

**Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung**  
**- Fleisch und Fleischerzeugnisse -**

(Fassung vom 24.11.2009)

	Seite
<b>1 Grundlagen.....</b>	<b>2</b>
<b>2 Geltungsbereich.....</b>	<b>2</b>
<b>3 Transport und Schlachtung.....</b>	<b>2</b>
3.1 Allgemeines.....	2
3.2 Transport der Schlachttiere.....	3
3.3 Anlieferung und Übergang zur Schlachtstätte.....	4
3.4 Unterbringung und Ruhezeiten vor dem Schlachten.....	4
3.5 Schlachtung und Zerlegung.....	5
<b>4 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe.....</b>	<b>5</b>
4.1 Allgemeines.....	5
4.2 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs.....	6
4.3 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs.....	7
4.3.1 Aromen.....	7
4.3.2 Wasser und Salz.....	7
4.3.3 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme.....	7
4.3.4 Lebensmittelzusatzstoffe.....	7
4.4 Verarbeitungshilfsstoffe.....	7
<b>5 Verarbeitungsverfahren.....</b>	<b>8</b>
<b>6 Lagerung und Transport.....</b>	<b>8</b>
<b>7 Verpackung.....</b>	<b>8</b>
<b>8 Reinigung und Hygiene.....</b>	<b>9</b>
<b>9 Schädlingsbekämpfung.....</b>	<b>9</b>
<b>10 Qualitätssicherung.....</b>	<b>9</b>
<b>11 Kennzeichnung und Deklaration.....</b>	<b>10</b>
<b>12 Inkrafttreten und Umsetzung.....</b>	<b>10</b>

## 1 Grundlagen

Grundlagen der Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Fleisch und Fleischerzeugnisse sind:

- die Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien des Bioland e.V. (Kapitel 7 der Bioland-Richtlinien für Pflanzenbau, Tierhaltung und Verarbeitung);
- die Bioland-Richtlinien zum Ausschluss der Gentechnik (Kapitel 2 der Bioland-Richtlinien für Pflanzenbau, Tierhaltung und Verarbeitung);
- die „Basic Standards for Organic Production and Processing“ der IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movement);
- die Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 (insbesondere Anhänge VIII und IX) über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel und deren Änderungsverordnungen;
- alle für den Transport und die Schlachtung von Tieren sowie die Verarbeitung und Kennzeichnung von Fleisch und Fleischerzeugnissen bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Tierschutzgesetz, die Tierschutztransport-Verordnung, die Tierschutzschlacht-Verordnung, das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und daraus die Fleisch-Hygiene-Verordnung, die Fleisch-Verordnung, die Hackfleisch-Verordnung, die Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung, die Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 (...) über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen (...) sowie die betreffenden Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

## 2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Fleisch und Fleischerzeugnisse im Sinne der Definition in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches. Bei Produkten mit einem Zusatz von Fleisch und Fleischerzeugnissen bezieht sich diese Richtlinie auf den Anteil an Fleisch und Fleischerzeugnissen.

## 3 Transport und Schlachtung

### 3.1 Allgemeines

Der Transport von Schlachtkörpern ist gegenüber dem Transport von lebenden Tieren vorzuziehen.

Grundsätzlich sind vom Verladen der Schlachttiere bis zur Schlachtung alle Maßnahmen zu ergreifen, die Stress, Schmerz und Leid und insbesondere Angst der Tiere minimieren. Um dies zu erreichen, ist das Verantwortungsbewusstsein aller Beteiligten zu fördern und darauf zu achten, dass das mit Transport und/oder Schlachtung beauftragte Personal über die erforderliche Sachkunde verfügt.

Die Verwendung von elektrischen Treibhilfen, Schlaginstrumenten oder ähnlichen Treibmitteln ist nicht zulässig.

Jedes Tier oder jede Gruppe von Tieren muss auf allen einzelnen Stufen des Transports und des Schlachtprozesses identifizierbar sein.

## 3.2 Transport der Schlachttiere

Die Wege zwischen dem landwirtschaftlichen Betrieb und der Schlachtstätte sind möglichst kurz zu halten, regionale Schlachtstätten sind zu bevorzugen. Die Transportzeit darf max. 4 Stunden und die Transportentfernung max. 200 km betragen. Eine Transportdauer von über 4 Stunden ist nur in Ausnahmefällen nach vorhergehender Genehmigung durch den Bioland e.V. zulässig, sofern eine ausreichende Tränke während des Transports und eine längere Ruhezeit vor dem Schlachten gewährleistet sind.

