

LAGERHANDBUCH

EZG Bio-Getreide OÖ

Arbeitsanweisung und Qualitätssicherung für
Lagerhalter



Ausgabe 5

überarbeitet 11/2017

Datum: 20.11.2017

Erstellt: Martin Ziegler

Geprüft: Brigitte Bösenberg

Freigegeben: Brigitte Bösenberg

Inhaltsverzeichnis

Anforderungen an den Lagerhalter von Seiten der EZG	3
Qualitätssicherung	4
Saisonvorbereitung	4
Einlagerung	5
Qualitätsparameter für Ackerfrüchte	6
Bio-Speise-Weizen:.....	6
Bio-Speise-Dinkel:	7
Bio-Speise-Roggen:.....	7
Bio-Gerste:	8
Bio-Speise-Hafer:.....	8
Bio-Speise-Soja:.....	9
Bio-Sonnenblumenkerne zur Ölgewinnung:.....	9
Bio-Mais:	10
Bio-Triticale:.....	10
Bio-Erbse:.....	11
Bio-Ackerbohne:.....	11
Auslagerung	12
Dokumentation	13
Anforderungen ans Betriebsgelände	13
Personalhygiene.....	14
Umgang mit Abfall/Besatz.....	14
Fazit:	14
Checkliste Einlagerung	15
Checkliste Auslagerung	16

Anforderungen an den Lagerhalter von Seiten der EZG

- **Alle bäuerlichen Lagerstellen sind reine Bio-Lager** (Umsteller- und anerkannte Bio-Ware)
 - Das Lager muss den Anforderungen für Speise- bzw. Futterware entsprechen (Belüftung, Reinigung, etc.)
 - Ein aktuelles Lagerdatenblatt ist an das EZG-Büro zu übermitteln
- **Zertifizierung der Lagerstelle erfolgt durch die Bio-Kontrollstelle bei der Betriebskontrolle**
 - Lohnlager muss am Zertifikat angeführt sein
 - Jeder Lagerhalter ist verpflichtet sein Getreidelager, den Trockner und sonstige Umschlagplätze im Zuge der allgemeinen Betriebskontrolle (bei gewerblichen Lagerhaltern gesondert von einer autorisierten und behördlich genehmigten Firma) zertifizieren zu lassen.
- **Einmalige Vereinbarung zu bäuerlicher Lohntätigkeit (siehe Beilage 5) und Unterzeichnung** (Kündigung nur schriftlich)
- **Führung eines Lagerbuches:**
 - Das Lagerbuch kann individuell gestaltet werden, muss aber jedenfalls jede Waren- und Mengenbewegung am Lager beinhalten (Ein- und Auslagerung, Umlagerung, etc.)
- **Strikte Trennung von Umsteller- und anerkannter Bio-Ware lt. Bioverordnung**
- **Getrennte Lagerung der Ware von Bio-Verbands-Mitgliedsbetrieben und Betrieben die auf Basis EU-Verordnung (Ö. Lebensmittelcodex) produzieren.**
- **Qualitätssicherung der eingelagerten Ware:**
 - Trocknung, Reinigung, Belüften Umziehen
 - Schädlingskontrolle
- **Einhaltung der vorgegebenen Dokumentation**
 - Jedes Lager muss die vorgegebene, einfache Dokumentation einhalten, (zeitnahe Buchungen im webbasierenden Warenwirtschaftsprogramm BGC, in Ausnahmefällen Durchschlagpapier der Ein- und Auslagerungsprotokolle, Rückstellmuster, Qualitätsfeststellung, etc.) um eine Rückverfolgbarkeit der Ware vom Feld, über die EZG bis zum Kunden gewährleisten zu können!
 - Schriftliche Aufzeichnungen der qualitätssichernden Maßnahmen (Aufzeichnungsblatt Reinigung, Wartung, Schädlingsbekämpfung der EZG)

