

QC&I Infobrief 2015



Liebe Leserinnen und Leser,

wir möchten den Jahreswechsel dazu nutzen, Sie mit diesem Schreiben über wichtige Punkte für das Kontrolljahr 2015 zu informieren. Gleichzeitig bedanken wir uns bei Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen im vergangenen Jahr und freuen uns auf die weitere partnerschaftliche Zusammenarbeit!

Folgende Informationen haben wir auf den nächsten Seiten für Sie zusammengestellt:

Teil 1: Allgemeines

Teil 2: Kontrollverfahren

Teil 3: Landwirtschaft

Teil 4: Verarbeitung / Importe

Sollten zu einzelnen Passagen dieser Information Verständnisfragen auftauchen, stehen wir natürlich zur Erläuterung zur Verfügung.

Wir wünschen allen Kunden und Lesern ein erfolgreiches, frohes und gesundes neues Jahr 2015.

Ihre QC&I Kontrollstelle

1. Allgemeines

1.1 Biofach 2015

Die QC&I GmbH wird auf der BioFach 2015 vom 11. bis 14. Februar 2015 in Nürnberg wieder mit einem Stand in Halle 7 Stand 122 d vertreten sein. Gerne können Sie uns dort besuchen und die Gelegenheit zu einem Austausch nutzen.

1.2 Neuer Downloadbereich

Im neuen Downloadbereich unserer Internetseite www.qci.de stellen wir Ihnen ab sofort Formulare für Meldungen oder Anträge bzw. Informationsmaterial zum Download zur Verfügung.



1.3 Beschwerdeverfahren

Wir haben unser Beschwerdeverfahren optimiert und stellen Ihnen auf www.qci.de ein neues Beschwerdeformular zum Download zur Verfügung. Wir bitten Sie, dieses Formular zukünftig bei Widersprüchen gegen Zertifizierungsentscheidungen oder bei Beschwerden anderer Art zu verwenden. Dadurch wird die Bearbeitung erleichtert und weniger zeitaufwändig.

1.4 Neue Gebührenordnung

Anbei erhalten Sie unsere aktualisierte Gebührenordnung, die mit sofortiger Wirkung in Kraft tritt. Durch die detaillierte Aufschlüsselung einzelner Punkte soll unsere Rechnungsstellung für Sie noch transparenter sein.

2. Kontrollverfahren

2.1 Aktualisierung Betriebsbeschreibung

Gemäß Artikel 63 (1) a) der EG-Öko-Verordnung Nr. 889/2008 hat jedes Unternehmer eine vollständige Beschreibung seiner Betriebsstätten und / oder Tätigkeiten zu erstellen und auf aktuellem Stand zu halten.

Die von QC&I als Vorlage bereitgestellte und als Excel-Tabelle dargestellte Betriebsbeschreibung ist nun seit einigen Jahren etabliert. Gefordert ist, dass Ihr Unternehmen bei Änderungen der Betriebsbeschreibung diese Tabelle von selbst aktualisiert und das Dokument, inkl. der dazugehörigen Anlagen, per Mail an die Kontrollstelle schickt. So ist sichergestellt, dass wir als Ihre Kontrollstelle immer über Änderungen informiert sind. Im Rahmen der Kontrolle überprüfen wir die Aktualität. Bitte beachten Sie, dass wir im Fall einer nicht aktualisierten Betriebsbeschreibung eine Abweichung aussprechen müssen.

Betriebe, die ohne PC arbeiten, melden sich bitte bei uns. In diesen Ausnahmefällen muss die Betriebsbeschreibung in Papierform geführt werden und eine unterzeichnete Kopie postalisch an uns gesendet werden. Während der Kontrolle wird auch hier die Aktualität überprüft.



2.2 Terminvereinbarung

Wir möchten an dieser Stelle noch einmal darum bitten, die durch uns angekündigten Kontrolltermine einzuhalten und nur in begründeten Ausnahmefällen abzusagen.