Vor dem Verladen sind die Tiere ausreichend zu tränken. Bei der Fütterung muss der Schlachtzeitpunkt berücksichtigt werden. Es wird empfohlen, eine Nüchternzeit (die Dauer ohne Futteraufnahme) bei Schweinen von 12 Stunden und bei Wiederkäuern von 16 Stunden nicht zu überschreiten.

Den unterschiedlichen Bedürfnissen der verschiedenen Tierarten und den klimatischen Verhältnissen ist Rechnung zu tragen. So sind insbesondere bei warmer Witterung lange Standzeiten zu vermeiden, das Fahrzeug bei notwendigen Transportpausen im Schatten abzustellen und die Tiere ausreichend zu tränken. Wenn möglich, sollte der Transport frühmorgens oder nachts erfolgen.

Die Transporteinrichtung muss mit einem rutschfesten, nicht spiegelnden Bodenbelag versehen sein. Während des Verladevorganges müssen alle Verladewege und die Transporteinrichtung beleuchtet sein.

Die Tiere dürfen vor dem oder während des Transports nicht mit synthetischen Beruhigungsmitteln oder synthetischen Stimulantien behandelt werden.

Besonderheiten für die einzelnen Tierarten sind im Folgenden aufgeführt:

### **Wiederkäuer**

- die Transportfläche muss eingestreut sein
- milchgebende Tiere vor dem Verladen abmelken
- schonendes Ein- und Ausladen
- geschlechtsreife männliche Tiere müssen von weiblichen Tieren der gleichen Art getrennt befördert werden

## **Schweine**

- die Transportfläche muss eingestreut sein
- schonendes Ein- und Ausladen (z.B. Treibschilde und -gatter zum Leiten)
- nach Möglichkeit Treiben vom Dunklen ins Helle
- Trennung nach Mastgruppen und Herkünften; bei gemeinsamem Transport Trennwände

## **Geflügel**

- Behältnisse dunkel, gut belüftet und ausreichend hoch

### **3.3 Anlieferung und Übergang zur Schlachtstätte**

Die Tiere sind nach ihrer Ankunft im Schlachthof möglichst sofort zu entladen und in ihre Ruheräumlichkeiten zu treiben. Bei Schlachtbetrieben, die gleichzeitig konventionell und ökologisch erzeugte Tiere schlachten, ist unbedingt auf die räumliche oder zeitliche Trennung zu achten.

Der Übergang zur Schlachtstätte sollte in kleinen Gruppen, auf geraden Treibwegen und trittsicheren Böden erfolgen. Die Tiere sind behutsam zu treiben, wobei ihr Herdentrieb genutzt werden sollte. Zulässige Treibhilfen dürfen nur zum Leiten der Tiere und nur kurz verwendet werden.

### **3.4 Unterbringung und Ruhezeiten vor dem Schlachten**

Die Planung im Vorfeld der eigentlichen Schlachtung ist darauf auszurichten, dass die Wartezeiten im Schlachthof auf ein Minimum begrenzt werden können. Die notwendigen Ruhezeiten sollten mindestens so bemessen sein, dass die Tiere den Transportstress abbauen können. Alle Tiere müssen während der Ruhezeit freien Zugang zur Tränke haben.

Den Tieren müssen genügend und ausreichend große Buchten (Möglichkeit zum Ablegen und bequemen Liegen) mit ausreichendem Wetterschutz, trittsicheren Böden, möglichst mit Einstreu, und Belüftung zur Verfügung stehen. Tiere, bei denen aufgrund ihrer Art, ihres Geschlechts, ihres Alters oder ihrer Herkunft die Gefahr gegenseitiger Verletzung besteht, müssen getrennt untergebracht werden.

Besonderheiten für die einzelnen Tierarten sind im Folgenden aufgeführt:

#### **Wiederkäuer**

- Laktierende Tiere müssen spätestens 14 Stunden nach dem letzten Abmelken der Schlachtung zugeführt werden.

#### **Schweine**

- Zur Beruhigung und bei hohen Umgebungstemperaturen zur Abkühlung sollten Schweine berieselt werden (bei hoher Umgebungstemperatur ggf. auf die Einstreu verzichten).

