



**SGF INTERNATIONAL E.V.  
SURE – GLOBAL – FAIR**

**AUSFÜHRUNGSBESTIMMUNGEN  
ZUM**

**FREIWILLIGEN KONTROLL-  
SYSTEM (FKS)**

**STATUS: 2007**

## ALLGEMEINES

Die Ausführungsbestimmungen zum Freiwilligen Kontrollsystem (FKS) beschreiben die im FKS gebräuchlichen Begriffe und Regeln für alle Teilnehmerbetriebe. Sie gelten für alle zugehörigen Abfüllerbetriebe im Regionalen Kontrollsystem SGF/RQCS (Deutschland, Dänemark, Estland, Irland, Lettland, Litauen, Österreich, Schweden, Tschechische Republik und Ungarn), als auch für alle angeschlossenen Rohwarenhersteller und Händler der International Raw Material Assurance (SGF/IRMA).

Die Teilnahme am Kontrollsystem soll dem Unternehmen eine zusätzliche Hilfestellung bei der Erfüllung seiner gesetzlichen Verpflichtung sein, nur einwandfreie Ware in den Verkehr zu bringen.

Die Teilnahme und die den Teilnehmern ausgehändigte FKS-Urkunde sind jedoch kein "Freibrief".

In jedem Fall verbleibt die Verantwortung für die Erfüllung der Sorgfaltspflicht beim Teilnehmer. Seine gesetzliche Verpflichtung, ausschließlich einwandfreie Ware, entsprechend den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften in der EU und dem europäischen Handelsbrauch (z. B. EU-Fruchtsaftdirektive, jeweilige nationale Bestimmungen, CoP/AIJN usw.) in Verkehr zu bringen, insbesondere zu verarbeiten, bleibt genauso unberührt wie die gesetzlichen und satzungsrechtlichen Unterlassungsansprüche, die der SGF in Beanstandungsfällen zustehen.

## 1. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

Die in den Unterlagen verwendeten Begriffe sind wie folgt zu verstehen:

### 1.1 Authentische Muster

die während der laufenden Produktion an definierten Stellen der Produktionslinie von unabhängigen Inspektoren gezogene Muster. Dabei werden gleichzeitig die Rohware und die ordnungsgemäße Anwendung der Verfahren geprüft.

### 1.2 Authentizitätskriterien

sind definiert in den B-Kriterien des jeweils geltenden AIJN/CoP.

### 1.3 Checkliste für Händler und Makler

die Checkliste zur Überprüfung von Rückverfolgbarkeits-Aspekten (Traceability) und Systemregeln beim Handeln und Makeln von Waren (Anlage).

### 1.4 Checkliste für Transportunternehmen

die Checkliste zur Überprüfung von hygiene- und qualitätsrelevanten Aspekten beim Transport von Lebensmitteln (Anlage).

### 1.5 Code of Conduct

die Grundlage für die Schaffung von Nachhaltigkeitsbewusstsein und für die Implementierung von sozialen, ökonomischen und ökologischen Standards in SGF/IRMA Mitgliedsbetrieben (Anlage).

### 1.6 Code of Labelling

umfassender Kennzeichnungskodex zur einheitlichen und eindeutigen Deklaration von Halbwaren (Anlage).

### 1.7 Code of Practice (CoP)

sind Leitlinien der „European Fruit Juice Association“ (AIJN) für die Fruchtsaftindustrie der Länder der Europäischen Gemeinschaft hinsichtlich der zu erfüllenden Erwartung an die von ihr und auf ihrem Gebiet hergestellten und vermarkteten Produkte. Liegen die Werte innerhalb des Standard B, bedeutet dies nicht automatisch die Authentizität des Produktes. Eine objektive Interpretation des gesamten Analysenbildes durch einen erfahrenen Sachkenner ist erforderlich. Selbst wenn alle reinen Zahlenwerte innerhalb des CoP liegen, bedeutet dies nicht automatisch die Verkehrsfähigkeit der Produkte. Die Anwendung geeigneter Untersuchungsmethoden wird vorausgesetzt.

### 1.8 Fertigwaren (FW)

sind die in der SGF-Satzung definierten Produkte, namentlich Fruchtsäfte, Fruchtnektare und andere Produkte aus Früchten und Gemüse, die be- und verarbeitet und in Verbraucherpackungen abgefüllt sind.

### 1.9 Fertigwarenhersteller

sind Betriebe, die Roh-, Halbwaren und Zusatzstoffe aus eigener und/oder fremder Produktion be- und verarbeiten und daraus Fertigwaren für den Endverbraucher herstellen.