Saisonvorbereitung

- Zertifizierung und jährliche Kontrolle der Lagerstelle durch die Bio-Kontrollstelle im Zuge der Betriebskontrolle (Eigenlager).
- Bei Fremdlagerung muss die Lohntätigkeit am Bio-Zertifikat angeführt sein.
- Jeder Lagerhalter ist verpflichtet sein Getreidelager, den Trockner und sonstige Umschlagplätze im Zuge der allgemeinen Bio-Betriebskontrolle (bei gewerblichen Lagerhaltern gesondert von einer dazu autorisierten und behördlich genehmigten Firma) zertifizieren zu lassen.
- Dokumentation von Reinigung, Wartung und Schädlingsbekämpfung vor der Ernte:
 - siehe Beilage 4 „Aufzeichnungsblatt Reinigung, Wartung, Schädlingsbekämpfung“
- Ausreichender Schutz vor Schädlingen & Witterung
 - Das Lager muss ausreichend Schutz vor Schädlingen und Witterungseinflüssen bieten: (Dach dicht und geschlossen, keine Eintrittsmöglichkeit für Vögel, Nager etc., feste Wände in den Lagerboxen)
- Lagerschutzmittel laut Betriebsmittelkatalog
 - Es dürfen nur zugelassene Lagerschutzmittel eingesetzt werden (laut EU-Bioverordnung 2092/91 bzw. lt. Pflanzenschutzmittelregister zur Desinfektion während der leeren Lagerzeit)
- Rückstellmuster
 - Es sind grundsätzlich die Musterbeutel die von der EZG zur Verfügung gestellt werden zu verwenden, im Bedarfsfall kann auch ein Gefrierbeutel und ein Behelfszettel, verwendet werden. Dieser ist aber zu verkleben und mit Unterschriften zu versehen.
 - Ein Rückstellmuster darf nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist nicht zur Vermarktungware zugegeben werden
 - Lagerung der Rückstellmuster – dunkle und trockene Lagerung, Schutz vor Schädlingen
- Eindeutige Lagerkennzeichnung (Umstellungs- und anerkannte Bio-Ware)

Einlagerung

- Durchgehen der Checkliste (*siehe Beilage 1a*) vor der Einlagerung.
 - Reinigung der Ware bei der Ernte (Besatz, Fremdkörper)
 - Besatz-Anteil ist mittels Probeaspirateur festzustellen
 - Feuchtigkeit vor und bei der Einlagerung messen (Einlagerungsfeuchtigkeit: <14% bei Getreide Ackerbohne, Erbse und Mais. Bei Soja <13%)
 - Trocknung: Ausschließlich **indirekte** Trocknung erlaubt! **Keine Direktbefeuerung!**
- Transportmittel
 - Ohne Bestätigung über eine erfolgte Reinigung des Transportmittels ist keine Warenpartie zu übernehmen! Bei bäuerlichen Transportmitteln ist dies zumindest per Unterschrift eigenverantwortlich zu verlangen (Eintrag im BGC).
- Ziehung von Rückstellmuster(n) ist unbedingt erforderlich
- Ordnungsgemäße Verwiegung und Bemusterung, sowie lückenlose und einheitliche Dokumentation im webbasierenden EZG-Warenwirtschaftsprogramm Bio-Getreide-Cockpit (BGC) oder in Ausnahmefällen mit den EZG Ein- und Auslagerungsprotokollen (*siehe Beilage 2a, 2b*)
- Eigenware des Lagerhalters wird ebenso gleich betrachtet und abgewickelt wie die Ware von Dritten: es sind diesbezüglich ebenso Wiegescheine, Reinigungsatteste von Fuhrwerken, Ergebnisse von Beprobungen etc. zu vermerken.
- Einlagerung getrennt nach den jeweiligen EZG Qualitätsparametern (Kapitel Qualitätsparameter für Ackerfrüchte) sowie getrennte Lagerung von Umstellungs-, Bio-Futter- und Bio-Speiseware
- Buchungen im BGC sind unverzüglich durchzuführen! In Ausnahmefällen ist die Übermittlung der Durchschlagpapier-Protokolle via E-Mail, Fax, oder Post gestattet.
- Zertifikate der anliefernden Landwirte müssen auch an der Lagerstelle aufliegen und sind daher vom Lagerhalter einzufordern!