Die Auswahl Ihres Unternehmens für eine bestimmte Tour orientiert sich an den internen Vorgaben für die nächste Kontrolle, an den Kontrollbereichszulassungen unserer Inspektoren und an der Anzahl der Kontrollen, die ein Mitarbeiter bereits im Unternehmen durchgeführt hat. Insbesondere kurzfristige Terminabsagen bedeuten für uns einen hohen verwaltungstechnischen Aufwand; wir behalten uns daher vor, für Absagen weniger als 5 Werktage vor dem Kontrolltermin eine Pauschale in Höhe von 120,00 € netto zu berechnen.

Hinweis: Ein Kontrollrhythmus von 12 Monaten ist in der EU-Öko-Verordnung nicht festgeschrieben; ein Kontrolltermin nur wenige Monate nach dem letztjährigen Termin ist daher möglich. Wir sind verpflichtet, mindestens eine Basiskontrolle pro Kalenderjahr durchzuführen, so dass der Zeitpunkt der Kontrolle keinen Einfluss auf die Laufzeit der Bescheinigung hat. Vor allem Betriebe, bei denen zusätzlich auch Kontrollen nach Verbands-Richtlinien durchgeführt werden, müssen innerhalb der ersten drei Quartale geprüft werden, damit noch genügend Zeit für die Verbandszertifizierung bleibt.

3. Landwirtschaft

3.1 Ausnahmegenehmigungen

Mit Wirkung vom 01.01.2015 wurden in Rheinland-Pfalz die Ermächtigungen der Kontrollstellen zum Erlass von Ausnahmegenehmigungen geändert, so dass für Sie als Antragsteller nunmehr gilt:

Anträge auf Ausnahmegenehmigungen bzgl. **Eingriffen am Tier** (Enthornung, Kupieren) sowie **erhöhten Zukäufen** konventioneller nulliparer (die noch nicht geworfen haben) weiblicher Tiere gemäß Artikel 9 (4) VO (EG) 889/2008 sind direkt bei der Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion (ADD), Referat 4/42, PF 1320, 54203 Trier (stefan.geisthardt@add.rlp.de) zu stellen.



Landwirtschaftsbetriebe aus anderen Bundesländern reichen ihre Anträge auf Ausnahmegenehmigung unter Benutzung der jeweils vorgeschriebenen Formulare (siehe Internet-Seite www.qci.de) weiterhin bei der Kontrollstelle ein. Nach Stellungnahme von QC&I werden Ihre Anträge der Kontrollbehörde zur Beurteilung weitergeleitet.

Ansonsten gilt wie bisher:

Anträge auf Bescheinigungen bzgl. des **Zukaufs** von nicht-biologischen Tieren **gemäß Artikel 9 (3) VO (EG) 889/2008** richten Sie nach wie vor an QC&I.

Anträge auf Ausnahmegenehmigungen bzgl. des Einsatzes von nicht-biologischem **Saatgut und Vermehrungsmaterial** werden weiterhin über OrganicXseeds gestellt und von QC&I bearbeitet.

3.2 Risikobewertung Standortauswahl Bienenstöcke

Alle Unternehmen, auch Imkereibetriebe, müssen eine Risikobewertung ihres Betriebes erstellen. Die Bewertung sollte die kritischen Punkte der betrieblichen Abläufe (Standortauswahl, Transport, Lagerung, Schleuder-/Abfüllungstätigkeiten) benennen und Vermeidungsstrategien aufführen. Eine Risikobewertung ist insbesondere bei der Auswahl des richtigen Standorts von Bienenstöcken von Bedeutung.

Die Standortauswahl von Bienenstöcken ist in der EU-Öko-Verordnung reglementiert: Der Standort von Bienenstöcken muss so gewählt werden, dass im Umkreis von drei Kilometern um den Standort Nektar- und Pollenquellen vorhanden sind, die im Wesentlichen aus ökologisch erzeugten Pflanzen oder gegebenenfalls aus Wildpflanzen oder Wäldern oder Kulturpflanzen bestehen, die nur mit Methoden bewirtschaftet werden, die eine geringe Umweltbelastung mit sich bringen.

