

Vermarktung: Spezifikationen im Bio-Markt

Wie gehe ich mit Anforderungen von Abnehmenden um?



Spezifikation – was ist das und was bedeutet das?

- Warum Spezifikationen und wie sehen sie aus?
- Was verbirgt sich hinter den einzelnen Kriterien einer Spezifikation?
- Wie prüfe ich selbst? Was gebe ich zum Prüfen weg?
- Grenzwerte – wie sind sie zu verstehen?
- Kontaminanten, Giftunkräuter und Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oder GVO – ein spezielles Bio-Thema?
- Was heißt Glutenfreiheit?
- Meine Ware erfüllt die Kriterien nicht – Tipps zum Verhandeln!

Ein Beispiel

Weizen

100% Bio (EU VO 834/2007 Norm),
Bioland, Deutsche Landwirtschaft

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal:	1378 kJ / 326 kcal
Fett:	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	59,6 g
davon Zucker:	0,6 g
Ballaststoffe:	13,3 g
Eiweiß:	11,4 g
Salz:	<0,01 g

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status: Lebensmittel

Allergiehinweise

Weizen:	enthalten
Gluten:	enthalten
Lupinen:	nicht enthalten*
Sesam:	nicht enthalten*

Nicht enthalten und nicht im Betrieb verarbeitet werden: Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Sulfit

*Bitte lesen Sie unsere zusätzlichen Hinweise zur Allergie-Information

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

Rohkostqualität:	ja
vegan:	ja
vegetarisch:	ja

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verp.material:	Papier
Verp. Art:	Papiersack

Angaben zu LMIV

Inverkehrbringer:	<input type="text"/>
-------------------	----------------------

Warum sollte sich ein Landwirtschaftsbetrieb mit Spezifikationen befassen?

- Eintrittskarte zur Eigenvermarktung
- Bio-Vermarktungswege sind nicht so lückenlos ausgebaut wie konventionell.
- Aufbau von Vertragsanbau oder regelmäßiger Abnahme großer Partien.





Warum kauft ein Verarbeiter direkt beim Landwirtschaftsbetrieb?

■ Liefersicherheit

■ Regionalität



Spezifikation – was ist das und was bedeutet sie?

1. Die Spezifikation ist ein **Vertragsbestandteil** zwischen den Handelspartnern. 
2. Extra Dokument mit **Qualitätsanforderungen und Weigerungsrechten**.
3. Käufer/Abnehmer schickt sie an Landwirtschaftsbetrieb oder der Anbietende hat selbst eine Spezi.
4. Beide Seiten **verhandeln**, ob und wie sie die Bedingungen erfüllen können. 
5. Sie enthält meist nochmal Teile gesetzlicher Anforderungen und Qualitätskriterien, die der Abnehmer benötigt.
6. Sie ist Basis für Warenannahme, die Qualitätsbeurteilung und damit für Weigerung und Reklamationen.

Wie sehen Spezifikationen aus?

- Frei gestaltbar.
- Bestimmte Kriterien sind regelmäßig vorhanden.

Wie sehen Spezifikationen aus?

I. Produktbeschreibung



II. Rechtliche Bedingungen



III. Qualitätskriterien



- die ggf. für die Einhaltung von Gesetzen die Grundlage sein können.

I. Produktbeschreibung



technische, qualitative und funktionale Aspekte

1. Produktbeschreibung / *Product description*

Entspelzte, stabilisierte Haferkerne, glutenfrei / *Hulled, stabilized oats, gluten free*

2. Verwendung / *Usage*

Zum Vermahlen, Zutat für Backwaren / *For milling, ingredient for bakery products*

3. Zielgruppe / *Customer group*

Erwachsene und Kinder, keine Einschränkungen / *Adults and children, no restriction*

Geeignet zur glutenfreien Ernährung bei Zöliakie / *Recommended to coeliacs as part of a gluten free diet*

4. Anbauqualität / *Growing regulations*

Aus kontrolliert biologischem Anbau / *Certified organic*

5. Zutaten / *Ingredients*

Haferkerne* glutenfrei / *Oats* gluten free*



II. Rechtliche Bedingungen



- Die Ware muss grundsätzlich den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.
- In der Spezi werden in der Regel nur noch Besonderheiten genannt.