Qualitätsparameter für Ackerfrüchte

Bio-Speise-Weizen:

Sensorik:	arteigen, und rein Frei von Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Feuchtigkeit:	<14% (Abzüge ab 14,1%)
Hektolitergewicht:	Basis 78kg, mindestens 76kg. (Abzüge ab 77,9kg)
Rohprotein:	mind. 11% in der TS – zu Qualitätstrennungen siehe Tabelle unten
Fallzahl:	mind. 220 sec. für alle Qualitätsstufen

Einlagerung der Ware nach Qualitätsstufen: Die Einlagerung der Ware erfolgt getrennt – in Abhängigkeit von Rohproteingehalt und Fallzahl (getrennte Vermarktung der unterschiedlichen Qualitätsstufen!) In folgender Tabelle sind die Qualitätsstufen für Speiseweizen, die jeweils getrennt einzulagern sind, definiert:

Qualitätsstufe	Rohprotein in % der TS	Fallzahl in sec.
11er	11-11,9	Mind. 220
12er	12-12,9	Mind. 220
13er	13-13,9	Mind. 220
14er	>14	Mind. 220

Bio-Weizen, dessen Fallzahl unter 220 ist und dessen Proteingehalt unter 11% liegt, ist als **Bio-Futterweizen** einzulagern!

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Protein, Hektolitergewicht usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen.

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter – inkl. Fallzahlbestimmung - erfolgen. BIO-Speiseweizen ist getrennt von Bio-Futter und UMSTELLUNGS-Weizen zu lagern!

UM-Weizen gilt als Futterware und ist getrennt von Bio-Weizen einzulagern!

Bio-Speise-Dinkel:

Sensorik:	arteigen, und rein Frei von Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Feuchtigkeit:	<14% (Abzüge ab 14,1%)
Hektolitergewicht:	mindestens 38kg im Spelz
Fallzahl:	mind. 220 sec.

Bio-Dinkel, dessen Fallzahl unter 220 liegt, ist als **Bio-Futterdinkel** einzulagern!

Qualitätsfeststellung: Der Besitz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Hektolitergewicht, Fallzahl) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen.

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter – inkl. Fallzahlbestimmung - erfolgen.

Bio-Speise-Roggen:

Sensorik:	arteigen, und rein Frei von Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Feuchtigkeit:	<14% (Abzüge ab 14,1%)
Hektolitergewicht:	Basis 71kg, mind. 68kg
Fallzahl:	mind. 160 sec.
Amylogramm:	mind. 500 AE

Bio-Roggen, der weniger als 500 AE und/oder dessen Fallzahl unter 160 liegt, ist als **Bio-Futterroggen** einzulagern!

Qualitätsfeststellung: Der Besitz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Hektolitergewicht, Fallzahl, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen.

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter – inkl. Fallzahlbestimmung und Amylogrammbestimmung - erfolgen. Bio-Speiseroggen ist getrennt von Bio-Futterroggen und UM-Roggen zu lagern.

UM-Roggen gilt als Futterware und ist getrennt von Bio-Roggen einzulagern!

Bio-Speise-Gerste:

Sensorik:	arteigen, und rein Frei von Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Feuchtigkeit:	<14% (Abzüge ab 14,1%)
Hektolitergewicht:	Basis 60kg

Bio-Gerste deren Hektolitergewicht unter 60kg liegt, ist als **Bio-Futtergerste** einzulagern!

Qualitätsfeststellung:	Der Besitz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Hektolitergewicht, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen.
Trocknung:	Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.
Lagerung:	Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter erfolgen. Bio-Speisegerste ist getrennt von Bio-Futtergerste und UM-Gerste zu lagern.