Der Standort von Bienenstöcken muss sich auch in ausreichender Entfernung (Umkreis von 5-10 km) von Verschmutzungsquellen (wie z.B. Mülldeponien) befinden, die die Imkereierzeugnisse kontaminieren oder die Gesundheit der Bienen beeinträchtigen können. Rapsfelder und Maisfelder stellen unter den Anforderungen an die ökologische Bienenhaltung keinen optimalen Standort dar und machen eine regelmäßige Überprüfung auf Verunreinigungen und Belastungen durch GVO-Pollen erforderlich.



Der Kontrollstelle ist eine Karte in einem geeigneten Maßstab vorzulegen, auf der der Standort der Bienenstöcke eingezeichnet ist. Wir weisen Sie darauf hin, dass zukünftig dieser Standortkarte eine Risikoanalyse beizufügen ist, in der die spezifischen Faktoren, die zur Auswahl des entsprechenden Standorts geführt haben, erläutert werden.

3.3 Einreichung Flächennachweis

Ein aktueller Flächennutzungsnachweis ist ein unverzichtbarer Bestandteil der Kontrolle und muss QC&I vorliegen. Für landwirtschaftliche Unternehmen außerhalb Rheinland-Pfalz sind die durch die Behörden zur Verfügung gestellten kartographischen Unterlagen, z.B. als Kopie des Agrarantrages, einzureichen. Wenn Änderungen gegenüber dem zuletzt eingereichten Flächennachweis über die Flächen eingetreten sind, muss dies durch aktualisierte kartographische Unterlagen belegt werden. In den Karten ist die Lage der Schläge zu skizzieren.

Ackerbaubetriebe legen weiterhin eine nach Parzellen aufgeschlüsselte Anbauplanung bis spätestens zum 28.02. eines Jahres der Kontrollstelle vor.

3.4 Viehsalz

Im Kontrolljahr 2014 kam vermehrt die Frage auf, ob reine Salzlecksteine von einem zertifizierten Landhändler bezogen werden müssen. Nach Rücksprache mit der ADD in Trier teilen wir Ihnen mit, dass Salz in Form von Meersalz oder rohem Steinsalz für die Fütterung ökologisch gehaltener Tiere verwendet werden darf. Das bedeutet, dass reine Salzlecksteine bei einem nicht zertifizierten Landhändler gekauft werden dürfen.

Minerallecksteine hingegen müssen bei einem zertifizierten Händler/Hersteller mit gültiger Bescheinigung gemäß Art. 29 (1) der Verordnung (EG) 834/2007 bezogen werden.



3.5 Pflanzenschutz-Sachkundenachweis

Der bundeseinheitliche Sachkundenachweis (SKN) gilt auch im Ökologischen Landbau.

Jeder, der beruflich

- Pflanzenschutzmittel anwendet,
- Pflanzenschutzmittel verkauft,
- nicht-Sachkundige im Rahmen eines Ausbildungsverhältnisses oder einer einfachen Hilfstätigkeit anleitet oder beaufsichtigt, oder
- über den Pflanzenschutz berät,

muss den bundeseinheitlichen Sachkundenachweis (SKN) im Scheckkartenformat vor Aufnahme der jeweiligen Tätigkeit besitzen.

2015 laufen für diejenigen, die bereits am 14.02.2012 sachkundig waren, wichtige Fristen ab, da ihre Zeugnisse nur noch bis zum 26.11.2015 unmittelbar als Beleg der Sachkunde gelten. Bis spätestens 26.05.2015 muss der neue SKN bei der zuständigen Stelle des Bundeslandes, in dem der Sachkundige wohnhaft ist, beantragt werden.

Außerdem möchten wir auf die damit verbundene regelmäßige Fortbildungsverpflichtung hinweisen.

Detaillierte Informationen zu diesem Thema finden sie unter folgendem Link:

<https://www.pflanzenschutz-skn.de/dislservice/faces/index.xhtml>



4. Verarbeitung / Importe

4.1 Identifizierung der kritischen Stufen im Verarbeitungsprozess

Gemäß Artikel 26 der VO (EG) Nr. 889/2008 müssen Unternehmer, die verarbeitete Lebens- oder Futtermittel herstellen, geeignete Verfahren einrichten und regelmäßig aktualisieren, die auf einer systematischen Identifizierung der kritischen Stufen im Verarbeitungsprozess beruhen.

