

Gültigkeit besitzt **ausschließlich**
die aktuelle Version der Richt-
linien. Sie ist stets als Download
unter **www.biokreis.de** verfügbar.



RICHTLINIEN

Verarbeitung Fleisch und Fleischerzeugnisse

Januar 2021





Gültigkeit besitzt **ausschließlich**
die aktuelle Version der Richt-
linien. Sie ist stets als Download
unter **www.biokreis.de** verfügbar.

RICHTLINIEN

Verarbeitung Fleisch und Fleischerzeugnisse

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:

Biokreis Verband für
Ökologischen Landbau
und gesunde Ernährung e.V.
Stelzlhof 1,
94034 Passau

FACHREDAKTION:

Christoph Helm

LAYOUT:

Simone Paintner

BILDNACHWEIS:

pixabay.com, pexels.com

Gültig ab Januar 2021

INHALT

1. Geltungsbereich	3
2. Transport und Schlachtung	3
2.1. Anlieferung und Übergang zur Schlachtstätte.....	3
2.2. Unterbringung und Ruhezeiten vor dem Schlachten.....	3
2.3. Schlachtvorgang – Betäubung und Entblutung	3
2.4. Schlachtkörper	4
2.5. Transport des Schlachtkörpers	4
3. Zulässige Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs	5
4. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung	5
4.1. Wasser und Salz.....	5
4.2. Kulturen von Mikroorganismen	5
4.3. Lebensmittelzusatzstoffe	6
5. Unzulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung	6
6. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe	6
7. Zulässige Verarbeitungsverfahren	7
8. Unzulässige Verarbeitungsverfahren	7
9. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen	7
10. Kennzeichnung	7
11. Informationspflicht	8

1. Geltungsbereich

Im Sinne dieser Richtlinien gehören Fleisch und Fleischerzeugnisse zum Geltungsbereich. Bei Produkten mit einem Zusatz von Fleisch und Fleischerzeugnissen beziehen sich diese Richtlinien auf den Anteil an Fleisch und Fleischerzeugnissen.

Die Biokreis-Richtlinien „Verarbeitung Fleisch und Fleischerzeugnisse“ stellen eine Ergänzung zu den Biokreis-Richtlinien für „Verarbeitung allgemein“ dar. Entsprechend sind die Rahmenregelungen der Richtlinie für „Verarbeitung allgemein“ für die verarbeitenden Unternehmen bindend und zu beachten.

2. Transport und Schlachtung

Grundsätzlich sind vom Verladen der Schlachttiere bis zur Schlachtung alle Maßnahmen zu ergreifen, die Stress, Schmerz und Leid der Tiere minimieren.

2.1. Anlieferung und Übergang zur Schlachtstätte

Bei Schlachtbetrieben, bei denen gleichzeitig konventionell und ökologisch gehaltene Tiere geschlachtet werden, ist darauf hinzuwirken, dass die Tiere von ökologischen Betrieben zuerst geschlachtet werden. Um zu gewährleisten, dass Tiere von ökologischen Betrieben zuerst geschlachtet werden, sollten diese als erstes entladen werden. Im Weiteren ist unbedingt auf die räumliche oder zeitliche Trennung der Tiere zu achten.

2.2. 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, wobei notwendige Ruhezeiten zu berücksichtigen sind.

Werden die Tiere nicht sofort nach ihrer Ankunft geschlachtet, sind sie angemessen unterzubringen. Dazu gehören genügend und ausreichend große Buchten (Möglichkeit zum Ablegen und bequemen Liegen) mit ausreichendem Wetterschutz, trittsicheren Böden mit Einstreu und angemessener Belüftung. Außerdem sind die Tiere ausreichend zu tränken und angemessen zu füttern. 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:

- **Rinder, Schafe und Ziegen**

Rinder sind möglichst sofort der Schlachtung zuzuführen.

- **Schweine**

Bei Schweinen, die durch Transport und Entladung gestresst sind, sollten die Ruhezeiten mindestens 1-2 Stunden betragen. Zur Beruhigung und bei hohen Umgebungstemperaturen sollten Schweine zur Abkühlung berieselt werden.