UM-Gerste gilt als Futterware und ist getrennt von Bio-Gerste einzulagern!

Bio-Speise-Hafer:

Sensorik:	arteigen, und rein. Frei von Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner, frei von Schwarzbesatz und mineralischen Verunreinigungen (Erde und Steine)
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Feuchtigkeit:	<14% (Abzüge ab 14,1%)
Hektolitergewicht:	Basis 50kg

Bio-Hafer dessen Hektolitergewicht unter 50kg liegt, ist als **Bio-Futterhafer** einzulagern!

Qualitätsfeststellung:	Der Besitz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Hektolitergewicht, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen.
Trocknung:	Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei <i>der Trocknung max. 60°C erreichen.</i>
Lagerung:	Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter erfolgen. Bio-Speisehafer ist getrennt von Bio-Futterhafer und UM-Hafer zu lagern.

UM-Hafer gilt als Futterware und ist getrennt von Bio-Hafer einzulagern!

Bio-Speise-Soja:

Sensorik:	arteigen, und rein. Frei von Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner, Erdbesatz und Verkrustung. Max. 1% fremd- und zweifärbiger Körner.
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Feuchtigkeit:	<13% (Abzüge ab 13,1%)
GMO u. Derivate:	nicht nachweisbar
Qualitätsfeststellung:	Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen.
Trocknung:	Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 40°C erreichen.
Lagerung:	Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter erfolgen. Bio-Speise-Sojabohne ist getrennt von Bio-Futtersojabohne und UM-Sojabohne zu lagern.

Umstellungs-Soja ist Futterware und getrennt von Bio-Soja einzulagern!

Bio-Sonnenblumenkerne zur Ölgewinnung:

Sensorik:	arteigen, und rein.
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Feuchtigkeit:	<8% (Abzüge ab 8,1%)
Qualitätsfeststellung:	Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen.
Trocknung:	Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.
Lagerung:	Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter erfolgen. Bio-Sonnenblume ist getrennt von und UM-Sonnenblume zu lagern.

Bio-Mais:

Sensorik:	arteigen, und rein Frei von Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Feuchtigkeit:	<14% (Abzüge ab 14,1%)
GMO u. Derivate:	nicht nachweisbar

Qualitätsfeststellung:	Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, GMO-Freiheit, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen.
Trocknung:	Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 80°C haben und die Korntemperatur max. 45°C erreichen.
Lagerung:	Bio-Mais ist getrennt von Umstellungs-Mais zu lagern.

Bio-Triticale:

Sensorik:	arteigen, und rein Frei von Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Feuchtigkeit:	<14% (Abzüge ab 14,1%)

Qualitätsfeststellung:	Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen.
Trocknung:	Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.
Lagerung:	Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter erfolgen. Bio-Triticale ist getrennt von und UM-Triticale zu lagern.

Bio-Erbse:

Sensorik:	arteigen, und rein. Frei von Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner. Weiße, gelbe und braune Kornfarbe
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Feuchtigkeit:	<14% (Abzüge ab 14,1%)
Qualitätsfeststellung:	Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen.
Trocknung:	Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.
Lagerung:	Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter erfolgen. Bio-Erbse ist getrennt von und UM-Erbse zu lagern.

Bio-Ackerbohne:

Sensorik:	arteigen, und rein. Frei von Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner. Frei von Erdbesatz und Verkrustung.
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Feuchtigkeit:	<14% (Abzüge ab 14,1%)
Qualitätsfeststellung:	Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen.
Trocknung:	Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 40°C erreichen.
Lagerung:	Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter erfolgen. Bio-Ackerbohne ist getrennt von und UM-Ackerbohne zu lagern.

Für die Auslagerung der Ware gelten dieselben Qualitätsparameter wie bei der Einlagerung!

