

# Codexkapitel A 8 „Landwirtschaftliche Produkte aus biologischem Landbau und daraus hergestellte Folgeprodukte“ – Änderungen und Ergänzungen

Erlass: 75210/0004-IV/B/7/2009 vom 14.8.2009

## Inhaltsverzeichnis – Ergänzung und Änderung:

### 1.9 Aufbereitung

### 4. Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen

### 5. Erläuterungen

#### Der Abs. 1.2.1 lautet nunmehr:

Den Tieren wird Weidegang oder zumindest Auslauf gewährt. Als Nachweis dieser Forderung gilt die Einhaltung der in diesem Absatz nachfolgend angeführten Bedingungen oder bei Rindern, Mast Schweinen, Zuchtsauen und Legehennen das Erreichen von 21 TGI-Punkten des Tiergerechtheitsindex (TGI) 35L/1995, 35L/1996 und 35L/1999. Für Rinder in Kleinbetrieben gemäß Art. 39 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 sind ab 1.1.2011 24 TGI-Punkte erforderlich. Für Nutztierkategorien, welche noch nicht mit einem Tiergerechtheitsindex geregelt sind (z. B. Ferkel, kleine Wiederkäuer), kann zur Beurteilung der artgerechten Tierhaltung der Tiergerechtheitsindex sinngemäß verwendet werden. Für die Beurteilung ist die Fassung des Tiergerechtheitsindex – Veröffentlichung in den Mitteilungen der österreichischen Sanitätsverwaltung – heranzuziehen:

Die Fußnote \*) wird gestrichen.

In der Aufzählung wird TGI für Kälber gestrichen.

#### Der Abs. 1.8 q) lautet wie folgt:

q) Verwendung von Kupfersulfat und Kupfercitrat (nach Meldung beim Kellereiinspektor)

#### Abs. 3.9.2

##### Gemüse aus biologischer Landwirtschaft

##### a) Grenzwerte für Nitrat bei Gemüse

##### b) Richtwerte für Nitrat bei Gemüse

Die Nitratgrenz- und Nitratrichtwerte werden ausgesetzt.

#### Begründung:

Es sind gemäß EU-Recht die Grenzwerte des konventionellen Anbaues anzuwenden, sofern nicht eine rechtliche Möglichkeit für strengere Werte geschaffen wird.

Punkt 4 – Bezeichnung wird gestrichen.

Punkt 5 – Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen – wird Punkt 4.

#### Neuer Punkt 5

##### 5. Erläuterungen

Produkte mit Bezeichnungen wie „kontrollierter Anbau“, „ohne Verwendung von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln“, „ungespritzt“, „naturnaher Anbau“ unterliegen den Regelungen der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 samt Änderungsverordnungen und Durchführungsvorschriften und dieses Kapitels. Dies gilt nicht, wenn deutlich und allgemein verständlich erkennbar ist, dass es sich nicht um Produkte aus biologischer Landwirtschaft handelt.

#### Neuer Abschnitt

##### 1.9 Aufbereitung

##### 1.9.1 Einleitung

Nach Art. 1 Abs. 3, zweiter Unterabsatz der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die biologische Produktion und die Kennzeichnung von biologischen Erzeugnissen (im Folgenden EG-Bio-Verordnung) unterliegen Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen nicht der Verordnung. Die Mitgliedstaaten können nationale Vorschriften für die Kennzeichnung und die Kontrolle von Erzeugnissen aus Arbeitsgängen in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen anwenden, sofern diese mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar sind.

Unter „Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen“ ist nach der Begriffsbestimmung des Art. 2 aa) der EG-Bio-Verordnung die Aufbereitung biologischer Erzeugnisse in Gaststättenbetrieben, Krankenhäusern, Kantinen und anderen ähnlichen Lebensmittelunternehmen an der Stelle, an der sie an den Endverbraucher verkauft oder abgegeben werden, zu verstehen.

Im Codexkapitel A 8 ist der Abschnitt „Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen“ enthalten. Die Anwendung des Begriffes „Aufbereitung“ ist damit für dieses Codexkapitel ein entscheidendes Kriterium.

In Österreich sind gemäß Erlass BMGFJ vom 5.7.2005 auf Basis des Art. 8 Abs. 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) 2092/91 Einzelhändler, die Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher verkaufen, sofern die Einzelhändler diese Erzeugnisse nicht selbst erzeu-

gen, aufbereiten, an einem anderen Ort als einem Ort in Verbindung mit der Verkaufsstelle lagern oder aus einem Drittland einführen, von der Verpflichtung ausgeschlossen, die Vermarktung der Behörde zu melden und einen Kontrollvertrag abzuschließen.

