgende Angaben aufweisen:

- den Namen und die Anschrift des Unternehmens und, soweit es sich um eine andere Person handelt, des Eigentümers oder Verkäufers des Erzeugnisses;
- die Bezeichnung des Erzeugnisses oder, im Fall von Mischfuttermitteln, ihre Beschreibung einschließlich des Bezuges auf die biologische Produktion gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Titel IV Kennzeichnung und VO (EG) Nr. 889/2008 Titel III Kennzeichnung;
- den Namen und/oder die Codenummer der Zertifizierungsstelle, die für den Unternehmer zuständig ist, und
- gegebenenfalls die Kennzeichnung der Partie/des Loses, die nach einem System vorgenommen wurde, das von der Zertifizierungsstelle genehmigt wurde, und anhand der die Partie/das Los den Bucheintragungen gemäß VO (EG) Nr. 889/2008 Artikel 66 zugeordnet werden kann.

Oben angeführte Angaben können auch auf einem Begleitpapier gemacht werden, sofern ein solches Dokument zweifelsfrei der Verpackung, dem Behältnis oder dem Transportmittel des Erzeugnisses zugeordnet werden kann. Dieses Begleitpapier muss Angaben über den Lieferanten und/oder das Transportunternehmen enthalten.

Das Verschließen von Verpackungen, Behältnissen oder Transportmitteln ist jedoch nicht erforderlich, wenn

- die Erzeugnisse auf direktem Wege von einem Unternehmer zu einem anderen Unternehmer befördert werden, die beide dem biologischen Kontrollsystem unterliegen, und
- die Erzeugnisse von einem Dokument begleitet werden, das oben genannte Angaben enthält, und
- sowohl Versender als auch Empfänger über diese Transportvorgänge Buch führen und die Bücher für die zuständige Zertifizierungsstelle zur Verfügung halten.

4.7. Einhaltung Gentechnik-Verbot

Einholen von Verpflichtungserklärungen hinsichtlich Einhaltung des Gentechnikverbotes im Falle gentechnisch kritischer Zutaten (Bestandteile und Zusatzstoffe), zur Sicherstellung, dass sie nicht aus oder durch genetisch veränderte Organismen erzeugt wurden (GVO-Erklärungen); ggf. Nachweis über Maßnahmen zur Verhinderung einer Kontamination mit gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder GMO-Derivaten während des Transportes (Reinigungszertifikate) und/oder während der Lagerung und Produktion (ggf. vollkommen räumlich getrennte Lagerung, getrennte Linien; Nachweise über Reinigung und ausreichende Mischzonen oder Spülchargen etc.).

4.8. Führen von Aufzeichnungen

Die Buchführung muss den Grundsätzen der ordnungsgemäßen Buchführung (§ 131 BAO Bundesabgabenordnung) entsprechen.

- Wareneingang für sämtliche angelieferten Agrarerzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft sowie Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungs- und Fabrikationshilfsstoffe: Datum, Art, Menge, Ursprung, Verwendung im Betrieb;
- Lagerbuchhaltung (Warenwirtschaftssystem, Inventurlisten)
- Warenausgang: Ausgangsbücher: Datum, Art, Menge, Abnehmer (Name, Adresse) bzw. bei Einfuhr Empfänger (sowie ggf. zusätzliche Einzelheiten zum Transport) (Rechnungen, Lieferscheine, Artikelstatistiken)
- Mengenflussdarstellung in Anlehnung an den Leitfaden Mengenfluss
- Liste der Lieferanten und Abnehmer
- Verarbeitungsprotokolle bzw. Produktionsaufzeichnungen
- Zusammensetzung der Erzeugnisse (Rezepturen) und Rezepturänderungen
- Sortimentsliste
- ggf. Aufzeichnungen über innerbetriebliche Probenahmen oder Analysen
- Beanstandungen und Reklamationen sowie deren Behebung, soweit diese die von der SGS Austria Zertifizierungsstelle zertifizierten Produkte betreffen

Zertifizierungsprogramm Verarbeitung BIO

Bei Drittlandimporten:

- sowohl Einführer als auch erster Empfänger müssen Bestands- und Finanzbücher führen, wenn Einführer und erster Empfänger unterschiedliche Betriebseinheiten betreiben;
- alle Angaben zum Transport ab Ausfuhrbetrieb im Drittland zum ersten Empfänger und ab Betriebs- oder Lagerstätten des ersten Empfängers zu den Empfängern innerhalb der Europäischen Gemeinschaft müssen nachvollziehbar sein;
- Angaben über eingeführte Sendungen: Unterrichtung der Zertifizierungsstelle spätestens bis zu dem Zeitpunkt, an dem die Originalkontrollbescheinigung der Behörde des Mitgliedsstaates zur Überprüfung der Sendung und zur Ausstellung des Sichtvermerkes vorgelegt wird.
- Angaben über Name und Anschrift des ersten Empfängers.
- Liste von Importermächtigungen
- Liste von Kontrollbescheinigungen

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.

Die Aufzeichnungen müssen laufend erfolgen und sind mit sämtlichen Belegen und Rechnungen für die Einsichtnahme durch die SGS Austria Zertifizierungsstelle bereitzuhalten. Die Aufzeichnungen können in beliebiger Form erfolgen, sofern sie die geforderten Informationen enthalten. Bei Zukäufen aus biologischer Landwirtschaft ist ein Nachweis über die ordnungsgemäße Kontrolle der zugekauften Produkte (Zertifikat) beizubringen.

4.9. Einsichtsgewährung in vorhandene Prüfberichte und das Eigenkontrollsystem

Der Zertifizierungsstelle ist Einsicht in Prüfberichte vergangener Jahre im Fall eines Wechsels der Zertifizierungsstelle zu gewähren.

Der Zertifizierungsstelle ist Einsicht in vorhandene Probennahmeprogramme und in die Liste der Analyseergebnisse zu gewähren.

Bei positiven Probeanalysen ist vorerst das Erzeugnis abzusondern und vorläufig zu sperren. Falls die Zweifel über die Konformität der Ware mit den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 z.B. durch nochmalige Untersuchung nicht ausgeräumt werden können, erfolgt eine sofortige Information der Zertifizierungsstelle (siehe auch Punkt 4.11).

4.10. Sicherstellung der Einhaltung bei Vergabe an Subunternehmer

Sicherstellung der Einhaltung der oben angeführten Maßnahmen auch bei Einheiten, die in die Aufbereitung oder Einfuhr von Erzeugnissen einbezogen sind und die die damit verbundenen Tätigkeiten ganz oder teilweise an Dritte vergeben haben (Lohnverarbeitung) [siehe VO (EG) Nr. 889/2008 Artikel 86] mittels Lohnverarbeitervereinbarung bzw. Lohnlagervereinbarung, in der sich der Subauftragnehmer damit einverstanden erklärt, dass sein Unternehmen im Einklang mit den einschlägigen Abschnitten der VO (EG) Nr. 889/2008 Artikel 86 dem Kontrollverfahren unterliegt.

4.11. Maßnahmen im Krisenfall

Das Unternehmen ist angehalten einen Maßnahmenplan für den Krisenfall auszuarbeiten. Gelangt das Unternehmen zur Auffassung oder Vermutung, dass ein von ihm aufbereitetes, eingeführtes oder von einem anderen Unternehmen bezogenes Erzeugnis die Anforderungen der VO (EG) Nr. 834/2007 und der VO (EG) 889/2008 nicht erfüllt, so sind entsprechende Verfahrensschritte einzuleiten, um die Sachlage zu klären und gegebenenfalls das Inverkehrsetzen als biologisches Erzeugnis zu verhindern oder einen Rückruf bereits in Verkehr gesetzter Ware zu veranlassen.

