

Handbuch für Öko-Kontrollstellen

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Herausgeber:

GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH
Prinzenstrasse 4
37073 Göttingen
<http://www.gfrs.de>

Autoren:

Ulrich Fischer
Dr. Jochen Neuendorff
Prinzenstrasse 4
37073 Göttingen

Gefördert vom Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau
und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft

Auf Grundlage der Publikation

Handbuch für Kontrollstellen

Verfahrenssammlung zur Weiterentwicklung des Kontrollverfahrens auf Basis
der *Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den Ökologischen Landbau und die entsprechende
Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel (EG-Öko-VO)*
Projekte 02OE215 und 06OE143

Göttingen, im November 2011

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	1
1.1.	Ziele des Kontrollverfahrens	1
1.2.	Risikomanagement im Kontrollverfahren für Öko-Produkte	1
2	Risikoorientierte Bewertung und Überwachung von Betrieben und Unternehmen.....	3
2.1.	Einordnung von Betrieben bzw. Unternehmen in Risikoklassen.....	3
2.2.	Festlegung von Kontrollart und Kontrollhäufigkeit.....	6
2.2.1	Jährlicher Inspektionsbesuch	7
2.2.2	Stichprobenkontrollen	9
2.2.3	Sonderfall: Filialunternehmen.....	10
2.3	Bewertung von kritischen Punkten innerhalb des Produktionsablaufes im überprüften Betrieb bzw. Unternehmen	12
2.3.1	Methodischer Ansatz: Festlegung von Sicherungsmaßnahmen	12
2.3.2	Überprüfung und Bewertung der festgelegten Maßnahmen	13
2.3.3	Bewertung des Verfahrens.....	14
2.3.4	Fallbeispiele	15
3	Kontrolltechniken.....	18
3.1	Vor-Ort-Begehung	18
3.1.1	Jährlicher Kontrollbesuch	18
3.1.2	Stichprobenkontrolle	20
3.2	Prüfung der Dokumentation	22
3.2.1	Kontrolldokumentationen.....	22
3.2.2	Prüfung der Buchführung.....	23
3.2.2.1	Belegprüfung	23
3.2.2.2	Prüfung der Finanzbuchhaltung	24
3.2.3	Rückverfolgbarkeit und Mengenfluss	24
3.2.3.1	Rückverfolgbarkeit	24
3.2.3.2	Warenstromberechnung	24
3.2.3.3	Preis/Leistungs-Verhältnisse.....	25
3.3	Analytik	26
3.3.1	Rückstandsanalytik	26
3.3.2	Zulässigkeit von Betriebsmitteln, Zusatz- und Hilfsstoffen	26
3.3.3	Untersuchungsmethoden zur Herkunftsbestimmung.....	27
4	Abweichungen, Maßnahmen und Sanktionierung	28
4.1	Beurteilung und Weiterverfolgung von Abweichungen	28
4.1.1	Vorgehen bei einem Verdacht auf Abweichungen.....	28
4.1.2	Risikoorientierte Auflagen	28
4.2	Hinweise zur Sachverhaltsermittlung und – darstellung	29
4.2.1	Darstellung von Unregelmäßigkeiten und Verstößen	30

4.3	Einheitliche Maßnahmen bei Unregelmäßigkeiten und Verstößen	31
5	Kritische Punkte (Risikopunkte) im stufenübergreifenden Warenfluss	32
5.1	Methodisches Vorgehen für die Erstellung von Warenflussdiagrammen.....	32
5.5	Zusammenfassende Bewertung der Warenflussdiagramme.....	45
6	Kontrollstellenübergreifende Kommunikation	46
6.1	Prüfung von Bescheinigungen (Zertifikaten)	46
6.2	Prüfung von Einzelpartien	48
Anhang	50
I	Beispiele für Risikoprodukte.....	50
II	Anlage Sachverhaltsdarstellung.....	51
III	Zertifikatsüberprüfung (Formulare DE, EN, FR)	52
IV	Kontrollmitteilung	55
V	Buchführung	56

1 Einleitung

1.1. Ziele des Kontrollverfahrens

Im August 2003 wurde das erste „*Handbuch für Öko-Kontrollstellen*“ im Rahmen des Projekts „*Analyse der Schwachstellen in der Kontrolle nach EU-Verordnung 2092/91 und Erarbeitung von Vorschlägen zur Weiterentwicklung der Zertifizierungs- und Kontrollsysteme im Bereich des Ökologischen Landbaus (02OE215)*“ veröffentlicht. Es wurde mittlerweile in verschiedene Sprachen übersetzt und wird auch in anderen EU-Mitgliedsstaaten genutzt. Die mittlerweile dritte Fassung des Handbuchs trägt dem kontinuierlichen Wachstum des Marktes für Öko-Produkte und der stetigen Weiterentwicklung der EU-Rechtsvorschriften zum Ökologischen Landbau Rechnung. Es soll die Grundlagen vermitteln, um eine effektive und effiziente Durchführung des Kontrollverfahrens durch die Öko-Kontrollstellen zu gewährleisten.

Um die richtigen Schwerpunkte bei den Bio-Kontrollen zu setzen, ist es wichtig, die grundlegende Zielrichtung des Kontrollverfahrens vor Augen zu haben. Drei wesentliche Grundsätze lassen sich direkt aus den Erwägungsgründen ableiten, die der EG-Öko-Basisverordnung vorangestellt sind:

- Durch eine korrekte Öko-Kennzeichnung wird dem ökologischen Landbau ein erkennbares Profil verliehen und das Vertrauen der Verbraucher gesichert (**Schutz der Verbrauchererwartung**).
- Die Auslegung und Umsetzung der EU-Rechtsvorschriften zum Ökologischen Landbau sollen europaweit möglichst einheitliche Rahmenbedingungen ohne Marktverzerrung gewährleisten, damit eine konsequente Ökoproduktion auch weiterhin Bestand haben kann (**Fairer Wettbewerb**).
- Der Markt für ökologisch erzeugte Produkte soll transparent gestaltet und weiterentwickelt werden (**Markttransparenz**).

1.2. Risikomanagement im Kontrollverfahren für Öko-Produkte

Aus den vorgenannten Grundsätzen können konkrete Zieldefinitionen abgeleitet werden. Wir schlagen folgende Prioritäten vor.

1. Konventionelle Produkte dürfen nicht als Öko-Ware vermarktet werden.
2. Für Unternehmen, die ökologische Produkte erzeugen oder verarbeiten, sollen annähernd die gleichen Anforderungen gelten, unabhängig davon von welcher Kontrollstelle sie kontrolliert werden und in welchem Land ihr Sitz ist. Dies wird durch eine einheitliche Auslegungspraxis und durch ein vergleichbares Vorgehen bei den Inspektionen und durch einheitliche Maßnahmen bei Abweichungen unterstützt. Publikationen wie dieses Handbuch können einen Beitrag zu dieser Zielsetzung und zu einer gemeinsamen Strategieentwicklung leisten.

3. Dokumentationen nehmen einen großen Raum im Kontrollverfahren ein. So elementar sie zum Beispiel im Bereich des Warenflusses sind, sollen sie in anderen Bereichen nicht zum Selbstzweck werden. Die Angaben einer Dokumentation müssen überprüfbar und bedeutsam für das Kontrollergebnis sein.

Um ähnliche Wettbewerbsbedingungen zu gewährleisten sowie geeignete Standardverfahren zu entwickeln und anzuwenden, ist vor allem ein "common sense" der Kontrollstellen und zuständigen Behörden erforderlich.

Für die Akteure im Kontrollverfahren stellt es eine echte Herausforderung dar, Unregelmäßigkeiten und Verstöße rasch zu erkennen, die zu einem Verlust des „Bio-Status“ von Öko-Erzeugnissen führen. Beurteilt man Routineverfahren der Öko-Kontrolle im Hinblick auf dieses Ziel, ergibt sich eine "risikoorientierte" Betrachtungsweise. Typisch dafür sind Fragestellungen wie:

Werden in einem landwirtschaftlichen Betrieb bewusst unzulässige Betriebsmittel eingesetzt? Kann bei einem Bio-Verarbeiter an einer bestimmten Stelle im Produktionsablauf ein Fehler entstehen, der eine Partie-Aberkennung zur Folge hat? Oder: Ist es wahrscheinlich, dass ein Handelsunternehmen konventionelle Produkte mit Hinweisen auf den Ökologischen Landbau vermarktet und wie könnte das nachgewiesen werden?

Am besten sollte man dort aktiv werden, wo das Risiko am größten ist. Doch wie kann ein Risiko erkannt und bewertet werden? Diese zentrale Fragestellung begleitet uns in diesem Handbuch.

Was also macht ein Risiko aus? Einen ersten Hinweis gibt die mathematisch formulierte Definition: Das Risiko ergibt sich aus dem Produkt von Wahrscheinlichkeit des Eintretens multipliziert mit dem Bedeutungsgrad der Folgen eines unerwünschten oder gefährlichen Ereignisses.

Und wie managt man das Risiko? Im Prinzip kann man die gesamte Wertschöpfungskette von der Erzeugung, Verarbeitung, dem Import bis zum Handel unter dem Blickwinkel betrachten, an welchen Stellen die Öko-Qualität der Produkte besonders gefährdet ist. Sind wesentliche kritische Punkte im System erkannt, an denen ein hohes Risiko besteht, kommt es darauf an, geeignete Sicherungs-Strategien zu entwickeln, um unerwünschte Ereignisse möglichst zu vermeiden. Vorausschauend, proaktiv die richtigen Schritte festzulegen und zu prüfen, ob die ergriffenen Maßnahmen wirkungsvoll sind, ist die Aufgabe des Risikomanagements sowohl auf der Stufe der Marktbeteiligten wie auch auf der Ebene der Öko-Kontrollstellen und zuständigen Behörden.

2 Risikoorientierte Bewertung und Überwachung von Betrieben und Unternehmen

2.1. Einordnung von Betrieben bzw. Unternehmen in Risikoklassen

Lässt sich bereits bei der Anmeldung eines Unternehmens zum Kontrollverfahren abschätzen, mit welcher Intensität dort Kontrollmaßnahmen erforderlich sein werden? Warum nicht? Zu diesem Zeitpunkt sind schon einige der Parameter bekannt, die eine solche Beurteilung zulassen. Von einem landwirtschaftlichen Nebenerwerbsbetrieb mit 5 Mutterkühen geht sicherlich ein wesentlich niedrigeres Risiko für den Durchschnittsverbraucher aus, als beim Marktführer des Öko-Brot-Segments in einem Ballungszentrum, selbst wenn beide die lautersten Öko-Absichten hegen.

Parameter für die Risikoeinstufung eines Unternehmens sind:

- die Marktbedeutung und –reichweite des Unternehmens
- die Marktreichweite der Vermarktung
- die Struktur und Komplexität des Unternehmens, Zahl und Struktur von Lieferanten von Zuliefererzeugnissen, Auslagerung von Tätigkeiten in Subunternehmen
- Splittung der Tätigkeiten auf mehrere Unternehmen, Anmeldung bei unterschiedlichen Kontrollstellen
- die Anzahl der Mitarbeiter, deren Schulungsstand und die Personalfluktuationsrate
- der Anteil der Ökoproduktion am Gesamtumsatz
- das persönliche Haftungsrisiko der Unternehmensführung
- die Parallelproduktion einer konventionellen und ökologischen Produktlinie
- die Erzeugung oder der Bezug von "Produkten mit erhöhtem Risiko" und
- die Ergebnisse bereits durchgeführter Inspektionsbesuche

Produkte mit erhöhtem Risiko werden durch einen oder mehrere der folgenden Punkte gekennzeichnet (In → Anhang I werden Beispiele für Produkte mit erhöhtem Risiko genannt):

- hohe Anforderungen des Marktes an die Produktqualität
- schwierige, anspruchsvolle ökologische Produktionstechnik
- Knappheit der Erzeugnisse am Markt
- hohe Kosten für notwendige Betriebsmittel, Tierzukauf oder Rohstoffe
- hoher Preisabstand zwischen konventioneller und ökologischer Herkunft
- kurze Produktionsintervalle, schneller Warenumschlag

Für eine erste Risikoeinstufung kann die Öko-Kontrollstelle die zugesandte Betriebsbeschreibung nutzen. Ein Blick auf die Homepage im Internet liefert ebenfalls Hinweise, um was für einen Betrieb oder was für ein Unternehmen es sich handelt. Die Angaben in der Betriebsbeschreibung können bei registrierungspflichtigen Firmen über das elektronische Unternehmensregister (www.unternehmensregister.de) oder durch eine Abfrage bei einer Wirtschaftsauskunft bestätigt werden. Dann, wenn vor Vertragsabschluss bereits eine Anmeldung bei einer anderen Öko-Kontrollstelle vorlag, müssen die bisherigen Kontrollunterlagen unter Beachtung der Datenschutzerfordernisse bei der Vorgänger-Kontrollstelle ange-

fordert werden. Sie erleichtern die Ersterhebung und können über kritische Punkte im Unternehmen Aufschluss geben.

Zur systematischen Einstufung eines Betriebes in eine Risikoklasse können charakteristische Risikobereiche mit Punkten bewertet werden. Die Summe der Punktzahlen ermöglicht eine Zuordnung zu einer Risikoklasse (vergl. → Tabelle 7, Seite 10).

Man sollte sich nicht von dem trivialen und schematischen Vorgehen der Risikoklassifizierung abschrecken lassen. Entscheidend ist das dahinter stehende Ziel, die Kräfte im Kontrollverfahren konzentriert an die Stellen im System zu lenken, denen eine Schlüsselbedeutung zukommt und/oder zu den Unternehmen hin, deren Verhalten "Anlass zur Sorge" gibt. Diese Unternehmen sind, bei entsprechender Marktbedeutung, der höchsten Risikoklasse zuzuordnen.

Das Verfahren, die Kräfte wirkungsvoll zu bündeln, wurde nicht neu erdacht. Im Rahmen des Qualitätsmanagements stützt man sich häufig auf das *Pareto-Prinzip*, um Ursachen, die am stärksten zu einem unerwünschten Ereignis beitragen, zu identifizieren und sie von der Vielzahl der anderen, weniger bedeutenden Ursachen zu trennen. Das Prinzip wurde ursprünglich von dem Italiener Vilfredo Pareto formuliert, als er empirisch feststellte, dass ca. 70 - 80 % von Auswirkungen (z. B. Fehleranzahl) auf einen relativ kleinen Anteil von 20 - 30 % aller möglichen Ursachen (z. B. Verursacher, Fehlerarten) zurückzuführen sind.

Dies kann als Anhaltspunkt dienen: Wahrscheinlich werden durchschnittlich etwa 20 % der Unternehmen mit höherem Risiko behaftet sein. Die Kontrollerfahrung zeigt, dass Unregelmäßigkeiten und Verstöße (entsprechend Artikel 30 EG-Öko-Basisverordnung) nur von einer kleinen Gruppe von Betrieben und Unternehmen ausgehen.

Voraussetzung für die Einstufung in die "richtige Risikoklasse" ist, dass ein Unternehmen vollständig überblickt wird und alle kontrollrelevanten Aktivitäten bekannt sind. Gibt ein Unternehmen beispielsweise an, nur mit Bio-Waren zu handeln, kann es möglicherweise fälschlich in eine niedrige Risikoklasse eingestuft werden. Im Schutze solcher fehlerhaften Risikoeinschätzungen ist es mehrmals gelungen, in beträchtlichem Umfang konventionelle Ware als Bioware umzudeklariieren und zu vermarkten. Dies zeigt, wie wichtig es ist, dass die Kontrollstelle versuchen sollte, sich ein möglichst umfassendes Bild über die Tätigkeiten und Vermarktungsaktivitäten eines Unternehmens zu machen.

Die zu Aufnahme des Kontrollverfahrens der Öko-Kontrollstelle vom Unternehmen zugesandte Betriebsbeschreibung muss daher – insbesondere bei komplexen Betriebs- und Unternehmensstrukturen – einen ausreichenden Detaillierungsgrad aufweisen. Sie soll vollständig und für die Kontrollstelle transparent und nachvollziehbar sein.

Kritische Bereiche im Betrieb bzw. Unternehmen sind bei der Aufnahme des Kontrollverfahrens systematisch darzustellen und zu evaluieren. Hierzu gehören beispielsweise Betriebsabteilungen im Bereich der landwirtschaftlichen Erzeugung, Reinigungsmaßnahmen bei Paral-

lelproduktion im Verarbeitungsbereich oder der Nachweis der Unbedenklichkeit von für die Lagerung von Bio-Ware vorgesehenen Lagereinrichtungen.

Ausgehend von den identifizierten kritischen Punkten werden spezifische Maßnahmen zur Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften zum Ökologischen Landbau vereinbart. Hierzu gehören beispielsweise eigene Rückstandsanalysen bei sensiblen Produktkategorien (z.B. Importware, Obst und Gemüse, Saatgut) oder bei Parallelproduktion die Verarbeitung der Öko-Chargen direkt nach der Reinigung der Produktionsanlagen, um Verschleppungen zu vermeiden.

2.2. Festlegung von Kontrollart und Kontrollhäufigkeit

Kontrollarten:

Jährlicher Kontrollbesuch: angekündigt oder unangekündigt.

Nachkontrolle: Zusatzkontrolle zur Überprüfung, ob Auflagen eingehalten werden, angekündigt oder unangekündigt.

Stichprobenkontrolle: zufallsbedingt ausgewählte Zusatzkontrolle, unangekündigt

Gesetzliche Grundlage:

VO (EG) Nr. 889/2008 Artikel 65 fordert keinen jährlichen, angemeldeten Kontrollbesuch: "*Die Kontrollbehörde oder Kontrollstelle führt mindestens einmal jährlich einen Inspektionsbesuch bei allen Unternehmen durch.*"

Ausgehend von der Risikoklassifizierung können Art und Anzahl der Inspektionen angepasst festgelegt werden.

- a) *Art der Inspektionsbesuche:* Inspektionen können entweder angekündigt oder unangekündigt durchgeführt werden.
- b) *Anzahl der Stichprobenkontrollen (in der Regel unangekündigt):* Die Zahl der über den jährlichen Kontrollbesuch hinaus durchgeführten Stichprobenkontrollen ist abhängig von der Risikoeinstufung der Unternehmen.

Um das bereits erwähnte Beispiel fortzuführen: Für den Mutterkuhbetrieb ist es angemessen, die Erstinspektion innerhalb von einigen Wochen nach der Anmeldung durchzuführen. Wegen der 24 Monate dauernden gesamtbetrieblichen Umstellungszeit kann der Betrieb im ersten Jahr noch keine Eigenerzeugnisse als Bio-Produkte vermarkten. Aufgrund des einfachen, in sich stabilen Betriebssystems und der geringen Marktbedeutung wird auch in der Folge eine angemeldete Kontrolle im Jahr völlig ausreichend sein, falls sich nicht bei der Erstinspektion ein ungünstiger Eindruck ergibt.