6. Gesetzliche Grundlagen / Legals

Das Produkt entspricht dem LFGB. Ferner erfüllt das Produkt die Anforderungen der Verordnung des ökologischen Landbaus (EG) 834/2007; Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007

This product conforms to German Food Laws. In addition it fulfils all conditions of EU organic produce law (EG) 834/2007; Organic agriculture certification DE-ÖKO-007

II. Rechtliche Bedingungen



VO EU 178/2002 – Lebensmittelbasisverordnung

- Grundlage des EU-harmonisierten Lebensmittel- und Futtermittelrechts
 - gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln und Futtermitteln
 - von der landwirtschaftlichen Urproduktion („Primärproduktion“) bis zur Abgabe an den Endverbraucher („Einzelhandel“)



- enthält unternehmerische Grundsätze wie:
 - Rückverfolgbarkeit, Produkthaftung
 - Risikomanagement, Lebensmittelsicherheit



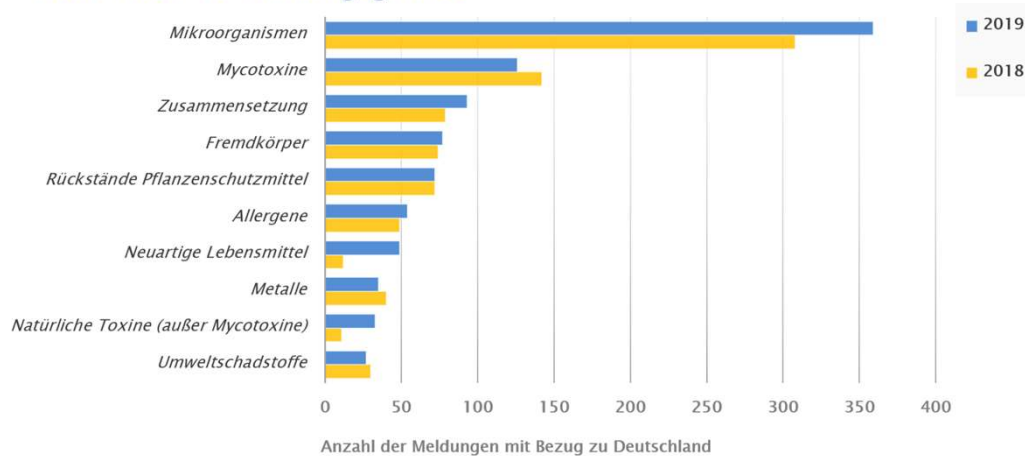
II. Rechtliche Bedingungen

VO EU 178/2002

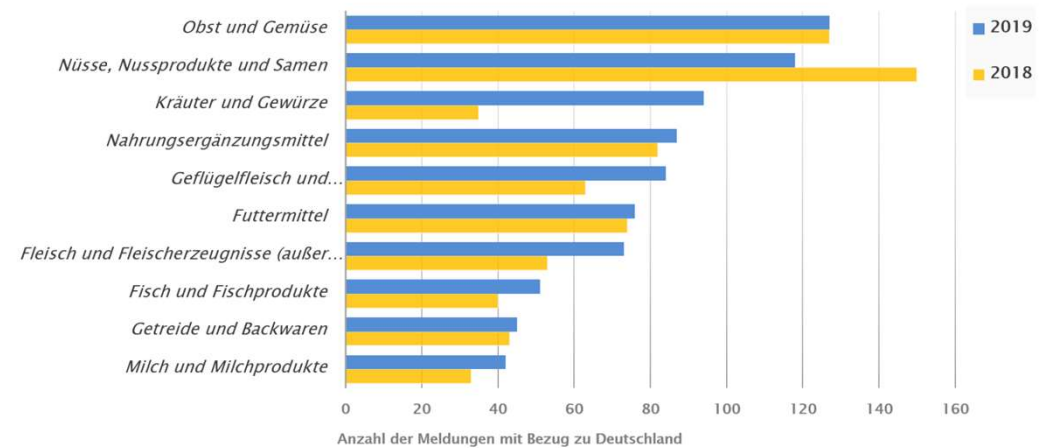
– sichtbare Bedeutung:



RASFF: TOP 10 Warnungsgründe



RASFF: TOP 10 Produktkategorien



Parameter speziell für Bio-Ware



Rechtlich:

- EU-Bio-zertifiziert: Umstellung, anerkannt
- Herkunft: Land, EU-Landwirtschaft, Nicht-EU-Landwirtschaft, EU-/ Nicht-EU-Landwirtschaft

7. Herkunft / Origin

Herkunft Origin	EU-Landwirtschaft EU Agriculture	Nicht-EU-Landwirtschaft Non-EU Agriculture	EU-/ Nicht-EU-Landwirtschaft EU / non-EU Agriculture
	X		



Qualitätsanforderungen:

- Bio-Verbandszertifizierung
- BNN-Orientierungswerte
- Nennung Vorlieferanten, Lohnhersteller (Transparenz und Lieferkettensicherheit)

Wie Gesetze gehandhabte Regeln Typ „Handelsbrauch“

- ähnlich Gutachter-Bewertungen



■ Deutsche Leitsätze

■ Für Bio: BNN-Orientierungswert (Pestizide/PSM)



**BNN-Orientierungswert für Pestizide¹ - Eine Leitlinie zur
Beurteilung von Pestizidnachweisen in Bio-Produkten**

Der Orientierungswert liegt bei 0,01 Milligramm je Kilogramm für jede Substanz (Wirkstoff) und bezieht sich auf das unverarbeitete Ausgangsprodukt. Insgesamt dürfen nicht mehr als zwei Substanzen nachgewiesen werden.

Dies ändert nichts an der grundsätzlichen Auffassung, dass sich Bio-Produkte durch ihren Anbau und nicht über Analysenwerte definieren. Der Orientierungswert dient tatsächlich der Orientierung und ist nicht als Grenzwert zu verwenden. Es handelt sich nicht um einen reinen Wert, sondern um eine Leitlinie zum Umgang mit Pestizidnachweisen in Bio-Produkten und deren Beurteilung.

Wie sehen Spezifikationen aus?



- Produktbeschreibung
- Rechtliche Bedingungen
- Qualitätskriterien, die ggf. für die Einhaltung von Gesetzen die Grundlage sein können
 - Sensorik
 - Aussehen, Farbe, Konsistenz, Geruch, Geschmack
 - Physikalische Kennzahlen = Reinheit: Besatz, Steine, tierische Bestandteile
 - Chemische Kennzahlen wie
 - Qualitätsparameter: Produkt-abhängig
 - Kontaminanten: Pestizide, Schwermetalle, Mykotoxine, GVO, Lagerschutzmittel
 - unerwünschte oder giftige Substanzen: Produkt-abhängig
 - Allergene
 - Mikrobiologische Grenzwerte
 - Nährwertangaben
 - Herkunftsangaben
 - Verpackung und Mengenangaben
 - Mindesthaltbarkeit und Lagerbedingungen
 - Zertifizierungen
 - GlobalG.A.P. - Gute Agrarpraxis (G.A.P.)
 - GFSI wie IFS, BRC

Sensorische Parameter



Schauen – Riechen – Schmecken

- Aussehen, Farbe, Geruch, Geschmack, Konsistenz
- Arttypisch, arteigen
- Frei von Fremdgerüchen, - Geschmack

Produkt	Öko-Speise-Weizen	
Produktbeschreibung	Körner von Triticum aestivum	
Allgemeine Erfordernisse	Die Rohware entspricht der EU- Bio- Verordnung (2018/848), der Futtermittelverordnung, der Futtermittelhygieneverordnung sowie der Futtermittelgesetzgebung in der jeweils aktuellen Fassung.	
Sensorische Anforderungen	Aussehen	Typisch, überwiegend ganze Körner, keine untypischen Verfärbungen
	Geruch	Arttypisch, gesund
	Temperatur	Temperatur 8 – 15 °C

Sensorische Parameter



Wie bewerten? Grenzwerte?

- Genauere Beschreibung sinnvoll zum Abgleich

Organoleptic Properties / Sensorische Eigenschaften	
Structure / Struktur:	approx. 2-3 mm seeds (with shell) / ca. 2-3 mm Samen (mit Schale)
Colour / Farbe:	greenish shell / grünliche Schale
Odour / Geruch:	typical / artypisch
Taste / Geschmack:	characteristic, nutty / charakteristisch, nussig

- Fotos hilfreich
- Muster schicken und freigeben lassen
- Muster-Gutbefund ist sinnvoll
- Fremdgerüche kommen oft aus Verpackung oder Umgebung, Transportmittel



Physikalische Parameter

Schauen - Messen - Wiegen



■ (Fremd)bestandteile

■ Besatz bei Getreide, Saaten

■ Schwarzbesatz

■ Kornbesatz

■ Bruchkorn etc.

