

Lebensmittelverarbeitungsbetrieb bis Vermarkter

Zweck	Festlegung der Anforderungen an Hersteller von Lebensmittelverarbeitungsprodukten und Halbfabrikaten sowie Lebensmittelhersteller, -vermarkter und Inverkehrbringer von gekennzeichneten Produkten (Zeichennutzer).
Definition	<p>Betrieb, der tierische Produkte verarbeitet oder Soja und Sojekomponenten als Lebensmittel weiterverarbeitet (Lebensmittelhersteller die gleichzeitig Sojaerstverarbeitungsbetriebe sind – siehe A 04)</p> <p>Das betrifft insbesondere folgende Betriebe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hersteller von Lebensmittelverarbeitungsprodukten/Hersteller von Halbfabrikaten (z.B. Eieraufschlagwerke, Verarbeitungsbetriebe von Frischeiern, Schlachtbetriebe), deren Produkte nicht für den Endkonsumenten bestimmt sind; - Lebensmittelhersteller, -vermarkter, (z.B. Eierpackstellen, Molkereien, Zerlegebetriebe, Fleischhauereien bzw. Sojaölraffinerien, Sojaproduktehersteller aber auch Convenience-Hersteller), deren Produkte für den Endkonsumenten bestimmt sind; - Inverkehrbringer von gekennzeichneten Produkten (Zeichennutzer). <p>GV: Gentechnisch verändert OGT: Ohne Gentechnik</p>
Übersicht	<p>1 Wareneingang..... 1</p> <p>2 Verarbeitung, Lagerung und Verpackung 2</p> <p>3 Dokumentation und Aufzeichnung 2</p> <p>4 Warenausgang, Produktkennzeichnung 2</p> <p>5 Mengenflusskontrolle 3</p> <p>6 Donau Soja Vertrag 3</p> <p>7 Direkt beauftragte Kontrolle..... 3</p> <p>8 Systemkontrolle 4</p>
Status	Version 04: freigegeben vom Vorstand am 20.02.2025

1 Wareneingang

- 1.1 Art und Menge der zugekauften und eingesetzten Rohstoffe und Komponenten werden durchgängig durch entsprechende Warenbegleitpapiere (Lieferscheine, Rechnungen) mit der vollständigen und korrekten Qualitätsbezeichnung „Donau Soja“ dokumentiert und sind einsehbar.
- 1.2 Von jedem zuliefernden Donau Soja Lieferanten ist ein gültiges Donau Soja Zertifikat einsehbar.



- 1.3 Alle Sojabestandteile bzw. alle tierischen Produkte, die unter Verwendung von Soja als Futtermittel produziert wurden, müssen den Donau Soja Anforderungen entsprechen. Alle Komponenten müssen weiters den OGT Anforderungen entsprechen.

2 Verarbeitung, Lagerung und Verpackung

- 2.1 Die Kontrollstelle hat Zugang zu und Kontrollbefugnis in allen relevanten Bereichen des Verarbeitungs-/Vermarktungsbetriebes.
- 2.2 Die Warenübernahme, Lagerung sowie der innerbetriebliche Transport von Donau Soja Ware erfolgt zeitlich oder räumlich getrennt von anderer nicht als Donau Soja gekennzeichnete Ware.
- 2.3 Anlagen zur Verarbeitung von Donau Soja Ware werden zeitlich oder räumlich getrennt von anderer Ware (nicht als Donau Soja gekennzeichnet) benützt.
- 2.4 Verfahrensanweisungen zur zeitlichen oder räumlichen Trennung der Warenströme liegen vor Ort auf und deren Einhaltung wird vor Ort dokumentiert.
- 2.5 Eine Verarbeitung oder Lagerung von GV-Soja ist am gesamten Standort nicht möglich.

3 Dokumentation und Aufzeichnung

- 3.1 Sämtliche Mitarbeiter im Bereich Wareneingang, Lagerung, Verarbeitung, Verpackung, Transport und Warenausgang haben Schulungen hinsichtlich der Einhaltung der relevanten Verfahrensanweisungen erhalten.
- 3.2 Eine Betriebsbeschreibung sowie ein Lageplan des Werkes, ein Organigramm und ein Warenflussdiagramm liegen vor.
- 3.3 Eine vollständige Rohstoff- und Lieferantenliste liegt auf.
- 3.4 Für eine Mengenflussberechnung liegen alle zertifizierungsrelevanten Rezepturen und/oder Chargenprotokolle auf.
- 3.5 Eine Sortimentsliste der zertifizierten Donau Soja Produkte liegt auf.
- 3.6 Eine vollständige Kundenliste, aus der hervorgeht, welche Kunden mit welchen Chargen beliefert wurden, muss jederzeit verfügbar sein.
- 3.7 Neben spezifizierten und mengenmäßig erfassten Wareneingängen und Warenausgängen müssen auch Lagerbestände bzw. Lagerein- und -ausgänge erfasst werden.