Im Gegensatz dazu ist es bei der umsatzstarken Großbäckerei wichtig, möglichst rasch einen ersten Inspektions-Termin zu vereinbaren. Denn, wenn Produktion und Rohstoffe stimmen, kann bald das erste Bio-Brot vom Band laufen. Ergibt sich bei der Erstinspektion noch Handlungsbedarf für die Bäckerei, schließt sich vor der Zertifizierung eine Nachkontrolle an, sobald die Korrekturmaßnahmen für festgesellte Abweichungen vorliegen. Jährlich werden danach neben der Jahresinspektion unangekündigte Stichprobenkontrollen im Unternehmen durchgeführt, damit problematische Entwicklungen frühzeitig erkannt werden können.

Das Unternehmen kann mit der überdurchschnittlichen Kontrollfrequenz werben ("unter laufender Überwachung einer staatlich zugelassenen Kontrollstelle") und die Kontrollstelle hat die Möglichkeit, sich mehrmals im Jahr auch unangekündigt zu überzeugen, dass die Ökoqualität der Verkaufsprodukte sichergestellt ist.

2.2.1 Jährlicher Inspektionsbesuch

Der Jahresbesuch muss nicht unbedingt vorher angemeldet werden. Es gibt durchaus einige Betriebstypen, bei denen es Sinn machen kann, die jährliche Kontrolle unangemeldet durchzuführen.

Unangekündigte Kontrollen sind in Unternehmen mit kurzen Produktionsintervallen und/oder raschem Warenumsatz wirkungsvoller als angekündigte Betriebsprüfungen. In den → Tabellen 2-5 sind einige Beispiele für eine mögliche Zuordnung von Betrieben und Unternehmen dargestellt.

Den Vorteilen der unangekündigten Kontrollen stehen jedoch auch einige Nachteile gegenüber (siehe → Kasten).

Vorteile von unangekündigten Kontrollen:	Nachteile von unangekündigten Kontrollen:
<ul style="list-style-type: none">+ Ein Einblick in die realen Betriebsabläufe ist gegeben.+ Art und Herkunft der vorhandenen und im Einsatz befindlichen Betriebsmittel, Zukaufprodukte, Rohstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe kann geprüft werden.+ Bei Parallelproduktion ist besser erkennbar, ob die Chargen sauber getrennt werden, ob konventionelle und Öko-Produkte und Zutaten zur Verfügung stehen, getrennt gelagert und unverwechselbar gekennzeichnet sind.+ Die zur Vermarktung anstehenden Waren können mengenmäßig erfasst und mit der „nativen“ Warenwirtschaft abgeglichen werden.+ Die im Praxisablauf übliche Warenkennzeichnung und Präsentation kann geprüft werden.+ Falls nichtzulässige Betriebsmittel eingesetzt werden oder konventionelle Zukaufprodukte als Bio-Ware vermarktet werden, trifft man diese i.d.R. nur bei unangekündigten Kontrollen an.	<ul style="list-style-type: none">- Ist der Betriebsverantwortliche nicht anwesend, kann die Kontrolle unter Umständen nicht durchgeführt werden.- Termingebundene Arbeiten im Unternehmen können den Kontrollablauf verzögern und zu einer gespannten Kontrollsituation führen.- Eine Einsicht in die Buchführungsunterlagen ist nicht möglich, wenn diese beim Steuerberater sind.- Die Kontrollzeiten für Belegprüfung und Warenstromrechnung verlängern sich unter Umständen.- Zusammenfassende Dokumentationen die einen Überblick über die betrieblichen Zusammenhänge und Tätigkeiten geben, liegen ggf. nicht vor.

Tabelle 2: Art der Jahreskontrolle bei Erzeugungsbetrieben

Art der Inspektion	Betriebstypen	Begründung
Unangekündigt	Sonderkulturbetriebe (z.B. Pilze)	Kurze Produktionsintervalle, empfindliche Kulturen mit relativ hohem Warenwert
	Spezialisierte Geflügelbetriebe	Prüfung: Auslaufhaltung, aktuell eingesetzte Futtermischungen, Zustand der Tiere
Angekündigt	Durchschnittliche Erzeugerbetriebe	

Tabelle 3: Art der Jahreskontrolle bei Verarbeitungs- und Handelsunternehmen

Art der Inspektion	Betriebstypen	Begründung
Unangekündigt	Außer-Haus Verpflegung,	Kurze Produktionsintervalle, regelmäßiger belegbarer Öko-Zukauf ist entscheidend
	Schlachthof, Zerlegebetrieb, Fleischwerk	Korrekte Identifikation, durchgängige Kennzeichnung und Chargen-Trennung
	Filialisierter Einzelhandel	Kurze Produktionsintervalle, Warenherkunft und Warenpräsentation
Angekündigt	Durchschnittliche Verarbeitungs- und Handelsunternehmen	

Tabelle 4: Art der Jahreskontrolle bei Importunternehmen

Art der Inspektion	Betriebstypen	Begründung
Unangekündigt	Import von Frischeprodukten	Kurze Intervalle, schneller Warenumschlag, breite Zukaufpalette
Angekündigt	Durchschnittliche Importunternehmen	

Tabelle 5: Art der jährlichen vollständigen Kontrolle bei Futtermittelherstellern

Art der Inspektion	Betriebstypen	Begründung
Unangekündigt	Großer Futtermittelhersteller mit breiter Angebotspalette	Kurze Produktionsintervalle, relativ teure und nicht beliebig verfügbare Rohstoffe, Marktbedeutung
Angekündigt	Kleiner Kraftfuttermittelhersteller, Mineralfuttermittelhersteller mit durchschnittlicher Marktreichweite	

Gesetzliche Grundlage:

„Darüber hinaus führt die Kontrollbehörde oder Kontrollstelle Stichprobenkontrollbesuche durch, die in der Regel unangekündigt erfolgen und auf einer allgemeinen Bewertung des Risikos der Nichteinhaltung der Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion beruhen; sie trägt dabei zumindest den Ergebnissen früherer Kontrollen, der Menge der betreffenden Erzeugnisse und dem Risiko des Vertauschens von Erzeugnissen Rechnung.“

VO (EG) Nr. 889/2008 Artikel 65

2.2.2 Stichprobenkontrollen

Die Anzahl der Stichprobenkontrollen ist gemäß Artikel 65 der VO (EG) Nr. 889/2008 risikoorientiert festzulegen. Stichprobenkontrollen werden in der Regel unangekündigt durchgeführt.

Eine Möglichkeit der systematischen Zuordnung von Unternehmen zu Risikoklassen ist in → Tabelle 7 dargestellt. Bei über 10 Punkten werden die Inspektionsfrequenzen nach Betriebstyp festgelegt (mindestens zwei Stichprobenkontrollen jährlich). Die Risikoklasse wird von den Öko-Kontrollstellen jährlich überprüft und erforderlichenfalls angepasst.

Tabelle 6: Beispiel für die Zuweisung von Risikoklassen und Anteilen der Stichprobenkontrollen bezogen auf die Anzahl der Unternehmen

Risiko-klasse	Gesamtpunktzahl	Zusätzliche Stichprobenkontrollen
A	8-10	50% - 100%
B	5-7	10 - 20%
C	3-4	5 – 10 %
D	< 3	< 5%

Die Auswahl der Betriebe und Unternehmen für die Stichprobenkontrollen erfolgt nach dem Zufallsprinzip. Die Häufigkeit bzw. Frequenz der Stichprobenkontrollen ist abhängig von der Risikoklasse.

Orientierung für die Anzahl der Kontrollen bei Filialbetrieben

Die Mindestanzahl der Kontrollen bei mittlerem Risiko der Geschäftstätigkeit und weniger als 50 Mitarbeitern je Filiale kann wie folgt errechnet werden. Das berechnete Ergebnis wird immer aufgerundet. Die Filialen sind nach dem Zufallsprinzip auszuwählen.

$$y = \sqrt{x}$$

Quadratwurzel der Anzahl der Filialen

(Nach „*International Accreditation Forum (IAF)*)

Wichtig ist zunächst, dass solche stichprobenartige Kontrolle nur dann in Frage kommen, wenn das Unternehmen zuvor für seine Zentrale und die Filialen in einem detaillierten Maßnahmenplan gemäß Artikel 63 Abs. 1 VO (EG) Nr. 889/2008 genau niedergelegt hat, wie die Anforderungen der EG-Rechtsregelungen an die Warenannahme, die Lagerung, die Aufbereitung und den Warenausgang in allen Betriebsstätten in einheitlicher Weise umzusetzen sind. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen diesen Maßnahmenplan kennen und entsprechend geschult sein.

Die Inspektionen werden risikoorientiert durchgeführt. Das bedeutet, wenn anspruchsvolle Verarbeitungsprozesse stattfinden oder Abweichungen festgestellt werden, muss die Stichprobenquote über Zuschläge deutlich nach oben heraufgesetzt werden.

2.2.3 Sonderfall: Filialunternehmen

Erfolgt die Vermarktung der Großbäckerei aus unserem Beispiel über eine größere Anzahl von Verkaufsfilialen, in denen die Öko-Brote und -Feinbackwaren zum Verkauf angeboten werden, so sind die Filialbetriebe sowohl bei den vollständigen Kontrollen als auch bei den Stichprobenkontrollen mit einzubeziehen. Das ist notwendig, damit auch in den Filialen die korrekte Kennzeichnung und das angebotene Öko-Sortiment überprüft werden kann.

In solchen Fälle kann die Anzahl der zu kontrollierenden Filialen gemäß den nebenstehenden Vorgaben des „*International Accreditation Forum (IAF)*“ festgelegt werden.

So werden beispielsweise in einem Unternehmen mit 20 Filialen bei der Erstinspektion die Zentrale sowie fünf zufällig ausgewählte Filialen geprüft, in den Folgejahren die Zentrale und zusätzlich drei Filialen.

Tabelle 7: Schematische Bewertung von Unternehmensparametern zur Einteilung in Risikoklassen

Unternehmensparameter	Risikoeinstufung niedrig	Risikoeinstufung mittel	Risikoeinstufung hoch
Struktur/Komplexität	<p>Betrieb/Unternehmen einfach strukturiert, mit wenigen Produktionsverfahren und geringer Produktvielfalt, wenige Lieferanten, keine Subunternehmen</p> <p><u>Beispiele:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Grünlandbetrieb mit Mutterkuhhaltung, nur Fleischvermarktung • Gärtnerei in sozialtherapeutischer Einrichtung, Erzeugnisse werden in der Einrichtung verwertet • Kartoffel-Abpacker <p style="text-align: right;">0 Punkte</p>	<p>Betrieb/Unternehmen mit mehreren Produktionsverfahren und mittlerem Produktsortiment, mittlere Zahl von Lieferanten, einige Subunternehmen</p> <p><u>Beispiele:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ackerbaubetrieb mit Tierhaltung und kleinem Hofladen • Unternehmen mit Verarbeitung und Handel konventioneller und ökologischer Getreideprodukte • Mittelständische Bäckerei mit wenigen Filialen <p style="text-align: right;">1 Punkt</p>	<p>Betrieb/Unternehmen mit vielen Produktionsverfahren und/oder großem Produktsortiment, viele Lieferanten, viele Subunternehmen</p> <p><u>Beispiele:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vielseitiger landwirtschaftlicher Betrieb, mit Aboservice, Hofverarbeitung und Direktvermarktung • Metzgerei mit mehreren Filialbetrieben, breiter Produktpalette incl. Brühwurst- und Salamiherstellung • großer Importeur diverser Produkte mit eigener Verarbeitung und gleichzeitig konventionellen Produktionslinien <p style="text-align: right;">2 Punkte</p>
Risikoprodukte	Keine Risikoprodukte → 0 Punkte	Wenige Risikoprodukte → 1 Punkt	Zahlreiche Risikoprodukte → 3 Punkte
Personalbestand und -fluktuation	Gering 0 Punkte	Mittel 1 Punkt	Hoch 3 Punkte
Haftungsrisiko des Betriebsleiters	Persönliche Haftung, ggf. auch für Fördergelder für Öko-Bewirtschaftung: 0 Punkte	Persönliche Haftung 1 Punkt	Juristische Person mit geringem Startkapital 3 Punkte
Verwechslungsgefahr	Nur ökologische Produkte im Betrieb/Unternehmen 0 Punkte	Nur wenige Produkte parallel in konventioneller und ökologischer Qualität, dabei keine Risikoprodukte 1 Punkt	Mehrere Produkte parallel in konventioneller und ökologischer Qualität, darunter auch Risikoprodukte 3 Punkte
Abweichungen in den letzten 3 Jahren	< 1 Abmahnung<, keine selbstverschuldete Art. 30 Sanktion 0 Punkte	< 2 Abmahnungen, keine selbstverschuldete Art. 30 Sanktion 2 Punkte	> 2 Abmahnungen und/oder selbstverschuldete Art. 30 Sanktion/en 4 Punkte
Risikoverringung			
Unternehmensinternes Qualitätsmanagement	Wirksames QM-System und Partierregistrierung bei der Kontrollstelle: Reduziert um 6 Punkte	Wirksames QM-System: Reduziert um 4 Punkte	Sehr gute Dokumentation, übersichtliche, vollständige Buchführung Reduziert um 2 Punkte

2.3 Bewertung von kritischen Punkten innerhalb des Produktionsablaufes im überprüften Betrieb bzw. Unternehmen

Gesetzliche Grundlagen

1. Für Verarbeitungsunternehmen:

(2) Verarbeitete Lebens- oder Futtermittel herstellende Unternehmer müssen geeignete Verfahren einrichten und regelmäßig aktualisieren, die auf einer systematischen Identifizierung der kritischen Stufen im Verarbeitungsprozess beruhen.

(3) Die Anwendung der Verfahren gemäß Absatz 2 muss jederzeit gewährleisten, dass die hergestellten verarbeiteten Erzeugnisse den Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion genügen.

(4) Die Unternehmer müssen die Verfahrensvorschriften gemäß Absatz 2 anwenden und einhalten.(...)

VO (EG) Nr. 889/2008 Artikel 26

2. Für alle Betriebe und Unternehmen:

Bei Aufnahme des Kontrollverfahrens stellt der Unternehmer folgende Beschreibung/Maßnahmen auf, die er anschließend auf aktuellem Stand hält:

a) eine vollständige Beschreibung der Einheit und/oder der Betriebsstätten und/oder der Tätigkeit

b) alle konkreten Maßnahmen, die auf Ebene der Einheit und/oder der Betriebsstätten und/oder der Tätigkeit zu treffen sind, um die Einhaltung der ökologischen/biologischen Produktionsvorschriften zu gewährleisten;..

VO (EWG) Nr. 889/2008, Artikel 63 Absatz 1

2.3.1 Methodischer Ansatz: Festlegung von Sicherungsmaßnahmen

Wenden wir uns wieder dem Beispiel der Großbäckerei zu. Der für die Qualitätssicherung zuständige Mitarbeiter hat die Anforderungen der EU-Rechtsvorschriften zum Ökologischen Landbau genau studiert. Bereits bei der Aufnahme des Kontrollverfahrens soll er konkrete Sicherungsmaßnahmen festlegen, mit denen die Einhaltung der Anforderungen der Rechtsvorschriften an wesentlichen Stellen des Produktionsverfahrens gewährleistet werden kann.

Es empfiehlt sich folgendes Vorgehen:

1. Er unterteilt jeden relevanten Produktionsprozess in Einzel-Schritte und prüft, an welchen Stellen die Ökoqualität der entstehenden Backwaren gefährdet sein kann.
2. Um an diesen kritischen Punkten nicht tolerierbare Fehler zu vermeiden, werden Sicherungsmaßnahmen entwickelt und festgelegt. Kritische Punkte und korrespondierende Sicherungsmaßnahmen werden in einem „Maßnahmenkatalog“ zusammengefasst.
3. Das relevante Personal wird fortlaufend im Hinblick auf die Durchführung und Dokumentation der Sicherungsmaßnahmen geschult.
4. Der "Maßnahmenkatalog" wird bei Änderungen fortgeschrieben.

Ausführlicher beschrieben und anhand von zwei Beispielen verdeutlicht ist diese Methodik im Kapitel *Kritische Punkte im Produktionsprozess* in der Materialsammlung zur unternehmensinternen Qualitätssicherung im Rahmen des Projektes 02OE215.

Unternehmen und Betriebe, die Erfahrung im Bereich des Qualitätsmanagements haben, sind sicherlich in der Lage, eigenständig kritische Punkte in ihren Produktionsabläufen zu ermitteln und Sicherungsmaßnahmen festzulegen. Betrieben, die auf diesem Gebiet noch

keine Erfahrungen haben, kann die Kontrollstelle für "Standard-Prozesse" entsprechende Prozessbeschreibungen an die Hand geben, die spezifisch anpassbar sind.

"Hilfe – noch mehr nutzloses Papier zum Ausfüllen!": Es wäre schade, wenn das die einzige Reaktion der Beteiligten auf das Konzept der *Sicherungsmaßnahmen an kritischen Punkten* wäre. Denn in dem abstrakt erscheinendem Verfahren steckt erstaunlich viel Potential, um das Ziel, Öko-Produkte sicher und nachvollziehbar zu produzieren, zu erreichen.

Bei Unternehmen der unteren Risikoklassen ist es völlig ausreichend, sich auf ganz wenige kritische Punkte zu konzentrieren, an denen es wirklich zu schwerwiegenden Fehlern kommen kann, z. B. der rasche konventionelle Ersatzkauf einer fehlenden, wesentlichen Zutat in einer Bäckerei oder die Aussaat von gebeiztem Saatgut durch einen nicht ausreichend informierten Lohnunternehmer. In den oberen Risikoklassen und mit zunehmender Marktbedeutung der Unternehmen gewinnt das Instrument der *definierten Sicherungsmaßnahmen an kritischen Punkten* jedoch an Bedeutung.

2.3.2 Überprüfung und Bewertung der festgelegten Maßnahmen

Bei der Inspektion werden die festgelegten Sicherungsmaßnahmen unter folgenden vier Aspekten überprüft:

- **Entscheidende Prozessschritte:**
Sind die entscheidenden kritischen Punkte erkannt? Es ist nicht das Ziel, alle möglichen Fehlerquellen zu benennen, sondern diejenigen, die für die Öko-Qualität der Produktion wirklich relevant sind.
- **Wirksamkeit der Sicherungsmaßnahmen:**
Sind die festgelegten Maßnahmen zur Sicherung der Ökoqualität geeignet und ausreichend?
- **Umsetzung und Überprüfbarkeit:**
Werden die Sicherungsmaßnahmen wirksam und überprüfbar umgesetzt?
- **Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen:**
Werden bei Abweichungen ausreichende Korrekturmaßnahmen durchgeführt?