2.3. Schlachtvorgang – Betäubung und Entblutung

Alle Tiere sind schnell und wirkungsvoll zu betäuben. Die Betäubungsausrüstung muss in einwandfreiem und funktionstüchtigem Zustand sein. Es ist zu gewährleisten, dass die Tiere nach der Betäubung schnell und vollständig entbluten. Dies sollte möglichst im Liegen erfolgen, um Qualitätsminderungen vorzubeugen.

Besonderheiten für die einzelnen Tierarten sind im Folgenden aufgeführt:

- **Rinder, Schafe und Ziegen**

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**

Bei Schweinen ist die Elektrobetäubung durchzuführen. Nur in begründeten Ausnahmefällen kann durch den Biokreis e. V. eine Betäubung mit Bolzenschuss oder mit Kohlendioxid (CO₂) genehmigt werden.

- **Geflügel**

Bei Geflügel hat die Betäubung durch elektrische Ganzkörperdurchströmung zu erfolgen.

2.4. Schlachtkörper

Die Qualität von Fleisch und Fleischerzeugnissen wird auf verschiedenen Stufen beeinflusst (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 (Kontrolle durch Temperaturprotokolle)
- sachgemäße Reinigung und Desinfektion (Erstellen eines Reinigungs- und Desinfektionsplans)
- Dokumentation der Hygiene-Maßnahmen und -Kontrollen
- Trennung von "reiner" und "unreiner" Seite des Schlachtkörpers
- Schweinefleisch, das als Frischfleisch verkauft wird, muss mindestens einen Tag abhängen
- Rindfleisch, das als Ladenfleisch verkauft wird, muss mindestens zehn Tage bei einer Temperatur von maximal 4 °C reifen

2.5. Transport des Schlachtkörpers

Die Beibehaltung hygienischer und mikrobiologischer Bedingungen ist beim Transport zwischen dem Schlachtbetrieb und Be- und Weiterverarbeitungsbetrieb zu gewährleisten. Insbesondere muss auf Folgendes geachtet werden:

Gekühltes Fleisch

- Die Kühlkette mit einer Kerntemperatur von weniger als 7 °C muss eingehalten werden.
- Die Schlachtkörper sollten hängend transportiert werden. Dies ist wichtig, damit sich an der Oberfläche des Schlachtkörpers kein Kondenswasser bildet und er von allen Seiten gekühlt wird
- Bei längeren Transportwegen muss hängend transportiert werden

Warmes Fleisch

Der Transport von frisch geschlachtetem Fleisch von über 7 °C ist laut EG-Verordnung 853/2004 (Anhang III, Abschnitt I, Kapitel VII, Nr. 1 und 3) genehmigungspflichtig und

darf nicht mehr als zwei Stunden betragen. Informationen müssen bei der zuständigen Behörde eingeholt werden (z.B. Verbraucherschutz, Veterinärwesen im Landratsamt).

3. Zulässige Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs

Für die Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die der folgenden Prioritätenliste entsprechen:

- A) Zukauf von Biokreis-zertifizierten Rohstoffen: Oberste Priorität bei der Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen hat der Einsatz von Biokreis-zertifizierten Rohstoffen.

Sollten Biokreis-zertifizierte Rohstoffe nicht in vergleichbarer Menge oder Qualität verfügbar sein, können – nach Antrag bei der Biokreis-Qualitätssicherung – nicht-Biokreis-zertifizierte Rohstoffe zugekauft werden. Bei der Wahl der nicht-Biokreis-zertifizierten Rohstoffe ist folgende Prioritätenliste zu beachten:

- B) Zukauf von Rohstoffen, die nach den Standards der AG-Tierwohl-Verbände zertifiziert sind und somit eine Kontrolle auf den Standard der AG-Tierwohl gewährleisten.
- C) Zukauf von Rohstoffen, die nach den Standards anderer deutscher Anbauverbände des ökologischen Landbaus zertifiziert sind. Regional produzierte Rohstoffe haben dabei Vorrang vor nicht-regionalen Rohstoffen.
- D) Zukauf von Rohstoffen, die mindestens dem Standard der Verordnung (EU) 2018/848 entsprechend produziert worden sind. Regional produzierte Rohstoffe haben dabei Vorrang vor nicht-regionalen Rohstoffen.
- E) Rohstoffe aus konventionellem Anbau dürfen nur bis zu einem Anteil von max. 5 % (ohne Einberechnung von Wasser und Salz) des Endproduktes eingesetzt werden. Voraussetzung ist, dass die Zutat zum entsprechenden Zeitpunkt nicht in ökologischer Qualität und/oder Quantität verfügbar ist und die konventionellen Zukäufe NICHT gentechnisch verändert wurden.