### **1.10 Halbwaren (HW)**

sind alle Zwischenprodukte, aus denen gemäß jeweils geltender EU Fruchtsaft Richtlinie und den nationalen Rechtsvorschriften Fruchtsäfte, -nektare und -saftgetränke und gleichartige Erzeugnisse hergestellt werden dürfen.

### **1.11 Halbwarenhersteller**

- sind Betriebe, die Rohwaren aus eigenem Anbau und/oder aus Zukäufen be- und verarbeiten und daraus Halbwaren zur Weiterverarbeitung herstellen und vertreiben.
- sind auch Betriebe, die Halbwaren und Zusatzstoffe aus eigener und/oder fremder Produktion be- und verarbeiten (insbesondere vermischen) und an weiterverarbeitende Betriebe und/oder an Händler von Halbwaren verkaufen.

### **1.12 Händler und Makler von Halbwaren**

sind Firmen, die Halbwaren (Fruchtsäfte, Fruchtsaftkonzentrate etc.) aus fremder Produktion verkaufen und/oder vermitteln.

### **1.13 Hygiene-Checkliste**

die auf der Grundlage von

- EU-Richtlinie 93/43 für Hygiene
- AIJN-Guide of Good Hygiene Practice erarbeitete Checkliste zur Überprüfung von hygienerelevanten Aspekten bei der Herstellung von Halbwaren (Anlage).

### **1.14 Nämlichkeitsprüfung**

ist die Feststellung der analytischen Übereinstimmung von zwei Produkten. Geprüft wird:

- Nämlichkeit von Halbware mit Rückstellmuster
- Nämlichkeit von Fertigware mit eingesetzter Halbware

### **1.15 Qualitätsprüfungen**

sind sensorische und analytische Untersuchungen, d. h. Überprüfungen aller für eine sichere Beurteilung der einwandfreien Produktbeschaffenheit notwendigen Informationen und Kennzahlen und der daraus abzuleitenden relevanten Verhältniszahlen.

Die im CoP-System dargelegten Untersuchungskriterien (Kennzahlen und Untersuchungsmethoden) sind dabei eine Hilfe und ggf. qualifiziert zu ergänzen um die jeweils neuesten Kenntnisse über geeignete zusätzliche Kennzahlen und weiterführende Untersuchungsmethoden, sowie eine sachgerechte Begutachtung durch erfahrene Sachkenner.

### **1.16 Rohwaren (RW)**

sind Früchte und Gemüse im Sinne der jeweils geltenden EU Fruchtsaft Richtlinie und der jeweils gültigen nationalen Rechtsvorschriften.

### **1.17 Rückstellmuster**

sind repräsentative Proben aller Partien, die zum Verkauf gelangten und/oder zugekauft wurden.

### **1.18 Rückverfolgbarkeit (Traceability)**

Unter Rückverfolgbarkeit versteht man die Bereitstellung produkt-relevanter Informationen, Rückstellmuster und Daten zur Verfolgung definierter Produkteinheiten durch alle Produktions- und Vertriebsstufen. Hierbei wird Bezug genommen auf die AIJN Richtlinie über „Traceability“.

### **1.19 Systemware**

ist die authentische Ware, die von einem Teilnehmer des FKS unter Berücksichtigung der Vorschriften des Kontrollsystems hergestellt wurde, oder für die eine Qualitätsprüfung vorgelegt wird. Darüber hinaus sollte auch diese nach allgemein anerkannten Hygiene-Richtlinien hergestellt worden sein.

### **1.20 Verkehrsbezeichnungen**

sind alle in der jeweils geltenden EU Fruchtsaft Richtlinie und in den jeweils gültigen nationalen Rechtsvorschriften vorgesehenen Bezeichnungen.

### **1.21 Zulässige und geeignete Herstellverfahren**

Der Saft, der als Zutat in jeglicher Fertigware verwendet wird, muss nach dem in der jeweils geltenden EU Fruchtsaft Richtlinie vorgesehenen Verfahren hergestellt werden

### **1.22 Zusatzstoffe**

sind alle lt. jeweils geltender EU Fruchtsaft Richtlinie und den nationalen Rechtsvorschriften für die Herstellung der dort aufgeführten Erzeugnisse zugelassenen Stoffe.

