

Lebensmittelverarbeitungsbetrieb bis Vermarkter

Zweck	Festlegung der Anforderungen an Hersteller von Lebensmittelverarbeitungsprodukten und Halbfabrikaten sowie Lebensmittelhersteller, -vermarkter und Inverkehrbringer von gekennzeichneten Produkten (Zeichennutzer).																
Definition	<p>Lebensmittelverarbeitungsbetrieb: Betrieb, der Produkte von mit Europe Soya gefütterten Tieren verarbeitet oder Sojakomponenten bzw. verarbeitetes Soja 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/ Halbfabrikaten (z.B. Eieraufschlagwerke, Verarbeitungsbetriebe von Frischeiern, Schlachtbetriebe), auch z.B. Lecithinproduktion oder Sojaproteinproduktion für Lebensmittelanwendungen), 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= GM-frei</p>																
Übersicht	<table> <tr> <td>1 Wareneingang.....</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>2 Verarbeitung, Lagerung und Verpackung.....</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3 Dokumentation und Aufzeichnung</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>4 Warenausgang, Produktkennzeichnung</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>5 Mengenflusskontrolle</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>6 Europe Soya Vertrag</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>7 Direkt beauftragte Kontrolle.....</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>8 Systemkontrolle.....</td> <td>4</td> </tr> </table>	1 Wareneingang.....	1	2 Verarbeitung, Lagerung und Verpackung.....	2	3 Dokumentation und Aufzeichnung	2	4 Warenausgang, Produktkennzeichnung	2	5 Mengenflusskontrolle	3	6 Europe Soya Vertrag	3	7 Direkt beauftragte Kontrolle.....	3	8 Systemkontrolle.....	4
1 Wareneingang.....	1																
2 Verarbeitung, Lagerung und Verpackung.....	2																
3 Dokumentation und Aufzeichnung	2																
4 Warenausgang, Produktkennzeichnung	2																
5 Mengenflusskontrolle	3																
6 Europe Soya Vertrag	3																
7 Direkt beauftragte Kontrolle.....	3																
8 Systemkontrolle.....	4																
Status	Version 04: freigegeben vom Vorstand am 18.12.2025																

1 Wareneingang

- 1.1 Alle angelieferten Sojaprodukte und -komponenten, welche für die Produktion von Europe Soya Produkten bestimmt sind, müssen von Europe Soya zertifizierten Betrieben stammen und Europe Soya zertifiziert sein.
- 1.2 Art und Menge der zugekauften und eingesetzten Rohstoffe und Komponenten werden durchgängig durch entsprechende Warenbegleitpapiere (Lieferscheine, Rechnungen)

mit der vollständigen und korrekten Qualitätsbezeichnung „Europe Soya“ dokumentiert und sind einsehbar.

- 1.3 Von jedem zuliefernden Europe Soya Lieferanten ist ein gültiges Europe Soya Zertifikat einsehbar.
- 1.4 Alle Sojabestandteile bzw. alle tierischen Produkte, die unter Verwendung von Soja als Futtermittel produziert wurden, müssen den Europe Soya 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 Europe Soya Ware erfolgt zeitlich oder räumlich getrennt von anderer nicht als Europe Soya gekennzeichnete Ware.
- 2.3 Anlagen zur Verarbeitung von Europe Soya Ware werden zeitlich oder räumlich getrennt von anderer Ware (nicht als Europe Soya gekennzeichnet) benutzt.
- 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 Europe Soya 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 „Europe Soya“ in der Produktbezeichnung. Tierische Produkte tragen den Vermerk „gefüttert mit Europe Soya“ in der Produktbezeichnung.
- 4.3 Die Verwendung der registrierten Marke „Europe Soya“ oder „gefüttert mit Europe Soya“ 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 Europe Soya 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 Futterration (siehe Anforderungen A 06a);
Wenn eine Molkerei (mit mehreren Milchlieferanten) ihre Produkte mit dem „Europe Soya“ 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 Europe Soya Vertrag

- 6.1 Wenn Produkte aus rohen Sojabohnen hergestellt werden (z.B. Tofu), muss der Lebensmittelverarbeitungsbetrieb auch eine Erstverarbeiterzertifizierung (A 04) abschließen und mit der Donau Soja Organisation einen Europe Soya Vertrag über die zu erfüllenden Anforderungen unterschreiben.
- 6.2 Vor der konsumentenseitigen Vermarktung von Produkten mit dem Europe Soya Logo muss der Betrieb eine Mitgliedschaft beim Verein Donau Soja abschließen und den Europe Soya Lizenzvertrag (Logo-Nutzung) über die einzuhaltenden Kennzeichnungsvorgaben mit der Donau Soja Organisation unterschreiben. Dieser beinhaltet auch die Vorgabe, dass derartige Etiketten zur Prüfung und Freigabe an Donau Soja zu übermitteln sind.

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 Europe Soya Richtlinien.

- 7.2 Das Europe Soya Audit hat einmal jährlich zu erfolgen. Europe Soya Audits und Zertifizierungen sollen – wenn möglich – immer gemeinsam bzw. in Kombination mit den OGT-Kontrollen durchgeführt werden.
- 7.3 Wenn der zertifizierte Betrieb seine Europe Soya 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.