

Praxisempfehlung

Checkliste für Bio-Landwirtschaftsbetriebe Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung von Fleisch bei einem konventionellen Dienstleistungsbetrieb (Lohnverarbeitung)



Kurz & Knapp

I Bio-Betrieb

Der Bio-Betrieb hat die Verantwortung für den gesamten Verarbeitungs-Prozess.

I Dienstleistungs-/Verarbeitungsbetrieb (DL)

Der Lohnverarbeitende trennt zeitlich oder räumlich den Fluss der Bio-Ware von der konventionellen Ware - nachvollziehbar für die Bio-Kontrollstelle.

I Bio-Kontrollstelle

Sie prüft und beurteilt den DL vor Ort im Rahmen der Bio-Kontrolle des Bio-Betriebes.

Relevanz

Gründe dafür

- Personelle Ausstattung und fachliches Können des DL
- Professionelle Ausstattung vorhanden
- EU-Hygiene-Zulassung vorhanden

Gründe dagegen

- Verantwortung wird aus der Hand gegeben
- Erhöhter Kommunikationsbedarf
- Zusätzlicher Transport
- Produkthaftung wird komplexer

Checkliste für die Praxis

- Mit der eigenen Bio-Kontrollstelle reden.
- Abstimmung des Landwirtschaftsbetriebes mit dem DL:
 - EU-Hygiene-Zulassung des DL: Welche Stufe (Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung) und für welche Tierarten ist die Zulassung nötig?
 - Prozessablauf zu der Trennung der Bio-Ware von der konventionellen Ware klären.
 - Umstellung von Rezepturen auf Bio-Zutaten ausprobieren:
 - i. Bio-Zutaten-Muster bestellen.
 - ii. Rezepturen entwickeln.
 - iii. Haltbarkeit mit den neuen Zutaten, den zusätzlichen Wegen und Lagerorten einschätzen.
 - Wer kauft die Bio-Zutaten? Lückenlose Dokumentation ist wichtig.
 - Deklaration klären: Was muss auf das Etikett bzw. in die Produktinformation?

- Trennung von Bio und konventionell: räumlich oder zeitlich
 - Fließ-Schema zeichnen von Wareneingang bis Warenausgang: Wie läuft die Bio-Ware durch den Betrieb?
 - Art der optischen Kennzeichnung festlegen, um eindeutige Zuordnung zu gewährleisten (laminierte Kärtchen in grün mit Aufschrift „Bio“).
 - Vorsorgekonzept mit kritischen Bio-Kontrollpunkten schreiben: Wo kann es kritische Überschneidungen geben und was tut man zum Verhindern?
 - Belege für Mengen beim Wareneingang und Warenausgang im DL schaffen (Lieferscheine oder Buch). Die Mengenbilanz muss stimmig sein. Verluste und Abgänge kalkulieren.
 - Rinder zum Abhängen kennzeichnen, dann ist kein extra Raum nötig. Meist ist dies durch die gängige Rückverfolgungskennzeichnung ausreichend.
 - Rezepturen müssen bei der Bio-Kontrolle prüfbar sein.
 - Bio-Zutaten können in gekennzeichneten, geschlossenen Gebinden beim DL gelagert werden oder vom Bio-Betrieb immer mitgeführt werden.

- Einkauf von Bio-Zutaten wie Gewürzen und Kräutern regeln: DL oder Bio-Betrieb?
 - Nachweis der Belege bei der Bio-Kontrolle nötig.
 - Abstimmen mit Bio-Kontrollstelle, wie dies praktikabel machbar ist.

- Einkauf von konventionellen Zutaten und Betriebsmittel in der Regel weiter durch DL wie Salz ohne Rieselhilfen, Starterkulturen, Därme, Trinkwasser, Reinigung und Desinfektion ohne QAV.
- generelle Klärung zur Lebensmittelsicherheit, Eigenkontrollen und Warenrückverfolgung
- Dienstleistervereinbarung der Kontrollstelle zusammen mit dem DL ausfüllen. Meist auf Internetseite der Bio-Kontrollstelle verfügbar.
- Bei Mitgliedschaft in einem Bio-Verband: Dort ebenfalls den DL melden und Formalitäten erfüllen.

FAQ Schlachtung:

- Die Abfälle müssen nicht getrennt gelagert werden – nur vermarktbar Bio-Ware muss getrennt geführt werden. Beispielsweise: Blut und Innereien, ggf. Knochen, die weiterverarbeitet werden.

Weiterführende Informationen

Lohnverarbeitung von Bio-Produkten

- <https://www.oekolandbau.de/verarbeitung/unternehmen/kooperationen/lohnverarbeitung/>

Liste der Öko-Kontrollstellen

- [BLE - Landwirtschaft - Verzeichnis der in der Bundesrepublik Deutschland zugelassenen Kontrollstellen](#)

Rechtsvorschriften für Direktvermarktung

- [Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten | Rechtsvorschriften für die Direktvermarktung \(bayern.de\)](#)
- [Direktvermarktung - Rechtliche Rahmenbedingungen : Landwirtschaftskammer Niedersachsen \(lwk-niedersachsen.de\)](#)
- [Leitfaden für die Direktvermarktung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - LfL \(bayern.de\)](#)

Entscheidungsbaum für die Hygiene-Zulassung/Registrierung für Verarbeitung tierischer Lebensmittel

- <https://www.lanuv.nrw.de/verbraucherschutz/lebensmittelsicherheit/zulassungen-genehmigungen/betriebe-die-mit-lebensmitteln-tierischen-ursprungs-umgehen>