

Dokumentationspflichten beim Getreidebau

Dr. Hans Peter Stamp

Dokumentationspflichten beim Getreidebau

RKL-Tagung Neumünster 2004

Dr. Hans Peter Stamp ist Referent für Ackererzeugnisse beim Bauernverband Schleswig-Holstein, Jungfernstieg 21, 24768 Rendsburg.

Herausgeber:

Rationalisierungs-Kuratorium für Landwirtschaft (RKL)

Leiter: Dr. Hardwin Traulsen

Am Kamp 13, 24768 Rendsburg, Tel. 04331-847940, Fax: 04331847950

Internet: www.rkl-info.de; E-mail: mail@rkl-info.de

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Zustimmung des Herausgebers

Stellen Sie sich vor, Sie befinden sich in einem Flugzeug und es wird Ihnen ein Brötchen gereicht mit Butter und Wurst. Sie öffnen das Brötchen und da ist nicht nur Wurst und Butter drin, sondern Sie finden auch noch einen Mäuseschwanz. Dann ist bei Ihnen die Verärgerung groß.

An dem Beispiel dieses Mäuseschwanzes möchte ich erklären, was Zertifizierungssysteme können und was sie nicht können. Sie können nicht verhindern, dass in der nächsten Woche in irgendeiner anderen Maschine wieder so ein Mäuseschwanz auftaucht. Was sie können, ist, dass Sie herausbekommen, wo der Mäuseschwanz herkommt.

**VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN
PARLAMENTS UND DES RATES**

vom 28. Januar 2002

**zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des
Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für
Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur
Lebensmittelsicherheit.**

Artikel 65

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften in Kraft.

Die Artikel 11 und 12 sowie 14 bis 20 gelten ab dem 1. Januar 2005.

Die Artikel 29, 56, 57, 60 und Artikel 62 Absatz 1 gelten vom Tag der Ernennung der Mitglieder des Wissenschaftlichen Ausschusses und der Wissenschaftlichen Gremien an, die durch eine Mitteilung in der C-Reihe des Amtsblatts bekannt gegeben wird.

Ich möchte über Qualitätssicherheitssysteme und Dokumentationssysteme sprechen. Das ist nicht dasselbe. Es besteht sicherlich bei vielen der Eindruck, dass zu diesem Thema in allen Bundesländern unterschiedliches entwickelt wird. Das stimmt auch insoweit, als überall darüber nachgedacht wird, und die Systeme im Moment nicht einheitlich zu sein scheinen.

Artikel 18

Rückverfolgbarkeit

- (1) Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln, von der Lebensmittelgewinnung dienenden Tieren und allen sonstigen Stoffen, die dazu bestimmt sind oder von denen erwartet werden kann, dass sie in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet werden, ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.
- (2) Die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer müssen in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der sie ein Lebensmittel, Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, erhalten haben.

Sie richten hierzu Systeme und Verfahren ein, mit denen diese Informationen den zuständigen Behörden auf Aufforderung mitgeteilt werden können.
- (3) Die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer richten Systeme und Verfahren zur Feststellung der anderen Unternehmen ein, an die ihre Erzeugnisse geliefert worden sind. Diese Informationen sind den zuständigen Behörden auf Aufforderung zur Verfügung zu stellen.
- (4) Lebensmittel oder Futtermittel, die in der Gemeinschaft in Verkehr gebracht werden oder bei denen davon auszugehen ist, dass sie in der Gemeinschaft in Verkehr gebracht werden, sind durch sachdienliche Dokumentation oder Information gemäß den diesbezüglich in spezifischeren Bestimmungen enthaltenen Auflagen ausreichend zu kennzeichnen oder kenntlich zu machen, um ihre Rückverfolgbarkeit zu erleichtern.
- (5) Bestimmungen zur Anwendung der Anforderungen dieses Artikels auf bestimmte Sektoren können nach dem in Artikel 58 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen werden.

Auf der anderen Seite haben wir beim Deutschen Bauernverband einen Arbeitskreis, dem ich auch angehöre, der sich darum bemüht, die Dinge zusammenzuführen. Wir sind im Moment in dem Stadium, dass wir sehen, dass zwei Systeme in zwei Bundesländern einen ausgereiften Eindruck machen, nämlich in Sachsen-Anhalt und Niedersachsen. In Sachsen-Anhalt hat man den Versuch unternommen, das innerbetriebliche Controlling mit einzubauen in das System, also eigentlich eine

Sache, die mit dem Dokumentationssystem aus Qualitätsgründen nichts zu tun hat. Das ist bei der Art der Betriebe dort verständlich, passt aber natürlich für die Verhältnisse in Schleswig-Holstein nicht besonders gut.

Ich werde mich auf das niedersächsische System beschränken. Die Tabellen können Sie auch mit Excel nachvollziehen, so dass Sie u.U. auch schnell dabei sind.