Bei der Inspektion werden die kritischen Punkte und Sicherungsmaßnahmen im Unternehmen nach diesen Kriterien beurteilt. Bei der Kontrollauswertung wird das Ergebnis gegengeprüft, vor allem unter den folgenden drei Aspekten:

a) Einheitlicher Standard

Bei vergleichbaren kritischen Punkten sollten die Maßnahmen auf einem ähnlichen Niveau liegen. Auch einer Überreglementierung ist an dieser Stelle entgegenzuwirken. Nur für die entscheidenden Prozessschritte sind Festlegungen zu treffen.

b) Fachspezifische Beurteilung

Produktionsverfahren, die besondere Fachkenntnisse voraussetzen, sind entsprechend zu prüfen und ggf. notwendige Sicherungsmaßnahmen zu ergänzen.

c) Geeignete Maßnahmen bei hohem Risiko

Wo Risikoprodukte hergestellt werden und bei Unternehmen der hohen Risikoklassen ist eine besonders intensive Prüfung auf Vollständigkeit und genaue Festlegung der Siche-

rungsmaßnahmen wichtig. Gleichzeitig kann eine effektive Kontrollstrategie festgelegt und in der Kontrollakte dokumentiert werden.

2.3.3 Bewertung des Verfahrens

Wenn das geschilderte Verfahren als hilfreiche Technik im Bereich der Sicherung der Ökoqualität zu verstehen, ergeben sich für das Kontrollverfahren eine Reihe von Vorteilen:

- **Information für die kontrollierten Unternehmen**
Die Unternehmen werden beim Eintritt in das Kontrollverfahren betriebspezifisch über die Anforderungen der EU-Öko-VO informiert und nicht erst nach einem Fehler sanktioniert.
- **Verringerung des Risikos im Unternehmen**
Die Unternehmen erkennen, "worauf es wirklich ankommt". Sie können frühzeitig Sicherungsmaßnahmen in den Betriebsablauf integrieren und wirkungsvoll umsetzen.
- **Schwerpunktsetzung bei der Überprüfung**
Anhand der Beschreibung der kritischen Kontrollpunkte und der Sicherungsmaßnahmen, die in der Kontrollakte abgelegt wird, gewinnt der Kontrolleur unabhängig von seiner Kontrollerfahrung schnell einen Überblick über die relevanten Stellen im Betriebsablauf.
- **Kontrollstellenübergreifende Standards**
Kontrollstellenübergreifend können Beispiele für wirkungsvolle Sicherungsmaßnahmen erarbeitet und so Standards im Bereich der Qualitätssicherung gesetzt werden.

2.3.4 Fallbeispiele

Erzeugung - Kritische Punkte beim Betriebsmittelbezug

Beschreibung von Risiko und Sicherungsmaßnahmen des Unternehmens			
Risikobeschreibung	Folgen	Wahrscheinlichkeit	Sicherungsmaßnahmen
Saatgutbestellung			
Bestellung von konventionellem Saatgut, obwohl entsprechendes Saatgut in ökologischer Qualität verfügbar ist.	mittel	mittel	Bei organicXseeds.de Informationen über das Ökosaatgutangebot einholen: <ul style="list-style-type: none"> Falls verfügbar Ökosaatgut bestellen (Bescheinigung/Zertifikat des Rechnungsstellers nicht vergessen) Ggf. nach Ausnahmegenehmigung konventionelle Saatgutbestellung (mit Hinweis, dass gebeizte Ware nicht angenommen werden kann und auf Lieferschein und Rechnung ein Vermerk benötigt wird, dass die Ware unbehandelt ist.)
Saatgutanolieferung			
Anlieferung von konventionellem Saatgut, obwohl Saatgut in Öko-Qualität bestellt wurde.	mittel	mittel	Überprüfung von angeliefertem Öko-Saatgut <ul style="list-style-type: none"> Ist kein Lieferschein bei der Ware: Lieferschein nachfordern. Saatgut Verpackung / Etiketten überprüfen, ob Öko-Hinweis und Code-Nummer der Öko-Kontrollstelle vorhanden ist. Lieferschein prüfen, ob Vermerk "ökologisch erzeugt" vorhanden ist. Ist die Kennzeichnung auf Verpackung / Etikett und Lieferschein korrekt: Abzeichnen des Lieferscheins mit Namenskürzel. Ist auf dem Lieferschein kein Vermerk: Verpackungen und Etiketten aufbewahren und den Lieferanten darauf hinweisen, dass bei Rechnungsstellung der Vermerk "ökologisch erzeugt" erforderlich ist. Ist nicht erkennbar, dass es sich um Öko-Saatgut gehandelt hat: → Bestätigung beim Lieferanten anfordern. Der Lieferschein wird im Lieferscheinfach im Büro abgelegt.
<i>Anlieferung von konventionellem Saatgut:</i> Einsatz von gebeiztem Saatgut	Gravierend	selten	Überprüfung von angeliefertem konventionellem Saatgut <ul style="list-style-type: none"> Wurde gebeiztes Saatgut geliefert: Ware nicht annehmen bzw. zurück an den Lieferanten. Ist kein Lieferschein bei der Ware: Lieferschein nachfordern. Saatgut Verpackung / Etiketten überprüfen, ob kein Vermerk: "behandelt" oder "gebeizt" oder ähnliches vorhanden ist. Lieferschein prüfen, ob Vermerk "ungebeizt" vorhanden. Ist die Kennzeichnung auf Verpackung / Etikett und Lieferschein korrekt: Abzeichnen des Lieferscheins mit Namenskürzel. Ist auf dem Lieferschein kein Vermerk: Verpackungen und Etiketten aufbewahren und Lieferant hinweisen, dass bei Rechnungsstellung der Vermerk "ungebeizt" erforderlich ist. Der Lieferschein wird im Lieferscheinfach im Büro abgelegt.

So kann die Wirksamkeit der Maßnahmen überprüft werden:

Ausgehend von der Anbauplanung wird für wichtige Kulturen der Saatgutbedarf geschätzt. Wird die nach Sachgebieten geordnete Lieferscheinsammlung vorgelegt, kann rasch ein Überblick gewonnen werden, ob eine Plausibilität zwischen der Anbauplanung und dem Saatgut-Zukauf gegeben ist. Die Lieferscheine sollten mit einer Kennzeichnung der Wareneingangsprüfung versehen sein. Bei Belegen über konventionellen Saatgutzukauf muss eine Ausnahmegenehmigung und ein Vermerk "Ungebeizt/unbehandelt" vorhanden sein. Bei Belegen über ökologischen Saatgutzukauf ist ein produktbezogener Ökohinweis erforderlich. Vor Ort oder in der Kontrollstelle wird konventioneller Zukauf stichprobenartig mit Angebots- oder Verfügbarkeitslisten von Ökosaatgut abgeglichen.

V e r a r b e i t u n g – Kritische Punkte beim Wareneingang

Beispiel: Bäckerei kauft Öko-Mehl bei Großhändler:

Beschreibung von Risiko und Sicherungsmaßnahmen des Unternehmens			
Risikobeschreibung	Folgen	Wahrscheinlichkeit	Sicherungsmaßnahmen
Lieferantenbewertung			
Großhändler untersteht nicht (mehr) dem Kontrollverfahren	gravierend	selten	<ul style="list-style-type: none"> Zertifizierungsnachweis: <i>Es wird regelmäßig der Zertifizierungsstatus im Internet (http://www.bioc.info) abgerufen oder es wird jährlich eine Zertifikatskopie/Bescheinigung des Großhändlers automatisch zugeschickt. Ist dies nicht der Fall, wird eine Kopie angefordert.</i>
Wareneingangsprüfung			
Konventionelle Ware oder Umstellungsware wird als anerkannte Ware geliefert	gravierend	selten	<ul style="list-style-type: none"> Die Warenannahme erfolgt durch einen entsprechend geschulten Mitarbeiter. Ist dieser bei der Anlieferung nicht anwesend, holt er die Prüfung baldmöglichst nach. Prüfung des Warenbegleitscheins. <i>Auf dem Lieferschein muss Art, Menge, Biohinweis und Lieferant und dessen Kontrollstelle angegeben sein. Achtung: Keine Umstellungsware annehmen!</i> → <i>Biohinweis und Codenummer werden auf dem Lieferschein geprüft.</i> Anzahl der Säcke und ihre Kennzeichnung wird beim Abladen geprüft. <i>Die Mühle kennzeichnet die Säcke so, dass die Etiketten auch bei Palettenlagerung sichtbar sind.)</i> → <i>Der Lieferschein wird mit einem Stempelaufdruck „bio o.k.“ versehen und mit Namenskürzel als korrekt geprüft gekennzeichnet.</i> Lieferschein wird im Lieferscheinordner abgelegt.

So kann die Wirksamkeit der Maßnahmen überprüft werden:

In diesem Fall sollte immer eine aktuelle Lieferscheinsammlung mit dem Prüfvermerk der Warenannahme vorhanden sein. Der Zukauf wird bei kontinuierlichen Verarbeitungsmengen kontinuierlich sein – andernfalls nach Begründung fragen. Die Lieferscheine werden stichprobenartig mit den Buchführungsbelegen abgeglichen. Die Etikettierung der gelagerten

Säcke wird geprüft. Mittels Warenstromrechnung kann ermittelt werden, ob der Zukauf dem Umfang Öko-Produktion (Backtagebuch, Artikelstatistik) entspricht.

V e r a r b e i t u n g - Kritischer Punkt: Einsatz von Öko-Gewürzen

Beispiel: Lagerung und Verwendung von Ökogewürzen in einer Metzgerei mit Parallelproduktion

Beschreibung von Risiko und Sicherungsmaßnahmen des Unternehmens			
Risikobeschreibung	Folgen	Wahrscheinlichkeit	Sicherungsmaßnahmen
Lagerung und Verwendung von Ökogewürzen			
Verwechslung mit konventionellen Gewürzen	schwer	Mittel	<ul style="list-style-type: none"> Nach der Wareneingangsprüfung wird das Gewürz in den grünen Kunststoffeimer (Deckel und zwei Seiten mit "Bio" beschriftet) mit der Gewürzbezeichnung gefüllt. Die grünen Bio-Eimer stehen im Gewürzregal getrennt und sind von den weißen Eimern mit den konventionellen Gewürzen gut zu unterscheiden.
Ökologische Gewürze werden nicht nachbestellt → Versorgungsengpass	mittel	Mittel	<ul style="list-style-type: none"> Wenn die Gewürzmenge nur noch für ca. 2 Verarbeitungsladungen ausreichend ist, wird auf die Notwendigkeit der Nachbestellung hingewiesen (Verantwortlicher wird angesprochen, Erinnerungszettel wird an Büro-Pinwand geheftet).

So kann die Wirksamkeit der Maßnahmen überprüft werden:

Speziell gekennzeichnete Behälter mit Ökogewürzen müssen vorhanden sein. Die Zukaufmengen müssen den verarbeiteten Mengen (Rezepturen) entsprechen (Warenstromrechnung). Gewürze und Zutaten, die regelmäßig gebraucht werden, werden in der Regel auch regelmäßig zugekauft.

Bei unangekündigten Kontrollen kann geprüft werden, ob bei der Herstellung von Öko-Wurst wirklich Ökogewürze verwendet werden. Auf die MHD-Daten der am Lager befindlichen Gewürze sollte dabei geachtet werden. Ist von einem Gewürz nur noch sehr wenig vorhanden, sollte bereits eine Nachbestellung vorliegen. Im Einzelfall kann auch die vorhandene Gewürzmenge als "Mini-Inventur" gewogen werden und der Verbrauch bei einer Nachkontrolle mit den Verarbeitungsmengen abgeglichen werden.

3 Kontrolltechniken

3.1 Vor-Ort-Begehung

Beispiele für Prüfbereiche in
Erzeugerbetrieben:

Pflanzenbau: Maschinenausstattung, standortgemäßer Ernährungszustand der Kulturen und entsprechendes Ertragsniveau, standortangepasste Fruchtfolge, Vorkommen von typischer Begleitflora und Krankheiten, Öko-Produktqualitäten

Tierhaltung: Aufstellungsart, Fütterungsrationen, Ernährungs- und Gesundheitszustand der Tiere, Leistungsniveau, hygienische Verhältnisse

Vermarktung: Einlagerungsmöglichkeiten, Präsentation des Warenangebotes, erreichbare Umsatzhöhe, konventionelle Vermarktung von Ökoprodukten, korrekte Kennzeichnung von Verkaufsware

Allgemeines: Interesse an der ökologischen Produktionsweise, freiwillige "Ökologische Leistungen" über dem Mindeststandard der EU-Öko-VO hinaus

Beispiele für Prüfbereiche in
Verarbeitungsunternehmen:

Technische Ausstattung: Verarbeitungsmöglichkeiten für durchschnittliche Chargengröße, Möglichkeiten der Chargentrennung bei Parallelproduktion

Rezepturen: Plausibilität

Zukauf: Übliche Qualitäten der Zukaufprodukte, Originalverpackungen, ausreichende Rohstoffvorräte

Verarbeitung: Trennung, Reinigungsmaßnahmen

Vermarktung: Einlagerungsmöglichkeiten, Präsentation des Warenangebotes, korrekte Kennzeichnung von Verkaufsware

Allgemeines: spezifische Kenntnisse und Fertigkeiten der Unternehmensführung und Mitarbeiter, Kontrollatmosphäre, Anteil der Ökoproduktion am Gesamtumsatz

3.1.1 Jährlicher Kontrollbesuch

Wesentlichstes Ziel bei der Vor-Ort-Begehung ist es, festzustellen, welche Ökoprodukte vermarktet werden und ob die Grundvoraussetzungen für deren Vermarktung gegeben sind. Der jährliche Kontrollbesuch kann angekündigt oder unangekündigt durchgeführt werden (vergl. → 2.2).

Bei der Vorbereitung des Kontrollbesuches liefert neben der Betriebs- bzw. Unternehmensakte auch die Homepage des Betriebes bzw. Unternehmens wichtige Hinweise; beispielsweise zum Produktspektrum und zum Bio-Angebot. Bei juristischen Personen (z.B. GmbH) kann durch eine Anfrage bei www.unternehmensregister.de festgestellt werden, ob es noch verbundene Unternehmen gibt. Auch Firmenschilder an der Hauswand oder im Eingangsbereich können sehr informativ sein.

Bei der Vor-Ort-Begehung ist es wichtig, dass diejenigen Unternehmensbereiche, an denen kontrollpflichtigen Tätigkeiten durchgeführt werden, in Augenschein genommen werden. Die Begehung wird vom Kontrolleur gesteuert – nicht vom Geprüften!

Bei der Begehung fügen sich eine Vielzahl von Einzelbeobachtungen zu einem Gesamtbild des Unternehmens zusammen, so dass von einem erfahrenen und sachverständigen Kontrolleur eine Beurteilung der Unternehmensführung und eine recht sichere Risikoeinschätzung vorgenommen werden kann.

Die Überprüfung wird an den kritischen Punkten im Unternehmen vertieft und die Umsetzung der Sicherungsmaßnahmen geprüft.

Ebenso ist es von Interesse, ob im Kontrollzeitraum kritische Situationen aufgetreten sind, in denen die Ökoqualität der Produkte gefährdet war (z.B. Rückstandsfunde im Rahmen der hausinternen Qualitätssicherung), und mit welchen Maßnahmen darauf reagiert wurde.

Zu berücksichtigen ist dabei, dass sich die meisten Unternehmen bei der angemeldeten Inspektion möglichst so präsentieren, dass sich ein stimmiges Bild für die Ökoproduktion ergibt. Das Unternehmen kann viele Bereiche für die Inspektion "vorbereiten". Nur Weniges kann nicht manipuliert werden: z.B. der Gesundheitszustand und das Aussehen von Tieren, die Größe und Ausstattung von Betriebsgebäuden oder die Ertragssituation von Feldbeständen. Die angemeldete "Vor-Ort-Begehung" dient daher vor allem dazu, einen möglichst vollständigen Überblick über das Unternehmen und seine Tätigkeiten zu gewinnen und dies in der Betriebsbeschreibung und dem Inspektionsbericht zu dokumentieren.

3.1.2 Stichprobenkontrolle

Beispiele für *terminabhängige Kontrollschwerpunkte* im Erzeugerbereich:

Februar: Hohes Preisniveau und hohe Zukauftsanteile bei Direktvermarktern im Bereich Obst und Gemüse
→ Kontrolle von Marktständen oder Lieferservice-Betrieben

Februar/März: Ernährungs- und Gesundheitszustand bei Rindern am Ende der Winterstallperiode, Rauhfutterzukauf

März/April: Frühjahrssaatsaat (gebeiztes Saatgut, konventioneller Zukauf), Gemüsejungpflanzenzukauf (konventionell), Düngereinsatz (unzulässige Düngemittel), Eiervermarktung in der Osterzeit

Mai/Juni: Obstbaubetriebe bei ungünstigem Witterungsverlauf → Blattproben bei Kernobst (unzulässige Fungizide)

Juni/Juli: Weinbau bei ungünstigem Witterungsverlauf → Blattproben (nicht zulässige Fungizide), Ertrags-schätzung von landwirtschaftlichen Hauptkulturen, Futtermittelproben bei Zukauffuttermitteln (hohes Preisniveau vor der neuen Ernte)

September/Oktober: Herbstsaatsaat (gebeiztes Saatgut, konventioneller Zukauf), Lagerbestände der aktuellen Ernte, getrennte Lagerung von Umstellungsware und anerkannter Ware

November/Dezember: Vermarktung von Mastgeflügel

Unangekündigte Vor-Ort-Begehungen ermöglichen einen unverfälschten Einblick in die aktuelle betriebliche Situation. Ihre Häufigkeit richtet sich nach der Risikoklasse (vergl. → 2.2).

Als Schwerpunkte der Überprüfung bieten sich an:

- die Zulässigkeit und Beschaffenheit vorhandener Betriebsmittel (z.B. Futtermittel, Saatgut, Düngemittel, Pflanzenschutzmittel, Desinfektionsmittel),
- die Kennzeichnung und Herkunft von Rohstoffen, Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen,
- die Kennzeichnung und Herkunft von Verkaufswaren,
- Umfang und Empfänger der zur Auslieferung anstehenden Ware,
- die reale Umsetzung von Sicherungsmaßnahmen, z. B. Chargentrennung sowie Einsatz zulässiger Zutaten und Hilfsstoffe in Verarbeitungsunternehmen, die auch konventionelle Erzeugnisse verarbeiten, und

- die Umsetzung von Auflagen, die dem Unternehmen von der Kontrollstelle mitgeteilt wurden.