## 2. REGELN

### für eine Teilnahme am Freiwilligen Kontroll-System (FKS)

Die FKS-Teilnehmerbetriebe verpflichten sich durch ihre Anmeldung zum Freiwilligen Kontroll-System neben ihrer gesetzlichen Sorgfaltspflicht zur Einhaltung der nachfolgenden Regeln:

#### 2.1 Qualitätssicherungsmaßnahmen der Hersteller von Halb- (HW) und Fertigwaren (FW)

Die FKS-Herstellerbetriebe tragen zur Sicherung der einwandfreien Produktbeschaffenheit und eines fairen Wettbewerbs bei durch:

##### • Dokumentation

Führen und Aufbewahren von vollständigen Aufzeichnungen über

- selbstproduzierte, zugekaufte und verarbeitete Roh- und Halbwaren (Frucht, Saft, Mark, Konzentrat, Aroma)
- alle zur Verarbeitung gelangten Zutaten und Behandlungsmittel
- Art der Be- und Verarbeitung

Für das Aufbewahren der Aufzeichnungen gelten mindestens folgende Fristen:

- Fertigwarenhersteller: mind. bis Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums
- Halbwarenhersteller: mind. 3 Jahre

Dokumentation von Pestiziden und Wachstumsregulatoren:

- Frucht, Fruchtmaische sowie Gemüse verarbeitende Betriebe fordern von ihren Vorlieferanten Angaben zu den bei Frucht- bzw. Gemüseanbau und/oder Lagerung eingesetzten Pflanzen-, Frucht- und Gemüsebehandlungsmitteln (Vorsowie Nachbehandlungen bei der Ernte) und dokumentieren diese Angaben. Die

Dokumentationspflicht bezieht sich insbesondere auf Pestizide einschließlich Herbizide und auf Wachstumsregulatoren."

##### • Rückstellmustersicherung

Bereithalten von Rückstellmustern von Halb- und Fertigwaren aus eigener oder fremder Produktion, die im Betrieb weiterverarbeitet (eingemischt) bzw. produziert werden:

Hersteller von Halb- und Fertigwaren ziehen die Muster für eine definierte Produktionseinheit, z.B. Batch, Tank oder eine andere Losgröße, die eine Tagesproduktion aber nicht überschreiten darf;

Hersteller von Halb- und Fertigwaren müssen bei Halbwarenlieferungen von Nicht-FKS-Lieferanten Rückstellmuster sicherstellen, auch bei Ware von FKS-Halbwarenlieferanten sollten Rückstellmuster bereitgehalten werden.

Bei Anlieferungen von Faßwaren- und Kleinpartien sind pro Partie die entsprechenden Rückstellmuster sicherzustellen.

An Rückstellmustern sollen mindestens folgende Mengen bereitgehalten werden:

Saft/Mark	2 bis 3 x 250 g oder ml
Konzentrat	2 x 200 g oder ml
Aroma	2 x 30 g oder ml

Die Rückstellmuster sind unter geeigneten Bedingungen aufzubewahren, soweit erforderlich ggf. pasteurisiert, kühl oder tiefgefroren.

Die Rückstellmuster von Fertigwaren müssen bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aufbewahrt werden, die von Rohwaren mind. 12 Monate.

#### • **Sicherungsanalysen für Zukäufe**

Bei allen Zukäufen ist generell die gesetzliche Sorgfaltspflicht zu beachten.

Darüber hinaus sind bei Zukauf systemfremder Ware geeignete Qualitätsprüfungen zur Feststellung der Authentizität durchzuführen:

- pro Kontrakt mindestens eine Analyse gemäß CoP-Richtlinien, ggf. qualifizierte zusätzliche Analysen
- zusätzliche Absicherungsanalysen gemäß SGF-Mindestumfang, ggf. qualifiziert zusätzliche Analysen
- Richtwerte für die Analysenhäufigkeit:
  - bis 100 t Lieferung: 1
  - bis 500 t Lieferung: 2
  - über 500 t Lieferung: 1nach ca. 25 %, 50 % und 75 % der gesamten Liefermenge

#### • **FKS-Ansprechpartner**

Benennung eines **FKS-Ansprechpartners** und zweier Vertreter.

##### **2.1.1 Zusatzregeln für HW-Hersteller**

Ergänzend zu den oben genannten Pflichten gelten nachfolgende Regeln für die genannte FKS-Teilnehmergruppe:

#### • **Mitlieferung von Packlisten**

Bei Fassware ist das Mitliefern einer aussagefähigen Packliste zwingend. Bei Kleinpar-

tien (Kleintanks und Dosen) erfolgt mind. die Angabe der Chargen- bzw. Batch-Nummer.

#### • **Einhaltung des Code of Labelling**

Bei Fassware sind die Regeln des Code of Labelling einzuhalten

#### • **Hygieneaudits**

Erfüllung der Anforderungen gemäß der Hygiene-Checkliste.