Lagerung

- Verpflichtende Gesunderhaltung und Qualitäts-Gewährleistung der eingelagerten Warenpartien!
 - Der Lagerhalter ist verpflichtet die Gewährleistung über die übernommenen Warenpartien von Dritten zu übernehmen. Die Risiken sind so gering wie möglich zu halten, wofür es einer ordentlichen und lückenlosen Dokumentation bedarf. Es kann nur das Produkt vermarktet werden, bei dem alle Arbeitsschritte chronologisch und vollständig aufgezeichnet wurden. Diese Aufzeichnungen sind zeitgerecht im Büro vor der Vermarktung zur Ablage einzubringen (BGC, Ein-/Auslagerungs-Protokolle)
 - Die getrennte Lagerung von Umstellungs- und anerkannter Bio-Ware muss gewährleistet sein! Ebenso muss Bio-Futter und Bio-Speiseware getrennt gelagert werden!
 - Jede Lagerbewegung ist im Lagerbuch zu vermerken!
 - Regelmäßige Kontrolle der Temperatur, Umziehen und Belüften
 - Regelmäßige Kontrolle auf Schädlingsbefall
 - Rückstandsanalysen müssen im Zuge der Bio-Kontrolle durchgeführt werden!
 - Rückstandsanalysen durch die EZG können jederzeit ergänzend erfolgen!
- (Grenzwerte Multipestizid: >0,01 mg/kg; Grenzwerte Mikrobiologie: laut EU Bio-Verordnung)**

Auslagerung

- Durchgehen der Checkliste (*siehe Beilage 1b*) vor Auslagerung
- Die Ladeflächen der Transportmittel sind vor der Beladung auf Reinheit zu kontrollieren
 - Bei gewerblichen Frächtern ist das Reinigungs-Attest vor der Verladung zu verlangen.
 - Bei bäuerlichen Transportmitteln ist dies zumindest bei der Einlagerungsbuchung eigenverantwortlich zu vermerken.
- Kontrolle der Feuchtigkeit
- Reinigung bei Bedarf
- Ziehung von Rückstellmuster(n)
- Einheitliche und lückenlose Dokumentation (BGC, Warenbegleitpapiere, Lagerbuch)
- Auslagerungsbuchungen sind zeitnahe im BGC durchzuführen (in Ausnahmefällen Protokolle zeitnahe ins EZG Büro schicken)
- Wenn keine Überdachung vorhanden: Kein Auslagern bei Niederschlag!

Dokumentation

- Für die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Ware, muss die Dokumentation des Waren-Mengenflusses 100%ig in Ordnung sein. Ohne Rückverfolgbarkeit müssen die EZG und deren Mitglieder einen möglichen resultierenden Schaden ersetzen.
 - Ein- und Auslagerungsbuchungen (oder Protokolle) müssen lückenlos ausgefüllt und die Protokolle von allen erforderlichen Personen unterschrieben sein!
 - Jeder LKW muss eine Vorfrachtbestätigung mithaben, oder, wenn nicht vorhanden, hat dieser eine während des Ladevorgangs auszufüllen (siehe Beilage 3)!

Anforderungen ans Betriebsgelände

- Betriebsgelände dürfen nicht an Standorten liegen, die eine Gefahr für die Futtermittelsicherheit darstellen (z.B. Deponien). Sofern die Umgebung ein Risiko für die Futtermittelsicherheit darstellen kann, muss das Unternehmen in seiner Risikobewertung nachweisen, wie diese Gefahr beherrscht wird.
- Zum Schutz vor dem Eindringen von Schädlingen und Haustieren müssen die Betriebsgebäude in einem guten Zustand gehalten werden.
- Es ist sicherzustellen, dass zu allen Einrichtungen nur befugte Personen Zutritt haben. Eine entsprechende Zugangsregelung ist festzulegen.
- Regelmäßige Wartungsarbeiten der Betriebsräume und Anlagen müssen nach einem schriftlich festgelegten Wartungsplan durchgeführt werden. Dabei dürfen die gelagerten Futtermittel nicht nachteilig beeinflusst werden.
- Alle Tätigkeiten im Rahmen der Wartung und Instandhaltung müssen dokumentiert werden.
- Fremdfirmen müssen dahingehend eingewiesen werden, dass durch ihre Tätigkeiten die Futtermittelsicherheit nicht beeinträchtigt wird. Es muss festgelegt werden, dass der betroffene Bereich nach Abschluss der Tätigkeit wird.
- Die Lagerung der Futtermittel erfolgt ausschließlich in dafür geeigneten Lagereinrichtungen. Diese müssen so beschaffen sein, dass hygienische, chemische, mikrobiologische oder physikalische Beeinträchtigungen verhindert werden.
- Lagerräume müssen so konzipiert sein, dass eine Kontamination mit physikalischen Komponenten (Glas, Holz etc.) weitestgehend vermieden wird. In Prozess- und Lagerbereichen müssen Beleuchtungskörper so geschützt werden, dass die Gefahr einer Kontamination der Futtermittel im Falle eines Bruchs minimiert werden. Sofern dies möglich ist, sollte Glas und anderes brüchiges Material aus Lagerbereichen ausgeschlossen werden.

