

Merkblatt Lohnlagerung

Getreide und andere Druschfrüchte sind bei sachgerechter Lagerung mindestens bis zur nächsten Ernte ohne Qualitätsverlust lagerfähig. Voraussetzungen dazu sind einwandfreie Rohwaren, ein geeignetes Lager und laufende Kontrollen des Lagergutes. Landwirte oder Unternehmen, die Bioland-Rohwaren in Dienstleistung für andere lagern, erhalten von der Vermarktungsgesellschaft Bioland Naturprodukte mbH & Co KG (kurz VG Bioland) ein Lagerhandbuch. Dieses erfüllt die Standards gemäß GMP+ B2 (Lagerung auf dem Hof). Das Lagerhandbuch listet alle notwendigen Schritte auf und in ihm können alle durchgeführten Maßnahmen an den Produkten sowie an den Lagerräumen und der Lagertechnik protokolliert werden. Das Handbuch ist so aufzubewahren, dass es auf Anfrage schnell eingesehen werden kann.

Lagereigenschaften

Zu jedem externen Lager(haus) muss eine Dokumentation mit Lagerskizzen, einer Beschreibung der Lagertechnik, den verwendeten Baumaterialien usw. vorliegen. Die Lagerräume müssen für die Lagerung von Lebens- und Futtermitteln aus ökologischem Landbau geeignet sein. Sie müssen sauber (absolut leer, frei von Lagerresten), trocken und hygienisch einwandfrei sein.

Die Lagerräume müssen so beschaffen sein, dass

- die Qualität der eingelagerten Rohwaren erhalten bleibt
- von ihnen keine Gefahren für das Lagergut ausgehen können, eine gründliche Reinigung möglich ist und
- das Risiko einer Verunreinigung durch Tiere (Vögel, Nagetiere, sonstige Tiere) oder durch Fremdkörper (z.B. Glassplitter von Lampen etc.) durch entsprechende bauliche Vorkehrungen minimal ist.

Einlagerung/Wareneingangskontrolle

Jede einzulagernde Partie muss durch Wareneingangskontrolle geprüft werden. Dazu zählt:

- Prüfung des Warenbegleitscheins (Bezeichnung der Rohware, Name und Anschrift des Lieferanten, Verplombung bzw. Versiegelung bei Fremdtransporten)
- Sicht- und Geruchskontrolle der Rohware und der Fahrzeuge/ Verpackungsmaterialien hinsichtlich Sauberkeit, Schimmelbildung, Schädlingsbefall, Verunreinigungen bzw. Fremdbesatz, Geruch, Beschädigungen etc.
- falls erforderlich sollen die einzulagernden Partien gereinigt (bei Anteil Schwarzbesatz > 2 %) und getrocknet (bei Feuchte > 14,5 %) werden
- die Einlagerung einer Partie kann verweigert werden, wenn sie nicht mit zumutbarem Aufwand auf lagerfähigen Zustand gebracht werden kann; die Bedingungen dazu sind mit der VG Bioland abzustimmen

- für jede Anlieferung werden Datum, Fruchtart, Menge, Feuchtigkeit, ggf. weitere Qualitätsparameter sowie zugewiesene Silozelle und Nummern der Rückstellproben dokumentiert
- Von jeder Rohstoffeinlagerung sind mindestens zwei versiegelte Rückstellproben zu ziehen, die vom Lieferanten und vom Lagerhaus zu unterzeichnen sind
- Partien unterschiedlicher Qualität (Feuchtkleber, Fallzahl etc.) sind möglichst getrennt einzulagern (ggf. Rücksprache mit der VG Bioland)

Lagerung

- nach der Einlagerung soll umgehend ein Muster jeder Partie/jedes Silos von ca. 3 kg an die VG Bioland gesendet werden; das Muster muss eindeutig gekennzeichnet werden, damit es der jeweils eingelagerten Partie zugeordnet werden kann
- die Parameter Temperatur, Feuchtigkeit, Sensorik, Schädlinge sind regelmäßig zu kontrollieren und alle durchgeführten Maßnahmen zu dokumentieren
- Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen entsprechen den Bioland-Richtlinien, dabei hat die Vorbeugung Priorität

Auslagerung

- die Auslagerung soll im Lagerhandbuch dokumentiert werden (mit Lieferscheinnummer, Datum, Menge, Fruchtart, Silo-/Zellen-Nummer, Empfänger, Rückstellproben-Nr., Feuchtigkeit).
- von jeder Auslagerung sind vier Rückstellmustern zu ziehen und eindeutig zu kennzeichnen; eins davon verbleibt im Lager, eins geht zum Kunden und zwei werden schnellst möglich der VG Bioland zugesendet (andernfalls muss eine sachgerechte Lagerung für drei Jahre gewährleistet sein)