##### **2.1.2 Zusatzregeln für HW-Hersteller in entlegenen Ländern und Gebieten, in denen routinemäßig noch keine aktiven Betriebskontrollen durchgeführt werden können**

Ergänzend zu den oben genannten Pflichten gelten nachfolgende Regeln für die genannten FKS-Teilnehmergruppen:

#### • **Vierteljährliche Information**

über alle Produktauslieferungen ins FKS/IRMA-Kontrollgebiet für ergänzende Musterziehungen und Routinekontrollen, unter Angabe von Empfänger und Lieferdatum.

##### **2.1.3 Produktpalette**

Die SGF wird über die Produktpalette informiert.

##### **2.2 Qualitätssicherungsmaßnahmen der Händler/Makler**

Die Händler/Makler im FKS tragen zur Sicherung des FKS und der darin gehandelten Halbwaren bei, insbesondere durch:

#### • **Ausschließlichen Handel von Ware bekannter Herkunft**

FKS-Händler/Makler handeln nach einem Ehrenkodex ausschließlich Ware bekannter Herkunft (Name, Anschrift des Herstellers).

- **Kennzeichnung FKS-Systemware**
  - Kennzeichnung von FKS-Systemware in allen Angebots- und Lieferpapieren
  - oder Vorlage einer Qualitätsprüfung sowie Nachweis der Verfügbarkeit aller Bausteine bei Ware von Nicht-FKS-Teilnehmern
- **Herstellerbenennung**

Nennung des Herstellers der gehandelten Halbware (Früchteverarbeiter) gegenüber dem Kunden oder bei Inanspruchnahme eines „Quellenschutzes“ gegenüber der SGF.
- **Dokumentationsgarantie**

Garantie, dass beim Handeln/Makeln von Halbware von Nicht-FKS-Teilnehmern, insbesondere von Blend-/Mischware:

  - eine vollständige und korrekte Dokumentation der Rezeptur und aller Bausteine verfügbar ist,
  - Rückstellmuster aller Bausteine verfügbar sind und
  - eine analytische Qualitätsprüfung erstellt wird.

Richtwerte für die Analysenhäufigkeit:

bis	100 t Lieferung: 1
bis	500 t Lieferung: 2
über	500 t Lieferung: 1
	nach ca. 25%, 50% und 75% der gesamten Liefermenge

### 2.3 Qualitätssicherungsmaßnahmen der Transportunternehmen

Transportunternehmen im FKS tragen zur Sicherung und zur einwandfreien Beschaffenheit der von ihnen transportierten Ware bei durch:

- **Dokumentation**

Führen von vollständigen Aufzeichnungen über

  - durchgeführte Reinigungen
  - durchgeführte Transporte
- **Reinigen von Transportbehältnissen**

Die Reinigung aller Transportbehältnisse ist so durchzuführen, dass eine mikrobielle Kontamination sowie eine Kontamination durch das Vorläuferprodukt ausgeschlossen sind.

### 2.4 Überprüfungsmaßnahmen des FKS

Die SGF überprüft die Einhaltung der o. g. Qualitätssicherungsmaßnahmen, die durchgehende Rückverfolgbarkeit (Traceability) aller Produkte sowie alle relevanten Aspekte der Lebensmittelsicherheit im Rahmen von Betriebskontrollen.

#### 2.4.1 Authentizitätskontrollen

Die FKS-Herstellerbetriebe gestatten den Inspektoren der SGF während der Betriebszeiten den unangemeldeten Zutritt zu allen Betriebsstätten.

Die SGF-Inspektoren haben das Recht in allen FKS-Fertig- und Halbwarenherstellerbetrieben

- jedes gewünschte Muster
  - aus der laufenden Produktion
  - aus dem Warenlager
  - aus dem Rückstellmusterlager

einschließlich der verwendeten Halbware(n) und Zusatzstoffe zu ziehen.

- die zum Nachweis der Kontrollkette erforderlichen Aufzeichnungen und Nachweise über Lieferanten bzw. Kunden, Verkehrsbezeichnungen, Herkunft und/oder Hersteller zugekaufter bzw. ausgelieferter



Halbwaren und durchgeführte Qualitätsprüfungen einzusehen.

Dazu gehören u. a. auch Nachweise über die Nämlichkeit und die für eine Anerkennung als FKS-Systemware erforderlichen Unterlagen (Nennung FKS-Herstellerquelle der eingesetzten Halbware und/oder Vorlage eines Analysengutachtens).