Der Begriff „Aufbereitung“ und seine Auslegung gelten auch für den Einzelhandel im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 834/2007.

Folglich können Einzelhändler und gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen, die Bio-Produkte ausloben, von der Verpflichtung zur Meldung an die Behörde und dem Abschluss eines Kontrollvertrages nur dann ausgenommen werden, wenn sie nicht aufbereiten.

### 1.9.2 Grundsätze

Es werden folgende Grundsätze für eine Leitlinie für die Abgrenzung des Begriffs „Aufbereitung“ festgehalten: Sowohl den zugelassenen Bio-Kontrollstellen als auch den betroffenen gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen sowie dem Einzelhandel im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 soll eine praktikable Unterstützung zur Verfügung gestellt werden, um Tätigkeiten, die unter den Begriff der „Aufbereitung“ fallen, von Tätigkeiten abzugrenzen, die diesen nicht erfüllen. Die Regelungen für die Kennzeichnung und Kontrolle von Lebensmitteln aus Arbeitsgängen in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen sind im Codexkapitel „Bio“ für gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen enthalten.

### 1.9.3 Der Begriff „Aufbereitung“

Nach Art. 2 Buchstabe i) der EG-Bio-Verordnung sind unter „Aufbereitung“ Arbeitsgänge zur Haltbarmachung und/oder Verarbeitung biologischer Erzeugnisse, einschließlich Schlachten und Zerlegen bei tierischen Erzeugnissen, sowie die Verpackung, Kennzeichnung und/oder Änderung der Kennzeichnung betreffend die biologische Produktionsweise zu verstehen.

Tätigkeiten, die unmittelbar vor der direkten Abgabe an den Endverbraucher in dessen Anwesenheit verrichtet werden und der Verkaufsvorbereitung dienen, lösen keine verpflichtende Unterstellung unter die Kontrollpflicht aus, sofern für den Verbraucher ersichtlich bzw. überprüfbar ist, dass biologische Produkte bzw. Zutaten verarbeitet werden.

#### 1.9.3.1 Verarbeitung

Der Begriff der „Verarbeitung“ ist in Hinblick auf die Anwendung in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen der wesentliche Arbeitsgang der Aufbereitung.

Der Arbeitsgang der Verarbeitung ist dadurch gekennzeichnet, dass das ursprüngliche Lebensmittel eine wesentliche Veränderung erfährt. Art. 2 Abs. 1 m) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene definiert den Begriff „Verarbeitung“ als eine we-

sentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren.

Eine wesentliche Veränderung kann etwa die sensorischen Eigenschaften, die Haltbarkeit oder den mikrobiologischen Status des Lebensmittels betreffen.

#### 1.9.3.2 Verpackung

Der EG-Verordnungsvorschlag betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel sieht folgende Begriffsbestimmung vor: Ein „fertig abgepacktes Lebensmittel“ ist jede Verkaufseinheit, die als solche ohne weitere Verarbeitung an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten fertig abgepackt worden ist, gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt.

Nach § 1 Abs. 2 LMKV sind Waren „verpackt“, die in Behältnissen oder Umhüllungen beliebiger Art, deren Inhalt ohne Öffnen oder Veränderung der Verpackung nicht vermehrt oder vermindert werden kann, abgegeben werden sollen.

Hingewiesen wird auf den Begriff der Verpackung, der nach Art. 2 Abs. 1 k) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene als das Platzieren eines oder mehrerer umhüllter Lebensmittel in ein zweites Behältnis sowie dieses Behältnis selbst, definiert wird.

#### 1.9.3.3 Etikettierung und Kennzeichnung

Der EG-Verordnungsvorschlag betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel sieht folgende Begriffsbestimmung vor:

„Etikettierung“: alle Aufschriften, Marken- oder Kennzeichen, bildlichen oder anderen Beschreibungen, die auf ein Behältnis eines Lebensmittels geschrieben, gedruckt, geprägt, markiert, graviert oder gestempelt werden bzw. daran angebracht sind;

„Kennzeichnung“: alle Angaben, Kennzeichnungen, Hersteller- oder Handelsmarken, Abbildungen oder Zeichen, die sich auf ein Lebensmittel beziehen und auf jeglicher Art von Verpackung, Schriftstück, Tafel, Etikett, Ring oder Verschluss angebracht sind.