## 3.5 Schlachtung und Zerlegung

Während des gesamten Prozesses der Schlachtung, Zerlegung und Weiterverarbeitung ist eine strikte Trennung der Bioland-Schlachtkörper bzw. des Bioland-Fleisches von anderen Schlachtkörpern zu gewährleisten, um Beeinflussungen oder Kontaminationen auszuschließen. Dies ist insbesondere zu gewährleisten durch geeignete Gestaltung der Produktionsabläufe sowie durch ausreichende Reinigung und Desinfektion der Anlagen, Maschinen und Arbeitsgeräte.

Alle Tiere sind wirkungsvoll zu betäuben. Die Betäubungsausrüstung muss in einwandfreiem und funktionstüchtigem Zustand sein.

Nach der Betäubung müssen die Tiere schnell vollständig entbluten.

Besonderheiten für die einzelnen Tierarten sind im Folgenden aufgeführt:

### Wiederkäuer

- Wiederkäuer müssen mit hinreichend fixiertem Kopf per Bolzenschuss betäubt werden; für Schafe und Ziegen ist zusätzlich die Elektrobetäubung zulässig. Bei Rindern ist die Betäubung per Kugelschuss zulässig, wenn die Einwilligung der zuständigen Behörde vorliegt.

### Schweine

- Schweine müssen mit der Elektrobetäubung betäubt werden; im begründeten Ausnahmefall kann der Bioland e.V. die CO<sub>2</sub>-Betäubung gestatten, sofern eine wirkungsvolle Betäubung des Einzeltieres durch geeignete Maßnahmen (z.B. homogene Gruppen) gewährleistet ist.

## 4 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

### 4.1 Allgemeines

Es dürfen nur die unter 4.2 - 4.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden.

Alle Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe dürfen weder unter Verwendung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und/oder deren Derivaten hergestellt noch mit Mikrowellen, ionisierenden Strahlen oder mikrobioziden Gasen behandelt worden sein.

Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs müssen grundsätzlich aus Bioland-Erzeugung stammen und gemäß Bioland-Richtlinien verarbeitet worden sein. Sie sind von Erzeugern und Verarbeitungsbetrieben zu beziehen, die mit dem Bioland e.V. durch einen Erzeuger- bzw. Verarbeitervertrag verbunden sind.

Eine Verwendung von Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung für Bioland-Verarbeitungsprodukte ist in begründeten Ausnahmefällen in begrenztem Umfang möglich, wenn diese Zutaten von Bioland-Erzeuger- und Verarbeitungsbetrieben nicht erzeugt oder nachweislich nicht in ausreichender Menge und/oder Qualität verfügbar sind. Die Voraussetzungen für die Zulassung von Fremdzutaten auf Basis einer Ausnahmegenehmigung durch den Bioland e.V. sind in Kapitel 7.3.1 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien geregelt.

## 4.2 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

Als Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs kommen insbesondere in Betracht:

- Fleisch im Sinne der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches
- tierisches Fett
- Blut
- Innereien
- Würsthüllen und Hüllen für Fleischerzeugnisse (siehe auch Kapitel 7)
- Speisegelatine aus Schweineschwarten (sofern verfügbar, nur ökologisch zertifizierte Gelatine) (für Sülzen und Gallerten)
- Milch, Milcherzeugnisse und Käse
- Eier und Eiprodukte
- Getreide und Getreideerzeugnisse
- Gemüse und Obst sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen (ohne Hilfsstoffe und sonstige Zusätze)
- Wein, Spirituosen
- Speisehonig, Produkte aus Zuckerrohr (Vollrohrzucker, Rohrohrzucker, Weißzucker), Produkte aus Zuckerrüben (Vollrübenzucker, Rohrübenzucker, Weißzucker (Affinade)), Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte zur Reifung und Geschmacksverfeinerung

Zur Herstellung von Blut- und Leberwurst sind Blut und Leber von Tieren aus ökologischer Erzeugung getrennt aufzufangen. Das getrennte Auffangen muss jederzeit nachvollziehbar und kontrollierbar sein.

Bei Verwendung der Zutaten Milch, Milcherzeugnisse und Käse, Eier und Eiprodukte, Getreide und Getreideerzeugnisse, Gemüse und Obst sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Wein, Spirituosen sowie Süßungsmittel sind die jeweiligen produktspezifischen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien zu beachten.

Bei Verwendung von Gemüsepräparaten ist das Merkblatt Herstellungsanleitung für Bioland-Vertragsmetzger zu beachten.

