

Verarbeitung

2008-11-06 11:59:25

Der **Kontrollbereich B** umfasst in den Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008

- die **klassische Hofverarbeitung** von Öko- Produkten in Hofbäckereien, -molkereien und –fleischereien
- die Aufbereitung von pflanzlichen und tierischen Produkten in **handwerklichen Verarbeitungsbetrieben**
- sowie die industrielle Verarbeitung in **Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft** für den Lebensmitteleinzelhandel.

Seit einiger Zeit hat die Verarbeitung von Bio- Produkten im **gastronomischen Gewerbe** immer mehr an Bedeutung gewonnen. Restaurants, Kantinen, Mensen und Catering Service bieten zunehmend einzelne Komponenten oder ganze Menüs in Öko- Qualität an. Während die Verarbeitung von ökologischen Erzeugnissen in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen seit dem 01.01.2009 nicht mehr generell der Öko- VO unterliegt, ist es den Mitgliedsstaaten freigestellt, in diesem Bereich nationale Vorschriften zu erlassen. In Deutschland regelt das Ökolandbaugesetz vom 07.12.2008 die Kontrollpflicht von Gastronomie und gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen. In jedem Fall lässt die Förderung von ernährungspädagogischen Konzepten z.B. in Kitas, Schulen, Krankenhäusern und Heimen durch Programme des Bundes und der Länder in diesem Bereich auch für die nächste Zeit eine interessante Entwicklung erwarten.

Ob nun im klassischen Verarbeitungsbereich, im Gastronomiegewerbe, bei Abo- Kisten oder Kontrollen in Bio- Läden, Grünstempel®- InspektorInnen kontrollieren versiert und effizient. Regelmäßige Weiterbildungen unserer KontrolleurInnen sowie die Auswertung der Vor- Ort- Erfassung mit der Sachbearbeitung im Büro (Vier- Augen- Prinzip) garantieren qualitativ hochwertige Inspektionen für VerarbeiterInnen sowie für VerbraucherInnen.

Zertifizierung

Laut Öko- Verordnung VO (EG) Nr. 823/2007 ist für jeden Bio- Betrieb eine angemeldete Inspektion pro Jahr vorgeschrieben. Mit Vertragsabschluss verpflichtet sich Grünstempel® gegenüber dem Unternehmen, diese **Jahreskontrolle Zum jährlichen Vor- Ort-Termin beginnen unsere InspektorInnen mit der Aktualisierung und Vervollständigung der allgemeinen Unternehmensdaten und Betriebsabläufe. Ein Schwerpunkt der jährlichen Inspektion sind die Innovationen im zurückliegenden Kontrolljahr w.z.B. Änderungen im Produktionsprogramm oder unternehmerische Umstrukturierungen. Offene Fragen können während der Kontrolle jederzeit mit dem/der InspektorIn besprochen und meist bereits an Ort und Stelle geklärt werden. Besondere Wichtung erfährt die Trennung von ökologischer und konventioneller Ware im Unternehmen während des gesamten Produktionsvorganges und im Lagermanagement. Während der Betriebsbesichtigung im Verlauf der Vor- Ortkontrolle überprüfen unsere InspektorInnen die Realisierung dieser strikten räumlichen und /oder zeitlichen Trennung auf allen Ebenen der Produktion und Lagerung. Zum Abschluss des Vor- Ort- Besuches erstellt der/die KontrolleurIn einen Prüfbericht, welcher die durchgeführte Inspektion dokumentiert. Dieser erfasst gegebenenfalls Abweichungen sowie Nachlieferungen und enthält Hinweise für die Kontrollstellenleitung zur Zertifizierung.** zu gewährleisten. Der Betrieb verpflichtet sich mit dem Vertragsabschluss seinerseits, unseren Kontrolleuren die Durchführung der Inspektion zu ermöglichen und alle notwendigen **Betriebsunterlagen** Im Vorfeld der jährlichen Betriebskontrolle bekommt das Unternehmen den **Kontrollbogen** zugeschickt. In diesem ist das komplette Produktionsprogramm der vergangenen Saison für den Öko- Bereich darzustellen: **Wareneingang** der Rohwaren und gegebenenfalls der Nachweis ihrer gentechnische Unbedenklichkeit, **Warenausgang**, **Rezepturen**, **Auslobung** und **Lagerhaltung**. Entsprechende Belege und Unterlagen (Lieferscheine, Rechnungen, Inventur, Lagerbuch, aktuelle Zertifikate der Lieferanten usw.) sollten zum Vor- Ort- Termin bereit gehalten werden. Im Falle eines ersten Inspektionsbesuches werden zusätzlich die für die Bioproduktion relevanten **Unternehmensabläufe** aufgenommen. zur Verfügung zu stellen.

Zusätzlich zu der obligatorischen jährlichen Betriebsinspektion schreibt die Öko- Verordnung **unangemeldete Kontrollen** vor. Der Anteil dieser Inspektionen richtet sich nach den Vorgaben des jeweiligen Bundeslandes. Während dieser werden stichprobenartig Produktionsschwerpunkte sowie gegebenenfalls die Umsetzung erteilter Auflagen protokollarisch erfasst.



Nach erfolgter Inspektion des Unternehmens, vollständiger Vorlage aller geforderten Unterlagen und gegebenenfalls der Festlegung von Maßnahmen zur Behebung aller während der Kontrolle festgestellten Unregelmäßigkeiten erhält das Verarbeitungsunternehmen von Grünstempel® den Konformitätsvermerk in Form eines **Zertifikates**. Dieses bestätigt dem Unternehmen die ordnungsgemäße Herstellung, Verarbeitung und/ oder Aufbereitung von Bio- Produkten nach den Verordnungen VO (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 und berechtigt zum Verkauf von den auf dem Zertifikat benannten Produkten mit der **Öko- Auslobung**.



Für die Etikettierung **anerkannter Bio- Ware** bieten wir die Nutzung der Wortmarke „ **Grünstempel®**“ oder die Nutzung der Wort- Bild- Marke „ **Bio- Grünstempel®**“ (siehe Abbildung) an.

Außerdem ist mit der Zertifizierung von Grünstempel® die kostenfreie Nutzung des bundeseinheitlichen Bio- Siegels für anerkannte Bioware möglich. Hierzu ist eine Anmeldung und Registrierung bei dem Prüfsiegelverwalter der BLE (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) in Bonn erforderlich.