Die Kommission hat der Agrar- und Ernährungswirtschaft empfohlen, ihre Eigenverantwortung für die Lebensmittelsicherheit und –qualität künftig durch den Einsatz eines betriebs- und stufenübergreifenden Qualitätssicherheitssystems wahrzunehmen.

Wir haben in Deutschland zwei Systeme, QS und QM. Dabei haben wir den Bereich der Produktion vom Acker zu Verkaufszwecken noch gar nicht erfasst.

Bindender Hintergrund ist die berühmte Verordnung 178 und diese Verordnung ist in Kraft und es gibt einige Artikel, die ab dem 1. Januar 2005 gelten sollen. Sie sehen 14 – 20, dazu gehört auch der Artikel 18.

Wichtig ist vor allem der 1. Absatz des Artikel 18. Da geht es um die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln, von der Lebensmittelgewinnung dienenden Tieren und allen sonstigen Stoffen, die dazu bestimmt sind oder von denen erwartet wird, dass sie in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet werden. Dies ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstellen sicherzustellen.

Es geht also um die Rückverfolgbarkeit. Die ist nun zwingend und wenn Sie sich den 1. Januar 2005 vor Augen führen, dann bedeutet das, alles Getreide der Ernte 2004, das Sie vor dem Januar 2005 verkauft haben, ist nicht betroffen, aber für das Getreide der Ernte 2004, das Sie einlagern und nach Sylvester diesen Jahres verkaufen wollen, gilt es eben. Das heißt, wir haben es mit den jetzt stehenden Wintergetreidebeständen zu tun. Die sind von dieser Regelung bereits betroffen.

Niedersachsen bzw. eine Zusammenarbeit zwischen dem Landvolk und den Kammern in Niedersachsen und danach auch Gespräche mit Handel, Genossenschaften etc. haben inzwischen ein abgestimmtes und geschlossenes System. Sie haben dafür bestimmte Grundvoraussetzungen gehabt:

Die Inhalte sollen nur mit den direkten Marktpartnern abgestimmt werden. Also kein vollübergreifendes System, sondern eine Rückverfolgbarkeit von dem Moment an, wo Handel und Verarbeitung den Produzenten des Getreides nennen. Die Rückverfolgbarkeit bis zum Feld hin, das ist die Thematik, der die Niedersachsen sich angenommen haben. Es schützt die Landwirtschaft vor unsachlichen Anforderungen weiter entfernter Branchen, wobei Spezialfälle wie Vertragsanbau etc. noch nicht abgedeckt sind.

Nun zu den weiteren Voraussetzungen, die die Niedersachsen sich gesetzt haben. Die Landwirte sollen nicht zu sehr mit „Bürokratie“ belastet werden. Deshalb bleiben die Daten auf dem Hof und werden nicht zentral gesammelt. Ebenso wenig ist daran gedacht, eine Kontrolle durch Dritte einzuführen.

Die Ackerschlagkartei sollte möglichst universell auch bei anderen Ackerprodukten einzusetzen oder auch kompatibel zu anderen Programmen sein, d.h. in diesem Punkt bestehen noch Defizite.

Um die Erstellung dieser Dokumente kostengünstig zu gestalten, sollten möglichst viele bereits bestehende Aufzeichnungen herangezogen und koordiniert werden. Der Aufbau von „Datengräbern“ soll unterbleiben.

Die genannten Maßnahmen zu Anbau-, Lager- und Transportdokumentation sollen auf Ebene des Bauernverbandes abgestimmt sein. Ziel ist also, dass wir zu einem einheitlichen System kommen.

Da ist zunächst die Dokumentation (Tab. 1), die Sie deswegen im Moment besonders interessieren wird, weil Sie die im Prinzip schon zur Stunde erfüllen müssen, wenn Sie nämlich Getreide nach 2004 verkaufen wollen. Sie sehen, das ist eine Schlagdokumentation, nur wenn Sie näher hinsehen, werden Sie auch feststellen, das da nichts drinsteht, was Sie in Ihren Schlagkarteien nicht auch haben. Hier ist der Schlag, die Größe usw., Aussaattag und Sorte, Zwischenfrucht und schließlich die klassischen Eintragungen zu Düngung und zu Pflanzenschutz und unten links Eintragungen zu den vorliegenden Bodenuntersuchungsergebnissen.

Schließlich ganz unten noch Bemerkungen zu Besonderheiten. Ganz oben rechts die Lieferschein-Nr., die wird natürlich erst eingetragen, wenn das Getreide verkauft wird, ganz unten der Ertrag, auch erst bei der Ernte.

Wenn Sie dieses für sich für erfüllbar halten aus den Daten, wie sie auf dem Betrieb vorliegen, dann haben Sie das, was zur Stunde sein muss, erfüllt.