## 4.3 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

### 4.3.1 Aromen

- Ökologisch zertifizierte Aromaextrakte (z.B. Gewürzextrakte) und ätherische Öle

### 4.3.2 Wasser und Salz

- Wasser, mindestens entsprechend der Trinkwasser-Verordnung
- Meersalz, Speisesalz (vorzugsweise Steinsalz), auch jodiert, möglichst ohne Zusatz von Rieselhilfsmitteln (als Rieselhilfsmittel sind nur Calciumkarbonat (E 170) und Magnesiumkarbonat (E 504) zulässig)

### 4.3.3 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

Kulturen von Mikroorganismen, die - sofern verfügbar - auf ökologischen Substraten vermehrt wurden und nur Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe gemäß Anhang 4 der IFOAM-Basisrichtlinien enthalten:

- alle für die Herstellung von Rohwürsten üblichen Starter- und Reifungskulturen.

Enzyme:

- Der Einsatz von Enzymen ist für die Herstellung von Fleischerzeugnissen nicht zulässig.

### 4.3.4 Lebensmittelzusatzstoffe

- Kohlendioxid (E 290) (CO<sub>2</sub>), Stickstoff (E 941) (N<sub>2</sub>), Sauerstoff (E 948) (O<sub>2</sub>)
- Natriumlactat (E 325) zur Behandlung von Naturdärmen
- Natriumcitrat (E 331) als Kutterhilfsmittel für die Verarbeitung von nicht schlachtwarmem Fleisch und zur Verhinderung der Blutgerinnung
- Rauch aus naturbelassenen einheimischen Hölzern und Zweigen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen

## 4.4 Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid
- Stickstoff
- Tauchmassen (aus Pflanzenfetten, Rindertalg oder Bienenwachs)

## 5 Verarbeitungsverfahren

Es sind alle unter Verwendung der in den Abschnitten 4.2 - 4.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Behandlung von Fleisch und die Herstellung von Fleischerzeugnissen zugelassen.

Nicht zugelassen ist die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen. Darüber hinaus dürfen folgende Verfahren nicht angewendet werden:

- Gewinnung von Separatorenfleisch
- Herstellung von Formfleischerzeugnissen

Hinsichtlich einzelner Verarbeitungsverfahren sind folgende Besonderheiten zu beachten:

### **Herstellung von Gallerten**

Zur Herstellung von Gallerten sind nur natürliches Aspik und Schwartenbrei zugelassen.

### **Pökellung**

Das natürliche Salzen im Trocken- oder Nasspökellungsverfahren ist zulässig.

### **Räuchern**

Das Kalt-, Warm- und Heißräuchern ist erlaubt. Schwarzräuchern ist nicht zulässig.

## 6 Lagerung und Transport

Unverwechselbare Kennzeichnungen bei Lagerung, Verarbeitung und Transport von Schlachtkörpern sowie Halb- und Fertigerzeugnissen sind insbesondere bei Betrieben erforderlich, die neben ökologischen auch konventionelle Erzeugnisse lagern, verarbeiten und transportieren. Auf klare Transportetikettierungen ist zu achten.

## 7 Verpackung

Für Fleisch und Fleischerzeugnisse sind folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe zulässig:

- Wursthüllen
- Naturdärme (gewonnen im eigenen Betrieb, sind Kunstdärmen vorzuziehen)
- Kunstdärme aus regenerierten Naturprodukten
  - Kunstdärme aus Cellulosehydrat (Cellulosedarm, Cellulosefaserdarm; sofern verfügbar, möglichst ohne PVDC-Beschichtung)
  - Kunstdärme aus Echt-Pergament (Papierdarm)
  - Kunstdärme aus gehärtetem Eiweiß (Hautfaserdarm)
- synthetische Kunstdärme
  - Kunstdärme aus Polyethylenterephthalat (PET), Polyamiden (PA), Polypropylen (PP) oder Polyethylen (PE); Einzel- oder Verbundfolie

- Konserven (Glas, Blech, Weißblech)
- Folien, Beutel oder Becher aus weichmacherfreien Kunststoffen (Polyethylen (PE), Polyamid (PA) und Polypropylen (PP)); einzeln oder als Verbundfolie
- Pergamentpapier (auch mit Wachs beschichtet)
- Verpackungsschalen aus Holzschliff
- Sonstige Packstoffe (Twist off Deckel, Clipverschlüsse, Etiketten)

## 8 Reinigung und Hygiene

Die Basis- und Betriebshygiene muss den gesetzlichen Hygienevorschriften und darüber hinaus den Leitlinien des Bioland e.V. zur Guten Hygiene-Praxis im Bioland-Verarbeitungsbetrieb entsprechen.