Bei Erzeugerbetrieben können einige Bereiche nur zu bestimmten Jahreszeiten geprüft werden. Daher hat es sich bewährt, bei der Planung von Stichprobenkontrollen "thematische Schwerpunkte" zu setzen und Touren in den entsprechenden Regionen zu planen. In intensiven Obst- oder Weinbauregionen kann dies beispielsweise mit Probenahmen verbunden werden. Dadurch lässt sich routinemäßig Erfahrung sammeln (Technik der Probenentnahme, Verpackung, Arbeitsweise der Labors, Interpretation der Ergebnisse) die im Ernstfall sehr wertvoll ist.

Kritische Punkte im Unternehmen lassen sich oft nur durch unangekündigte Inspektionen wirksam überprüfen. Die Wirksamkeit der unangekündigten Inspektionen ist wesentlich davon abhängig, ob eine gezielte und gut durchdachte Überprüfung stattfindet. Eine kleine Anzahl gut geplanter Inspektionen ist wirkungsvoller, als eine Vielzahl von routinemäßig abgearbeiteten Stichprobenkontrollen. Das Vorgehen bei solchen Inspektionen lässt sich nicht

aus den gesetzlichen Regelungen ableiten, sondern eher aus der Auswertung von Abweichungen und Betrugsfällen.

Als Vorbereitung für gezielte Stichprobenkontrollen wird für die Unternehmen das „Abweichungsrisiko“ eingeschätzt, ob beispielsweise ein nichtzulässiges Betriebsmittel eingesetzt wurde oder konventionelle Ware als Bioware vermarktet werden könnte.

Beispiele:

Betriebstyp	Gefährdung der Öko-Qualität	Kontrollmaßnahme
Viehstarker Grünlandbetrieb	Anschubdüngung zu Vegetationsbeginn	Überprüfung von Flächen und Betriebsmittellager März/April, Prüfung der Zahlungsausgänge für diesen Zeitraum
Weinbaubetrieb	Anwendung unzulässiger Pflanzenschutzmittel	Überprüfung von Flächen und Betriebsmittellager bei kritischer Wettersituation, Prüfung der Zahlungsausgänge für diesen Zeitraum, Blattproben
Mastgeflügelhaltung	Konventioneller Futterzukauf	Futtermittelprobe aus dem Futtermittelsilo
Legehennenhaltung	Vermarktung konventioneller Eier als Bio-Eier	Überprüfung der Abpackstelle und der Ladung des Auslieferungsfahrzeugs, Ermittlung der tatsächlich vermarkteten Menge, Crosschecks, Abrollspuren
Schweinehaltung	Zukauf konventioneller Ferkel oder Schweine	Überprüfung der Eintragungen in der Hit-Datenbank, Überprüfung der Ohrmarkennummern
Getreidehandel	Vermarktung von konventionellem Getreide als Bio-Getreide	Chargenverfolgung für ein Lagersilo, Rückstandsanalysen bei Getreide, Crosschecks
Obst- und Gemüse-großhandel	Vermarktung von konventionellem Obst und Gemüse als Bio-Ware	Chargenverfolgung, Rückstandsanalysen, Crosschecks

Gesetzliche Grundlage:

- (1) *In der Einheit oder in den Betriebsstätten sind Bestands- und Finanzbücher zu führen; sie dienen dem Unternehmer und der Kontrollbehörde oder Kontrollstelle dazu, Folgendes aufzuzeichnen bzw. zu überprüfen:*
- a) *den Lieferanten und, soweit es sich um eine andere Person handelt, des Verkäufers oder Ausführers der Erzeugnisse;*
 - b) *die Art und die Mengen der an die Einheit gelieferten ökologischen/biologischen Erzeugnisse und gegebenenfalls aller zugekauften Materialien sowie deren Verwendung und gegebenenfalls die Zusammensetzung der Mischfuttermittel;*
 - c) *die Art und die Mengen der in den Betriebsstätten gelagerten ökologischen/biologischen Erzeugnisse;*
 - d) *die Art, die Mengen und die Empfänger sowie, falls es sich um andere Personen handelt, die Käufer, ausgenommen die Endverbraucher, aller Erzeugnisse, die die Einheit verlassen haben oder aus den Betriebs- oder Lagerstätten des ersten Empfängers abgegangen sind;*
 - e) *im Falle von Unternehmern, die derartige ökologische/biologische Erzeugnisse weder lagern noch körperlich mit ihnen umgehen: die Art und die Mengen gekaufter und verkaufter ökologischer/biologischer Erzeugnisse sowie die Lieferanten und, falls es sich um andere Personen handelt, die Verkäufer oder Ausführer sowie die Käufer und, soweit es sich um andere Personen handelt, die Empfänger.*
- (2) *Die Bücher müssen auch die Ergebnisse der Überprüfung bei der Annahme ökologischer/biologischer Erzeugnisse und alle anderen Informationen umfassen, die die Kontrollbehörde oder Kontrollstelle für eine wirksame Kontrolle benötigt. Die Angaben in den Büchern sind durch entsprechende Belege zu dokumentieren. Aus den Büchern muss das Mengenverhältnis zwischen den eingesetzten Ausgangsstoffen und den erzeugten Produkten hervorgehen.*

VO (EG) Nr. 889/2008 Artikel 66

3.2 Prüfung der Dokumentation

Mit der betrieblichen Dokumentation zeichnet ein Unternehmen kontrollrelevante Vorgänge zeitnah auf oder sammelt Belege mit kontrollrelevanten Informationen als Nachweis, dass die Vorgaben der EU-Rechtsvorschriften zum Ökologischen Landbau eingehalten werden. Mit Planungsübersichten (z. B. Anbauplanung), Aufstellungen (z. B. Bestandverzeichnis, Inventurdaten, kontrollrelevante Belege) und Zusammenfassungen (z. B. Warenwirtschaft, Naturalbericht) wird ein Überblick geschaffen, der eine Überprüfung des Unternehmens erleichtert.

Bei der Einsichtnahme in Dokumentationen werden folgende Bereiche geprüft:

- a) *Verordnungskonforme Verwendung von Betriebsmitteln (z. B. Düngemittel, Pflanzenschutzmittel, Futtermittel und Tierarzneimittel, Rohstoffe, Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe)*
- b) *Stimmigkeit und Plausibilität der Angaben bei der Vor-Ort-Begehung*
- c) *Mengenabgleich („Warenstromberechnung“) und Rückverfolgbarkeit*

Wichtig ist, dass Betriebe und Unternehmen von Beginn an dazu angehalten werden, Dokumentationen zu führen, die transparent und nachvollziehbar sind. In der Vergangenheit kam es nämlich häufig gerade dort zu erheblichen Verstößen, wo die Dokumentation „chaotisch“ geführt wurde.

3.2.1 Kontrolldokumentationen

Je nach Ausrichtung des Unternehmens sind unterschiedliche Kontrolldokumentationen gefordert, die kontrollrelevante Prozesse beschreiben, einen Überblick über die Produktion oder den Lagerbestand geben oder die Rückverfolgbarkeit gewährleisten.

Beispiele für solche Dokumentationen sind bei landwirtschaftlichen Öko-Betrieben Flächenpläne und -nachweise, Hof- und Gebäudepläne, Ackerschlagkarteien, Bodenuntersuchungsergebnisse, Nährstoffvergleiche, Tierbestandsregister, Registrierungsbescheide für Legehennenbetriebe und Bestandsbücher über die Anwendung von Arzneimitteln.

Bei Verarbeitungsunternehmen, Handels- und Importunternehmen wird zum Beispiel auf Anlagengutachten, Spezifikationen, Rezepturen und Reinigungsdokumentationen zurückgegriffen. Prüfrelevant ist aber auch das unternehmensinterne Monitoringprogramm (Laborauswahl, Stichprobenplan, Analyseumfang, Bewertung). Die Analyseergebnisse werden bei der Betriebsprüfung gesichtet und bewertet. Bei positiven Analysebefunden ist neben der Interpretation und der Ursachenermittlung auch von Bedeutung, welche Maßnahmen ergriffen worden sind (z.B. Information der Kontrollstelle, Maßnahmen nach Artikel 91 VO (EG) Nr. 889/2008).

Bei allen Betrieben und Unternehmen sind „Beanstandungen“ Dritter im Hinblick auf die Öko-Qualität (vergl. Abschnitt 15 der EN 45011) abzufragen. Hierbei handelt es sich um Kundenreklamationen, wenn Zweifel an der Konformität eines Erzeugnisses mit den EG-Rechtsvorschriften zum Ökologischen Landbau bestanden, oder um behördliche Beanstandungen, z. B. durch die amtliche Lebensmittelüberwachung. Hier ist neben der Ursache für die Beanstandungen von Bedeutung, mit welchen Maßnahmen das Unternehmen reagiert hat.

Unternehmen, die mit einem Zertifizierungsprogramm wie GLOBALG.A.P., GMP oder IFS arbeiten, beschreiben dort in der Regel auch Prozesse, die für die Umsetzung der Öko-Anforderungen relevant sind. Prüfungen im Rahmen dieser Produktzertifizierungssysteme erfassen auch Sachverhalte, die für die Öko-Kontrolle relevant sind. Es ist daher sinnvoll, in den letzten Auditbericht und die dort vermerkten Abweichungen Einsicht zu nehmen.

3.2.2 Prüfung der Buchführung

Bei allen Unternehmen, die am Kontrollverfahren teilnehmen, ist die Buchführung eine zentrale Dokumentation. Sie soll den gesamten Wareneingang (Input) und den Warenausgang (Output) dokumentieren.

3.2.2.1 Belegprüfung

Routinemäßig wird der Zukauf (zugekaufte Betriebsmittel, Tiere, Rohstoffe und Zutaten) anhand der vorgelegten Lieferscheine und Rechnungen geprüft, die eine entsprechende Kennzeichnung und ggf. weitere kontrollrelevante Angaben enthalten müssen. Interessant ist auch oft ein Blick in die Ablage, in der sich noch unbezahlte Rechnungen und Lieferscheine befinden.

Bei einer Vorauswahl der kontrollrelevanten Belege durch das Unternehmen kann es steuern, welche Belege geprüft werden und welche nicht. Aus diesem Grund sollte immer Einblick in die Originalunterlagen genommen werden. Die Erfahrung zeigt, dass auch in kritischen Betrieben die Unterlagen aus der Originalbuchführung zum Teil belastende Belege beinhalten, da diese bei entsprechendem Umfang steuerlich geltend gemacht werden.

Intensive Prüfung der Finanzbuchhaltung:

- Hinweise auf den Geschäftsumfang geben die im Elektronischen Bundesregister (www.unternehmensregister.de) veröffentlichten vereinfachten Jahresabschlüsse.
- Sind in der Buchführung Belegnummern nicht fortlaufend oder mit Bleistift kontiert, können Belege ausgeheftet sein.
- Anhand von Bankauszügen kann die Vollständigkeit der vorgelegten Belege bzw. des vorgelegten Journals geprüft werden. Hat das Unternehmen mehrere Bankkonten, ist dies entsprechend zu berücksichtigen.
- Kontenblätter der Lieferanten (Kreditoren) und der Kunden (Debitoren) geben einen Überblick für die jeweilige Handelsbeziehung.
- Bei einer Parallelproduktion ist auch der "konventionelle Teil" der Buchführung zu prüfen. Preise, die deutlich über dem üblichen Preisniveau liegen, oder Öko-Abnehmer in den Kundenkonten des konv. Bereichs geben Anlass zu einer intensiveren Recherche.

Dort, wo durch das geprüfte Unternehmen mittels EDV vorbereitete Übersichten vorgelegt werden, bietet es sich an, diese (zumindest stichprobenartig) anhand von Originalbelegen zu überprüfen.

3.2.2.2 Prüfung der Finanzbuchhaltung

Soll geklärt werden, ob alle Buchführungsbelege vollständig vorgelegt wurden, kann wie nebenstehend erläutert vorgegangen werden.

Einige Grundbegriffe der Buchhaltung finden sich im → Anhang III.

Transaktionen, die die nicht in der Buchführung enthalten sind, können natürlich auch nicht über die Buchführung verfolgt werden. Bei einer Reihe von Betrugsfällen war jedoch belastendes Material in der Buchführung zu finden. Im Verdachtsfall sind daher verstärkt Kontroll- oder Liefermitteilungen (siehe → 6.2 *Prüfung von Einzelpartien*) zu nutzen, möglicherweise ist ein Teil der Belege als konventionelle Lieferung verbucht.

3.2.3 Rückverfolgbarkeit und Mengenfluss

3.2.3.1 Rückverfolgbarkeit

Im Bereich der Verarbeitung und des Handels können auch Endverbrauchergeräteeinheiten mit Chargennummer, die vor dem Kontrollbesuch im Einzelhandel erworben wurden, sinnvoll bei der Kontrolle eingesetzt werden. Das Unternehmen wird während des Kontrollbesuchs gebeten, die Herkunft und die Herstellung des betreffenden Erzeugnisses zurück zur Herstellung bis zum Zukauf der Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe für diese Charge darzustellen und die entsprechenden Dokumentationen und Belege vorzulegen.

3.2.3.2 Warenstromberechnung

Im Bereich der Erzeugung geht es bei der Warenstromkontrolle um die Plausibilität, ob die verkaufte Menge von Eigenerzeugnissen in einem realistischen Verhältnis zur Produktionsfläche und der betriebsspezifischen Produktionsintensität steht.

Im Verarbeitungsbereich müssen für den Warenverkauf entsprechende Herstellungsmengen und der dazugehörige Rohwareneinkauf belegt sein. Der Bedarf wird anhand der Rezepturen von der verkauften Menge eines bestimmten Artikels oder von der Produktionsangabe

im Produktionstagebuch unter Berücksichtigung der am Lager befindlichen Menge (Inventur) "zurückgerechnet". Warenstrom-Berechnungen setzen häufig ein hohes Maß an Erfahrung und Fachkenntnis voraus. Im Verarbeitungsbereich ist zu beurteilen, ob eine Rezeptur "richtig" angegeben wurde, das heißt, ob alle notwendigen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe aufgeführt sind und in einem praxisüblichen Mengenverhältnis zueinander stehen. Darüber hinaus muss mit Erfahrungswerten für Ausbeuten und Schwund kalkuliert werden. Faustzahlen zur Warenstromberechnung können der KTBL-Schrift 433 „Kennzahlen für die Kontrolle im Ökologischen Landbau“ entnommen werden.

Warenstromberechnungen sollten für relevante Erzeugnisse berechnet werden. Auch bei der Warenstromberechnung werden Dokumente, die dem Kontrolleur vom Betrieb bzw. Unternehmen vorgelegt werden, stichprobenartig validiert. So kann der Bio-Kontrolleur darum bitten, dass eine bereits vorbereitete und ausgedruckte Artikelstatistik in seinem Beisein erneut ausgedruckt wird – das Ergebnis muss dem vorher vorgelegten Ausdruck entsprechen. Inventurdaten können mit den Ergebnissen im Buchführungsabschluss abgeglichen werden.

Neben der summarischen Gegenüberstellung von Rohwareneinstand und Verkauf für den Zeitraum eines Jahres bewährt es sich, den Warenstrom einzelner Artikel innerhalb eines kurzen Zeitraumes nachzuverfolgen. Besonders interessant sind beispielsweise überdurchschnittlich große Lieferungen bei knapper Versorgungslage am Markt oder der passende Rohwarenzukauf zu den laufenden Verarbeitungsmengen

3.2.3.3 Preis/Leistungs-Verhältnisse

Bei der Überprüfung der Buchführung werden oft nur die zugekauften und verkauften Mengen betrachtet. Einkaufspreise und Verkaufspreise, die bei den angebotenen Qualitäten deutlich unterhalb des durchschnittlichen Öko-Preisniveaus, oder konventionelle Verkäufe, die über dem üblichen Preisniveau liegen, sind kritisch zu bewerten und intensiv nachzuerforschen, um die Ursache für den geringeren Preis bzw. die exakte Kennzeichnung und Herkunft der betreffenden Waren aufzuklären. Insbesondere wenn bestimmte Öko-Produkte knapp und daher teuer sind, ist sicherzustellen, dass es sich bei der Zukaufware tatsächlich um Öko-Ware handelt. Für die Kontrollarbeit empfehlen sich in solchen Fällen Cross Checks, wie die Prüfung des Lieferanten-Zertifikates oder Kontrollmitteilungen zu fraglichen Partien (siehe → 6 Kontrollstellenübergreifende Überprüfungen).

3.3 Analytik

Gesetzliche Grundlage:

„Die Kontrollbehörde oder Kontrollstelle kann Proben für Untersuchungen auf in der ökologischen/biologischen Produktion unzulässige Mittel oder zur Feststellung von nicht mit den ökologischen/biologischen Produktionsvorschriften konformen Produktionsverfahren entnehmen. Proben können auch entnommen und untersucht werden, um etwaige Spuren von Mitteln nachzuweisen, die für die ökologische/biologische Produktion nicht zugelassen sind. Diese Untersuchungen werden jedoch auf jeden Fall durchgeführt, wenn der Verdacht auf Verwendung nicht für die ökologische/biologische Produktion zugelassener Mittel besteht.“

VO (EG) Nr. 889/2008 Artikel 65 Abs. 2

3.3.1 Rückstandsanalytik

Neben der Vor-Ort-Begehung und der Prüfung der Dokumentation ist die Rückstandsanalytik das "dritte Instrument im Kontrolldreiklang". Bestehen Zweifel an der Öko-Qualität eines Produktes, kann mittels Rückstandsanalytik ermittelt werden, ob in dem Produkt Spuren von Pflanzenschutzmitteln, Lagerschutzmitteln oder Medikamenten nachweisbar sind.

Wesentlich für die Verwertbarkeit eines Analyseergebnisses sind:

- eine protokollierte Probenahme unter Berücksichtigung relevanter gesetzlicher und privatrechtlicher Vorgaben,
- eine möglichst gezielte Auswahl der zu untersuchenden Rückstände, entsprechend der jeweiligen Fragestellung,
- die Auswahl eines geeigneten Labors
- und im Nachgang eine sachverständige Interpretation von Untersuchungsergebnissen.