Alles weitere liegt einige Monate in der Zukunft. Gleichwohl sehen wir uns unter einem nicht geringen Zeitdruck, die Dinge weiterzuentwickeln.

Ein weiterer Aspekt ist die Lagerdokumentation (Tabelle 2, Seite 80). Diese Lagerdokumentation berücksichtigt einmal die zeitlichen Abläufe der Lagerung, Einlagerdatum, Fruchtart, Sorte und natürlich Feuchtigkeitsgehalt bei Einlagerung. Dann müssen Sie ankreuzen, Angaben zur Reinigung und zur Art der Reinigung bis hin zur Trocknung. Dann einige Sachen im rechten Kasten zum Lagerschutz, unten links zur Belüftung und rechts zur Lagerüberwachung. Datum und jeweilige Temperatur werden abgefragt. Wenn es Fragen gibt, bei der Rückverfolgung, in die Lagerbestände, dann hieß es häufig, wie war die Temperaturentwicklung im Lager?

Tabelle 3: Transportdokumentation

Getreidedokumentation Niedersachsen																					
	Transportdokumentation																				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">Beleg für den Warenempfänger</div>																					
Name, Vorname: _____ Straße : _____ Plz, Ort : _____	Stempel																				
Name des Fahrers/Frachtführers _____ bei Bedarf Name des Spediteurs: _____																					
Transportgut/ Ware: _____	Lieferschein Nr. _____																				
Ort der Verladung: _____	Verladedatum: _____																				
Ort der Entladung: _____	Entladetermin: _____																				
<u>Angaben zum Transportfahrzeug</u>																					
Transportmittel: <input type="checkbox"/> Schlepper-Gespann <input type="checkbox"/> LKW <input type="checkbox"/> sonstige _____																					
Amtliche Kennzeichen: _____																					
<u>Angaben über die Produkte und Reinigungsmaßnahmen der letzten drei Touren</u> (1. = letzte Tour, 2. = vorletzte Tour, 3. = drittletzte Tour)																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; padding: 5px;">Produkt</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">trocken</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">nass</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">Reinigungsmittel</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">Desinfektionsmittel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">1. _____</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">2. _____</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">3. _____</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>	Produkt	trocken	nass	Reinigungsmittel	Desinfektionsmittel	1. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produkt	trocken	nass	Reinigungsmittel	Desinfektionsmittel																	
1. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																	
2. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																	
3. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																	
Ort _____	Datum _____	Unterschrift _____																			

Es ist dann noch eine Transportdokumentation vorgesehen als dritte Tabelle (Tabelle 3, Seite 81). Diese Transportdokumentation, so wie Sie sie hier jetzt sehen, ist vergleichsweise einfach. Sie sehen auch, dass da zum Schluss vor der Unterschrift, Angaben über die Produkte und Reinigungsmaßnahmen der letzten drei Touren gefordert werden.

Zu diesen Reinigungsmaßnahmen gibt es ein umfangreiches Material, damit Sie wissen, womit Sie es zu tun haben. Es ist mir unangenehm, dass ich so ein kompliziertes Bild auflegen muss, aber Sie hätten mal sehen sollen, was wir aus anderen Konzepten dazu zu sehen bekommen haben (Tabelle 4).

Sie werden es im wesentlichen mit der Zeile 4 zu tun haben. Die Hauptfrage, die sich darin versteckt, findet ihren Niederschlag in der Transportdokumentation, der Art der Reinigung, die anzugeben ist. Dabei geht es schlicht darum, ob von dem, was vorher transportiert worden ist, nichts mehr drauf ist, denn wenn nichts drauf ist, brauchen Sie auch nicht zu reinigen. Wenn noch etwas drauf ist, müssen Sie es erst einmal trocken fegen und wenn dann noch etwas drauf ist, dann müssen Sie es runterwaschen, und wenn dann noch etwas drauf ist, noch mal waschen (evtl. mit Desinfektionsmitteln). Die Buchstaben in der letzten Spalte geben Ihnen einen gewissen Anhalt, in welcher Kategorie Sie sich da befinden. Denken Sie immer daran, dass es sich hier um Dokumentationen handelt, ohne Fremdkontrolle, dass Sie hier allein und in Ihrer Verantwortung auf dem Betrieb dieses machen, dass das Material auf Ihrem Betrieb bleibt und dass Sie dieses ganze, einschließlich der Rückstellproben, die dazugehören, nur brauchen, wenn der Fall der Rückverfolgung eintritt.