■ Tierische Fremdbestandteile (Insekten etc.)

■ gesundheitsgefährdende Fremdbestandteile: Glas, Metallsplinter, Steine

■ Pflanzliche Fremdbestandteile (Achtung: können giftig sein)



Besatzfraktionen einer Probe: v.l.n.r.: Weizen, Erbsen, Weizenbruch, Schwarzbesatz, Kornbesatz, Spelzen, Erbsenbruch. FOTO: G. SAATHOFF

Physikalische Parameter



Wie bewerten? Grenzwerte?

- Je nach Produkt unterschiedlich und in der Regel verhandelbar.

Linsen, konv.

Fremdbesatz:	max. 0,05 %, nicht zugelassen sind Glas, Metall und splitterbare Kunststoffteile. Alle Angaben beziehen sich auf das Erzeugnis zum Zeitpunkt der Abpackung
--------------	---

Hanfsaat, bio

FREMDMATERIAL / FOREIGN MATERIAL	: Das Produkt ist praktisch (nach heutigem Stand der Technik) frei von Fremdmaterial <i>The product is free of foreign material at the state-of-the-art.</i>
----------------------------------	---

Getreide, Hafer

Reinheit / Purity	99,0% Nahezu frei von Steinen / <i>Nearly free from stones</i>
Getreide- und Mehlschädlinge und ihre Überreste / <i>Grain and flour pests and their remains</i>	Nicht zulässig / <i>Not permitted</i>

Mikrobiologische Parameter



Keimgehalt (KbE = Kolonie bildende Einheit)

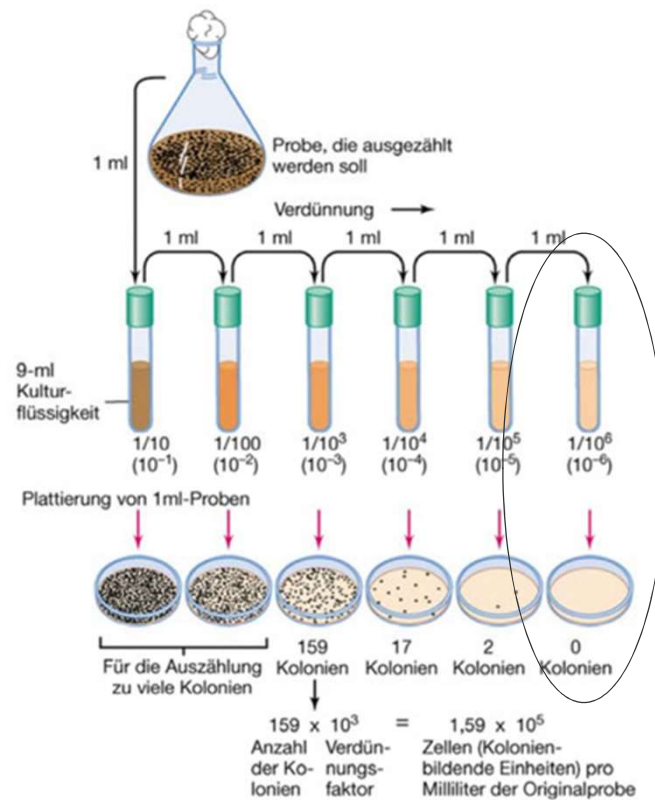
-> Laboranalyse (Achtung: Muster teilen und Gegenprobe behalten)

Mikrobiologische Anforderungen:	
Aerobe Gesamtkeimzahl:	< 10 ⁷ KBE/g
Enterobacteriaceae:	< 10 ⁴ KBE/g
E.coli	< 100 KBE/g
Hefe	< 10 ⁴ KBE/g
Schimmel	< 10 ⁴ KBE/g
Salmonellen	Nicht nachweisbar in 25g



Mikrobiologische Parameter

Wie bewerten? Grenzwerte?



