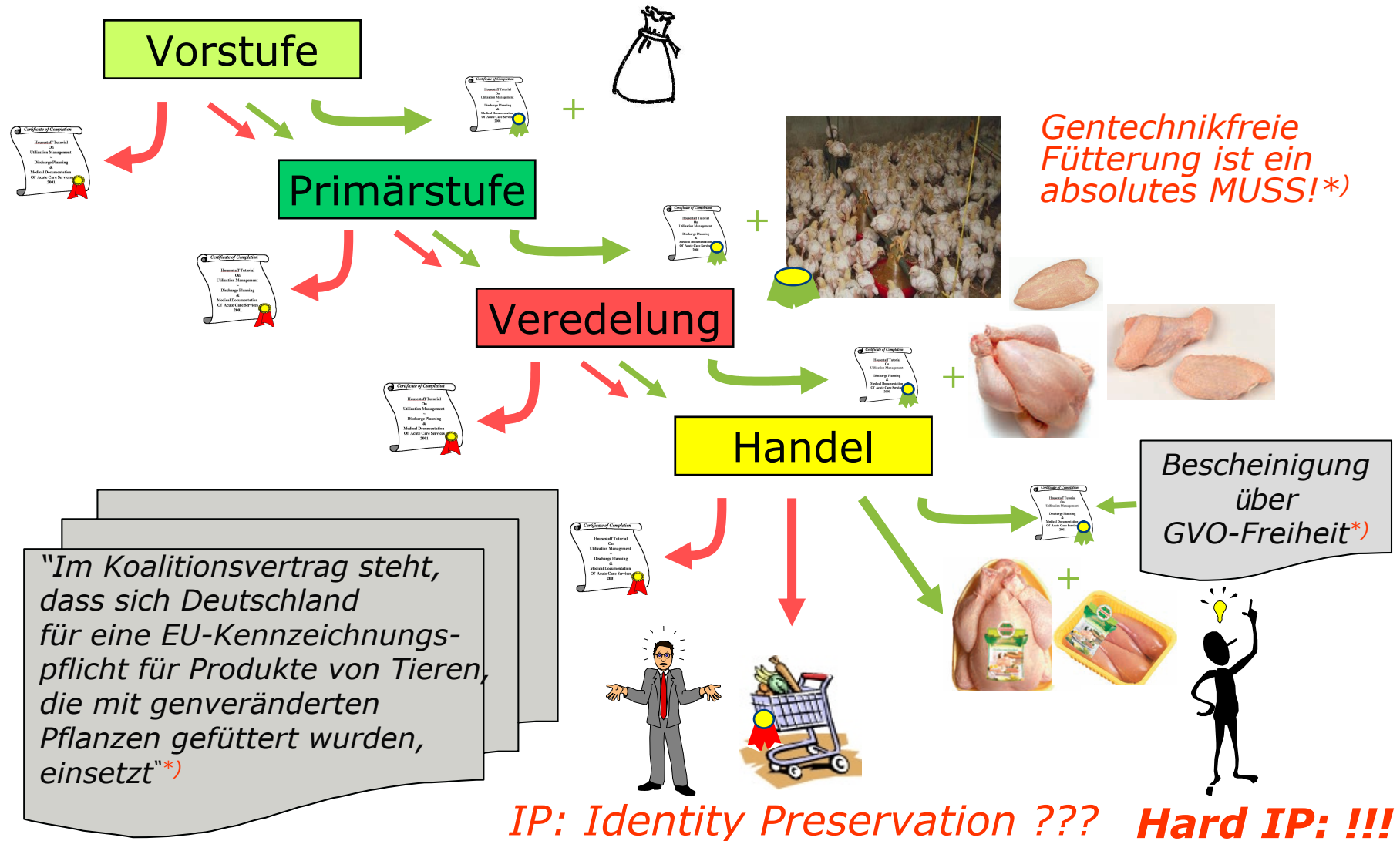


Hard IP - Voraussetzungen für eine Auslobung von tierischen Lebensmitteln



*) Einzelheiten: <http://www.non-gmo-finder.de/informationen/ip-non-gmo-konzept-formulare.html>

(Hard) IP-Non-GMO-Kontroll-Konzept

Die Futtermittelwirtschaft ist integraler Bestandteil der Wertschöpfungskette zur Produktion von hochwertigen tierischen Lebensmitteln „from field to fork“.

Futtermittel stellen das wichtigste Betriebsmittel in der Tierhaltung dar. Daher stehen die Futtermittel(FuMi)-Hersteller in jeder Hinsicht hohen Anforderungen an Produktionsprozess und Produkt gegenüber. Die Qualität von der Rohware bis zum fertigen Produkt muss sicher und einwandfrei, der Preis wirtschaftlich sein.