Eine umfassende Darstellung zum Umgang mit Pflanzenschutzmittel-Rückstandsfunden und -Probenahmen findet sich im Manual „Risikomanagement von Pflanzenschutzmittel-Rückständen in Lebensmitteln aus Ökologischem Landbau“

(<http://www.gfrs.de/risikomanagement>).

3.3.2 Zulässigkeit von Betriebsmitteln, Zusatz- und Hilfsstoffen

Bestehen Zweifel an der Zulässigkeit eines vorgefundenen Betriebsmittels (z. B. Düngemittel oder Pflanzenschutzmittel) oder von eingesetzten Zusatz- und Hilfsstoffen (z. B. für die Herstellung von Backwaren), lässt sich in den meisten Fällen deren Zusammensetzung durch eine Probenuntersuchung zweifelsfrei und schnell klären.

Mithilfe der *Futtermittelmikroskopie* können beispielsweise ohne großen Kostenaufwand Bestandteile eines Futtermittels recht zuverlässig qualitativ bestimmt und die Größenordnung der Anteile in der Mischung geschätzt werden.

Für die *Eidotterfärbung* ist in konventionellem Legehennenfutter die Zumischung der synthetischen Farbstoffe Citranaxanthin und Canthaxanthin erlaubt. Sind diese Farbstoffe im Ei

nachweisbar, kann auf die Verfütterung von konventionellen Futtermitteln geschlossen werden.

Für den *Nachweis gentechnischer Veränderungen in Lebensmitteln* hat sich die Polymerasekettenreaktion (PCR) bewährt. Aufgrund ihrer Sensitivität, Spezifität und Schnelligkeit weist sie gentechnische Veränderungen schon in äußerst geringen Mengen nach, indem sie selektiv bestimmte DNA-Bereiche (Sequenzen) vervielfältigt, die ggf. durch Elektrophorese identifiziert werden können.

3.3.3 Untersuchungsmethoden zur Herkunftsbestimmung

Für den Bereich der Herkunftsbestimmung, der immer mehr an Bedeutung gewinnt, seien nur einige Beispiele genannt:

Die *Isotopenanalyse* macht sich zunutze, dass z. B. das Wasserstoffatom in der Natur, bedingt durch eine unterschiedliche Anzahl an Neutronen, in verschiedenen schweren Varianten vorkommt - den so genannten Isotopen. Das Mischungsverhältnis der Sauerstoff-Isotope ist nicht überall gleich. Anhand von Vergleichsdaten der entsprechenden Region kann die Herkunft pflanzlicher oder tierischer Produkte recht sicher bestimmt werden. Im Zweifelsfall können auch weitere Isotopenverhältnisse z. B. von Wasserstoff und Kohlenstoff zur genaueren Herkunfts-Bestimmung herangezogen werden (weitere Informationen z. B. unter <http://www.agroisolab.de>).

Die *Elektrophorese* ermöglicht die Identifikation von Proteinmustern, die in verschiedenen Bereichen eingesetzt wird. Von vielen landwirtschaftliche Untersuchungs- und Forschungsanstalten (LUFA) werden beispielsweise Sortennachweise, in der Hauptsache für Getreide und Kartoffeln, angeboten.

Bei Getreide lässt sich eine vermutete Herkunft auch ganz einfach anhand eines Vergleichs der *wertbestimmenden Eigenschaften* wie Hektolitergewicht, Proteingehalt oder Fallzahl der bekannten "Mutter"-Charge und der fraglichen "Tochter"-Partie nachweisen.

Abrollspuren auf der Eierschale geben Hinweise auf die verwendeten Legenester. Mit UV-Licht können Spuren an der äußersten Eischicht (Kutikula) erkannt werden, die direkt nach dem Legen entstehen. Rollen die Eier z. B. über ein Gitter, hinterlässt dies typische, parallele Spuren. In Legebatterien weisen diese in der Regel einen Abstand von 2,2 – 2,5 cm auf (<http://www.bbges.de/g-woche/2003/legehennenhaltung.pdf>). Bei Eiern kann heute auch die Isotopenanalyse Hinweise auf die Herkunft aus ökologischer oder konventioneller Produktion geben.

4 Abweichungen, Maßnahmen und Sanktionierung

Definitionen:

Abweichung

Eine Abweichung ist eine Nichteinhaltung der Vorgaben der EU-Rechtsvorschriften zum Ökologischen Landbau.

Die Abweichungen bestimmen bei der EN 45011 die Zertifizierungsentscheidung. Bei geringfügigen Abweichungen kann diese Entscheidung positiv getroffen werden, wobei festgestellte Abweichungen dann in der Regel mit Auflagen versehen werden. Eine Abweichung, die als Nichtkonformität eingestuft wird, führt jedoch zur Nichterteilung, zur Aussetzung oder zum Entzug der Zertifizierung, bis entsprechende Korrekturmaßnahmen nachgewiesen wurden.

Unregelmäßigkeit

Eine Unregelmäßigkeit ist in der Terminologie der EU-Rechtsvorschriften zum Ökologischen Landbau der Begriff für eine Abweichung.

Nichtkonformität

Eine Nichtkonformität ist eine Abweichung, die zu Zweifeln an der Konformität eines Produktes mit den Vorgaben der EG-Rechtsvorschriften zum Ökologischen Landbau führt. (IAF GD 5:2006). Sie führt zur Nichterteilung, zur Aussetzung oder zum Entzug der Zertifizierung bis entsprechende Korrekturmaßnahmen nachgewiesen wurden.

Verstoß

Ein Verstoß ist eine offenkundige und bewusste Verletzung der Vorschriften der EU-Rechtsvorschriften zum Ökologischen Landbau in Bezug auf die Erzeugung, die Verarbeitung, den Import, die Lagerung und die Vermarktung sowie die Etikettierung von Erzeugnissen, sowie gegen die Kontrollvorschriften.

Maßnahmen

Maßnahmen sind Reaktionen der Öko-Kontrollstelle auf festgestellte Abweichungen (z.B. Auflagen).

Sanktionen

Sanktionen sind Reaktionen der zuständigen Behörde auf festgestellte Abweichungen (z.B. Ordnungswidrigkeitenverfahren).

4.1 Beurteilung und Weiterverfolgung von Abweichungen

4.1.1 Vorgehen bei einem Verdacht auf Abweichungen

Verdachtsmomente während des Kontrollbesuches oder in der Kontrollstelle müssen mit erhöhter Aufmerksamkeit weiterverfolgt werden. Gegebenenfalls ergreift die Kontrollstelle weitere geeignete Maßnahmen zur Beweissicherung (z. B. Nachkontrollen, Probenahmen) oder sie erteilt risikoorientierte Auflagen.

4.1.2 Risikoorientierte Auflagen

Risikoorientierte Auflagen dienen in erster Linie dazu, Abweichungen zeitnah und wirksam abzustellen. Unregelmäßigkeiten und Verstöße, die die materielle Qualität von Öko-Produkten beeinträchtigen, müssen eine rasche Erhöhung der Überprüfungsintensität nach sich ziehen.

Meldepflichten können der Kontrollstelle die Möglichkeit bieten, mögliche Risiken frühzeitig zu erkennen oder Stichprobenkontrollen gut zu terminieren. Im Bereich der Dokumentation dienen sie dazu, dass kritische Produktionsprozesse umfassender dargestellt oder komplexe Warenstromberechnungen erleichtert werden.

Risikoorientierte Auflagen sind so auszusprechen, dass Ihre Einhaltung überprüfbar ist und in wesentlichen Fällen auch überprüft wird. Die verschiedenen Arten risikoorientierter Auflagen seien kurz charakterisiert:

Kostenpflichtige Nachkontrollen dienen zur zeitnahen Überprüfung, ob wesentliche Auflagen bzw. bestimmte Anforderungen der EU-Rechtsvorschriften zum Ökologischen Landbau umgesetzt werden. Sie sind beispielsweise eine Folge von Abmahnungen.

Beispiele für risikoorientierte Auflagen:

Kostenpflichtige Nachkontrolle

- Überprüfung von fehlenden Buchführungsunterlagen
- Abänderung nicht zulässiger Haltungsbedingungen im Bereich der Tierhaltung

Verstärkte Aufzeichnungspflichten

- Futtermittellagerbuch und Futtermischbuch bei Legehennenbetrieben mit großen Mengen einer eigenen Geflügel-Futtermischung mit Zukaufkomponenten

Verstärkte Meldepflichten

- Stallbelegungsmeldung und Futtermittelnutzungsmeldung bei intensiver Mastgeflügelhaltung
- Seltene Verarbeitungsvorgänge
- Wechsel von (?) Lohnverarbeitern und Lohnlagerung
- Mitteilung von Erntemengen
- Erntetermin bei Parallelanbau von Umstellungsware und anerkannter Ware
- Zusendung des Verkaufsbelegs bei wichtiger Deklaration eines Produktes

Verpflichtungserklärungen

- Vermarktung ohne Öko-Hinweis (Wurstwaren, die bei einem nicht zertifizierten Subunternehmer hergestellt werden)
- Umsetzung von Auflagen in einem vorgegebenen zeitlichen Rahmen

Verstärkte Aufzeichnungspflichten legen die Dokumentation von Sicherungsmaßnahmen fest oder ermöglichen einen besseren Überblick über die Verwendung kritischer Betriebsmittel. Sie können auch dazu dienen, komplexe Warenströme besser verfolgen zu können.

Verstärkte Meldepflichten informieren die Kontrollstelle über besondere Ereignissen oder Absichten des Unternehmens und geben ihr so die Möglichkeit, zeitnah Maßnahmen ergreifen zu können.

In der Regel wird die Erstbeurteilung von schwerwiegenden Unregelmäßigkeiten und Verstößen von einem erfahrenen und kompetenten Mitarbeiter der Kontrollstelle vorgenommen und mit der Kontrollstellenleitung bzw. Ressortleitung abgestimmt. Je nach Sachlage wird entschieden, ob die zuständige Behörde von dem Vorgang zu informieren ist.

Da schwerwiegende Unregelmäßigkeiten oder Verstöße zeitnah nachzuverfolgen sind, sollte die Kontrollstelle ein beschleunigtes Bearbeitungssystem für entsprechende Akten außerhalb der Routinebearbeitung, die oft mehrere Wochen in Anspruch nimmt, eingerichtet haben.

4.2 Hinweise zur Sachverhaltsermittlung und -darstellung

Für eine sachgerechte Auswertung von Kontrollergebnissen und eine angemessene Sanktionierung sind gute Sachverhaltsdarstellungen im Inspektionsbericht sehr wichtig.

Werden kritische Sachverhalte im Bericht nur kurz notiert, aber nicht umfassend dokumentiert, besteht die Gefahr, dass schwerwiegende Unregelmäßigkeiten und Verstöße erfolgreich verschleiert werden können. Wichtig ist auch, dass „objektive Nachweise“, die die Abweichung zweifelsfrei dokumentieren, dem Bericht beigelegt werden (vergl. → 4.3).

Auch das Gegenteil, eine ausführliche Schilderung von Geringfügigkeiten im Inspektionsbericht, ist wenig hilfreich. Sie irritiert den Betriebsleiter bei der Inspektion und verlängert die Auswertungsdauer in der Kontrollstelle.

Daher sollte der Kontrolleur vor Ort unterscheiden können, ob es sich im Einzelfall um eine geringfügige Abweichung handelt, oder um eine schwerwiegende Unregelmäßigkeit bzw. einen Verstoß, bei dem die Ökoqualität eines oder mehrerer Produkte nicht mehr gewährleistet ist.

4.2.1 Darstellung von Abweichungen

Leider sind in den Rechtsregelungen zum Ökologischen Landbau die Begriffe Unregelmäßigkeit oder Verstoß nicht definiert. Die Kontrollstellen und die zuständigen Behörden sind daher in der Pflicht, diese Begriffe zu definieren, um überhaupt eine sinnvolle und/oder nachvollziehbare Sanktion treffen zu können. Als Vorschlag können die Definitionen im Kasten auf Seite 27 gelten.

Im Auswertungsschreiben muss der festgestellte Tatbestand und die verletzte Vorschrift eindeutig aufgeführt sein und dargelegt werden, warum dieser Tatbestand eine Abweichung bzw. eine Unregelmäßigkeit, ein Verstoß oder eine Ordnungswidrigkeit ist. Die Auflagen, die das Unternehmen zu beachten hat, müssen eindeutig und nachvollziehbar sein. Die zuständigen Behörden sind erforderlichenfalls unverzüglich zu informieren.

Damit eine zutreffende Reaktion der Öko-Kontrollstelle möglich ist, müssen Unregelmäßigkeiten oder Verstöße hinreichend belegt werden. Erforderlich ist deshalb eine umfassende und präzise Sachverhaltsdarstellung, die von einem Verantwortlichen des Unternehmens gegengezeichnet ist. Um die Beweiskraft zu erhöhen, ist es sehr wichtig, dass dem Inspektionsbericht sogenannte „objektive Nachweise“ beigefügt sind. Dies sind Dokumente wie Zukaufbelege, Bankauszüge, Etiketten, Spezifikationen und Fotos zur Darstellung der Situation, die den vorgefundenen Sachverhalt untermauern. Auch eine Probenziehung bei Verdacht kann sinnvoll sein, zum Beispiel bei einem Verdacht auf einen Einsatz unzulässiger Betriebsmittel.

Gut geeignet für eine strukturierte Beschreibung sind Formulare ähnlich der im → Anhang II befindlichen *Anlage Sachverhaltsdarstellung*.

In der realen Kontrollsituation ist die nachvollziehbare Beschreibung einer Abweichung oft dadurch erschwert, dass sich zwischen Kontrolleur und Kontrolliertem eine spürbare Spannung aufbaut, selbst wenn es sich nur um einen Sachverhalt mit geringer Relevanz handelt. In diesen weniger dramatischen Fällen kann dem Kontrollierten vermittelt werden, dass gerade durch eine präzise Darstellung des Sachverhalts wichtige Begleitumstände zur Sprache kommen, die es der Kontrollstelle bzw. zuständigen Behörde ermöglichen, die Situation zutreffend zu bewerten und nicht überzureagieren.

Wird eine schwerwiegende Unregelmäßigkeit oder sogar ein Verstoß festgestellt, kann in vielen Fällen davon ausgegangen werden, dass ein Rechtsanwalt damit beauftragt wird, das Inspektionsergebnis anzufechten und die Glaubwürdigkeit des Kontrolleurs in Zweifel zu ziehen. Auch vor diesem Hintergrund gilt es, die Sachverhaltsdarstellung und Beweissicherung so umfassend und korrekt als möglich vorzunehmen.

Hier bietet es sich an, Fallbeispiele bei Kontrolleursschulungen „durchzuspielen“. So kann stressfrei geübt werden, Wertigkeiten zu beurteilen, einen komplexen Sachverhalt nachvollziehbar darzustellen und formal korrekt zu arbeiten.

Wurden schwerwiegende Unregelmäßigkeiten oder ein Verstoß bei einer Inspektion festgestellt, setzt sich der Kontrolleur umgehend (während oder nach der Kontrolle) mit einem Verantwortlichen der Kontrollstelle in Verbindung, um die Situation kurz darzustellen und um Instruktionen zu erhalten, wie weiter vorzugehen ist. Die Kontrollunterlagen werden sofort an die Kontrollstelle mit dem Hinweis auf umgehende Bearbeitung gekennzeichnet weitergeleitet.

4.3 Einheitliche Maßnahmen bei Abweichungen

Abweichungen von den Anforderungen der EG-Öko-VO sollten unabhängig von der Kontrollstelle ähnliche Maßnahmen zur Folge haben. Insbesondere bei wirtschaftlich wirksamen Sanktionen ist es für die Unternehmen wesentlich, dass von den Kontrollstellen bzw. von den zuständigen Behörden einheitlich vorgegangen wird, um Wettbewerbsverzerrungen zu vermeiden. Andererseits sollte bei den Regelfallkatalogen, die die Betriebe und Unternehmen im Rahmen des Kontrollvertragsabschlusses von der Kontrollstelle erhalten, eine zu enge Selbstbindung der Kontrollstellen vermieden werden, um Abweichungen im Einzelfall angemessen sanktionieren zu können.

Einen Beitrag zur Harmonisierung der Sanktionierungspraxis der zugelassenen privaten Ökokontrollstellen leistet der Regelfallkatalog der ÖLG-Kontrollstellen-Zulassungsverordnung.

5 Kritische Punkte (Risikopunkte) im stufenübergreifenden Warenfluss

5.1 Methodisches Vorgehen für die Erstellung von Warenflussdiagrammen

Mit der Methodik der Warenflussdiagramme lässt sich ein Gesamtüberblick über die Risikopunkte im stufenübergreifenden Warenfluss erarbeiten. Damit kann konkret verdeutlicht werden, bei welchen Produkten und an welchen Stellen des Warenstroms ein erhöhtes Risiko für die Öko-Qualität zu erwarten ist.

Zur Erstellung von Warenflussdiagrammen werden in einem ersten Arbeitsschritt die Orte erfasst, die die Öko-Partie auf dem Weg vom Erzeuger bis zum Endverbraucher passiert. Parallel dazu wird eingetragen, wer am jeweiligen Ort Eigentümer der Partie ist, da dies für die Risikoeinschätzung bedeutsam ist.



Für jede Station der Ware werden nun *kritische Punkte* ermittelt, die zu einem Verlust der Ökoqualität führen können. Hierbei kann es sich beispielsweise um die Verwendung unzulässiger Betriebsmittel oder eine Beimischung konventioneller Ware handeln.



Im vierten Arbeitsschritt, der *Relevanzbewertung*, werden die Wahrscheinlichkeit des Schadenseintrittes und das mögliche Schadensausmaß abgeschätzt.

Den kritischen Punkten werden die *Sicherungsmaßnahmen* gegenübergestellt, die auf der Ebene der internen Qualitätssicherung von den Unternehmen und auf der Ebene des externen Kontrollverfahrens von den Kontrollstellen ergriffen werden können. Es wird dabei zwischen den bereits üblichen bzw. notwendigen Standardmaßnahmen und zusätzlichen Empfehlungen für Unternehmen und Kontrollstellen unterschieden.

Bei der Erstellung der folgenden Warenflussdiagramme wurden die Erfahrungen von verschiedenen Öko-Kontrollstellen und von Wirtschaftsbeteiligten berücksichtigt.



Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Kritische Punkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE
Erzeuger ↓	Erzeuger ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung nicht richtlinienkonformer Betriebsmittel <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verringerung des Organisationsaufwandes ▪ Verringerung des Arbeitsaufwandes ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Ertragssteigerung bzw. Verlustminderung 	<p>Saatgut: — —</p> <p>Düngung: — —</p> <p>Pflanzenschutz: — —</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation der Anbauplanung • Dokumentation von Kulturmaßnahmen und Betriebsmitteleinsatz • Dokumentation des Betriebsmittelzukaufs über Belegsammlung, Buchführung • Rückstellproben von Erntepartien 	<ul style="list-style-type: none"> • Flächenbegehung, Besichtigung der Kulturen, Vergleich mit anderen Bio-Betrieben in der Region, ggf. gebeiztes Saatgut, ggf. aufliegende Düngemittel, ggf. absterbende Begleitflora • Besichtigung der Betriebsmittellagerstätten • Qualitative Eigenschaften der Ernteerzeugnisse • Prüfung der Buchhaltung • Rückstandsanalytik (Pflanzenschutzmittelrückstände) auf Grundlage der Risikobewertung und im Verdachtsfall
		<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufsware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausgleich von Lieferengpässen ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge ▪ Gewinnerhöhung 	+	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Verkaufs über Belegsammlung, Buchführung • Betriebsinterne Warenstromrechnung • Partieregistrierung 	<ul style="list-style-type: none"> • Warenstromrechnung • Ertragssschätzung nach Region, Klima, Bodenqualität • Preis / Qualitätsrelation • Prüfung der Buchhaltung • Unangekündigte Kontrollen: es wird mehr Ware kommissioniert, als aus eigener Produktion oder belegbarem Zukauf zur Verfügung steht. • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check Zukaufsbelege der Abnehmer mit Verkaufsbelegen</i>
		<ul style="list-style-type: none"> • Kontamination im Lager mit unzulässigen Mitteln oder Verunreinigungen <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Auftreten von Schädlingen ▪ Prophylaktische Maßnahmen ▪ Altlasten 	<p>0 (Eigenlager)</p> <p>+</p> <p>(Fremdlager)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lagerhygiene (Vorbeugende Maßnahmen: Komplette Entleerung der Silos, Reinigung von Silos und Fördersystemen etc.) • Bauliche Optimierung der Lagereinrichtung • Eigenbewertung der Lagereinrichtungen • Bewertung der Lagereinrichtungen durch kompetente Dritte • Verzicht auf Fremdlagernutzung 	<ul style="list-style-type: none"> • Besichtigung und Beurteilung der Lagereinrichtungen • Einbeziehung von Lohnlagern in das Kontrollverfahren • Rückstandsanalytik: Lagerschutzmittel • <i>Ermittlung der Vorgeschichte neuer Lagerstätten- und Einrichtungen</i>

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Kritische Punkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE
Spedition: Transport, Lagerung 	Erzeuger Großhändler oder Mühle oder Bäcker 	<ul style="list-style-type: none"> • Verunreinigung mit Resten der Vorfracht <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mangelnde Kenntnis der erforderlichen Chargentrennung bei Öko-Ware ▪ Termindruck ▪ Kosteneinsparung 	+	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen von Restmengen der Vorfracht vor Beladen des Transportfahrzeugs • <i>Verpflichtungserklärungen bzw. Verträge der Transportunternehmen zur Vermeidung von Verunreinigungen und Kontamination</i> • <i>Einsichtnahme in die Dokumentation von Vorfrachten und Reinigungsnachweisen</i> • Implementierung eines fachlich geeigneten QM-Systems für Speditionen 	<ul style="list-style-type: none"> • Rückstandsanalytik • <i>Prüfung von Reinigungsprotokollen</i> • Einfordern von Verpflichtungserklärungen bzw. von Verträgen
		<ul style="list-style-type: none"> • Kontamination mit Reinigungs- und Lagerschutzmitteln 	+	<ul style="list-style-type: none"> • Zwischenlagerung in reinen Bio-Lagern 	Wie Vorheriges
		<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kosteneinsparung ▪ Ausgleich von Lagerverlusten <p>Manipulation vom Auftraggeber geplant → siehe dort</p>	- (Manipulation durch die Spedition)	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Bestandsbuchführung 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Warenbegleitscheine</i> • <i>Speditionspapiere (CMR)</i> • <i>Fahrerprotokolle</i>
Spedition: Transportfahrzeug, Lager 	Großhändler, Streckengeschäft 	<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gewinnerhöhung ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Überbrückung von Handelsengpässen ▪ Vertragliche Verpflichtungen 	+ +	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Bestandsbuchführung • <i>Lieferantenbewertung</i> • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Warenstromrechnung • Prüfung der Buchhaltung • Rückstandsanalytik und Herkunftsanalyse • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukauf- bzw. Vermarktungsbelege</i>

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Kritische Punkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE
Mühle 	Mühle oder Erzeuger oder Bäckerei 	<ul style="list-style-type: none"> • Verunreinigung bei der Warenannahme, Lagerung und in der Verarbeitungskette mit Resten konventioneller Partien <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Notwendige Getrenntbehandlung der Öko-Ware ist Mitarbeitern nicht bekannt ▪ Termindruck ▪ Kosteneinsparung ▪ Arbeitsvereinfachung 	0 (Nur Öko-Verarbeitung) + (Parallelproduktion)	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Festlegung und Validierung von Reinigungsmaßnahmen</i> • Verzicht auf Parallelproduktion • Erstellung von Verschleppungsgutachten 	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilung der Möglichkeiten einer chargentreuen Verarbeitung • Überprüfung der Reinigungsmaßnahmen und der Ergebnisse der Validierung • Unangekündigte Prüfung, ob festgelegte Maßnahmen eingehalten werden • Rückstandsanalytik
		<ul style="list-style-type: none"> • Kontamination mit Reinigungs- und Lagerschutzmitteln 	+	Siehe Erzeugerstufe	Siehe Erzeugerstufe
		<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Überbrückung von Lieferengpässen ▪ Gewinnerhöhung 	+	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Silobelegplan • Chargenbezogene Dokumentation der betriebsinternen Umlagerung • Verarbeitungsdokumentation • <i>Lieferantenbewertung</i> • <i>Interne Bestandsbuchführung und Verbrauchsbilanzierung</i> • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Warenstromrechnung • Prüfung der betrieblichen Dokumentation • Prüfung der Qualitätssicherungsmaßnahmen • Prüfung der Buchhaltung • Unangekündigte Kontrollen • Rückstandsanalytik und Herkunftsanalyse • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukaufs- bzw. Vermarktungsbelege</i>

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Kritische Punkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE
Bäckerei ↓	Bäckerei ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Überbrückung von Lieferengpässen 	<p>0 (Nur Öko-Verarbeitung)</p> <p>+ (Parallelproduktion)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Verarbeitungsdokumentation • <i>Lieferantenbewertung</i> • Verzicht auf Parallelproduktion • Interne Warenstromrechnung: Bestandsbuchführung und Verbrauchsbilanzierung • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Plausibilitätsprüfung der Rezepturen • Warenstromrechnung • Prüfung der Buchhaltung • Prüfung der betrieblichen Dokumentation • Prüfung der Qualitätssicherungsmaßnahmen • Unangekündigte Kontrollen • Rückstandsanalytik und Herkunftsanalyse • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukaufbelege beim Lieferanten</i>
		<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung nicht zulässiger Zutaten und Hilfsstoffe <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erzielung einer spez. Produktqualität ▪ Vereinfachung/"Optimierung" des Produktionsprozesses ▪ Überbrückung von Versorgungseingpässen ▪ Fehlende Information über Anforderungen der EG-Öko-VO im Unternehmen 	<p>+ (Nur Öko-Verarbeitung)</p> <p>++ (Parallelproduktion)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Rezepturen • Verarbeitungsdokumentation • Mitarbeiterschulung • <i>Risikoorientierte interne Qualitätssicherung, CP, QM, Krisenmanagement</i> • Verzicht auf Parallelproduktion • Bestandsbuchführung und Verbrauchsbilanzierung 	Wie Vorheriges
		<ul style="list-style-type: none"> • Unzureichende Abgrenzung zwischen konventionellen und ökologisch erzeugten Verkaufsprodukten <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Unzureichende Kennzeichnung und Verwechslung auf dem Transport ▪ Überbrück. von Versorgungseingpässen ▪ Mangelndes Bewusstsein im Hinblick auf die bes. Anforderungen an die Herst. und Kennzeichnung von Öko-Produkten 	<p>-- (Nur Öko-Produkte)</p> <p>+ (Parallelproduktion)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der Deklarationsvorschriften, eindeutige Gebindekennzeichnung • Dokumentation Warenausgang • Mitarbeiterschulung • <i>Klare Sortimentsabgrenzung</i> • Verzicht auf Parallelproduktion 	<ul style="list-style-type: none"> • Unangekündigte Kontrolle der Kennzeichnung

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Kritische Punkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE
Erzeuger ↓	Erzeuger ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung nicht richtlinienkonformer Betriebsmittel <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verringerung des Organisationsaufwandes ▪ Verringerung des Arbeitsaufwandes ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Ertragssteigerung bzw. Verlustminderung ▪ Sicherung des langfristigen Ertragspotentials bei Dauerkulturen 	<p>Saatgut/ Pflanzgut: +</p> <p>Düngung: +</p> <p>Pflanzenschutz: +</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation von Anbauplanung und tatsächlichem Anbau • Dokumentation von Kulturmaßnahmen und Betriebsmitteleinsatz im Rahmen einer Schlagkartei • Dokumentation des Betriebsmittelzukaufs über Belegsammlung, Buchführung 	<ul style="list-style-type: none"> • Flächenbegehung, Besichtigung der Kulturen, Vergleich mit anderen Bio-Betrieben in der Region • Besichtigung der Betriebsmittellagerstätten, Bilanzierung des Betriebsmittelverbrauchs • Qualitative Eigenschaften der Ernteerzeugnisse • Prüfung der Buchhaltung • Unangekündigte Kontrollen • Rückstandsanalytik (Pflanzenschutzmittelrückstände) auf Grundlage der Risikobewertung und im Verdachtsfall
		<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware, fehlerhafte Deklaration <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausgleich von Lieferengpässen ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge ▪ Vertragsbindungen 	+ +	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Verkaufs über Belegsammlung, Buchführung • Dokumentation von Erntemengen und Ernteverlusten • Verwendung registrierter Warenbegleitscheine /Partieregistrierung 	<ul style="list-style-type: none"> • Unangekündigte Kontrollen zur Überprüfung von Anbaumengen, Produktqualität und Verkaufsangebot • Warenstromrechnung • Preis / Qualitätsrelation • Prüfung der Buchhaltung • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukaufs- bzw. Vermarktungsbelege</i>
		<ul style="list-style-type: none"> • Kontamination im Lager mit unzulässigen Mitteln oder Verunreinigungen <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Auftreten von Schädlingen ▪ Altlasten ▪ Verbesserung und/oder Verlängerung der Lagerfähigkeit ▪ Diffusion 	-	<ul style="list-style-type: none"> • Lagerhygiene • Bauliche Optimierung der Lagereinrichtung • <i>Kenntnis der Kontaminationsrisiken</i> • Standardisierte Eigenbewertung der Lagereinrichtungen • Bewertung der Lagereinrichtungen durch kompetente Dritte • Verzicht auf Fremdlagerernutzung 	<ul style="list-style-type: none"> • Besichtigung der Lagereinrichtungen • Einbeziehung von Lohnlagern in das Kontrollverfahren • Rückstandsanalytik: Lagerschutzmittel • <i>Ermittlung der Vorgeschichte neuer Lagerstätten- und Einrichtungen</i>

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Kritische Punkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE
Spedition: Transportfahrzeug, Lager 	Erzeuger oder Verarbeiter oder Großhändler 	<ul style="list-style-type: none"> • Verunreinigung mit Resten der Vorfracht / Kontamination im Lager mit unzulässigen Mitteln oder Verunreinigungen <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mangelnde Kenntnis der erforderlichen Chargentrennung bei Öko-Ware ▪ Termindruck ▪ Kosteneinsparung 	<p>— —</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen von Restmengen der Vorfracht vor Beladen des Transportfahrzeugs • <i>Verpflichtungserklärungen der Transportunternehmen</i> • <i>Einsicht in die Dokumentation des Transportfahrzeuges (Transportpläne, Reinigungspläne)</i> • Implementierung eines fachlich geeigneten QM-Systems für Speditionen 	<ul style="list-style-type: none"> • Rückstandsanalytik
		<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Austausch mit konventioneller Zukaufware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausgleich von Lagerverlusten ▪ Kosteneinsparung <p>Manipulation vom Auftraggeber geplant → siehe dort</p>	<p>—</p> <p>(Manipulation durch die Spedition)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Bestandsbuchführung 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Warenbegleitscheine</i> • <i>Speditionspapiere (CMR)</i> • <i>Fahrerprotokolle</i>

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Kritische Punkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE
Spedition: Transportfahrzeug, Lager 	Exporteur, Importeur, Händler, Großhändler 	<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gewinnerhöhung ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Überbrückung von Handelsengpässen ▪ Vertragliche Verpflichtungen 	+ +	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Bestandsbuchführung • <i>Lieferantenbewertung</i> • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Unangekündigte Kontrollen zur Überprüfung von Kennzeichnung, Warenbegleitpapieren und Warenherkunft • Warenstromrechnung • Preis / Qualitätsrelation • Prüfung der Buchhaltung • Rückstandsanalytik und Herkunftsanalyse • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukaufs- bzw. Vermarktungsbelege</i>
Lager, Verarbeitungseinrichtung Frosten oder Saften oder Konservieren usw. 	Verarbeiter oder Abpacker 	<ul style="list-style-type: none"> • Verunreinigung bei der Warenannahme, Lagerung und in der Verarbeitungskette mit Resten konventioneller Partien <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mangelnde Kenntnis der Besonderheit von Öko-Ware bei den Mitarbeitern ▪ Termindruck ▪ Kosteneinsparung ▪ Arbeitsvereinfachung 	0 (Nur Öko-Verarbeitung) + (Parallelproduktion)	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Festlegung und Validierung von Reinigungsmaßnahmen</i> • Verzicht auf Parallelproduktion 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfung der Reinigungsmaßnahmen und der Ergebnisse der Validierung • Unangekündigte Kontrollen zur Überprüfung der Wareneingangskontrolle und Warenkennzeichnung • Rückstandsanalytik
		<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erhöhung der vermarktbar Menge ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Überbrückung von Lieferengpässen 	+	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Verarbeitungsdokumentation • <i>Lieferantenbewertung</i> • <i>Interne Bestandsbuchführung und Verbrauchsbilanzierung ggf. chargenbezogen</i> • Verzicht auf Parallelproduktion • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Warenstromrechnung • Prüfung der betrieblichen Dokumentation • Prüfung der Qualitätssicherungsmaßnahmen • Prüfung der Buchhaltung • Unangekündigte Kontrollen siehe Vorherige • Rückstandsanalytik und Herkunftsanalyse • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukaufs- bzw. Vermarktungsbelege</i>

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Kritische Punkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE
Lager, Verarbeitungseinrichtung Frosten oder Saften oder Konservieren usw. ↓	Verarbeiter oder Abpacker ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung nicht zulässiger Zutaten und Hilfsstoffe <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erzielung einer speziellen Produktqualität ▪ Vereinfachung/Optimierung des Produktionsprozesses ▪ Überbrückung von Versorgungspässen ▪ Fehlende Information über die Anforderungen der Verordnung 	<p>+ (Nur Öko-Verarbeitung)</p> <p>++ (Parallelproduktion)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Rezepturen • Verarbeitungsdokumentation • Mitarbeiterschulung • <i>Risikoorientierte interne Qualitätssicherung, CP, QM, Krisenmanagement</i> • <i>Bestandsbuchführung und Verbrauchsbilanzierung, ggf. chargenbezogen</i> • Verzicht auf Parallelproduktion 	Wie Vorheriges
Einzelhandel ↓	Einzelhandel ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Überbrückung von Lieferengpässen ▪ Fehlende Information über die Anforderungen der Verordnung 	+	Keine Kontrollpflicht	Keine Kontrolle

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Risikopunkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE
Erzeuger ↓	Erzeuger ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung nicht richtlinienkonformer Betriebsmittel (Futtermittel, Leistungsförderer, Medikamente) <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verringerung des Organisationsaufwandes, Arbeitsaufwandes ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Leistungssteigerung bzw. Verlustminderung 	<p>Wiederkäuer: — —</p> <p>Geflügel und Schweine: +</p> <p>Tiere mit sehr hoher Leistung: +</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Betriebsmittelzukaufs • Dokumentation Tierbehandlungen • Dokumentation Futterrationen • Interne Futterbilanzierung 	<ul style="list-style-type: none"> • Plausibilitätsprüfung durch Begehungen und Dokumentationsprüfung • Futterbilanzierung • Überprüfung der Buchhaltung • Unangekündigte Kontrollen zur Überprüfung der vorhandenen und eingesetzten Betriebsmittel • Futtermittelanalysen hinsichtlich Zusammensetzung und Rückstandsanalytik, risikoorientiert und bei Verdacht
		<ul style="list-style-type: none"> • Zukauf konventioneller Tiere zur Bestandsvergrößerung <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Keine Verfügbarkeit entsprechender Tiere (Rasse, Zuchtziel etc.) aus ökologisch wirtschaftenden Betrieben 	+ +	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation Tierzukauf, Bestandsbuchführung • Ausnahmegenehmigung bei erforderlichem konv. Zukauf 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung der Buchhaltung • Überprüfung Bestandsregister • Bei Rindern: Ausdruck Hit-Datenbank ab letztem Kontrolldatum
		<ul style="list-style-type: none"> • Vermarktung zugekaufter konventioneller Tiere <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausgleich von Lieferengpässen ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge 	0	<ul style="list-style-type: none"> • Aktuelle Bestandesübersicht • Einzel-tierkennzeichnung (Rinderohrmarken, Schlagstempel bei Schweinen) • <i>Schlachtauftrag</i> • Verwendung registrierter Warenbegleitscheine • Eintrag von Schweinen in der HIT-Datenbank 	<ul style="list-style-type: none"> • Warenstromrechnung • Rinder: Abgleich Ohrmarken-Nr., auf Schlachtbelegen • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukauf- bzw. Vermarktungsbelege</i>
		<ul style="list-style-type: none"> • Haltungsbedingungen entsprechen nicht den Vorgaben der Verordnung 	+	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der VO-Vorgaben 	<ul style="list-style-type: none"> • Ausmessen der Stalleinrichtungen • Bewertung der Tierhaltung • Unangekündigte Kontrollen im Winterhalbjahr: Aufstalldichte, Futterrationen, Futterqualität, Einstreu