Inhalt Maßnahmenplan:

- schriftliche Anweisung an Mitarbeiter bezüglich Meldepflicht an den nächsten Vorgesetzten, wenn z.B. ein Erzeugnis unbeabsichtigt vermischt wurde oder der Bio-Status des Erzeugnisses nicht zweifelsfrei festgestellt werden kann oder Hinweise bestehen, dass das Erzeugnis in seiner Zusammensetzung nicht den Anforderungen entspricht oder der Analysenbefund eine Belastung mit nicht erlaubten Pestiziden oder GVO oder sonstigen nicht erlaubten Stoffen ausweist

Zertifizierungsprogramm Verarbeitung BIO

- vorläufige Sperre und Absonderung des betreffenden Erzeugnisses; Entfernen des Hinweises auf den biologischen Landbau bzw. Vermarktung als konventionelles Erzeugnis
- Unverzögliche Information der Zertifizierungsstelle
- Überprüfen der Sachlage
- endgültige Sperre, wenn die Zweifel am Bio-Status nicht ausgeräumt werden können
- Schriftliche Information aller Abnehmer der betroffenen Partie und Rückruf der vorhandenen Bestände aus dem Regal oder Lager

Bei einer abgewerteten Ware nach Sanktion 4 muss der weitere Weg der Ware nachvollziehbar sein, um sicherzustellen, dass ein Einschleusen von abgewerteter Ware in den biologischen Warenfluss nicht stattfindet bzw. eine Vermischung mit einer solchen Ware ausgeschlossen werden kann.

Vom Betrieb sind zu diesem Zweck entsprechende Nachweise anzufertigen welche im Rahmen der nächsten Evaluierung geprüft werden.

4.12. Schulung

Die Mitarbeiter sind hinsichtlich der in diesem Zertifizierungsprogramm getroffenen Festlegungen im Umgang mit Ware aus biologischer Landwirtschaft zu schulen. Nachweise über erfolgte Schulungen werden im Zuge der Evaluierung verlangt bzw. überprüft.

5. Weitere Anforderungen für den Betrieb

Zertifizierungsanforderungen, die keine Produktanforderungen darstellen, sind:

- Abschluss der Zertifizierungsvereinbarung;
- Bezahlen der Gebühren;
- Bereitstellen von Informationen über Änderungen am zertifizierten Produkt;
- Gewährung von Zugang zu den zertifizierten Produkten zum Zwecke von Überwachungstätigkeiten

6. Methoden und Verfahren der Evaluierung

6.1. Ersterhebung und Risikoeinstufung

Die Ersterhebung dient zur Entwicklung eines betriebsspezifischen Kontrollprogrammes, um die Einhaltung der Bestimmungen der VO (EG) Nr. 834/2007 und der VO (EG) 889/2008 und des ÖMLB A 8 zu gewährleisten inklusive Erhebung/Überprüfung des Betriebsbeschreibungsbogens.

Der Betrieb wird auf Basis einer jährlichen Risikoanalyse (Fragebogen) eingestuft. Das Ergebnis der Risikoanalyse dient als Grundlage für die Bestimmung der Intensität unangekündigter oder angekündigter jährlicher Evaluierungsbesuche.

6.2. Jährliche Betriebsevaluierungen

Die Evaluierung erfolgt durch eine mindestens einmal im Jahr durchgeführte vollständige Betriebsbesichtigung (Jahresevaluierung). Die Zertifizierungsstelle ist weiter verpflichtet, die Verwendung der Zertifikate und Kontrollzeichen zu überwachen, wofür stichprobenweise unangekündigte Evaluierungen durchgeführt werden.

Der Umfang und Häufigkeit der Evaluierungen orientiert sich an folgenden Kriterien:

- Marktbedeutung und Marktleistung des Betriebes
- Erzeugung oder Bezug von „Produkten mit erhöhtem Risiko“)
- Produktpalette des Betriebes
- Parallelproduktion von nichtökologischen und ökologischen Produkten („Mischbetrieb“)
- Anzahl der Mitarbeiter
- Vorhandensein geeigneter interner Qualitätssicherungssysteme
- bisherige Nichtkonformitäten und Sanktionen

Zertifizierungsprogramm Verarbeitung BIO

- Vorliegen eines Verdachtes auf Verstoß gegen die Bestimmungen der VO (EG) Nr. 834/2007, der VO (EG) 889/2008 und des ÖMLB A 8

*) Produkte mit erhöhtem Risiko sind nach folgenden Parametern einzustufen:

- hohe Anforderungen des Marktes an die Produktqualität
- schwierige, anspruchsvolle Produktionstechnik
- hohe Kosten der Rohstoffe
- hoher Preisabstand zwischen konventioneller und biologischer Herkunft
- kurze Produktionsintervalle, schneller Warenumsatz
- Zeiten erhöhter Nachfrage zu diesem Produkt (z.B. Obst und Gemüse außerhalb der Saisonzeiten)
- Verkaufsaktionen des Handels

6.3. Inspektion im Betrieb

- Gegebenenfalls Aktualisierung der Stammdaten und des Betriebserhebungsbogens
- Erfassung der Grunddaten und Prüfung der Dokumentation (z.B. Sortimentsliste, Spezifikationen, Rezepturen, Etikettierung, Erfassung in welchen Betriebsbereichen welche Aufzeichnungen über Warenbewegung und Verarbeitung geführt werden; Erfassung Qualitätssicherung, Eigenkontrollprogramme, Probenahmen, Dokumentation Reklamationen; Maßnahmen Lagerschutz und Schädlingsbekämpfung)

6.4. Besichtigung des Betriebes (Betriebsrundgang)

Warenannahme

- ordnungsgemäßer Transport, Warenannahmeprozedur, Prüfung der Warenerfassung

Rohwarenlager

- Prüfung der Kennzeichnung der Rohware bzw. der Lagerplätze und sachgemäße Lagerung
- Erfassung, welche Maßnahmen ergriffen werden, wenn Zweifel an der biologischen Qualität der bezogenen Rohwaren auftauchen
- Prüfung der nachvollziehbaren Trennung zwischen verschiedenen Qualitäten
- Prüfen der Aufzeichnungen zu Warenbewegungen
- Stichprobenweise Erhebung der physischen Ist-Bestände und Zuordnung zum Soll-Bestand
- Prüfung, ob die geforderte Rückverfolgbarkeit zum Lieferanten gewährleistet ist

Produktion

- Prüfung der Kennzeichnung der Rohstoffe und Halbfabrikate in den Zwischenlagertanks etc.
- Prüfung der Produktionsrezepturen (Beurteilung der Zulässigkeit von Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffen etc.)
- Prüfung der Verarbeitungsverfahren und der nachvollziehbaren Trennung zwischen der Verarbeitung verschiedener Qualitäten
- Prüfung der vorliegenden Verfahrensanweisung zur Verarbeitung, Chargentrennung
- Prüfung der Produktionsaufzeichnungen und Dokumentation erfolgter Zwischenreinigung
- Prüfung der Kenntnisse der Mitarbeiter über Umgang mit Bio-Ware
- Prüfung der vorliegenden Aufzeichnungen zu Warenbewegungen oder Verarbeitung
- Prüfung Rückstellmuster Produktion

Fertigwarenlager

- Prüfung der nachvollziehbaren Trennung beim Angebot von Waren verschiedener Qualitäten
- Prüfung der Anforderungen an den Transport von insbesondere losen Bio-Waren
- Prüfung, ob die Fertigware ordnungsgemäß gekennzeichnet ist
- Prüfung Rückverfolgbarkeitssystem (Chargenkennzeichnung)

Lagerschutz

- Erheben des betrieblichen Lagerschutzes und des Umganges mit Bio-Ware

Verladung

- Verladekontrolle, insbesondere bei loser Ware
- Prüfung der nachvollziehbaren körperlichen Trennung von Fertigwaren verschiedener Herkünfte bei der Verladung und Beförderung

Zertifizierungsprogramm Verarbeitung BIO

6.5. Buchprüfung

Wareneingang

- Prüfung, ob bezogene Ware gemäß den Anforderungen VO (EG) 889/2008 Titel III deklariert ist
- Prüfung der Lieferantenliste und der Zertifikate der Lieferanten
- Prüfung, ob alle benötigten Rohstoffe in entsprechender Qualität bezogen wurden

Warenausgang

- Prüfung, ob die Fertigware gemäß den Anforderungen VO (EG) 889/2008 Titel III deklariert ist