#### **2.4.2 Hygienekontrollen bei FKS-Halbwarenhersteller**

Die SGF-Inspektoren haben das Recht, in allen Halbwarenherstellerbetrieben im regelmäßigen Turnus zusätzliche Hygiene-Audits durchzuführen. Die Anforderungen auf der Grundlage der SGF/IRMA-Checkliste werden dabei überprüft.

Die Umsetzung daraus ggf. erforderlicher Korrekturmaßnahmen wird während den nachfolgenden regulären Betriebskontrollen überprüft.

#### **2.4.3 Kontrolle systemfremder Ware**

Verarbeitet ein FKS-Herstellerbetrieb Halbware, die keine FKS-Systemware ist, ist die SGF berechtigt, diese Ware auf Kosten des verwendenden FKS-Teilnehmers im erforderlichen Umfang untersuchen zu lassen.

#### **2.4.4 Hygienekontrollen bei FKS Transportunternehmen**

Die SGF-Inspektoren haben das Recht, im regelmäßigen Turnus Audits durchzuführen. Die Anforderungen auf der Grundlage der SGF/IRMA Checkliste für Transportunternehmen werden dabei überprüft. Die Umsetzung daraus erforderlicher Korrekturmaßnahmen wird während den nachfolgenden Kontrollen überprüft.

#### **2.4.5 Rückverfolgbarkeitskontrollen (Traceability Kontrollen) bei Händlern und Maklern**

Die SGF-Inspektoren haben das Recht, im regelmäßigen Turnus Audits durchzuführen. Die Anforderungen auf der Grundlage der SGF/IRMA-Checkliste für Händler und Makler werden dabei überprüft.

Die Umsetzung erforderlicher Korrekturmaßnahmen wird während den nachfolgenden Kontrollen überprüft.

#### **2.4.6 Code of Conduct Audits bei SGF/IRMA Teilnehmerbetrieben**

Die SGF-Inspektoren führen einmal jährlich im Rahmen der regulären Audits eine Überprüfung der sozialen, ökonomischen und ökologischen Nachhaltigkeitsstandards, die im SGF/IRMA Code of Conduct festgelegt sind, in IRMA Teilnehmerbetrieben durch.

Die Umsetzung gegebenenfalls erforderlicher Korrekturmaßnahmen wird während den nachfolgenden Kontrollen überprüft.

#### **2.5 Zusatzaufgaben in Beanstandungsfällen**

In Fällen lebensmittelrechtlicher Beanstandung und bei Verstößen gegen die Regeln und Bestimmungen des Kontroll-Systems ist die SGF berechtigt

- ergänzende Verpflichtungen und Auflagen gegenüber betroffenen Firmen zur Vermeidung der Wiederholungsgefahr festzulegen
- bei lebensmittelrechtlichen Bedenken alle erforderlichen Auskünfte (einschließlich der Offenlegung von Einsatzmengen und -konditionen), insbesondere zur Auseinandersetzung mit betroffenen Vorlieferanten zu verlangen.

- alle Kosten, die beim Nachweis lebensmittelrechtlicher Probleme und/oder durch die Überprüfung falscher Angaben über Herkunft, Qualität, Lager, Transport, Vorlieferant etc. gemacht werden, entstehen, von den betroffenen Firmen zu verlangen.
- erfüllte Transportbedingungen gemäß Checkliste für Transportunternehmen
- erfüllte Traceability Bedingungen gemäß Checkliste für Händler und Makler
- Erfüllung der Nachhaltigkeitsstandards gemäß Code of Conduct bei Halbwarenherstellern

## 2.6 FKS-TEILNEHMERURKUNDE

Bei Nachweis der folgenden Voraussetzungen:

- beanstandungsfreie Untersuchungen der im Rahmen der Betriebskontrollen gezogenen Produktmuster,
- erfüllte hygienische Produktionsbedingungen gemäß Hygiene-Audit bei Halbwarenherstellern,
- umgesetzte Korrekturmaßnahmen infolge von Beanstandungen,
- Einhaltung der Systemregeln,
- Zahlung des SGF-Mitgliedsbeitrages

erhält der FKS-Teilnehmerbetrieb eine formelle Anerkennung als geprüfter Teilnehmer in Form einer Urkunde. Diese Urkunde wird jährlich erneuert, wenn die Voraussetzungen erfüllt sind.

Anlagen:

- SGF/IRMA-Hygiene-Checkliste
- SGF/IRMA-Checkliste für Transportunternehmen
- SGF/IRMA-Checkliste für Händler und Makler
- SGF/IRMA Code of Conduct
- SGF/IRMA Code of Labelling