

c/o Food Lex AG
Effingerstrasse 6A
CH-3011 Bern
Tel +41 31 352 11 88
www.igbio.ch

**Leitlinien für eine Gute Verfahrens- und Herstellungspraxis
zur Vermeidung von und zum Umgang mit
Rückständen in Bio-Erzeugnissen**

Stand 30.03.2022

*KURZVERSION – Das vollständige Dokument kann bei der Geschäftsstelle der IG BIO
unter info@foodlex.ch angefordert werden.*

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	3
2	Zweck und Geltungsbereich.....	3
3	Leitlinie zur Vermeidung von Rückständen	4
3.1	Grundlagen	4
3.1.1	Rechtliche Grundlagen.....	4
3.1.2	Amtliche Kontrolle	5
3.1.3	Umsetzung der Selbstkontrolle	6
3.1.4	Stufen der Bio-Wertschöpfungskette.....	6
3.1.5	Gefahren- und Risikoanalyse	6
3.1.6	Kontrolle der Selbstkontrolle	8
3.1.7	Untersuchungsmethoden – Probenahme und Analytik.....	8
3.1.8	Rückverfolgbarkeit	9
3.1.9	Rückruf und Rücknahme.....	9
3.2	Umsetzung der Leitlinie zur Selbstkontrolle.....	9
3.3	Nachweisdokumente.....	10
3.4	Hilfsmittel zur Risikoanalyse und zur Risikobewertung	11
3.5	Musterbeispiele «Vermeidung von Rückständen».....	11
3.5.1	Musterbeispiel «Kräuter & Gewürze» (Verarbeitungsbetrieb).....	11
3.5.2	Musterbeispiel Anbau & Landwirtschaft	12
3.5.3	Musterbeispiel Rohstoffbeschaffung & Import	13
3.5.4	Musterbeispiel «Getreidesammelstellen» (Transport/Zwischenlagerung).....	13
4	Leitlinie zum Vorgehen bei Rückständen	15
4.1	Vorgehen	15
4.1.1	Ausgangspunkt: ein Rückstandsfund	15
4.1.2	Vorliegen eines Verdachts	15
4.1.3	Sperrung der Charge (Identifikation und Isolierung)	16
4.1.4	Ursachenabklärung.....	17
4.1.5	Meldepflicht.....	18
4.1.6	Entscheidungsbaum	19
4.1.7	<i>Exkurs</i> : Entscheidungsbaum zu Art. 28 (2) Verordnung (EU) 2018/848.....	21
4.2	Hilfsmittel zum Vorgehen bei Rückständen	22
4.3	Musterbeispiele «Umgang mit Rückständen»	23
5	Anhang	24
5.1	Begriffe und Definitionen.....	24
5.2	Tabellenvorlagen	28
5.3	Liste der mit Rückstandsanalytik befassten Labore.....	29

Im Glossar aufgeführte Wörter sind bei ihrer ersten Verwendung im Text **grün** hervorgehoben.

1 Einleitung

Die verantwortliche Person eines Bio-Betriebs hat dafür zu sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen an Lebensmittel/Futtermittel eingehalten werden. Dazu ist jedes Unternehmen verpflichtet, ein dafür notwendiges betriebsspezifisches Konzept aufzubauen und zu unterhalten (Selbstkontrolle).

Ein umfassendes Selbstkontrollkonzept beinhaltet neben qualitätssteuernden Elementen vor allem Elemente und Massnahmen im Bereich der Lebensmittel/Futtermittelhygiene (gute Verfahrenspraxis) und der Lebensmittel/Futtermittelsicherheit (**HACCP**-System).

Für die Produktion, Aufbereitung und Vermarktung biologischer **Erzeugnisse** gelten neben den allgemeinen lebensmittel-/futtermittelrechtlichen Anforderungen weitere Grundsätze gemäss der Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel (**Bio-Verordnung**, SR 910.18). Dazu gehört insbesondere der **Grundsatz: Der Einsatz chemisch-synthetischer Hilfsstoffe und Zutaten wird vermieden.** (Art. 3 lit. b. Bio-Verordnung). Zu den unerlaubten Stoffen gehören auch konventionelle Futter- oder Lebensmittel. Ausserdem bestehen weitere Prozessregeln für Bio-Erzeugnisse, die bei Nichteinhaltung eine Kennzeichnung als biologisch nicht erlauben.

