



Information für Landwirte

Öko-Druschfrüchte richtig lagern und transportieren

Grundsätzlich müssen **alle Lager**, in denen Sie Öko-Druschfrüchte reinigen, verladen, lagern, bearbeitet und trocknen, den gesetzlichen Vorschriften für Lebens- und Futtermittel, der EU-Öko-Verordnung und den Naturland Richtlinien entsprechen. Achten Sie darauf, dass die Druschfrüchte bis zur Auslieferung in eindeutig festgelegten und gekennzeichneten Silos oder Räumen lagern. Eine Verwechslung muss ausgeschlossen sein. Sprechen Sie mit der Marktgemeinschaft, bevor Sie Waren in Silos oder Lagerräumen vermischen. Lagern Sie Lebens- und Futtermittel, sowie Umstellungs- und Öko-Ware getrennt voneinander und kennzeichnen Sie die Ware entsprechend.

Kontaminationen und andere Gefahren

Bitte stellen Sie sicher, dass die Druschfrüchte bei der Trocknung, Reinigung und Lagerung nicht kontaminiert werden. Lagern Sie die Waren hygienisch einwandfrei. Nur so vermeiden Sie mikrobiologische, chemische und physikalische Kontaminationen. Schützen Sie Ihre Ware vor Vögeln, Nagetieren, Katzen usw. Vogelkot kann Salmonellen in Futter und Lebensmittel übertragen. **Decken Sie Ihre Gosse ab, um Fremdeinträge zu vermeiden!**

Mineralölrückstände (MOSH/MOAH) sind gesundheitsschädlich und dürfen daher in Lebensmitteln nicht vorhanden sein. Verwenden Sie aus diesem Grund ausschließlich lebensmitteltaugliche Öle und Schmierstoffe (H1-Schmierstoffe) bei Fahrzeugen, Anhängern, Maschinen und Fördertechnik, die mit der Ware in Kontakt kommen. Vermeiden Sie Leckagen an der Hydraulik und entfernen Sie ausgetretenes Fett nach dem Schmiervorgang. Werden Maschinen oder Geräte zum Korrosionsschutz mit Öl behandelt, ist ausschließlich Pflanzenöl zu verwenden. Halten Sie die Schüttgasse bei der Getreideannahme abgedeckt und öffnen Sie diese nur, wenn Sie Ware annehmen. Vermeiden Sie direktes Überfahren. Lagern Sie das Getreide nie in einer Maschinenhalle, auch nicht vorübergehend. **Werden MOSH/MOAH Rückstände in Ihrer Ware gefunden, kann dies zur Ablehnung als Lebens- oder Futtermittel führen.**

Die richtige Lagerstätte

Vor dem Einlagern von Druschfrüchten müssen Sie das Lager richtig reinigen. Dazu müssen Sie unbedingt wissen, was vorher darin gelagert hat. Auch Wände, Decken und Böden sind eine Gefahrenquelle, wenn zuvor konventionelle Druschfrüchte gelagert wurden. Einige konventionell Lagerschutzmittel überdauern Jahrzehnte. Im schlimmsten Fall kann das Lager als Öko-Lager sogar

unbrauchbar sein. Besteht die Gefahr von Rückständen, müssen Sie vorher Lagerstaub-Proben ziehen und im Labor analysieren lassen. Dokumentieren Sie die Vornutzung der Lagerstätten.

Gelagerte Ware im Auge behalten

Bei der Einlagerung muss die Ware trocken sein (z.B. bei Getreide max. 14,5% Feuchte). Liegt der Gehalt höher, ist die Ware sofort nach der Ernte zu trocknen und die Marktgemeinschaft darüber zu informieren. Eingelagerte Produkte müssen Sie regelmäßig überwachen, um Qualitätsminderungen rechtzeitig zu erkennen. Messen und dokumentieren Sie im 2-Wochen-Rhythmus die Temperatur der Ware, und belüften Sie sie, damit sich keine unerwünschten Lagerpilze und damit giftige Mykotoxine bilden. Bei flachen Lagern müssen Sie dafür sorgen, dass Schlamm, Schnee und andere potenzielle Verunreinigungen, die von Fahrzeugen mitgeführt werden, die gelagerten Rohstoffe nicht beeinträchtigen.

Verträge mit Dienstleistern

Wenn Sie mit Subunternehmern zusammenarbeiten, die Sie beim Transport, Lagerung, Verladung, Reinigung oder Trocknung unterstützen gilt es besonders wachsam zu sein. Ein großes Verschleppungsrisiko von Pflanzenschutzmittel-Rückständen in Bio-Ware stellt das Ausleihen von Transportmitteln (Hänger), Verladeeinrichtungen und Gerätschaften von einem konventionellen Betrieb dar. **Stellen Sie unbedingt sicher, dass diese nicht behandelt oder mit behandelter Ware betrieben wurden.** Schließen Sie mit Dienstleistern wie Fremdlagern zu Ihrer eigenen Sicherheit einen Subunternehmervertrag. Dann sind diese in Ihre Öko- und Naturland Kontrolle miteingeschlossen. Im Schadensfall sorgt dieser Vertrag für Ihre Rechtssicherheit. **Der Abschluss eines solchen Vertrages ist Pflicht.**