Die Anwendung dieser Verfahren muss jederzeit gewährleisten, dass die hergestellten verarbeiteten Erzeugnisse den Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion genügen.

Dies bedeutet für den Kontrollbereich „B“ (Verarbeitung) gemeldete Unternehmen, dass Sie Ihre Abläufe analysieren und kritische Stufen identifizieren müssen. Diese Stufen werden OCPs genannt, was für Organic Critical Point steht. Bei diesen kritischen Stufen der Herstellung kann es zu Kontaminationen mit unzulässigen Stoffen oder Erzeugnissen, Vermischungen oder Verwechslungen mit konventionellen Erzeugnissen kommen, d.h. der „Bio-Status“ der Erzeugnisse kann an diesen Stellen verloren gehen.

Um dies zu verhindern, müssen geeignete Vorkehrungen bzw. vorbeugende Maßnahmen getroffen werden, um diese OCPs zu kontrollieren. Als Hersteller sind Sie somit dafür verantwortlich, ein sogenanntes OCP-Konzept zu entwickeln und zu dokumentieren sowie uns als Kontrollstelle bei der Überprüfung Ihres Konzepts ausreichende Beweise für die Umsetzung und Wirksamkeit der umgesetzten Maßnahmen bereitzustellen.

Ein vorhandenes HACCP-Konzept (z.B. Darstellung des Prozesses in Form von Fließdiagrammen) kann als Grundlage dienen, ersetzt jedoch nicht das OCP-Konzept, das weitere Positionen enthält.

Das OCP-Konzept umfasst:

- 1) Fließdiagramme / Ablaufbeschreibung: Liste der einzelnen Prozessschritte bei der Herstellung / Verarbeitung von Bio-Produkten
- 2) OCP-Stufen: Identifizierung der kritischen Stufen im Herstellprozess
- 3) Vorbeugende Maßnahmen: Beschreibung der Maßnahmen zur Beherrschung der unter 2) definierten Risiken



Um eine einheitliche und übersichtliche Dokumentation des OCP-Konzeptes in den von uns kontrollierten Unternehmen sicherzustellen, bitten wir Sie, den exemplarischen, nachfolgend abgebildeten Aufbau bzw. eine ähnlich übersichtliche Darstellung zu übernehmen.

OCP-Stufe	Risiko	Beispiel für vorbeugende Maßnahmen
Wareneingang	Vermischung o. Verwechslung von ökologischen und konventionellen Produkten, Annahme von konventioneller Ware	Überprüfung der Lieferantenbescheinigung
		Durchführung einer dokumentierten Wareneingangskontrolle gemäß Artikel 33 DVO
		Pestizid-/GVO-Monitoring
Lagerung	Vermischung o. Verwechslung mit konventionellen Produkten	Separate Lagerräume oder gekennzeichnete Bereiche
		Kennzeichnung der Bio-Ware mit farbllichem Aufkleber
Verarbeitung	Kontamination/Vermischung von Bio-Ware mit konventioneller Ware auf Grund von Parallelproduktion	Zeitlich getrennte Abfüllung
		Dokumentierte Reinigung vor Produktwechsel auf Bio

4.2 Etikettenprüfung durch QC&I

Bio-Produkte sollen für Verbraucherinnen und Verbraucher klar und unmissverständlich als Bio-Produkt zu identifizieren sein. Um dies zu gewährleisten, stellt die EU-Öko-Verordnung bestimmte Anforderungen an die Kennzeichnung der Produkte.

Wir haben für Sie einen Leitfaden zusammengestellt, der alle notwendigen Informationen über Kennzeichnungselemente enthält. Dieser steht auf unserer Homepage www.qci.de zum Download bereit.



Etikettenentwürfe sind uns weiterhin zur Prüfung und Freigabe zuzusenden. Bitte beachten Sie hierbei, dass ausschließlich Etikettenentwürfe geprüft bzw. freigegeben werden, die mit unserer Codenummer (DE-ÖKO-013) ausgezeichnet sind.