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Risikopunkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE
Transportfahrzeug ↓	Erzeuger oder Viehhandel oder Metzger oder Anbieter-Gemeinschaft ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Austausch/Verwechslung von Tieren <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Keine ausreichende Tierkennzeichnung ▪ Verwechslung von Tieren auf dem Transportfahrzeug <p>Manipulation vom Auftraggeber geplant → siehe dort</p>	—	<ul style="list-style-type: none"> • Transportdokumentation (Lieferschein), Tierpass • Eingangsprüfung beim Abnehmer 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Warenbegleitscheine</i> • <i>Speditionspapiere</i> • <i>Fahrerprotokolle</i>
Schlachtung, Lagerung (Abhängen) ↓	Erzeuger oder Viehhandel oder Schlachthof oder Metzger oder Anbieter-Gemeinschaft ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Verwechslung/Vermarktung konventioneller Zukaufware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verwechslung lebender Tiere ▪ Verwechslung von Schlachtkörpern ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge ▪ Überbrückung von Lieferengpässen ▪ Austausch mit besseren Qualitäten 	<p>— (kleiner Betrieb)</p> <p>+ (großer Schlachthof)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Verarbeitungsdokumentation • Schlachtbestätigung • <i>Schlachtauftrag: Zuordnung zum Lieferbetrieb</i> • <i>Verfahrensweisung zur Sicherstellung der Nichtverwechslung</i> • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) • Bevorzugung kleinerer, handwerklicher Betriebe mit wenigen Mitarbeitern – Stressvermeidung, Verringerung der Verwechslungsgefahr 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung der Verfahrensanweisung • Plausibilitätsprüfung der Schlachtgewichte • Unangekündigte Kontrollen: Prüfung der Kennzeichnung und ggf. der verwechslungsgefahr
Zerlegung ↓	Erzeuger oder Viehhandel oder Schlachthof oder Metzger oder Anbieter-Gemeinschaft ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge ▪ Überbrückung von Lieferengpässen ▪ Austausch mit besseren Qualitäten ▪ Verwechslung von Schlachtkörper oder Fleischstücken 	<p>— (kleiner Betrieb)</p> <p>+ + (Akkordzerlegung)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schlachtkörper-Kennzeichnung • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Zerlegeauftrag / Zerlegeprotokoll • Zerlegebestätigung • Austauschsichere Verpackung • <i>Verfahrensweisung zur Sicherstellung der Nichtverwechslung</i> • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung der Verfahrensanweisung • Plausibilitätsprüfung: Schlachtgewichte/Teilstückgewichte • Prüfung der Vermarktungsbestellung oder Vermarktungsdokumentation • Unangekündigte Kontrollen: Prüfung der Kennzeichnung und ggf. der verwechslungsgefahr

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Risikopunkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE
Kühlhaus, Verarbeitungsräume ↓	Großhändler ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gewinnerhöhung ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Überbrückung von Handelsengpässen ▪ Vertragliche Verpflichtungen 	+ +	<ul style="list-style-type: none"> • Chargen-Kennzeichnung • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • <i>Lieferantenbewertung</i> • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Warenstromrechnung • Prüfung der Buchhaltung • Preis / Qualitätsrelation • Unangekündigte Kontrollen • Rückstandsanalytik (Medikamente, Leistungsförderer) und <i>Herkunftsanalyse</i> • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukaufs- bzw. Vermarktungsbelege</i>
Metzgerei ↓	Metzger ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Beimischung/Vermarktung konventioneller Zukaufware <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erhöhung der vermarktbaren Menge ▪ Qualitätsverbesserung ▪ Überbrückung von Lieferengpässen ▪ Fehlen bestimmter Teilstücke oder Speck 	<p>0 (Nur Öko-Verarbeitung)</p> <p>+</p> <p>(Parallelproduktion)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Klare Kennzeichnung mit unterschiedlichen Boxen, Farbleitsystem etc. • Bestandsbuchführung Verarbeitungsdokumentation • <i>Lieferantenbewertung</i> • <i>Interne Bestandsbuchführung und Verbrauchsbilanzierung</i> • Zukauf mit registriertem Warenbegleitformular (mit Bestätigung der Kontrollstelle des Lieferanten) • Ggf. Maschinen für Bio-Produkte; z.B. Hackfleischwolf 	<ul style="list-style-type: none"> • Plausibilitätsprüfung der Rezepturen • Warenstromrechnung • Prüfung der Buchhaltung • Prüfung der betrieblichen Dokumentation • Prüfung der Qualitätssicherungsmaßnahmen • Unangekündigte Kontrollen: Rückverfolgung der Verkaufsprodukte • Rückstandsanalytik und <i>Herkunftsanalyse</i> • <i>Kontrollmitteilungen: Cross Check der Zukaufs- bzw. Vermarktungsbelege</i>

Physische Stationen der Ware	Besitzer der Ware	Risikopunkte	Relevanz	Maßnahmen der UNTERNEHMEN	Maßnahmen der KONTROLLSTELLE
Metzgerei ↓	Metzger ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung nicht zulässiger Zutaten und Hilfsstoffe <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erzielung einer speziellen Produktqualität ▪ Vereinfachung/Optimierung des Produktionsprozesses ▪ Überbrückung von Versorgungsengpässen ▪ Fehlende Information über die Anforderungen der Verordnung im Unternehmen 	<p>0 (Nur Öko-Verarbeitung)</p> <p>+ + (Parallelproduktion)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und Warenausgangs • Rezepturen • Verarbeitungsdokumentation • Mitarbeiterschulung • <i>Risikoorientierte interne Qualitätssicherung, CP, QM, Krisenmanagement</i> • <i>Interner Warenstrom: Bestandsbuchführung und Verbrauchsbilanzierung</i> • Verzicht auf Parallelproduktion 	Wie Vorheriges
		<ul style="list-style-type: none"> • Kennzeichnung konventioneller Erzeugnisse als Öko-Produkte (Laden) <p>Mögliche Ursachen/Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Unzureichende Kennzeichnung und Verwechslung auf dem Transport ▪ Überbrückung von Versorgungsengpässen ▪ Mangelndes Bewusstsein für die besonderen Anforderungen an die Herstellung und Kennzeichnung von ökologischen Produkten 	<p>- - (Nur Öko-Produkte)</p> <p>+ (Parallelproduktion)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der Deklarationsvorschriften, ggf. Farbleitsystem o. ä. • Dokumentation Warenausgang • Mitarbeiterschulung • <i>Klare Sortimentsabgrenzung</i> • Verzicht auf Parallelproduktion 	<ul style="list-style-type: none"> • Unangekündigte Kontrolle der Kennzeichnung

5.5 Zusammenfassende Bewertung der Warenflussdiagramme

Grundsätzlich besteht auf allen Stufen – von der landwirtschaftlichen Erzeugung bis zum Verkauf an den Endverbraucher – die Möglichkeit, dass aus einem Bio Produkt ein konventionelles Produkt wird "und umgekehrt". Es können aber durchaus Parameter genannt werden, durch die sich das Risiko für einen "Etikettenschwindel" bei Bioprodukten erhöht:

- mit zunehmend identisch werdenden Qualitätsanforderungen an konventionelle und ökologisch erzeugte Ware,
- mit abnehmender Produkthaltbarkeit bzw. rascherem Produktumschlag,
- bei zunehmendem Preisunterschied zwischen konventioneller und Öko-Ware,
- bei hoher Komplexität der Firmenstruktur (viele Standorte, Betriebszweige),
- hohem Zeitdruck bei Verarbeitungsabläufen (Akkordarbeit)
- bei Beteiligung von vielen Mitarbeitern (z.B. im Vergleich zur 1-Mann Metzgerei)
- bei schlechtem Informations- und Schulungsstand des Personals
- bei zunehmender Personalfuktuation,
- bei unterschiedlichen Produktionsstandorten, (die sich gegenseitig beliefern),
- bei einer Aufsplittung eines Unternehmens in mehrere Firmen, die von unterschiedlichen Kontrollstellen geprüft werden,
- bei einem Warenstrom, der durch mehrere EU-Länder führt,
- bei Unternehmen mit konventioneller und ökologischer Parallelproduktion aufgrund der einfachen Verfügbarkeit von Rohwaren, unzulässigen Betriebsmitteln, Verarbeitungshilfsstoffen und Zutaten sowie
- mit abnehmendem Haftungsrisiko des Unternehmens und abnehmender Existenzgefährdung des Unternehmens, falls der Betrug aufgedeckt wird und das Ökosegments in Produktion, Verarbeitung oder Handel wegfällt.

6 Kontrollstellenübergreifende Kommunikation

Betriebe und Unternehmen, die zueinander in Lieferbeziehung stehen, werden oft durch unterschiedliche Öko-Kontrollstellen geprüft. Eine regelmäßige Kommunikation der beteiligten Öko-Kontrollstellen trägt dazu bei, sicherzustellen, dass es zu keiner „wundersamen Bio-Vermehrung“ kommt. Wichtig ist der Informationsaustausch besonders bei Verdachtsfällen: Hier soll der Informationsaustausch direkt zwischen den beteiligten Öko-Kontrollstellen via E-Mail erfolgen. Die beteiligten Behörden sind in „cc“ zu setzen. Dies dient der Vermeidung von Verzögerungen.

Gesetzliche Grundlage:

- (1) *Die Kontrollbehörden und Kontrollstellen nach Artikel 27 Absatz 4 stellen jedem Unternehmer, der ihren Kontrollen unterliegt und in seinem Tätigkeitsbereich die Anforderungen dieser Verordnung erfüllt, eine entsprechende Bescheinigung aus. Diese Bescheinigung muss zumindest über die Identität des Unternehmers und die Art oder das Sortiment der Erzeugnisse sowie über die Geltungsdauer der Bescheinigung Aufschluss geben.*
- (2) *Jeder Unternehmer muss die Bescheinigungen seiner Lieferanten prüfen.*
- (3) *Die Form der in Absatz 1 genannten Bescheinigung wird nach dem in Artikel 37 Absatz 2 genannten Verfahren erstellt, wobei die Vorteile einer elektronischen Bescheinigung zu berücksichtigen sind.*

VO (EG) Nr. 834/2007 Artikel 29

Zum Zwecke der Anwendung von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 verwenden die Kontrollbehörden und Kontrollstellen das Bescheinigungsmuster gemäß Anhang XII der vorliegenden Verordnung.

VO (EG) Nr. 889/2008 Artikel 68

6.1 Prüfung von Bescheinigungen (Zertifikaten)

Fordert ein Abnehmer eine Bescheinigung (Zertifikat) seines Lieferanten an, erfolgt dieser Nachweis üblicherweise in Form einer Zertifikatskopie. Solche Kopien sind nicht fälschungssicher. Wird beispielsweise eine neue Adresse in passender Schrift im Original eingefügt, ist dies auf einer Kopie kaum mehr zu erkennen. Trotzdem wird den Zertifikatskopien sehr viel Vertrauen entgegengebracht, obwohl bei vielen "Öko-Betrugsfällen" die angebliche Öko-Qualität konventioneller Ware mit gefälschten Zertifikaten belegt wurde.

Bei Partien, die wegen ihrer Größe, ihres PreisLeistungsverhältnisses oder einer für den ökologischen Anbau untypischen Qualität auffallen, ist daher eine Nachfrage nach der Richtigkeit des Zertifikates bei der zuständigen Kontrollstelle auch im Ausland durchaus sinnvoll. Verwendet man einfache Formularvordrucke (siehe → Anhang III), ist dies ohne großen Aufwand möglich.

Einen ähnlichen Zweck erfüllen www.bioc.info, die Datenbank der zertifizierten Unternehmen des Ökologischen Landbaus und www.biozertifikate.de.

BioC ist ein gemeinsames Projekt deutscher Öko-Kontrollstellen, das von der BLE im Rahmen des Bundesprogrammes Ökologischer Landbau gefördert wurde. Die dahinter stehende Idee ist einfach. bioC stellt lediglich die Plattform zur Verfügung, auf der die Kontrollstellen Ihre Daten veröffentlichen. Die Kontrollstellen stellen aus ihrer hauseigenen Datenbank die Namen und Anschriften der von ihnen zertifizierten Betriebe und Unternehmen bereit.

BioC - Spezialsuche

[Datei](#)
[Bearbeiten](#)
[Ansicht](#)
[Verlauf](#)
[Lesezeichen](#)
[Fenster](#)
[Hilfe](#)

[http://www.bioc.info/de/](#)



Verzeichnis der zertifizierten Unternehmen des Ökologischen Landbaus

[Suche](#)
[Auswahl-Liste](#)
[Recherche](#)
[Information](#)
[Kontrollstellen](#)
[Nutzung & Haftung](#)
[Impressum](#)

[1. Name, PLZ](#)
[2. Auswahl](#)
[3. Ergebnis](#)
[4. Bescheinigung](#)

Bescheinigung

gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

Nummer der Bescheinigung: **SZAR AY9N YPE1**

Name und Anschrift des Unternehmers: Gemüsegärtnerei Kalkriese Matthias Krause Zu den Dieven 19 49565 Bramsche-Kalkriese DE-NI-039-19-AD	Name, Anschrift und Codenummer der Kontrollstelle/ Kontrollbehörde: GfRS GmbH Prinzenstraße 4 D-37073 Göttingen DE-039-Öko-Kontrollstelle
Haupttätigkeit: Erzeugung, Vergabe von Subaufträgen	
Erzeugnisgruppen/Tätigkeit: Pflanzen und pflanzliche Erzeugnisse: Gemüse, Obst, Sonderkultur, Ackerfutter, Grünlandaufwuchs	definiert als: ökologische/biologische Erzeugnisse
Gültigkeitsdauer: Pflanzliche Erzeugnisse: von 04.09.2009 bis 31.12.2010	Datum der Kontrolle(n): 27.08.2009

Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ausgestellt. Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.

13.01.10, Göttingen

Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH

[Nutzung & Haftung](#) - admin@bioc.info

6.2 Prüfung von Einzelpartien

Gesetzliche Grundlage:

Auf Antrag müssen die zuständigen Behörden, die Kontrollbehörden und die Kontrollstellen einschlägige Informationen über die Ergebnisse ihrer Kontrollen mit anderen zuständigen Behörden, Kontrollbehörden und Kontrollstellen austauschen, soweit der Antrag mit der Notwendigkeit begründet ist zu gewährleisten, dass ein Erzeugnis nach den Vorschriften dieser Verordnung hergestellt wurde. Sie können diese Informationen auch von sich aus austauschen.

VO (EG) Nr. 837/2007 Artikel 31

Kontrollmitteilung

Bei der Kontrollmitteilung fragt die Kontrollstelle des Abnehmers einer Öko-Partie bei der Kontrollstelle des Lieferanten nach:

- ob eine bestimmte Einzellieferung von diesem Lieferanten stammen kann (**Plausibilität**),
- ob die Lieferbelege bei Abnehmer und Lieferant identisch sind (**Belegprüfung**)
- ob der Vorgang in der Buchführung des Lieferanten korrekt verbucht wurde (**Buchprüfung**) und
- ob die Öko-Qualität der betreffenden Partie nachgewiesen werden kann (**Prüfung der Öko-Qualität**).

Es kann auch eine Anfrage von der Kontrollstelle des Lieferbetriebes an die Kontrollstelle des Abnehmers gestellt werden, ob für einen bestimmten Zeitraum (Monat, Quartal etc.) beim Abnehmer ggf. mehr Partien eingegangen sind, als beim Warenausgang des Lieferanten verbucht waren bzw. der Kontrollstelle vorgelegt wurden (**Belegprüfung auf Vollständigkeit**).

Bei Zweifeln an zu Kontrollbesuchen vorgelegten Unterlagen und Dokumenten muss immer eine Kontrollmitteilung ausgelöst werden.

Handelt es sich beim Lieferanten um einen Erzeugerbetrieb, kann die Kontrollstelle bei Eingang der Kontrollmitteilung anhand der Betriebsdaten (z. B. Betriebsbeschreibung, Anbauplanung, Inspektionsbericht) auf Plausibilität prüfen, ob die gelieferte Produktart und die genannte Menge als Eigenerzeugnis aus dem Erzeugerbetrieb stammen kann und als Öko-Produkt gekennzeichnet werden darf. Bei Verarbeitungsbetrieben liegt der Kontrollstelle eine Sortimentsliste vor, mit deren Hilfe geprüft werden kann, ob die betreffende Produktart in dem Unternehmen hergestellt wird. Ergänzende Belege müssen dann ggf. angefordert werden.

Ergeben sich bei der Plausibilitätsprüfung keine Fragen, die möglichst schnell im Rahmen einer zusätzlichen Kontrolle geklärt werden sollten, wird die Kontrollmitteilung in der Kontrollakte abgelegt. Bei der nächsten Betriebsprüfung werden die Angaben mit der entsprechenden Ausgangsrechnung abgeglichen und Herkunft und Öko-Qualität der gehandelten Partie rückverfolgt. Dabei ist gleichzeitig zu prüfen, ob die Rechnung in der Buchhaltung entsprechend verbucht wurde. Sollte eine Rechnung mit Hinweisen auf den ökologischen Landbau als konventionelle Lieferung verbucht oder die Öko-Herkunft der Partie nicht plau-

Mögliche Kriterien:

Vorschlag für die Bedingungen, die bei der Ausstellung von Kontrollmitteilungen zu berücksichtigen sind:

- Eine Kontrollstelle stellt bei ca. 10% der von ihr geprüften Unternehmen (Zufallsauswahl) eine Kontrollmitteilung aus.
- Voraussetzung ist ein Mindest-Warenwert von 500 Euro bei der zu prüfenden Lieferung.
- Unabhängig von der Zufallsauswahl sollten kritische Einzellieferungen per Kontrollmitteilung geprüft werden.

sibel sein, sind weitergehende Recherchen zur Aufklärung des Vorgangs erforderlich. Nach Abschluss der Prüfung erfolgt die Rückmeldung bei der anfragenden Kontrollstelle.

Eine Möglichkeit ist es auch, dass eine Kontrollstelle die Öko-Kontrollstelle größerer Verarbeitungs- oder Handelsunternehmen vor der Kontrollsaison bittet, ihr Liefermengen der von ihr kontrollierten Betriebe mitzuteilen. Diese Liefermengen werden dann bei den folgenden Inspektionen mit den Angaben der Betriebe abgeglichen.

Mit Hilfe von Kontrollmitteilungen können Parteien, die unter Verfälschung der Herkunft in Verkehr gebracht wurden, erkannt werden. Zusätzlich beabsichtigt ist ein Abschreckungseffekt, der entsteht, wenn ein bestimmter Stichprobenanteil der Warenlieferungen routinemäßig überprüft wird (siehe → Kasten). Bei Parteien mit einem ungewöhnlichen PreisLeistungsverhältnis bietet es sich an, unabhängig von der Stichprobenrecherche, die Herkunft der jeweiligen Partie mit einer Kontrollmitteilung zu verifizieren.