4 Warenausgang, Produktkennzeichnung

- 4.1 Im Warenausgang werden Art und Menge der Verarbeitungsprodukte sowie deren Abnehmer genau dokumentiert.
- 4.2 Warenbegleitpapiere (Ausgangsrechnungen bzw. Lieferscheine) tragen den Vermerk „Donau Soja“ in der Produktbezeichnung. Tierische Produkte tragen den Vermerk „gefüttert mit Donau Soja“ in der Produktbezeichnung.



4.3 Die Verwendung der registrierten Marke „Donau Soja“ oder „gefüttert mit Donau Soja“ ist nur möglich, wenn folgende Kriterien erfüllt werden:

- Soja(-komponenten), Produkte die Soja(-komponenten) enthalten und tierische Produkte, die unter Verwendung von Soja als Futtermittelkomponente hergestellt wurden, werden zu 100 % in zertifizierter Donau Soja Qualität eingesetzt;

Ausnahmeregelung: Sollte die Verfügbarkeit einzelner Sojakomponenten wie Sojalecithin nicht von mindestens zwei unabhängigen Anbietern in ausreichender Qualität gewährleistet sein, kann auf Antrag und mit schriftlicher Genehmigung der Donau Soja Organisation auch auf andere, jedenfalls gentechnikfrei zertifizierte Komponenten zurückgegriffen werden.

- Tierische Rohstoffe (z.B. Fleisch, Eier, Milch, ...) erfüllen den Mindestanteil an Soja in der gesamten Futtermittelration (siehe Anforderungen A 06a);

Wenn eine Molkerei (mit mehreren Milchlieferanten) ihre Produkte mit dem „Donau Soja“ Logo kennzeichnen möchte, muss sichergestellt sein, dass zumindest 20 % der Milch von Kühen stammt, die mit oben genannter Mindestmenge an Soja gefüttert wurden (siehe Anforderung A06a).

5 Mengenflusskontrolle

- 5.1 Der Mengenfluss wird aufgrund der tatsächlichen Wareneingänge und Warenabgänge durch Verkauf bzw. Abgang durch Einsatz in der Produktion kontrolliert. Die Kontrollstelle hat das Recht, einzelne Lieferscheine und Rechnungen anzufordern und einzusehen. Die Mengen stimmen unter Berücksichtigung der eingesetzten Rezepturen bzw. der Chargenprotokolle zusammen.

6 Donau Soja Vertrag

- 6.1 Der Betrieb schließt mit der Donau Soja Organisation einen Donau Soja Logonutzungsvertrag über die zu erfüllenden Anforderungen ab.

7 Direkt beauftragte Kontrolle

- 7.1 Der jeweilige Betrieb schließt einen Kontrollvertrag mit einer von Donau Soja anerkannten Kontrollstelle ab und beauftragt kostenpflichtige Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der Donau Soja Richtlinien.
- 7.2 Das Donau Soja Audit hat einmal jährlich zu erfolgen. Donau Soja Audits und Zertifizierungen sollen – wenn möglich – immer gemeinsam bzw. in Kombination mit den OGT-Kontrollen durchgeführt werden.
- 7.3 Wenn der zertifizierte Betrieb seine Donau Soja Aktivität vorübergehend aussetzt oder beendet, kann Donau Soja auf Kosten des Betriebs eine Abschlusskontrolle durch die direkt beauftragte Kontrollstelle verlangen, um alle Konformitäten vom letzten Audit bis zum Tag der Vertragsbeendigung zu verifizieren. Der Umfang der Abschlusskontrolle ist gegenüber einer Normal-Kontrolle reduziert, wobei der genaue Umfang, ggf. nach Rücksprache mit der direkt beauftragten Kontrollstelle, von Donau Soja festgelegt wird.



8 Systemkontrolle

- 8.1 Der Betrieb akzeptiert risikobasierte, stichprobenhafte Kontrollen durch von Donau Soja beauftragte Kontrollstellen oder -personen.