


Gäa e.V.	QM	gültig ab	Verteiler	Freigabe	Version	ersetzt Version	Seite 1 von 3
Lohnverarbeitung Allgemein	Mitgeltende Unterlagen: QM, Gäa Richtlinien für Verarbeitung	04.2010	LV, BV, IOAS, M,	CP	04	03 von 05.01.2006	

Erklärung zur Verarbeitung, Aufbereitung (einschl. Reinigung, Trocknung) Lagerung und Abfüllung von Öko-Produkten für einen Gäa-Betrieb

zwischen dem Auftraggeber:

und dem Lohnaufbereiter/verarbeiter:

Name/Anschrift Gäa-Betrieb:	Name/Anschrift Geschäftsführung Auftragnehmer:
-----------------------------	--

1. Der Auftraggeber beauftragt das Lohnverarbeitungsunternehmen nach näherer Maßgabe, die angelieferten/bereit gestellten Rohstoffe bzw. Halbfertigprodukte nach seinen **Anweisungen aufzubereiten bzw. einzulagern.**

2. Garantieerklärung des Verarbeiters: Das Lohnverarbeitungsunternehmen verpflichtet sich, bei der Aufbereitung, Abfüllung bzw. Lagerung der angelieferten Rohstoffe die Vorschriften der EU Bio Verordnung 834/2007 und die Gäa Richtlinien für Verarbeitung zu beachten und einzuhalten.


3. Das Lohnverarbeitungsunternehmen versichert, dass diese im Betrieb eingehalten werden. Abweichungen werden, falls abzusehen, im Voraus, ansonsten umgehend dem Gäa-Betrieb mitgeteilt und dokumentiert.

4. **Der Gäa-Betrieb erhält ausschließlich Ware aus den von ihm gelieferten Zutaten.** Eine Vermischung mit konventionellen Zutaten schließt eine Vermarktung als Bio-, Öko- oder Gäa-Produkt aus. Eine Vermischung mit Bioware, die nicht mit einem Gäa-Zertifikat geliefert wird oder mit dem Gäa-Warenzeichen gekennzeichnet ist, kann eine Vermarktung als Gäa-Ware ausschließen (s. das Kapitel A 3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe in den Gäa-Verarbeitungsrichtlinien). Lohnaufbereiter sind nicht berechtigt, die Gäa Ware eigenständig unter Verwendung eines Hinweises auf die Gäa Qualität zu vermarkten

5. Das Öko-Produkt kommt während der Verarbeitung bzw. Lagerung im Lohnverarbeitungsbetrieb weder mit Lagerschutzmitteln noch mit Schädlingsbekämpfungsmitteln oder Ähnlichem in Kontakt. Sollte eine Anwendung von solchen Mitteln erforderlich werden, ist in Rücksprache mit Gäa e.V. ein geeignetes Mittel auszuwählen.

6. Das Lohnverarbeitungsunternehmen verpflichtet sich Arbeitsgänge in geschlossener Folge für eine gesamte Partie durchzuführen und diese räumlich oder zeitlich getrennt von gleichartigen Arbeitsgängen für konventionelle Erzeugnisse vorzunehmen. Der Lohnverarbeiter führt Aufzeichnungen mit Produktionsdatum und Angabe der hergestellten Endprodukte.

7. Der Auftraggeber unterliegt dem Gäa Kontrollverfahren. Im Rahmen dieses Verfahrens ist er verpflichtet, sicherzustellen, dass die Gäa e.V. auch in der Lohnverarbeitung/lagerung ihre

Gäa e.V.	QM	gültig ab	Verteiler	Freigabe	Version	ersetzt Version	Seite 2 von 3
Lohnverarbeitung Allgemein	Mitgeltende Unterlagen: QM, Gäa Richtlinien für Verarbeitung	04.2010	LV, BV, IOAS, M,	CP	04	03 von 05.01.2006	

Prüfung wahrnehmen kann. Das Lohnverarbeitungsunternehmen verpflichtet sich daher, dass der Betrieb von Mitarbeitern der Gäa oder von durch die Gäa beauftragten Kontrolleuren im Rahmen der Gäa-Kontrolle überprüft wird und willigt der Weitergabe des Inspektionsberichts per Datenfreigabe an die Gäa e.V. durch die betreffende Kontrollstelle ein.