Personalhygiene

- Der Betrieb muss den Mitarbeitern und Besuchern im Hinblick auf die Futtermittelsicherheit eindeutige Anweisungen bezüglich Essen, Trinken und Rauchen geben.
- Personen, die bekanntermaßen an einer Krankheit leiden, welche die Sicherheit von Futtermitteln gefährden kann, dürfen keinen direkten Kontakt mit Futtermitteln oder deren Verpackung haben.
- Um die Futtermittelsicherheit zu gewährleisten, müssen Fremdfirmen entsprechend eingewiesen werden.

Umgang mit Abfall/Besatz

- Besatz (Unkraut, Staub, Erde usw.), der aus der ein- und ausgelagerten Ware herausgereinigt wurde, ist separat zu sammeln und darf keinesfalls nochmals mit der eingelagerten Ware in Kontakt kommen!
- Der gesammelte Besatz ist in regelmäßigen Abständen ordnungsgemäß zu entsorgen (Kompostierungs- oder Biogasanlage)

Fazit:

- ☞ Verantwortung des Lagerhalters
- ☞ Sauberes Arbeiten – regelmäßige Kontrollen
- ☞ Ordentliche, lückenlose Dokumentation
- ☞ Probleme sofort und ungeschönt bekannt geben
- ☞ Rückstellmuster ziehen
- ☞ Lückenlose Nachvollziehbarkeit der separaten Handhabung von Umsteller- und anerkannter Bio-Ware
- ☞ Zeitnahes Buchen im BGC von ein und Auslagerungen

Beilage 1a

Checkliste Einlagerung

- ✓ **Bio-Zertifikat** des anliefernden Landwirtes einfordern

- ✓ **Erste, einfache Kontrolle** der angelieferten Ware vorm Abkippen (Optik, Geruch)

- ✓ **Probenentnahme** von verschiedenen Stellen des Transportmittels (nicht nur oberflächlich, ausreichend für Bemusterung sowie der Ziehung von Rückstellmustern)

- ✓ **Bemusterung durchführen** (Feuchtigkeitsmessung [$<14\%$], Bestimmung von Besatz, Hektolitergewicht etc.)

- ✓ **Rückstellmuster abpacken** (3 Stück, vollständig ausfüllen, unterschreiben)

- ✓ **Einlagerungsbuchung im BGC zeitnahe durchführen** (Falls das EZG-Warenwirtschaftsprogramm BGC aus irgendeinem Grund nicht funktionieren sollte oder zeitnahe zur Verfügung steht, sind die Durchschlagspapier-Protokolle der EZG zu verwenden und vollständig auszufüllen!)

Beilage 1b

Checkliste Auslagerung

- ✓ **Kontrolle der Ladefläche** des Transportmittels. (bei LKW's Reinigungs- und Vorfrachtbestätigung nötig, bei landwirtschaftlichen Transportmitteln genügt Vermerk im BGC!)