$<10^6 \text{ KBE}$

Mikrobiologische Anforderungen:	
Aerobe Gesamtkeimzahl:	$< 10^7$ KBE/g
Enterobacteriaceae:	$< 10^4$ KBE/g
E.coli	< 100 KBE/g
Hefe	$< 10^4$ KBE/g
Schimmel	$< 10^4$ KBE/g
Salmonellen	Nicht nachweisbar in 25g

Chemische Parameter



Rechtlich gefordert (Inhaltsstoffe), Beispiele:

- Künftig: Blausäuregehalt bei Leinsaat
- THC-Gehalt bei Hanfsaat
- Nitrat bei Spinat
- Nitrat bei Karotten für Babykost

Wie bewerten? Grenzwerte?

Bewertung macht das Labor anhand der Rechtsvorschriften.

Chemische Parameter



Qualitätsanforderungen/ wertgebende Inhaltsstoffe, je nach Produkt unterschiedlich:

- Getreide, Saaten: Hektolitergewicht, Fallzahl, Sedimentationswert, Proteingehalt
- Ölsaaten: Ölgehalt, Feuchte, freie Fettsäuren, Peroxidzahl
- (Heil-)Kräuter, Gewürze: Etherisch-Ölgehalt
- Leguminosen: Eiweißgehalt, Bitterstoffgehalt
- Milch, Butter: Milchfettgehalt
- ...

Wie bewerten? Grenzwerte?

Bewerten kann das Labor anhand der Vorgaben.
Mit Abnehmer kann verhandelt werden.

Chemische Parameter



Qualitätsanforderungen/ wertgebende Inhaltsstoffe, je nach Produkt unterschiedlich:

Nice-to-have:

Nährwerte (big seven):

Labor oder Internetrechner

1. Brennwert in kJ und kcal
2. Fett
3. gesättigte Fettsäuren
4. Kohlenhydrate
5. Zucker
6. Eiweiß
7. Salz

ENERGIE	FETT	KH	EIWEISS	BALLAST
100 g Hanfsamen geschält				
621 kcal	52 g	3 g	33 g	5 g

[Fragen und Kommentare dazu ...](#)

SUMMEN:

- Gesamtgewicht: 100 g
- Energie: 621 kcal (= 2.608 kJ)
- Fett: 52 g
- Kohlenhydrate: 3 g
- Netto-KH: -2 g)
- Eiweiß: 33 g
- Ballaststoffe: 5 g
- Zucker: 2,8 g
- Salz: 0,0 g

Energieverteilung



Gewichtsverteilung



Gesättigte Fettsäuren	5.400,0 mg
-----------------------	------------


Chemische Parameter: Kontaminanten

Als Kontaminant gilt jeder Stoff, der:

- dem Lebensmittel nicht absichtlich hinzugefügt wurde,
- als Folge der Gewinnung vorhanden ist, wie
 - Ackerbau, Viehzucht, Veterinärmedizin, Fertigung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Aufmachung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung,
- als Folge einer Verunreinigung durch die Umwelt im Lebensmittel vorhanden ist.



Chemische Parameter: Kontaminanten

- Schwermetalle
- Mykotoxine (Pilzgifte wie Mutterkorngift, Aflatoxine)
- Pestizide
- Lagerschutzmittel
- GVO 
- Mineralölrückstände (MOSH, MOAH)
- Pyrrolizidinalkaloide (PA) – wenn (Gift)-Pflanzen vorhanden sind -> physikal. Parameter
- Acrylamid, PAK aus Erhitzungsprozessen (Trocknen, Toasten)

-> Laboranalyse (Achtung: Muster teilen und Gegenprobe behalten)



Wo kommt die Kontamination her?

LANDESAMT FÜR UMWELT,
LANDWIRTSCHAFT
UND GEOLOGIE



Chemische Parameter: Kontaminanten

Wie bewerten? Grenzwerte? Ursachen?



Bewertung macht das Labor anhand der Vorgaben wie Rechtsvorschriften, Risikobewertungen, Handelsbräuche oder Spezifikationen.

Beispiel: **PSM in Bio-Ware**

Bewertung nach BNN-Orientierungswert:

max. 2 Pestizide

mit je 0,01 ppm

(Streubereich von +/- 50%)

Chemische Parameter: Kontaminanten

Wie bewerten? Grenzwerte? Ursachen?