Mengenfluss

- Erfassung der im Inspektionszeitraum hergestellten Bio-Waren
- Prüfung der Aufzeichnungen zur Warenbewegung oder Verarbeitung
- Prüfung der vorgelegten Unterlagen zum Warenfluss
- Prüfung der Inventurunterlagen
- Stichprobenweiser Abgleich Ist und Soll Prüfung auf Übereinstimmung mit den erhobenen Lagerbeständen
- Abgleich von Input- und Outputgrößen und Prüfung auf Plausibilität
- Prüfung, ob die Hauptrohstoffe und stichprobenweise ausgewählte kritische Rohstoffe in ausreichender Menge eingekauft wurden
- Prüfung, ob die Hauptrohstoffe und stichprobenweise Prüfung, ob die Hauptrohstoffe für die entsprechenden Tagesproduktionen verfügbar waren
- Beurteilung, ob die Dokumentation des Mengenflusses (Warenwirtschaftssystem) zur Prüfung ausreicht

Anschließend erfolgt die Überprüfung, ob erteilte Auflagen umgesetzt wurden.

6.6. Prüfung Qualitätssicherung

- Überprüfung der Einführung der Anforderungen der VO (EG) Nr. 834/2007 und der VO (EG) 889/2008 in das betriebliche QM-System
- Prüfung der Einführung eines dokumentierten Krisenmanagementplans
- Schulungen Mitarbeiter im Umgang mit Bio-Ware

7. Informationen, die der Antragsteller liefern muss

SGS Austria hat einen Zertifizierungsantrag entwickelt, der vom betreffenden Unternehmen auszufüllen bzw. zu erstellen ist.

8. Berichterstattung über Evaluierungsergebnisse; Verwendung der Berichte

Besprechung und Erläuterung der im Evaluierungsbericht festgestellten Sachverhalte sowie Erteilung sofort umzusetzender Auflagen und Maßnahmen mit Fristsetzung.

Im Anschluss an die Evaluierung wird jeweils ein Evaluierungsbericht erstellt. Werden Nichtkonformitäten gegenüber den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 834/2007, der VO (EG) 889/2008 oder dem ÖLMB A 8 festgestellt, so wird ein Sanktionsprotokoll erstellt. Der Betrieb unterzeichnet den Evaluierungsbericht und erklärt sein Einverständnis mit den Sanktionen sowie seine Verpflichtung zur Einhaltung der Vorschriften der VO (EG) Nr. 834/2007, der VO (EG) 889/2008 und des ÖLMB A 8.

9. Überwachungsverfahren

Dieses Zertifizierungsprogramm fordert eine Überwachung gem. Pkt. 6 dieses Zertifizierungsprogrammes.

Gemäß VO (EG) 889/2008 Absatz 2 Unterabsatz 2 hat der Unternehmer im Fall eines Wechsels der Zertifizierungsstelle die Übermittlung der relevanten Bestandteile der Kontrollakte sowie der Berichte an die nachfolgende Zertifizierungsstelle zu akzeptieren.

Werden der Unternehmer und/oder seine Subunternehmer von verschiedenen Zertifizierungsstellen evaluiert, so tauschen die Zertifizierungsstellen die relevanten Informationen über die von ihnen kontrollierten Arbeitsgänge aus.

Zertifizierungsprogramm Verarbeitung BIO

Bei Feststellung von Unregelmäßigkeiten oder Verstößen, welchen den ökologischen/biologischen Status von Erzeugnissen beeinträchtigt, so wird dies von Seiten der Zertifizierungsstelle der zuständigen Landesbehörde unverzüglich mitgeteilt.

Gemäß VO (EG) 889/2008 Artikel 92 c (3) setzt die Zertifizierungsstelle die Rotationsfrist für Evaluierungspersonal mit 3 Jahren fest. Folglich ist jeder Unternehmer der in einem aufrechten Zertifizierungsverhältnis steht mindestens einmal nach einem Zeitraum von 3 Jahren durch ein anderes kompetentes Evaluierungspersonal zu evaluieren.

Bei Kündigung der Zertifizierungsvereinbarung teilt die Zertifizierungsstelle dies unverzüglich, jedoch bis spätestens 15. des Folgemonats, der zuständigen Landesbehörde mit.