- ✓ **Kontrolle der Feuchtigkeit** der auszulagernden Ware

- ✓ **Probenentnahme** von verschiedenen Stellen des Lagers (nicht nur oberflächlich, ausreichend für Bemusterung und der Ziehung von Rückstellmustern)

- ✓ **Bemusterung durchführen** (Feuchtigkeitsmessung [$<14\%$], Bestimmung von Besatz, Hektolitergewicht etc.)

- ✓ **Rückstellmuster abpacken** (3 Stück, vollständig ausfüllen, unterschreiben)

- ✓ **Auslagerungsbuchung im BGC zeitnahe durchführen** (Falls das EZG-Warenwirtschaftsprogramm BGC aus irgendeinem Grund nicht funktionieren sollte oder zeitnahe zur Verfügung steht, sind die Durchschlagspapier-Protokolle der EZG zu verwenden und vollständig auszufüllen!)

Traunuferstraße 130
4052 Ansfelden
Tel 07229/78328
Fax DW 28
ezg-bio-getreide@aon.at
www.bioerzeugergemeinschaft.at



EZG BIO-GETREIDE OBERÖSTERREICH

Einlagerungsprotokoll – Warenbegleitpapier - Lieferschein

Nr.: _____

Lieferant der Bioware:

Name:
Adresse:
PLZ, Ort:
Tel.:
LFBIS-Nr.:

Datum der Übernahme:
Einlagerungszelle:
Wiegescheinnummer: (Wiegeschein beilegen)
Kontrollstelle Lieferant:
Bioverband bzw. Biostandard:

Übernehmer bzw. Lager der Bioware:

Name: _____
 Straße: _____
 PLZ, Ort: _____

Biozertifikat vom Lieferant vorhanden: o ja o nein
 Transportmittel Lieferant gereinigt: o ja o nein
 Ware wurde auf Schädlingsbefall überprüft: o ja o nein
 Vorrachtbestätigung vorhanden (nur bei LKW): o ja o nein

Angabe zur Bioware:

	Menge in kg (lt. Wiegeschein)	Warenbezeichnung (+Sorte)	Status (ankreuzen)		Erntejahr	Rückstellmuster-Nr.
			BIO*	UM**		
1						
2						

*aus kontrolliert biologischem Anbau ** hergestellt im Rahmen der Umstellung auf biologische Landwirtschaft

Qualitätsparameter vor Einlagerung (Messbeleg belegen):

	Feuchtigkeit %	Rohprotein %	Fallzahl sec.	Hektoliter kg	Amylogramm	Besatz
1						
2						

Sonstige Bemerkungen:

Der Lieferant erklärt sich damit einverstanden, dass nur ein Rückstellmuster gezogen wird und dieses von der Lagerstelle sachgerecht aufbewahrt wird. Der Produzent erhält den Abschnitt mit der Nummer des Musters gemeinsam mit dem Durchschlag des Landwirtelieferscheines. Der Lieferant und Übernehmer bestätigen mit Ihrer Unterschrift die Richtigkeit der oben angeführten Angaben. Weiters wird die Ziehung eines Rückstellmusters bestätigt.

Unterschrift Lieferant

Unterschrift Übernehmer

WIR BIOBAUERN BIETEN ALTERNATIVEN!
ERZEUGERGEMEINSCHAFT BIO-GETREIDE OBERÖSTERREICH



Traunferstrasse 130 4052 Ansfelden Tel.: 07229 78328 Fax: 07228/78328-28 E-Mail: ezg-biogetreide@aon.at www.bioerzeugergemeinschaft.at

Auslagerungsprotokoll – Warenbegleitpapier – Lieferschein Nr.: _____

Lieferant bzw. Lager:

Name:	Datum der Auslagerung:
Adresse:	Auslagerungszelle:
Kontrollstelle / LFBIS-Nr.:	Wiegescheinnummer: (Wiegeschein belegen)

Angabe zur Ware (100% Herkunft Österreich):

