

KOMPETENZZENTRUM

ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Praxisempfehlung

Checkliste für Bio-Landwirtschaftsbetriebe: Lohnschlach-
tung und -verarbeitung durch einen konventionellen
Dienstleistungsbetrieb

Herausforderung

Die Kontrollkette für die Bio-Fleischvermarktung muss lückenlos sein. Für den Schritt der handwerklichen Verarbeitung gibt es eine schlanke Lösung für Direktvermarkter ohne eigene Möglichkeiten auf dem Hof.

Handwerkliche Fleischereien mit Schlachtmöglichkeit sind rar gesät. Ist ein Handwerksbetrieb in erreichbarer Nähe, so ist er meist vorsichtig, sich einer eigenen Öko-Kontrolle zu unterziehen. Die Lösung ist ein Lohnverarbeitungsvertrag mit dem Bio-Betrieb.

Der Bio-Betrieb schließt einen Lohnverarbeitungsvertrag mit dem Handwerk ab. Damit wird der Handwerksbetrieb Teil des Bio-Prozesses des landwirtschaftlichen Bio-Betriebes. Die Fleischerzeugnisse können dann als Bio-Produkt vermarktet werden.



Fleischtheke mit Bio-Fleisch © LFULG

Gründe für Lohnverarbeitung

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

Gründe dagegen

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

Kurz & Knapp

- Der Bio-Betrieb hat die Verantwortung für den gesamten Verarbeitungs-Prozess.
- Der Lohnverarbeitende trennt zeitlich oder räumlich den Fluss der Bio-Ware von der konventionellen Ware - nachvollziehbar für die Öko-Kontrollstelle.
- Die Öko-Kontrollstelle prüft und beurteilt den Dienstleister vor Ort im Rahmen der Bio-Kontrolle des Bio-Betriebes.

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:
 - Bio-Zutaten-Muster bestellen.
 - Rezepturen entwickeln.
 - Haltbarkeit mit den neuen Zutaten, den zusätzlichen Wegen und Lagerorten einschätzen.
 - Wer kauft die Bio-Zutaten? Lückenlose Dokumentation ist wichtig.
 - Deklaration klären: Was muss aufs 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 Gewürze, Kräuter regeln: DL oder Bio-Betrieb?
 - Nachweis der Belege bei der Bio-Kontrolle nötig.
 - Abstimmen mit Bio-Kontrollstelle, wie dies praktikabel machbar ist.
- Einkauf von zugelassenen konventionellen Zutaten und Betriebsmitteln 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.

Schlachtung:

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

Weitere Informationen:

- <https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/bio-verarbeitung/unternehmensfuehrung/kooperationen/lohnverarbeitung/>
- [Zulassung von Betrieben, die Lebensmittel tierischen Ursprungs in Verkehr bringen](#)
- [Liste der EU zugelassenen Betriebe - Startseite](#)

Über den QR-Code gelangen Sie zur Online-Version der Praxisempfehlung und weiteren Empfehlungen:
<https://lsnq.de/OekolandbauEmpfehlungen>



Mehr Infos unter:

www.oeko-kompetenzzentrum.sachsen.de