Ein Muster als Beispiel für ein Kontrollmitteilungsformular ist in → Anhang IV enthalten. Wird eine Kopie des betreffenden Lieferbelegs der Kontrollmitteilung als Anlage beifügt, ist der Zeitaufwand für die Ausstellung der Kontrollmitteilung gering.

Liefermitteilung

Bei der Liefermitteilung schickt der Abnehmer einer Öko-Partie der Kontrollstelle des Lieferanten eine Kopie des Lieferbelegs zu, z. B. im Rahmen seiner unternehmensinternen Qualitätssicherung. Das anschließende Prüfungsverfahren entspricht weitgehend dem der Kontrollmitteilung. Die Kontrollstelle entscheidet, ob eine rasche Plausibilitätsprüfung (vergleichbar mit dem Verfahren der Kontrollmitteilung) erforderlich erscheint und prüft bei der nächsten Inspektion des Lieferanten, ob die Lieferbelege bei Abnehmer und Lieferant identisch sind, ob die Transaktion korrekt verbucht ist und woher die gehandelte Partie stammt.

Auch von diesem einfachen Verfahren geht eine deutliche Präventionswirkung aus, da der Lieferant bereits bei der Lieferabsprache auf die Mitteilung an seine Kontrollstelle hingewiesen werden kann.

- **Merkmal: Hohe Anforderungen des Marktes an die Produktqualität**

Hohe Anforderungen an die Qualität von Tafelobst (Unzulässiger Fungizideinsatz)

Qualitätseigenschaften bei Backweizen (N-Spätdüngung, um Klebergehalt zu erhöhen)

Lange Haltbarkeit bei Verarbeitungsprodukten (Unzulässiger Einsatz von Konservierungsstoffen)

- **Merkmal: Anspruchsvolle Produktionstechnik**

Fütterung von ferkelführenden Sauen oder Junghennen

(Einsatz konventioneller Futtermittel oder synthetischer Aminosäuren zur Deckung des spezifischen Aminosäurebedarfs)

Aufzucht von Puten

(Die Aufzucht von Putenküken ist schwierig und oft mit hohen [teuren] Verlusten verbunden. Einfacher aber nicht zulässig ist es, bereits ältere Puten von einem konventionellen Züchter zuzukaufen)

Herstellung von Brühwurst

(Zugabe von Phosphat beim Kattern ermöglicht eine bessere Eiweißlösung und damit eine höhere Fett- und Wasserbindung und macht die Herstellung einfacher und sicherer. Ist derzeit nach EG-Öko-VO noch zulässig.)

- **Merkmal: Hohe Kosten für notwendige Betriebsmittel, Tierzukauf oder Rohstoffe**

Zukauf Jungbäume für eine Obstanlage

(Möglicher Preisunterschied zwischen konventionellem und Bio-Zukauf: 7.200 € / ha

Preis je Baum 3 € für konventionelle Herkunft, 6 € für Herkunft aus ökologischer Baumschule bei einer angenommenen Pflanzdichte von 2.400 Bäume)

Zukauf Junghennen

(Möglicher Preisunterschied zwischen konventionellem und Bio-Zukauf: 5.000 € je tausend Stück

Preis je Junghenne: 4 € für konventionelle Herkunft, 6,5 € für Biofütterung ab der 12.ten Lebenswoche, 9 € für Biofütterung ab erstem Tag)

Zukauf Puten-Küken

(Möglicher Preisunterschied zwischen konventionellem und Bio-Zukauf: 1.500 € je tausend Stück

Preis je Küken: 1 € für weibliche Küken der nicht langsam wachsende Rasse Big Six, 1,8 – 3 € für Bronze Puten Küken aus ökologischer Erzeugung)

Legehennenmehl oder Milchleistungsfutter etc.

(Öko-Mehrpriis: ca. 40% über dem Preis konventioneller Futtermittel)

- **Merkmal: Umfangreiche Betrugsfälle in der Vergangenheit**

Getreide, Leguminosen, Fleisch (Edelteile), Ölsaaten, Reis, Wein, Orangen, Bananen, Rosinen, Rote Paprika, Eier, Ahorn-Sirup, Mastgeflügel

Bei Frischeprodukten ereignen sich die Betrugsfälle häufig noch vor der eigentlichen Saison oder bei erheblichen Ernteausfällen. In diesen Zeiten ist die Nachfrage sehr unelastisch und der erzielbare Preis relativ hoch.

- **Merkmal: Kurze Produktionsintervalle, schneller Warenumschlag**

Pilzzucht, Gastronomie, Convenience-Produkte, Handel mit Obst und Gemüse,

Anlage Sachverhaltsdarstellung

Lfd. Anlage-Nr.: von insgesamt Anlagen SVD

Name des Unternehmens:

EG-Kontrollnummer:

Datum:

Sachverhaltsdarstellung (Wer? Wo? Wann? Wieviel? Warum? Perspektive, Bezug zur EG-Öko-VO):

Betroffener Bereich / Erzeugnis:

Erzeugnis mit Artikel 5-Auslobung (ggf. Chargen-Nr.):

Fläche(n) (Gemarkung / Flur-Nr. / Flurstück-Nr.):

Tiere (Art, Ohrmarkennummer/Partiekennzeichnung):

Beigefügte Anlagen:

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Etikett | <input type="checkbox"/> Herstellerdeklaration | <input type="checkbox"/> Lieferschein / Rechnung |
| <input type="checkbox"/> Skizze | <input type="checkbox"/> Foto | <input type="checkbox"/> Produktprobe / Probe für Analyse |
| <input type="checkbox"/> Andere: | | |

Bestätigung:

.....
Ort/Datum

.....
Verantwortlicher für die Betriebseinheit (Unterschrift).

.....
Inspekteur/in

(Unterschrift)

Zertifikatsüberprüfung

[KONTROLLSTELLE, STRASSE, PLZ ORT, TELEFON, FAXNUMMER]

TELEFAX

An:
Firma:
Telefon:
Fax:
Von:
Telefon:
Fax:
Datum:
Seiten:

Betreff: Zertifikat gemäß Anlage

Sehr geehrte Damen und Herren,

[FIRMENNAME DER KONTROLLSTELLE] ist eine auf Grundlage der EG-Öko-Verordnung in Deutschland zugelassene Kontrollstelle. Wir möchten Sie bitten, die in der Anlage befindlichen Zertifikate, die von Ihrer Kontrollstelle ausgestellt wurden, zu prüfen.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung.

Mit freundlichen Grüßen

[KONTROLLSTELLE]

Die in der Anlage befindlichen Zertifikate können bestätigt werden.

Nummer: Ja Nein
Nummer: Ja Nein
Nummer: Ja Nein
Nummer: Ja Nein

Datum

.....
Unterschrift

Cross Check of Certificates

[KONTROLLSTELLE, STRASSE, PLZ ORT, TELEFON, FAXNUMMER]

TELEFAX

To:
Company:
Telephone:
Fax:
From:
Telephone:
Fax:
Date:
Pages:

Re: Certificates as attached

Dear Sir,

[FIRMENNAME DER KONTROLLSTELLE] is an inspection body according to Reg. (EEC) No. 2092/91 in Germany. Please find attached the certificates issued to your office.

Thank you very much for your kind assistance.

Yours sincerely,

[KONTROLLSTELLE]

The certificates were delivered by our inspection body and are still valid:

No. Yes No
No.: Yes No
No. Yes No
No. Yes No

Date

.....

Signature

Vérification des certificats

[KONTROLLSTELLE, STRASSE, PLZ ORT, TELEFON, FAXNUMMER]

TELEFAX

À:
Compagnie:
N° de Tél.:
Fax:
De:
N° de Tél.:
N° Fax:
Date:
Nombre de pages:

Objet: Certificats comme attachés

Mesdames et messieurs,

nous sommes un organisme de contrôle en Allemagne ([FIRMENNAME DER KONTROLLSTELLE]) et nous avons une question par rapport à l'authenticité des certificats ci-joint.

Est-ce que vous pouvez de vérifier ces certificats? Merci beaucoup !

Avec toutes mes amitiés,

[KONTROLLSTELLE]

Les certificats ont été fournis par notre organisme de contrôle et sont encore valides:

Numéro: Oui Non
Numéro: Oui Non
Numéro: Oui Non
Numéro: Oui Non

Date

.....
Signature

Kontrollmitteilung – Rückverfolgung Warenfluss

[KONTROLLSTELLE, ANSPRECHPARTNER, STRASSE, PLZ ORT, TELEFON, FAXNUMMER]

ANFRAGE

An Kontrollstelle

Bitte prüfen Sie, ob die folgende Lieferung von Ihrem Kunden (Lieferant) stammen kann und ob der Verkauf als Warenausgang verbucht ist, und teilen Sie uns das Ergebnis der Prüfung bitte mit.

- Angaben siehe Beleg in der Anlage (Angaben bitte vollständig und lesbar)
 Siehe die folgenden Angaben zur Lieferung

Anschrift des Lieferanten

.....
Firma

.....
Name

.....
Strasse

.....
PLZ Ort

Anschrift des Empfängers

.....
Firma

.....
Name

.....
Strasse

.....
PLZ Ort

Angaben zur Lieferung

Belegart: Lieferschein Rechnung

.....
Datum Lieferung

.....
Datum Belegausstellung

.....
Beleg-Nummer

.....
Menge und Bezeichnung des gelieferten Produktes (genauer Wortlaut auf Rechnung oder Lieferschein)

- Mit der Bitte um zeitnahe Beleg-Prüfung (Begründete Zweifel an der Öko-Qualität der Lieferung)
 Routineprüfung (Stichprobe)

.....
Datum

.....
Unterschrift

.....
Kontrollstelle des Empfängers

ERGEBNIS DER ÜBERPRÜFUNG

- Plausibilität: Produktionskapazitäten für Lieferung waren vorhanden (Anbauplanung, Tierbestand) ja nein
 Lieferung stammt aus Zukauf, Zukaufbeleg mit Öko-Hinweis liegt vor ja nein
 Belegprüfung: Der entsprechende Ausgangsbeleg des Lieferanten wurde geprüft und abgezeichnet ja nein
 Der Beleg wurde in der Buchführung des Lieferanten ordnungsgemäß verbucht ja nein

Mitteilung:

.....
Datum

.....
Unterschrift

.....
Angefragte Kontrollstelle

1. Zweck und Grundsätze der Finanzbuchhaltung

Finanzbuchhaltung (Fibu): In der Finanzbuchhaltung werden alle finanziellen Transaktionen (Geschäftsvorfälle: Warenbewegungen, Zahlungs- und Finanzvorgänge) eines Unternehmens innerhalb einer Abrechnungsperiode dokumentiert. Die Aufzeichnungen der Finanzbuchhaltung unterliegen gesetzlichen Normen und Regelungen:

Grundsätze der ordnungsgemäßen Buchführung (GoB): Die Buchführung muss den GoB entsprechen (§238 Abs. 1 und §243 Abs. 1 Handelsgesetzbuch HGB). Die GoB haben die Aufgabe, gesetzliche Regelungslücken auszufüllen und sicherzustellen, dass die Buchführung eine allgemeingültige Ordnung aufweist, die auch von anderen gelesen und verstanden werden kann.

Die Buchführung gilt dann als ordnungsmäßig, wenn sich ein sachverständiger Dritter (Steuerberater oder Buchprüfer) ohne Schwierigkeiten und in angemessener Zeit zuverlässig aus den Aufzeichnungen ein zutreffendes Bild über die Geschäftsvorfälle und die Vermögenslage des Unternehmens machen kann.

Für die Einhaltung der materiellen Ordnungsmäßigkeit bzw. Richtigkeit (GoB) sind unter anderem folgende Punkte zu beachten:

- Keine Buchung ohne Beleg: Sämtliche Buchungen müssen jederzeit nachprüfbar sein. Die dazugehörigen Belege müssen fortlaufend nummeriert und geordnet aufbewahrt werden. Belege können sein: Lieferscheine, Rechnungen, Kontoauszüge, Quittungen, Frachtbriefe, Gehaltslisten etc. Der "Belegzwang" ist eine Grundvoraussetzung für die Beweiskraft der Buchführung.
- Buchungen sind fortlaufend, vollständig, richtig, zeitnah und sachlich geordnet vorzunehmen. Ordnungskriterien der Belege: Kassenbelege, Bankbelege, Eingangsrechnungen, Ausgangsrechnungen.
- Die Geschäftsvorfälle müssen sich in ihrer Entstehung und Abwicklung buchmäßig verfolgen lassen.
- Alle Geschäftsvorfälle müssen richtig eingetragen werden.
- Der ursprüngliche Inhalt einer Eintragung darf nicht durch Überschreiben oder Radieren unleserlich gemacht werden.
- Ist eine Buchung unrichtig erfolgt (falsches Konto, falscher Betrag), so muss diese durch eine Stornobuchung aufgehoben werden, der dann die richtige Buchung folgt.
- Eine EDV-Buchführung muss so programmiert sein, dass Buchungen auf den Datenträgern nicht gelöscht werden können. Die Buchführung verliert sonst ihre Beweiskraft.
- Eine jährliche Inventur muss vollständig erstellt werden.
- Die Bilanzierungsvorschriften und Bewertungsvorschriften müssen beachtet werden.

- Aufbewahrungsfristen: Bücher und Aufzeichnungen, Inventare und Bilanzen sind 10 Jahre, Buchungsbelege dagegen nur 6 Jahre (gerechnet vom Ende des jeweiligen Kalenderjahres) geordnet aufzubewahren.

2. Buchung bei der doppelten Buchführung

Die kaufmännische Buchführung heißt aus zwei Gründen doppelte Buchführung:

- a) Aus systematischen Gründen, weil von jedem Geschäftsvorfall zwei Konten betroffen sind: das *Konto* und das *Gegenkonto*; einmal unter dem Gesichtspunkt der Mittelherkunft (Schulden oder Passiva), zum anderen unter dem der Mittelverwendung (Vermögen oder Aktiva).
- b) aus organisatorischen Gründen, weil jede *Buchung (und Gegenbuchung) in zwei verschiedenen Büchern* erfolgen muss.

Sachlich geordnet: Hierdurch wird erreicht, dass in dem einen Buch, dem sog. *Hauptbuch* die Geschäftsvorfälle sachlich geordnet nach Sachkonten erfasst werden (z.B. alle Lohnbuchungen auf dem Lohnkonto usw.). Die Ordnungsstruktur der Konten ist im Kontenrahmen zusammengefasst.

Chronologisch geordnet: Im anderen Buch, dem sog. *Grundbuch* (auch *Journal* genannt), werden die Geschäftsvorfälle unabhängig von ihrer sachlichen Zusammengehörigkeit in der zeitlichen Reihenfolge ihres Auftretens erfasst.

Bei jeder Buchung im Grund oder Hauptbuch wird angegeben:

- das Datum
- die Art des Geschäftsvorganges (Belegart)
- der zugehörige Beleg (Rechnungsnummer o.K.)
- der Buchungssatz mit Konto, Gegenkonto und Betrag

3. Definitionen

Grundbuch / Journal: Im Grundbuch (Journal) werden alle Buchungen auf Grundlage der Belege chronologisch erfasst.

Hauptbuch: In den Konten des Hauptbuches werden alle Buchungen sachlich geordnet (systematisch) erfasst. Ihr Abschluss ergibt die Bilanz. Es enthält alle Bestands- und Erfolgskonten, die sog. *Sachkonten*, die im Kontenplan systematisch aufgeführt sind.

Nebenbücher: Die Nebenbücher sind für betriebliche Zwecke erforderlich, da im Grund- und Hauptbuch die Buchungsinhalte nur kurz und knapp festgehalten werden. Sie stehen außerhalb des Kontensystems, beinhalten daher keine Buchungssätze. Kontrollrelevante Nebenbücher sind die: → *Kreditoren* und → *Debitoren*.

Kontenrahmen: Der Kontenrahmen gibt vor, auf welche Konten die Buchungen aufgeteilt werden (z. B. Kassenstand, Einkäufe, Verkäufe). Zu jeder Branche gehört ein eigener Kontenrahmen, aus dem jedes Unternehmen seinen eigenen Kontenplan entwickelt. Durch die Standardisierung wird eine Vergleichbarkeit ermöglicht.

Kontenblatt: Das Kontenblatt zeigt alle Geschäftsvorfälle, die ein Konto betreffen. Die Kontenblätter enthalten jede Einzelbuchung, also alle Sollbuchungen, alle Habenbuchungen, alle Steuerbuchungen, alle Splittbuchungen als einzelne Buchungszeilen, die dem jeweiligen Buchungskonto zugeordnet sind.

Konto: Als Konto bezeichnet man eine zweiseitig geführte Rechnung. Die linke Seite bezeichnet man als *Soll-*, die rechte als *Haben-Seite*. Diese Bezeichnungen sind historisch gewachsen. Das Konto wird abgeschlossen durch den *Saldo*, der zum Ausgleich der kleineren Seite eingesetzt wird (Summengleichheit auf beiden Seiten).

Personenkonten

Debitoren-Konten: Abnehmer, Kunden – sie schulden dem Unternehmen Beträge bis zur Bezahlung der Rechnung (Offene Posten, Forderungen). Jeder Kunde erhält sein eigenes Konto (Debitor). Ein typischer Bereich hierfür sind beispielsweise die DATEV-Personenkonten 10000 bis 69999.

Kreditoren-Konten: Lieferanten - ihnen schuldet das Unternehmen Beträge bis zur Bezahlung der Rechnung (Außenstände, Verbindlichkeiten). Jede Verbindlichkeit (Lieferant) erhält ein eigenes Konto (Kreditor). Ein typischer Bereich hierfür sind beispielsweise die DATEV-Personenkonten 70000 bis 99999.

Bilanz sowie Gewinn- und Verlustrechnung bilden den Jahresabschluss des Unternehmens. Dabei hat der Jahresabschluss ein Bild der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage des bilanzierenden Unternehmens zu vermitteln, das den tatsächlichen Verhältnissen entspricht (§264 Abs. 2 HGB). Die Vermögenslage wird durch die Erfassung und Bewertung der Vermögensposten und Schuldenwerte ermittelt. Die Darstellung der Liquidität gibt die Finanzlage des Unternehmens wieder. Die Aufstellung der Gewinn- und Verlustrechnung mit dem Ausweis verschiedener Aufwands- und Ertragspositionen und des Jahresergebnisses zeigt die Ertragslage des Unternehmens auf.