4.3 Mitteilungspflicht Ausnahmegenehmigungen

Produkte dürfen nur mit einem Hinweis auf den ökologischen Landbau versehen werden, wenn mindestens 95 Gewichtsprozent der landwirtschaftlichen Zutaten ökologischen Ursprungs sind und die Anforderungen des Artikels 19 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 erfüllt werden. Maximal fünf Gewichtsprozent der landwirtschaftlichen Zutaten können konventionellen Ursprungs sein. Diese müssen entweder in Anhang IX der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 gelistet oder von der BLE (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) im Einzelantrag genehmigt werden, wenn nachgewiesen wurde, dass die betreffenden Zutaten in der erforderlichen Qualität tatsächlich nicht in Bio-Qualität zur Verfügung stehen.

Die vorläufige Zulassung einer solchen Zutat wird zunächst für höchstens zwölf Monate erteilt.

Eine Verlängerung der Zulassung darf höchstens dreimal um jeweils zwölf Monate erfolgen.

Der Antrag ist direkt bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung zu stellen.

Wir weisen Sie an dieser Stelle nochmals darauf hin, dass bei der Beantragung einer Ausnahmegenehmigung sowie der Zulassung durch die BLE eine Mitteilungspflicht von Ihrer Seite aus gegenüber QC&I besteht.

4.4 Schädlingsbekämpfung

Die Vermeidung jeglicher Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln in Produkten durch Verschleppung hat allerhöchste Priorität. Hauptprobleme sind hierbei immer wieder: undichte Silozellen, ungenügende Abdichtung der zu vernebelnden Räume, nicht eingehaltene Wartefristen sowie das Vergessen der Auslagerung der Bio-Ware während der Vernebelung oder Begasung.

Wir weisen Sie an dieser Stelle nochmals darauf hin, dass geplante Vernebelungs- bzw. Begasungsaktionen QC&I schriftlich mitzuteilen sind.



4.5 Meldung von Importtätigkeiten

Wir möchten Sie hiermit nochmals daran erinnern, dass gemäß Art. 84 der VO (EG) 889/2008 und entsprechend der Anweisungen der zuständigen Kontrollbehörden der QC&I jeder geplante Importvorgang vorab gemeldet werden muss.

Aufgrund der stetigen Zunahme von Importen und der damit einhergehenden Zunahme von Unstimmigkeiten bzw. formellen Fehlern bei Importvorgängen, bitten wir Sie, zur Vorabmeldung – am besten schon zum Zeitpunkt der Bestätigung Ihrer Bestellung durch den Exporteur – das von uns im Downloadbereich auf www.qci.de bereitgestellte Formular zu nutzen.

Bitte schicken Sie uns das ausgefüllte und unterschriebene Dokument per Post oder als sicheres EDV-Dokument zu.

Kontrollbescheinigungen sind für jeden Import weiterhin notwendig und müssen uns zeitnah nach erfolgter Bestätigung a) durch die Zollbehörde und b) der durchgeführten Warenannahme gemäß Art. 34 der VO (EG) 889/2008 in Kopie zugesandt werden.

4.6 Verbot der Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO)

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und aus oder durch GVO hergestellte Erzeugnisse dürfen nicht als Lebensmittel, Futtermittel, Verarbeitungshilfsstoff oder Mikroorganismus im ökologischen Landbau verwendet werden.

Gemäß Artikel 9 Absatz 2 der VO (EG) 834/2007 können Unternehmen davon ausgehen, dass keine GVO oder aus GVO hergestellten Erzeugnisse bei der Herstellung von zugekauften Lebensmitteln und Futtermitteln verwendet wurden, wenn diese nicht eindeutig als solche gekennzeichnet sind (*siehe auch VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003*).

Wenn Unternehmen andere nicht ökologische Erzeugnisse, wie z.B. Enzyme, Vitamine, Aromen oder organische Säuren wie Zitronensäure, von Dritten beziehen und verwenden, müssen sie sich vom Verkäufer bestätigen lassen, dass die gelieferten Erzeugnisse nicht aus oder durch GVO hergestellt wurden. Eine Vorlage für eine solche Verkäuferbestätigung gemäß Anhang XIII der Verordnung 889/2008 steht Ihnen ab sofort in unserem Downloadbereich auf www.qci.de zur Verfügung.