Der für eine Auslobung mit dem Biokreis-Markenzeichen notwendige Anteil an originären Biokreis-Rohstoffen in einzelnen Produkten wird über eine Quote geregelt. Diese kann auf Anfrage beim Biokreis e.V. bezogen werden.

4. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

4.1. Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Meersalz, Speisesalz (bevorzugt Steinsalz), auch jodiert, ohne Zusatz von Rieselhilfsmittel. Als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig.

4.2. Kulturen von Mikroorganismen

- Starterkulturen (alle für die Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen üblichen Kulturen von Mikroorganismen, nach Möglichkeit auf ökologischen Substraten vermehrt)

4.3. Lebensmittelzusatzstoffe

- Kohlendioxid (E 290), Stickstoff (E 941) und Sauerstoff (E 948)
- Natriumlactat (E325) zur Behandlung von Naturdärmen
- Natriumcitrat (E331) als Kutterhilfsmittel für die Verarbeitung von nicht schlachtwarmem Fleisch und zur Verhinderung der Blutgerinnung
- Rauch aus naturbelassenen Hölzern, Zweigen und Gewürzen
- Nitritpökelsalz (mit 0,4-0,5 % Natriumnitrit) wird in begrenzter Menge für erhitzte und nicht erhitzte Fleischerzeugnisse zugelassen. Die Zulassung erfolgt unter den nachstehend aufgeführten Einschränkungen:
 - Die Zugabemenge an (auch jodiertem) Nitritpökelsalz ist auf 2 % bei Rohwurst und 1 % bei erhitzter Wurst (bezogen auf die Gesamtmenge des Fleischbräts) zu begrenzen.
 - Zur Herstellung von Rohwürsten, die länger als 4 Wochen bei Temperaturen von unter 18 °C reifen, ist die Verwendung von Kaliumnitrat (Salpeter) in einer Menge von maximal 80 mg Kaliumnitrat/kg zulässig.
 - Die Verarbeitungstechnik ist auf den verminderten oder fehlenden Nitritzusatz abzustimmen. Betriebe, die Rohwurst herstellen wollen, müssen nachweisen, dass sie über die technologischen und technischen Voraussetzungen (z.B. Vorreifebedingungen, Reiferäume) zur Herstellung mikrobiell sicherer Produkte verfügen (Sachkundenachweis).
 - Zur optimalen Ausnutzung des Nitrits kann Nitritpökelsalz in Kombination mit Ascorbinsäure oder Na-Ascorbat (300-500 mg/kg freie Ascorbinsäure) verwendet werden. Die Vorteile der Verwendung von Ascorbinsäure bzw. Na-Ascorbat sind eine schnellere und gleichmäßigere Umrötung, das Einsparen von Nitrit sowie geringere Rest-Nitritgehalte im Endprodukt. Die Verwendung von Isoascorbinsäure oder Na-Isoascorbat (Erythorbinsäure, Na-Erythorbat) ist nicht zulässig.
 - Die Restriktionen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung in der aktuell gültigen Fassung sind zu beachten. Darüber hinaus ist die Verwendung von Nitritpökelsalz bei Produkten, die zum Braten bestimmt sind oder von denen anzunehmen ist, dass sie oft gebraten verzehrt werden (z.B. Speck, durchwachsener Speck, Leberkäse) nicht zulässig.
 - Die Verwendung von Nitritpökelsalz ist deutlich zu kennzeichnen.

5. Unzulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

- **Enzyme:** Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.
- **Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine:** Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig, mit Ausnahme der in Bezug auf den Einsatz von Nitritpökelsalz genannten Stoffen.
- **Aromen:** Der Einsatz von Aromastoffen oder Aromaextrakten ist nicht zulässig.

6. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid (CO₂)
- Stickstoff (N₂)
- Tauchmassen aus Pflanzenfetten, Rindertalg oder Bienenwachs

7. Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle für die Fleischbehandlung und für das Herstellen und Haltbarmachen von Fleisch und Fleischerzeugnissen üblichen Verfahren, mit Ausnahme der unten aufgeführten Verfahren. Räucherverfahren mit vorgereinigtem Rauch (CleanSmoke-Räucherverfahren) sind zugelassen.

8. Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Herstellen von Formfleisch
- SchwarZRäuchern (Heiruchern)
- Behandlung mit ionisierenden Strahlen
- Verwendung und Gewinnung von Separatorenfleisch
- Druck- bzw. Hochdruckbehandlung von Fleisch und Fleischerzeugnissen mit Sauerstoff

9. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Wursthullen
- Naturdarme (gewonnen im eigenen Betrieb, sind Kunstdarmen vorzuziehen)
- Kunstdarme aus regenerierten Naturprodukten
 - Kunstdarme aus Cellulosehydrat (Cellulosedarm, Cellulosefaserdarm; falls verfugbar, möglichst ohne PVDC-Beschichtung)
 - Kunstdarme aus Echt-Pergament (Papierdarm)
 - Kunstdarme aus gehrtem Eiweiß (Hautfaserdarm)
- synthetische Kunstdarme
 - Kunstdarme aus Polyethylenterephthalat (PET), Polyamiden (PA), Polypropylen (PP)
- oder Polyethylen (PE); Einzel- oder Verbundfolie
- Konserven (Glas, Blech, Weißblech)
- Folien bzw. Beutel aus weichmacherfreien Kunststoffen (Polyethylen (PE), Polyamid (PA) und Polypropylen (PP)) und unbeschichtetem Zellglas; einzeln oder als Verbundfolie
- Pergamentpapier
- Verpackungsschalen aus Holzschliff
- Sonstige Packstoffe: Twist off Deckel, Deckel aus Polyethylen, Etiketten, Clipverschlsse

10. Kennzeichnung

Die Verwendung von Nitritpökelsalz, jodiertem Speisesalz, Alkohol und Gelatine ist deutlich zu kennzeichnen. Im Metzgereifachgeschft oder in der Frischetheke lose verkaufte Fleisch und Fleischwaren sind fr die Kundschaft deutlich und detailliert zu kennzeichnen. Darber hinaus ist sicherzustellen, dass sich die Kundschaft ber alle verwendeten Zutaten und Verarbeitungsweisen informieren kann.

Rohwareneinkauf:

Freigegebene Ware muss als „Freigegeben durch den Biokreis e.V.“ erfasst werden und darf nur fr den in der Rohstofffreigabe angegebenen Verwendungszweck verwendet werden.

Verkauf von Biokreis-Produkten:

Das Biokreis-Produkt ist mit dem Biokreis-Markenzeichen zu kennzeichnen. Dafür ist eine Freigabe der Etiketten vor dem Druck beim Biokreis e.V. einzuholen. Damit eine Rückverfolgbarkeit gewährleistet werden kann, ist ein Hinweis auf die Biokreis-Zertifizierung auf Lieferschein und/oder Rechnung verpflichtend anzugeben.

11. Informationspflicht

Um den Warenfluss kontrollieren zu können und die Biokreis-Qualitätsanforderungen zu gewährleisten, behält sich der Biokreis e.V. vor, eine jährliche Kontrolle der Warenströme durch die Biokreis-Qualitätssicherung durchzuführen. Dabei werden Informationen zum Ein- und Verkauf von Biokreis-Waren erhoben. Der Biokreis e.V. ist berechtigt, alle Daten, die zu Kontrollzwecken und zur Erfassung der Warenströme dienen, vom Mitglied zu erheben, aufzubereiten und zu speichern. Jedes zertifizierte verarbeitende Unternehmen ist dazu verpflichtet, dem Biokreis e.V. diese Daten zur Verfügung zu stellen.



Biokreis e.V.

Stelzlhof 1 · 94034 Passau

Telefon 08 51 / 75 65 00

Fax 08 51 / 7 56 50 25

E-Mail info@biokreis.de

Gültigkeit besitzt **ausschließlich**
die aktuelle Version der Richt-
linien. Sie ist stets als Download
unter **www.biokreis.de** verfügbar.