## 9 Schädlingsbekämpfung

Bei der Schädlingsbekämpfung ist jederzeit auszuschließen, dass Bioland-Produkte mit unerlaubten Stoffen (z.B. Pestizide) in direkten oder indirekten Kontakt kommen. Grundsätzlich ausgeschlossen ist die Anwendung von Pestiziden und Desinfektionsmitteln, die gesundheitsgefährdende Wirk- bzw. Inhaltsstoffe, insbesondere persistente oder karzinogene Stoffe, enthalten. Im Zweifelsfall hat der Verarbeiter die Produkte auf mögliche Rückstandsbelastungen hin zu untersuchen.

Die erlaubten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind in den Bioland-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen geregelt.

## 10 Qualitätssicherung

Der Verarbeiter ergreift im Rahmen der betrieblichen Qualitätssicherung geeignete Maßnahmen zur Identifizierung der für die Bioland-Verarbeitungsprodukte verwendeten Rohwaren bzw. Rohwarenpartien und zur Rückverfolgbarkeit zu den Lieferanten gemäß Kapitel 7.8 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien.

Die Beeinflussung der Qualität von Fleisch und Fleischerzeugnissen erfolgt auf verschiedenen Stufen (Erzeugung, Transport, Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung). Zur Beurteilung der Fleischqualität werden hauptsächlich mikrobiologische, toxikologische und biochemisch-physikalische Merkmale herangezogen.

Folgende Maßnahmen stellen eine einwandfreie mikrobiologische Fleischqualität sicher:

- einwandfreie Hygienebedingungen im Betrieb (Schlachtstätte, Metzgerei, Verkauf) und beim Personal;
- sauberes Ausschachten der Tierkörper;

- sachgemäße Temperaturführung während der Gewinnung, Zerlegung, Lagerung, Verarbeitung und Distribution;
- Trennung "reiner" und "unreiner" Bereiche beim Schlachtvorgang;
- sachgemäße Reinigung und Desinfektion.

Aufgrund der ausreichenden gesetzlichen Bestimmungen und der Verderblichkeit der Rohware entfällt die Verpflichtung aus den Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien, von jeder angelieferten Rohwarenpartie eine Rückstellprobe zu ziehen. Von den Verarbeitungsprodukten (nur Konserven im mehrstufigen Absatz) sind Rückstellproben zu ziehen und bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aufzubewahren.

Maßnahmen zur Qualitätssicherung, die über die Inhalte dieser Richtlinien und die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen, sind zwischen Verarbeiter und Lieferanten abzuklären.

## 11 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung von Fleisch und Fleischerzeugnissen und die Deklaration aller Zutaten erfolgen gemäß den Kennzeichnungsbestimmungen in Kapitel 7.6 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien und der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung.

Die Zutaten von Bioland-Verarbeitungsprodukten sind vollständig zu deklarieren. Die Bestandteile zusammengesetzter Zutaten sind aufzulisten. Kräuter und Gewürze können mit Sammelbezeichnung in der Zutatenliste aufgeführt werden, wenn ihr Anteil am Gesamtgewicht des Produktes weniger als 2 % beträgt. Es muss kenntlich gemacht werden, welche Zutaten aus ökologischer Erzeugung stammen und welche nicht.

Wenn Zusatzstoffe verwendet werden, sind diese in der Zutatenliste immer mit der Produktbezeichnung anzugeben. Eine Klassenbezeichnung des Zusatzstoffes (z.B. „Verdickungsmittel“) ist nicht ausreichend. Deutlich zu kennzeichnen ist insbesondere die Verwendung von jodiertem Speisesalz. Bei unverpackter Ware ist eine vollständige und stets auf aktuellem Stand geführte Liste (Rezeptursammlung) mit allen Zutaten der Bioland-Produkte für Kundenanfragen jederzeit bereitzuhalten.

## 12 Inkrafttreten und Umsetzung

Diese Verarbeitungsrichtlinien treten mit Beschluss der Bioland-Bundesdelegiertenversammlung in Kraft. Alle Verarbeiter sind verpflichtet, die Einhaltung der Richtlinien innerhalb eines Übergangszeitraumes von 6 Monaten nach Bekanntmachung zu gewährleisten. Im begründeten Einzelfall kann diese Frist auf Antrag verlängert werden.