10. Kriterien für den Zugang des Kunden zu diesem Programm

Potentielle Kunden erhalten das Zertifizierungsprogramm als Teil des Erstpakets. Andere Konformitätsbewertungsstellen haben nach Auftragserteilung und Anfrage Zugang zu den jeweils relevanten Stellen des Zertifizierungsprogramms.

11. Veröffentlichung des Verzeichnisses zertifizierter Produkte: Bedingungen und Verantwortlichkeiten

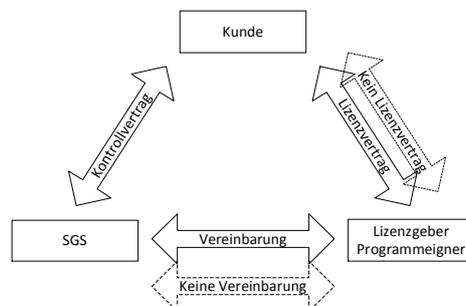
SGS Austria veröffentlicht die aktuellen Bescheinigungen der einzelnen Unternehmer auf der Zertifikatsplattform bioQS (www.bioqs.at).

Die Zertifikate können auch auf der integrierten Zertifikatsdatenbank eingesehen werden:

<http://www.bioc.info/de/home.html>.

Auf Anfrage gibt die Zertifizierungsstelle Auskunft über die Gültigkeit der Zertifizierung.

12. Bedarf an Verträgen



Zwischen dem Kunden und der SGS Austria wird jedenfalls eine Zertifizierungsvereinbarung abgeschlossen. Sollte der Kunde noch zusätzlich Lizenznehmer eines privaten Programmeigners (z.B. AMA Biosiegel, Bio Austria, etc.) sein wollen, muss der Kunde neben der Zertifizierungsvereinbarung mit SGS noch einen Lizenzvertrag mit dem Lizenzgeber abschließen.

13. Aufbewahrung von Aufzeichnungen und Dokumenten durch die Zertifizierungsstelle

Die Zertifizierungsstelle bewahrt folgende Dokumente und Aufzeichnungen auf, um nachzuweisen, dass alle Anforderungen an die Zertifizierung erfüllt sind:

- Zertifizierungsvereinbarungen
- Zertifikate
- Berichte inkl. Anlage
- Betriebsbeschreibende Unterlagen gem. Pkt. 4.1

Zertifizierungsprogramm Verarbeitung BIO

14. Probennahme

Die Zertifizierungsstelle ist verpflichtet Proben zu entnehmen und zu untersuchen, um etwaige in der biologischen Produktion unzulässige Mittel, nicht mit den biologischen Produktionsvorschriften konforme Produktionsverfahren oder Spuren von Mitteln nachzuweisen, die für die biologische Produktion nicht zugelassen sind. Die Zahl der von der Zertifizierungsstelle jährlich zu entnehmenden und zu untersuchenden Proben muss gemäß VO (EG) Nr. 889/2008 Artikel 65 Absatz 2 Unterpunkt (2) mindestens 5 % der Zahl der Kunden im Bereich Bio entsprechen.

Probennahmen erfolgen nach einer risikobasierten Probennahmestrategie, welche sich grundsätzlich an der Definition von Produkten mit erhöhtem Risiko (siehe Punkt 7) orientiert, sowie einer allgemeinen Schwerpunktsetzung auf Basis bisheriger Evaluierungsergebnisse unterliegt. Im Fall des Verdachtes auf Verwendung nicht für die biologische Produktion zugelassener Mittel oder Verfahren ist jedenfalls eine Probennahme vorgesehen.

Probennahmen erfolgen im Auftrag der Zertifizierungsstelle, der Behörde, des Kunden oder bei Verdacht im Zuge der Evaluierung durch den Evaluierer.

15. Dokumentation und Änderungsdienst

Änderungen in diesem Dokument dürfen nur nach Zustimmung der Zertifizierungsstellenleitung durchgeführt werden.

16. Mitgeltende Dokumente

- o Verordnung (EG) Nr. 834/2007 i.d.g.F.
- o Verordnung (EG) Nr. 889/2008 i.d.g.F.
- o Österreichisches Lebensmittelbuch Codexkapitel A 8 i.d.g.F.
- o Zertifizierungsantrag

17. Anhänge

Keine.