8. Pflichten des Gäa Betriebes (Auftraggeber)

Der Gäa Betrieb ist verpflichtet, dem Lohnverarbeiter Einsicht in die für die Lohnaufbereitung relevanten Gäa Richtlinien und Dokumente zu geben. Die Kontrolle für die Lohnverarbeitung im Falle einer D-Kontrolle geht zu Lasten des Gäa Betriebes im Rahmen der Überprüfung durch die Kontrollstelle.

Im Grundsatz bleibt die Ware immer im Besitz des Auftraggebenden Gäa Betriebes. Der Gäa Betrieb ist verantwortlich für die Kontrolle der Qualität und Menge der für sein(e) Produkt(e) beim Lohnverarbeiter eingehenden und eingesetzten Rohstoffe. Das gilt auch für den Fall falls der Lohnverarbeiter selbst die Ware beschafft. Die entsprechende Dokumentation wie Lieferscheine, Quittungen, Biozertifikate etc. sind vom Auftraggeber bei Gäa für die Zertifizierung vorzulegen.

9. Verletzung der Gäa Vorgaben

Verletzungen der Gäa Vorgaben werden im gesetzlichen Rahmen von der Kontrollstelle sanktioniert. Die Sanktionen gehen zu Lasten des Gäa Erzeugers. Der Lohnverarbeiter kann als Auftragnehmer für Gäa Betriebe gesperrt werden.

Der Gäa Betrieb ist berechtigt, bei Verschulden des Lohnverarbeiters auf diesen Regress zu nehmen.


10. Datenschutz

Die Daten des Lohnverarbeiters werden vertraulich behandelt.

Ort, Datum

Lohnverarbeitungsunternehmen

Auftraggeber

Gäa e.V.	QM	gültig ab	Verteiler	Freigabe	Version	ersetzt Version	Seite 3 von 3
Lohnverarbeitung Allgemein	Mitgeltende Unterlagen: QM, Gäa Richtlinien für Verarbeitung	04.2010	LV, BV, IOAS, M,	CP	04	03 von 05.01.2006	

Verarbeitung/Aufbereitung von Öko-Produkten für einen Gäa-Betrieb

Bedingungen:

- Gewährleistung der Trennung des Gäa-Produktes von konventioneller Ware und eine Trennung zu anderer Bio-Ware. Wenn aufbereitete Futtermittel im eigenen Betrieb (Auftraggeber) verfüttert werden, kann die Ware mit anderer Bio-Ware gelagert werden. Für die Verarbeitung ist mindestens eine zeitlich getrennte Verarbeitung nötig nach Grundreinigung der Anlagen.
Jegliche Vermischung mit anderer Ware muss ausgeschlossen sein. Eine Kennzeichnung der Ware als „Gäa-Ware“ soll eindeutig sein.
- gründlich gereinigte Räume und Anlagen
Für Desinfektion und Reinigung dürfen nur solche Mittel verwendet werden, die Schadstoffbelastungen und Rückstände im Öko-Produkt ausschließen. Siehe auch das Kapitel A 6 Reinigung und Hygiene in den Gäa-Richtlinien. Zur Schädlingsbekämpfung in Leerräumen s. auch „Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung der Gäa“.
- umgehende Benachrichtigung des Gäa-Betriebes bei Schädlingsbefall und über Vorschläge zu Maßnahmen der Bekämpfung der Schädlinge
- Aufzeichnungspflicht zu Lagerorten des Produktes
- Aufzeichnungspflicht zu Maßnahmen und Einsatz/Zusatz von weiteren Mitteln zum Öko-Produkt
- Maßnahmen zur Qualitätssicherung
In Absprache mit dem Betrieb wird empfohlen, Rückstellmuster der einzelnen Partien mindestens 6 Monate aufzubewahren.
- Der Lohnunternehmer ist nicht berechtigt die Ware eigenständig unter dem Gäa Warenzeichen zu vermarkten.

Bei Fragen wenden Sie sich an das Ressort Qualitätssicherung/Zertifizierung der Gäa e.V., Arndtstrasse 11, 01099 Dresden, Tel.: 0351-401 23 89, email: christian.pein@gaea.de