In der Anlage zur Transportdokumentation (Seite 84) hat der allerletzte Satz sehr viel Diskussion hervorgerufen, weil ab Ernte 2004 jeder Getreidehänger nach oben abgedeckt sein müsste. Das hat etwas zu tun mit den Grundsätzen der Hygiene. Diese Hygienegrundsätze enthalten, dass man das Transportgut vor Fremdwasser und Verschmutzung schützen muss. Wenn es nicht regnet, brauchen Sie es auch nicht vor Regenwasser zu schützen. Bei der Verschmutzung muss jeder selbst wissen, wie groß die Risiken sind, dass das geschieht. Das gibt kein definitives Abdeckungsgebot. Auch hier steht wieder jeder in seiner Eigenverantwortung, dass muss ich immer wieder betonen.

Tabelle 4: Matrix Maßnahmen zur Reinigung

Matrix Maßnahmen zur Reinigung/Desinfektion in Abhängigkeit von der Transportreihenfolge

Vorausgehende Fracht				Nachfolgende Fracht
Code	Produktkategorie	Umschreibung der Produktkategorie	Zustand Transportbehälter (nach der Entleerung bzw. vor der Verladung)	Getreide, Mischfutter, Vormischungen, Einzelfuttermittel
1	Risikomaterial Abfälle von Tieren, Asbest, Glas, Metallschrott u. Späne, toxisch oxidierendes/ chemisch verunreinigtes Material	Material und Abfälle mit hohem Risiko	keine Zulassung	verboten
2	Org. Dünger, Kompost, Schlamm, stark verunreinigte Retouren	Mikrobiologisch verunreinigtes Material (Salmonellen) oder wahrnehmbare Fäulnis-, Gerucherscheinungen	Keine Reste nach Entladung	D
			Reste nach Entleerung	A + D
			Reste nach Trockenreinigung	B + D
			Reste/ Geruch nach der Reinigung mit Wasser	C + D
3	Produkte aus Erde, Blumenerde, Schotter, Mineraldünger (Salze, Salpeter, Ammoniak, Nitrate)	Material mit physikalischen und/oder chemischen Risiken	Keine Reste nach Entleerung	B
			Reste/Geruch nach der Reinigung mit Wasser	C
3	Proteinhaltige Erzeugnisse gemäß Verfütterungsverbotsgesetz ¹⁾	Material mit BSE-Risiken	Keine Reste nach der Entleerung	C
4	Futtermittel und Getreide (frei von Schädlingen), Kalk, Kies, Muscheln, Mineraldünger (Sulfate, Harnstoff, Phosphate), unbehandelte Holzspäne, Kohle	Retouren ohne mikrobiologische Verunreinigungen, Neutrale Materialien sowie Getreide	Keine Reste nach der Entleerung	Keine Reinigung notwendig
			Reste nach Entleerung	A
			Reste nach Trockenreinigung	B
			Reste nach der Reinigung mit Wasser	C
4	Futtermittel mit Nicarbazin, Fütterungsarzneimittel		Keine Reste nach der Entleerung	Keine Reinigung notwendig
			Reste nach Entleerung	A

Zur Beachtung! Reinigung/Desinfektion

- **A** = Trockenreinigung, **B** = Reinigung mit Wasser, **C** = Reinigung mit Wasser und Reinigungsmittel, **D** = Desinfektion
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen anerkannt und für Lebensmittel zugelassen sein!

¹⁾ Stoffe: Fleisch- und/oder Knochenmehl, Tiermehl, Tierfett, Blutmehl, getrocknetes Blutplasma und Blutprodukte, hydrolysierte Proteine, Hufmehl, Hornmehl, Mehl aus Geflügelabfällen, Federmehl, Trockengrießen, Fischmehl, Dicalcium-phosphat, Gelatine und andere vergleichbare Produkte, einschl. Mischungen, Vormischungen oder als Zusatz.

Anlage zur Transportdokumentation

Geltungsbereich:

- Transporte von Rohstoffen und Erzeugnissen (Getreide, Ölsaaten, Leguminosen, Futtermittel und Einzelkomponenten, usw.) nachstehend als Rohstoff bezeichnet

Verladung und Transport:

- Die Laderäume müssen für die Beförderung des Rohstoffs geeignet sein und vor Beladung vom Frachtführer auf Reinheit geprüft werden. Sie müssen sauber, trocken, frei von Resten und Gerüchen anderer/ früherer Ladungen sowie in jeder Hinsicht geeignet für die Ladung und die Führung des Frachtgutes sein.
- Für Fahrzeugchassis gilt: frei von beeinträchtigenden Stoffen (lose/fest) und herabtropfenden Fetten/Ölen.
- Verunreinigungen sowie Vermischungen mit anderen Produkten, unerwünschten (z. B. Mineraldünger), Risiko behafteten oder verbotenen Stoffen auch während des Transportes sind auszuschließen. Ein ausreichender Schutz gegen Fremdwasser und Verschmutzung (z. B. Vogelkot) muss bei Transporten gegeben sein.