	Menge in kg (lt. Wiegeschein)	Warenbezeichnung (+ Sorte)	Status (ankreuzen)		Erntejahr	Rückstellmuster-Nr.
			BIO *	UM **		
1						
2						

* aus kontrolliert biologischen Anbau ** hergestellt im Rahmen der Umstellung für biologische Landwirtschaft

Qualitätsparameter bei Auslagerung (Messbeleg belegen):

	Feuchte	Protein	Falzzahl	Hektoliter	Kleber	Besatz
1						
2						

Bio-Standard:

Prüfnacht (ankreuzen)	Bio Verband (Verbandsname)

Transporteur der Ware:

Name	Ladefläche des Transportmittels wurde durch Lagerhalter kontrolliert: o ja o nein
Straße:	Angaben zur Vorfahrt bei Landwirte:
PLZ, Ort:	Vorfahrt:
Tel.:	Angaben zur Vorfahrt bei Transportunternehmen:
KFZ-Kennzeichen:	Vorfahrtbestätigung ausgefüllt: o ja o nein

Übernehmer: **Käufer:**

Name:	Bemerkungen: _____ _____ _____
Straße:	
PLZ, Ort:	
Tel.:	

Der Lieferant, Transporteur und Übernehmer bestätigt mit ihrer Unterschrift die Richtigkeit der oben angeführten Angaben. Weiters wird die Ziehung eines Rückstellmusters bestätigt. Für Überladung haftet der Transporteur!!!

Unterschrift Lieferant

Unterschrift Transporteur

Unterschrift Übernehmer

AT-BIO-401, Bankverbindung: RAIKA Region Steiermark, BIC: RZOOAT21560, IBAN: AT06 3456 0000 0324 8218

Beilage 3

Reinigungsbestätigung

Hiermit wird bestätigt, dass die Ladefläche des LKW's

mit dem polizeilichen Kennzeichen _____, vor dem Transport von folgender

Umsteller- oder Bio-Ware _____

von (Ladestelle) _____

nach (Entladestelle) _____

rückstandslos gereinigt wurde.

Vor diesem Transport wurde folgendes Ladegut transportiert: _____.

Die Ladefläche des Transportmittels wurde danach auf folgende Art und Weise gereinigt:

_____.

Der für den Transport verantwortliche Fahrer/Spediteur bestätigt mit seiner Unterschrift die Richtigkeit der gemachten Angaben und nimmt zur Kenntnis, dass diese Bestätigung am Abladeort abzugeben ist und bei Fehlen dieses Dokumentes, die Ware nicht als Bio- oder Umstellungsware übernommen werden darf. Die verladende Person bestätigt mit ihrer Unterschrift, dass die vom Fahrer/Spediteur gemachten Angaben mittels optischer Kontrolle nach bestem Wissen überprüft wurden.

Unterschrift des Fahrers/Spediteurs

Datum

Unterschrift der verladenden Person

Beilage 4

**Aufzeichnungsblatt
Reinigung, Wartung, Schädlingsbekämpfung**

EZG BIO-GETREIDE OBERÖSTERREICH

Traunuferstraße 130
4052 Ansfelden
Tel 07229/76328
Fax 0W 38
ezg-bio-getreide@on.at
www.bioerzeugergemeinschaft.at



Ernte 20__ für Lager: _____

Datum	Ort der Tätigkeit: <small>(Silo, Elevator, Stapler, Traktor, ...)</small>	Art der Tätigkeit	Verwendete Hilfsmittel	Durchführende Person	Unterschrift

ACHTUNG:

- **Eingesetzte Schmiermittel müssen lebensmitteltauglich sein!**
- **Schädlingsbekämpfung nur mit Mitteln die im im aktuellen Betriebsmittelkatalog für biologische Landwirtschaft in Österreich angeführt sind!**

Erstellt am 15.11.2017	Geprüft am: 16.11.2017	Freigegeben am: 16.11.2017
Erstellt von Martin Ziegler	Geprüft von: Brigitte Bösenberg	Freigegeben von Brigitte Bösenberg