Insbesondere wenn es um die Produktion von GMO- und Non-GMO-Mischfutter geht.

Der Gesetzgeber verschiedener Länder hat auf die Forderungen von Verbrauchern und Industrie hin eingehende gesetzliche Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel (und Futtermittel) mit Bestandteilen an genetisch modifizierten Inhaltsstoffen geschaffen. Um diese Regelungen zu befolgen, müssen Inverkehrbringer dazu in der Lage sein, die genetische Beschaffenheit der Zutaten ihrer Produkte nachzuweisen. Dies kann u. a. erreicht werden, indem man die Identität der Rohware vom Saatgut bis zum fertigen Lebensmittel belegt (Identitätswahrung, Identity Preservation oder kurz: IP) und damit die verschiedenen Instanzen in einer Lieferkette in die Lage versetzt, ein Produkt bis zu seinem Ursprung hin zurückzuverfolgen.

Rückverfolgbarkeit ist nicht denkbar ohne bestehende IP-Systeme, die nahtlos aneinandergereiht sind. Sie bedingt, dass Hersteller einen kompletten Überblick über die Versorgungskette von Primär- und Sekundärbestandteilen sowie von Mischungen haben. Neue Spezifikationen müssen mit klar definierten Erwartungen an Reinheit und Abfüllung/Transport entwickelt werden. Kontrollsysteme sind so anzulegen, dass sie die Konformität von Landwirten, Silobetreibern, Verarbeitern und Lebensmittelherstellern sicherstellen.

In Bezug auf die Machbarkeit einer Produktion von GMO- und Non-GMO-Mischfutter im selben Werk und auf derselben Linie besteht aufgrund von Unwissenheit eine große Unsicherheit.

Zur Belieferung von Produktion, die für die „Ohne Gentechnik“(OG)-Auslobung gedacht ist, bzw. nach diesen Kriterien erfolgen soll, sind eigentlich Rohwaren mit maximal 0,1% GVO-Gehalt erforderlich. Auch im fertigen Mischfutter darf dieser Schwellenwert pro Komponente eigentlich nicht überschritten werden. Er liegt darin begründet, dass „nicht kennzeichnungspflichtige Ware“ nach EU-VO (EG) Nr. 1829/2003*) eingesetzt werden muss.

Gerade aber diese Vorschrift hat einen „Puffer“ eingebaut, der die praktische Machbarkeit sichern soll. Auf diese Regelung bezieht sich auch das deutsche EGGenTDurchfG*), also die Vorschrift, die die OG-Produktion regelt. Die rechtliche Einhaltung der Vorschriften gewährleisten der VLOG OG-Standard*) im Einklang mit dem Kontroll-Leitfaden*) der 16 Bundesländer.

Danach kann auch Mischfutter problemlos für die OG-Produktion eingesetzt werden, wenn z.B. die Sojekomponente bis zu max. 0,9% GVO-Anteil beinhaltet. Allerdings muss dann exakt nachweisbar diese Komponente aus einem IP-System stammen, d.h. sie muss nachweislich und dokumentiert aus einem lückenlos zertifizierten Rückverfolgbarkeitssystem herrühren. Nur dann gilt sie als „zufällig“ bzw. „technisch unvermeidbar“.

Woher die geringfügige Kontamination wirklich herrührt, ist dann unbeachtlich. Die in Deutschland unter ProTerra® oder dem von Cert ID angebotenen Non-GMO™-Standard zertifizierte Ware erfüllt diese Voraussetzungen, sofern sich die Zertifizierung bis hin zum Verbraucher der Ware erstreckt. D.h. es muss darauf geachtet werden, dass das Cert ID-Zertifikat (TCC) auch die Betriebsstätte des Käufers nachweist. Es geht auch ohne Zertifizierung Dritter, aber dann muss das Unternehmen die Rückverfolgbarkeitsdokumentierung selber erstellen.

Aufbauend auf Erkenntnisse aus einigen in den letzten Jahren realisierten OG-Projekten wurden die infrage kommenden Prozessschritte entsprechend den OG-Anforderungen optimiert.

Die betreffenden Ablauf- und Verfahrensbeschreibungen sind im Detail nachvollziehbar*).

Des Weiteren ist davon auszugehen, dass in jedem FuMi-Unternehmen ein Eigenkontrollsystem (EKS) mit integriertem HACCP-System existiert. Eine Implementierung der OG-spezifischen Anforderungen in das EKS ist weitgehend in Eigenregie möglich.

Rodenberg, Februar 2018

UBL Lehmann
Management Consulting

ubl_international@t-online.de *Einzelheiten: <http://www.non-gmo-finder.de/informationen/ip-non-gmo-konzept-formulare.html>