#### 1.9.3.4 Aufbereitung in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen

Aus dem Titel der „Aufbereitung“ ist eine Zertifizierung einer gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtung jedenfalls dann erforderlich, wenn eine Zubereitung im Sinne der Anwendung einer Rezeptur unter Verwendung mehrerer Lebensmittel hergestellt wird.

Die Zubereitungsarten, Verarbeitungsschritte und -verfahren für Gerichte, Menüs und deren Komponenten in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen sind vielfältig und ändern sich. Eine Auflistung von Aufbereitungsschritten im Sinne der Verarbeitung kann damit nicht abschließend sein.

Umfasst werden jedenfalls alle üblichen Aufbereitungs- und Zubereitungsschritte in der Küche wie Kochen, Braten, Grillen, Backen, Mischen, Herstellen eines Gerichts.

Erfolgt keine wesentliche Veränderung des Lebensmittels bis zu seiner Abgabe an den Verpflegungsteilnehmer wird keine Zertifizierungspflicht aus dem Titel der „Aufbereitung“ ausgelöst.

Keine wesentliche Veränderung des Lebensmittels erfolgt etwa durch das Aufwärmen von nicht im Betrieb zubereiteten Gerichten und deren Komponenten, Portionieren eines Gerichtes und dessen Komponenten, Öffnen einer Getränkeflasche bzw. Ausschütten von Getränken wie Bier oder Wein. Das Zusammensetzen eines Gerichtes aus fertig zubereiteten Komponenten ist keine Aufbereitung. Gegenüber dem Konsumenten sollte der Hersteller des entsprechenden zertifizierten Bioproduktes kommuniziert werden.

Die Zumischung von nicht landwirtschaftlichen Zutaten (z. B. Wasser) fällt nicht unter den Anwendungsbereich der Bio-Verordnung und wird daher außer Betracht gelassen.

#### **1.9.3.5 Aufbereitung im Einzelhandel**

Der Einzelhandel, der Lebensmittel direkt an den Endverbraucher abgibt und diese nicht selbst erzeugt, aufbereitet oder an einem anderen Ort als in Verbindung mit der Verkaufsstelle lagert oder nicht aus einem Drittland einführt, unterliegt nicht dem Kontrollsystem der Bio-Verordnung.

Tätigkeiten des Handels wie die Zerlegung, Verpackung und Etikettierung von Fleisch in Selbstbedienung, Verpackung und Etikettierung von Käse, Back-

erzeugnissen und Getreide in Selbstbedienung, das Fertigstellen von Backerzeugnissen für den Verkauf stellen nach dem Runderlass GZ 31.901/5-IX/B/12/02 jedenfalls eine Aufbereitungshandlung im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 dar.

Damit ist auch das Verpacken und Etikettieren von Snackprodukten (z. B. Wurstsemmeln) für die Selbstentnahme durch Kunden aus der Selbstbedienungstheke eine Aufbereitung.

Erfolgt keine wesentliche Veränderung des Lebensmittels bis zu seiner Abgabe an den Kunden wird keine Zertifizierungspflicht aus dem Titel der „Aufbereitung“ ausgelöst.

Sofern sie im Sinne von Abs. 1.9.3 unmittelbar vor der direkten Abgabe an den Endverbraucher in dessen Anwesenheit erfolgen, fallen die nachstehenden Tätigkeiten nicht unter Aufbereiten. Gegenüber dem Konsumenten sollte der Hersteller des entsprechenden zertifizierten Bioproduktes kommuniziert werden.

- Das Zusammensetzen eines Gerichtes aus fertig zubereiteten Komponenten (z. B. Wurstsemmel)
- Salate, die in Bedienung an der Feinkosttheke abgegeben werden sowie Salate, die vom Kunden in Selbstbedienung an der Salatbar entnommen werden, werden im Einzelhandel üblicherweise fertig zubereitet angeliefert. Damit werden diese nicht im Einzelhandel aufbereitet; es werden Komponenten portioniert.
- Das Pressen von Obst und Gemüse zur Gewinnung von Säften zur unmittelbaren Abgabe zum Verbrauch ist keine Aufbereitung. Erfolgt zusätzlich eine Abfüllung und Etikettierung, liegt eine Aufbereitung vor.

Das Mahlen von Getreide, Kaffee, Mohn, Nüssen auf Wunsch des Kunden nach dem Erwerb ist keine Aufbereitung, sondern eine Dienstleistung.