Die vorliegenden Leitlinien verfolgen einen zweifachen Zweck. Zunächst sollen sie Bio-Betriebe darin unterstützen, mittels geeigneter Massnahmen die gesetzlich vorgeschriebene Selbstkontrolle in Bezug auf die Vermeidung von unerlaubten Rückständen in Bio-Produkten und andere Verstösse gegen die Vorgaben der Bio-Verordnung zu erfüllen (Kapitel 3). Zudem soll sie Betrieben eine Anleitung für den Umgang mit Rückständen in Bio-Produkten sein (Kapitel 4). Im Anhang 5.1 finden sich Begriffe und Definitionen und im Anhang 5.2 Tabellenvorlagen für die Umsetzung der Leitlinien.

2 Zweck und Geltungsbereich

Diese Leitlinien richten sich an Bio-zertifizierte Lebens- und Futtermittelbetriebe wie auch Logistikbetriebe (**Bio-Betriebe**), entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Sie sind branchenübergreifend und erfassen alle Lebensmittel und Futtermittel. Die Vorgaben sind auch für importierte Bio-Erzeugnisse umzusetzen. Die Leitlinien dienen als Anleitung, wie die Anforderungen der Bio-Verordnung betriebsspezifisch umgesetzt werden können und ihre Einhaltung im Rahmen der Selbstkontrolle zu dokumentieren ist.

Die Leitlinie erfasst die gute Verfahrenspraxis zur **Vermeidung einer Verunreinigung (Kontamination oder Rückstand) mit in der Bio-Produktion nicht zugelassenen Erzeugnissen oder Stoffen**, insbesondere Rückstände von Pflanzen- und Vorratsschutzmitteln, aber auch **Verunreinigungen** aus anderen chemisch-synthetischen Hilfsstoffen¹. Der willentliche „Einsatz“

Rückstand
einer absichtlichen Anwendung

Unbeabsichtigte, unvermeidbare
Kontamination

¹ Siehe BLW/BLV Weisung zum Vorgehen bei Rückständen im Bio-Bereich vom 20.12.2019, Zweck der Weisung.

dieser nicht-zugelassenen Stoffe ist gemäss Bio-Verordnung grundsätzlich verboten².

Mit der Umsetzung der Leitlinien **erfüllt ein Bio-Betrieb nicht automatisch** die allgemeinen oder branchenspezifischen Anforderungen an die gute Verfahrenspraxis und Lebensmittelsicherheit (Selbstkontrolle). Diese müssen durch die Bio-Betriebe in jedem Fall individuell abgedeckt und dokumentiert werden. Diese Leitlinien sind eine **Ergänzung und ein zu integrierender Bestandteil der weiteren, allgemeinen Selbstkontrolle und des HACCP-Konzepts in Bezug auf Bio-Produkte**. Wendet ein Bio-Betrieb diese Leitlinien an, kann dies als Nachweis der Selbstkontrolle zur Einhaltung der Bio-Verordnung dienen.

Bei der Umsetzung sollen Bio-Betriebe die Leitlinien vollständig anwenden und betriebsspezifisch anpassen. Auch für **Kleinstbetriebe bis 9 Mitarbeiter** muss die Umsetzung in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang des Betriebs angepassten Form vorgenommen werden (Art. 74 Abs. 3 LGV); sie können die Dokumentation angemessen reduzieren (Art. 85 Abs. 3 LGV).

Diese Leitlinien ersetzen nicht die **allgemeine Zertifizierungspflicht der Bio-Betriebe** gemäss Art. 2 Abs. 5 Bio-Verordnung. Umgekehrt genügt die Zertifizierung des Betriebs nicht für die Erfüllung der Selbstkontrolle. Die Zertifizierungsstelle prüft beim Audit, ob Massnahmen zur Vermeidung einer Kontamination implementiert sind und ob bei Rückständen nachvollziehbar sinnvoll vorgegangen wird oder wurde.

² Insoweit es nicht Substanzen betrifft, die in der biologischen Landwirtschaft oder für die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln explizit zugelassen sind; siehe Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft, SR 910.181 (Bio-Verordnung).