- GVO: max. 0,9% - aus unvermeidlicher Vermischung
- Nitrit: max 0,05 mg/kg in Spinat - mikrobiologisch entstanden aus Nitrat
- Pyrrolizidinalkaloide (PA) - (Gift)- Pflanzen aus Ernte

Allergene



Wie bewerten? Grenzwerte?

- Rechtlich: Ist das Produkt selbst ein Allergen oder sind Allergenen enthalten?

Allergiehinweise

Weizen:	enthalten
Gluten:	enthalten
Lupinen:	nicht enthalten*
Sesam:	nicht enthalten*

- Qualitätsparameter: Spuren von anderen Allergenen?

- Bewertung des Risikos vornehmen

- Laboranalytik bei „glutenfrei“

Nicht enthalten und nicht im Betrieb verarbeitet werden: Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Sulfid

*Bitte lesen Sie unsere zusätzlichen Hinweise zur Allergie-Information

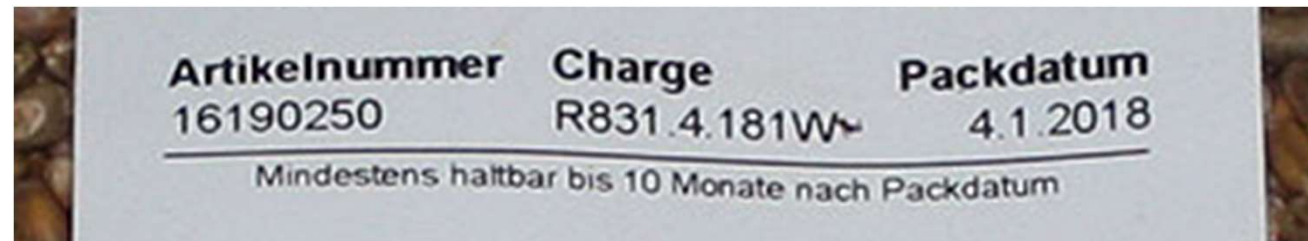
Glutenfrei / <i>Gluten free</i>	<small>DEIN glutenfrei</small> < 20 ppm
---------------------------------	--



Rückverfolgbarkeit, Mindesthaltbarkeit, Lagerbedingungen

Rechtlich:

- Rückverfolgbarkeit
- Kennzeichnung zur Rückverfolgbarkeit einer Charge – Lot
 - Auf JEDEM Gebinde



- MHD ist ein Muss, zusammen mit Lagerbedingungen
 - Es gibt keine Rechts-Vorgaben wie lang etwas mindestens haltbar ist.

Haltbarkeit	bei sachgerechter Lagerung und Einhaltung der Rohwaren- Spezifikationen: mindestens 24 Monate
--------------------	--

Verpackung



Rechtlich:

- Verpackung muss lebensmittelgeeignet sein (s. dortige Spezifikation!)

VERPACKUNG

: Die Verpackung des Produktes entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere der Bedarfsgegenstände-VO (EG) 1935/2004 und den EG-Richtlinien 10/2011 und 94/62
The packaging of product is in accordance to EEC regulations (EG) 1935/2004 and the directives (EG) 10/2011 and 94/62

- Beispiel big bags
 - Keine Reste, Staub vom Vorprodukt
 - auch Allergenstaubfrei
 - Frei von Insekten, Dauerstadien
 - Frei von Fremdgerüchen

Abnehmer prüft die Spezifikationskriterien

Höchstqualität	Standard	Mindestqualität	Grenzwerte (Ablehnung, d.h. keine Abnahme)
----------------	----------	-----------------	--

Alles passt: Alles gut!



Etwas passt nicht! Was tun?



1. Sofort reagieren – nicht warten!
2. Ergebnisse vom Abnehmer erfragen.
3. Art der Probenahme abfragen.
4. Eigene Ergebnisse dagegen legen oder Laboranalyse vom Rückstellmuster machen lassen.
5. Ursachenforschung
 1. Bei drohender Gesundheitsgefahr: Weitere möglicherweise betroffene Partien festhalten, bzw. andere Kunden informieren, die gleichartige Ware bekommen haben. (Gesetzliche Verpflichtung!)
 2. Bei Qualitätskriterien: Verhandeln über Preisnachlass oder andere Wege, sich zu einigen.