Transporte und Spediteure

Transportieren Sie Druschfrüchte nur in Fahrzeugen, die geeignet für Lebens- und Futtermittel sind. Falls andere Güter transportiert wurden, sind geeignete Reinigungsmaßnahmen nötig. Von der Marktgemeinschaft beauftragte Speditionen müssen eine Transport- und Reinigungserklärung mitführen. Spediteure müssen QS oder GMP+ zertifiziert sein. **Prüfen Sie den Transportraum vor der Beladung mit Ihren Waren.** Achten Sie auf Reinheit und Geruch des Laderaums und der Planen. Verlangen Sie die Reinigungserklärung zu Prüfung und schriftlichen Bestätigung auf den Warenbegleitscheinen. Achten Sie auf die letzten drei Vorladungen der Fahrzeuge. Prüfen Sie das Waschzertifikat, wenn eine **konventionelle Vorfracht** (Mais, Soja, Raps und deren Verarbeitungsprodukte) erfolgte! Bei Be- und Entladung muss der Spediteur ein **Rückstellmuster** mit mind. 500g ziehen (Versand an Kwalis).

Zusätzliche QS-Erklärung für Einzelfuttermittel

Im Rahmen der Teilnahme am QS-Prüfsystem verbürgt sich die Marktgemeinschaft der Naturland Bauern AG für die Sicherheit der vom landwirtschaftlichen Erzeuger gelieferten Futtermittel. Zur Gewährleistung der Sicherheit des gelieferten Erzeugnisses erklärt der landwirtschaftliche Erzeuger für den möglichen Fall einer Futterlieferung Folgendes:

1. Die von mir gelieferten Feldfrüchte befinden sich in der „Positivliste für Einzelfuttermittel“ der jeweils gültigen Fassung und weisen eine gesunde, taugliche handelsübliche Qualität auf und stellen keine Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier dar.
2. Die gesetzlichen Grenzwerte in Bezug auf Pflanz- und Vorratsschutzmittel, sowie Kontaminanten werden in den gelieferten Feldfrüchten nicht überschritten.
3. Eine indirekte Trocknung und Reinigung sind in sauberen und dafür vorgesehenen Anlagen durchgeführt worden.
4. Die Feldfrüchte werden während aller Phasen des Anbaus, der Ernte, des Transports und der Lagerung von Materialien, Stoffen und Fremdkörpern getrennt, die sich nicht für die Verwendung in der Futter- und/oder Lebensmittelkette eignen (Ausschlussliste des QS-Systems – erhältlich online unter www.q-s.de, gesetzlichen Verfütterungsverboten und -einschränkungen, wie beispielsweise gemäß der VO (EG) Nr. 767/2009, VO (EG) Nr. 1069/2009 oder VO (EG) Nr. 999/2001).

5. Die Lieferungen enthalten keine verbotenen Produkte wie Mist, Urin, mit Bekämpfungsmitteln behandeltes Saatgut, tierische Erzeugnisse und Schlamm.
6. Die gesetzlichen Höchstgehalte, Aktionswerte und QS-Richtwerte für unerwünschte Stoffe und Erzeugnisse im Sinne der Futtermittelgesetzgebung werden in den Feldfrüchten nicht überschritten. Für das betriebsinterne Futtermittelmonitoring dürfen bei Bedarf im Nachhinein Futterproben angefordert werden.
7. Während des Anbaus beziehungsweise bei der Auslieferung des Erzeugnisses ist kein aus Säugetieren stammendes Eiweiß oder verarbeitetes tierisches Eiweiß verwendet worden und außerdem sind alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen worden, um einer Kontaminierung mit solchem tierischen Eiweiß vorzubeugen.
8. Die Feldfrüchte sind während des gesamten Erzeugungsablaufs auf hygienische Art und Weise behandelt worden, so dass die mikrobielle Qualität beherrscht wird; wobei die Behandlung auf die Vorbeugung einer Kontaminierung mit krankheits-erregenden Mikroorganismen wie beispielsweise Salmonellen abzielt.
9. Die Transportmittel, in denen die Feldfrüchte transportiert werden, sind im Sinne der Anforderungen des QS- und anderen anerkannten Qualitätsstandards (z.B. GMP+) für den Transport in der Futtermittelwirtschaft sauber, trocken und frei von Materialresten und Gerüchen vorheriger Frachten. Beachtet werden zusätzlich die Qualitätsrichtlinien und -vorgaben der Marktgemeinschaft für den Transport (erhältlich bei der Marktgemeinschaft). Sollte ein Spediteur den Transport der Futtermittel übernehmen, muss dieser in der QS Datenbank <https://www.q-s.de/softwareplattform/> registriert sein. Abweichungen werden der Marktgemeinschaft mitgeteilt.

Wir unterstützen Sie bei allen Themen! Bitte melden Sie sich bei allen Fragen gerne bei uns.

Ihre Ansprechpartner in der Qualitätssicherung:



Melanie Fiebig

Qualitätssicherung

Tel: 08137 9318-887

m.fiebig@naturland-markt.de



Elisabeth Müllner

Qualitätssicherung

Tel: 08137 9318-885

e.muellner@naturland-markt.de