BNN-Orientierungswert überschritten – Thema Bio-Integrität

1. Sofort reagieren
 - Ein Beharren auf: „Das kann gar nicht sein!“ ist nicht hilfreich. Gesetzgeber schreibt schnelles Reagieren vor.
2. Ergebnisse vom Abnehmer erfragen.
3. Probenahme hinterfragen.
4. Eigene Ergebnisse dagegen legen oder Laboranalyse vom Rückstellmuster machen lassen.
5. Ursachenforschung
6. Stellungnahme schreiben – gefordert von der EU-Bio-Verordnung

Fazit: Kann der Bio-Landwirtschaftsbetrieb nachweisen, dass der Bio-Prozess nicht gestört wurde, bleibt der Bio-Status erhalten.

Hier gibt es auch Hilfe für die Stellungnahmen und den Umgang mit dieser Fragestellung:

https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/Forschung/Praxismerkblaetter/18OE078_Prozessqualitaet_PSM.pdf

Infomaterial:

- I Beispielvorlage einer Spezifikation: https://info.ecratum.com/hubfs/Beispiel_Rohwarenspezifikation_de.pdf
- I Leitfaden für Probenahme Bio-Lebensmittel: https://orgprints.org/id/eprint/34117/1/speiser-2013-Leitfaden_Probenahme-Mai-2013.pdf
- I PSM-Rückstandsfunde/ Kontaminanten Bio-Ware:
 - I Praxisempfehlung
https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/Forschung/Praxismerkblaetter/18OE078_Prozessqualitaet_PSM.pdf
 - I Leitfaden für das Qualitätsmanagement
https://orgprints.org/id/eprint/43004/1/Leitfaden_Art-27-28_BLQ-FiBL_Wirkstofffunde_DE_Final.pdf
 - I Manual: https://www.oeko-kontrollstellen.de/dokumente/Manual_Deutsch_v1_2020-05-20_web_s.pdf
 - I Wissensplattform für den Umgang mit Kontaminanten und Rückständen zur eigenen Beteiligung
<https://www.oekolandbau.de/service/nachrichten/detailansicht/neue-wissensplattform-fuer-den-umgang-mit-kontaminanten-und-rueckstaenden/>
 - I Ursachen für Rückstände in Bio-Lebensmitteln
<https://www.oekolandbau.de/handel/einkauf/qualitaetsmanagement/rueckstandsanalyse-bei-biolebensmitteln/>
- I Nährwerte: <https://www.naehwertrechner.de/>

Ein gutes Beispiel: Lupinenschrot bio

2. Produktbeschreibung	
2.1. Aussehen	gelb bis bräunlich
2.2. Geruch	arttypisch, ohne Fremdgeruch
2.3. Geschmack	arttypisch, ohne Fremdgeschmack
2.4. Konsistenz/Textur	Pulver
2.5. Reinheit	sortenrein
2.6. Herkunft	Nicht-EU-Landwirtschaft
3. Einsatz	Naturkost
4. Technologie	Lupine kbA werden durch mechanische Pressung teilentfettet und vermahlen.
5. Zutatenliste	100% Bio Lupine teilentfettet
6. Rechtliche Anforderungen	Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (insbesondere dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) nach dem jeweils aktuellen Stand.
7. Transport / Lagerung	Transport trocken, lichtgeschützt bei Umgebungstemperatur Lagerung trocken, lichtgeschützt bei Umgebungstemperatur MHD mind. 12 Monate ab Herstellung
8. Verpackung / Füllmenge (Für die eingesetzten Verpackungsmaterialien liegen aktuelle Konformitätserklärungen der Hersteller vor)	20 oder 25kg Säcke lose Bulkware
9. Etikettierung / Codierung	MHD (Tag.Monat.Jahr) und 5-stellige Lot-Nr.
10. Anlieferung	Auf Europaletten in einem ordnungsgemäß gereinigten Fahrzeug per Spedition oder als Kartonware per Kurierdienst.

Fazit:

1. Eine Spezifikation ist eine gute Basis, um sich handelseinig zu werden.
2. Sie kann einfach geschrieben sein, wenn man weiß, worauf es ankommt und was man zusagen kann.
3. Das Ganze ist ein Entwicklungsprozess zwischen Anbieter und Abnehmer.

Fragen?

Zertifizierungen

- GFSI (Global Food Safety Initiative)
 - wie IFS und GlobalG.A.P. - Gute Agrarpraxis (G.A.P.)



Abnehmer ist nach einem Standard zertifiziert

Beispiel IFS – nötig für Lieferung in den LEH

- Der IFS-Standard (International Food Standard) wird vom LE-Handel vorgeschrieben für die Belieferung/ Listung.
- Er schreibt zwingend vor, dass **Spezifikationen** vorliegen und auch eingehalten werden.
- Daher fordert Ihr Abnehmer auch die Einhaltung von seinen **Spezifikationen**.

↓

4.2.1.3* KO Nr. 4: Für alle Rohwaren (Rohstoffe/Zutaten, Zusatzstoffe, Verpackungsmaterialien, Rework) liegen Spezifikationen vor und werden respektiert. Diese Spezifikationen sind aktuell und eindeutig formuliert und entsprechen immer den gültigen rechtlichen Bestimmungen und, wo vorhanden, den Kundenanforderungen.

4.2.1.4 Die Spezifikationen bzw. deren Inhalte liegen in den relevanten Bereichen vor und sind für die betreffenden Mitarbeiter zugänglich.

4.2.1.5* Wo vom Kunden die spezifische Forderung besteht, dass die Produkte „frei von“ bestimmten Substanzen oder Inhaltsstoffen (Gluten, Schwein, etc.) sind oder dass bestimmte Behandlungs- oder Herstellungsmethoden ausgeschlossen sind (z.B. GVOs), sind überprüfbare Verfahren zur Umsetzung implementiert.



Quellen:

- I Bio/Öko-Themen: www.oekolandbau.de
- I EU-Gesetze: https://commission.europa.eu/food-farming-fisheries_de
- I Lebensmittelsicherheit in Europa: <https://www.youtube.com/watch?v=EQJDOO8t3qo>
- I Deutsche Leitsätze: <https://www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de/>
- I Gentechnik: <https://www.transgen.de/recht/908.bio-gentechnik-nicht-erlaubt.html>
- I IFS Food erklärt in 3 Minuten | IFS Food SimpleShow DE: <https://www.youtube.com/watch?v=VxeKhEGC6do>

Bildquellen:

Folie 1:	KPZ ÖL, https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/Bio-Siegel/Broschueren/2022_Bio-Siegel_Auf_einen_Blick_Web.pdf https://terres-et-territoires.com/bien-dans-ses-bottes/podcast-transmettre-son-exploitation-avec-equite , adobe Stock
Folie 4:	http://www.victoriana.com/eintrittskarten-rollen-bedruckt-k.html
Folie 5:	https://regionaly.de/regional-statt-global/
Folie 17:	https://www.tchibo.com/blog/tchibofrisch-blogger-fruehstueck-mit-dem-ganz-besonderen-dreh
Folie 21:	https://card2brain.ch/box/mikroorganismen3?offset=48
Folie 24 ff.:	https://de.freepik.com/vektoren/muellhaufen , https://stock.adobe.com/images/pesticides-banners-set/121702497
Folie 31, 39, 40:	https://youtu.be/VxeKhEGC6do
Folie 32:	https://wiki.godvillegame.com/Help:Requests
Icons:	https://icons8.de/icon/37930/dokumente
Spezifikationen	
Folie 3:	https://www.iburgshof.de/2020-11-Produkt-Spezifikationen-Bioland-Weizen.pdf
Folie 9, 10, 13, 19, 31:	www.bauckhof.de
Folie 16:	ÖBG GmbH
Folie 17:	Wana GmbH
Folie 19:	https://feix-gastro-service.de/images/spezifikationen/Teller_Linsen.pdf , Schmütz Naturkost GmbH
Folie 20:	Kräutergarten Pommerland
Folie 29:	https://www.iburgshof.de/2020-11-Produkt-Spezifikationen-Bioland-Weizen.pdf
Folie 32:	https://www.agrarheute.com/sites/agrarheute.com/files/2020-07/Spezifikation_Hartweizen.pdf
Folie 35:	https://d1v549azfiolas.cloudfront.net/media/62/75/c7/1677506771/KoRo_Produktspezifikation_PROTEIN_003_7072115.pdf