

Regeln des Freiwilligen Kontrollsystems



1 Inhalt

1	Inhalt.....	2
2	Grundlagen.....	5
2.1	Allgemeines.....	5
2.2	Korrekturmaßnahmen.....	5
2.3	Verschwiegenheit.....	5
3	Die erfolgreiche Teilnahme am Freiwilligen Kontrollsystem.....	6
3.1	Hersteller von Fertig- und/oder Halbwaren (SGF Bottler, SGF Processing).....	7
3.1.1	Authentizität und Lebensmittelsicherheit.....	7
3.1.2	Dokumentation.....	7
3.1.3	Rückstellmustersicherung.....	7
3.1.4	Aufbewahrungszeiten für Rückstellmuster.....	8
3.1.5	Einkauf von Systemware.....	8
3.1.6	Ausschließlich für Hersteller von Halbwaren (SGF Processing).....	9
3.1.6.1	Anforderungen gemäß ACS.....	9
3.1.6.2	Produktkennzeichnung.....	9
3.1.6.3	Erhebung und Übermittlung von Daten zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln (FRAPP - Fruit Risk Assessment Programme for Pesticides).....	9
3.2	Händler und Makler (SGF Broker).....	10
3.2.1	Anforderungen gemäß Checklist SGF Broker.....	10
3.2.2	Ausschließlicher Handel von Ware bekannter Herkunft.....	10
3.2.3	Kennzeichnung von Systemware.....	10

3.2.4	Einkauf von Systemware	10
3.2.5	Rückstellmustergarantie.....	11
3.3	Tankreinigungsanlagen (SGF Tank Cleaning).....	12
3.4	Transportunternehmen (SGF Transport).....	13
3.4.1	Anforderungen gemäß Checklist für Transportunternehmen	13
3.4.2	Dokumentation.....	13
3.4.3	Reinigen von Transportbehältnissen	13
3.5	Lagerhäuser (SGF Warehouse)	14
3.5.1	Anforderungen gemäß ACS	14
3.5.2	Dokumentation.....	14
4	Konformitätsüberprüfung	15
4.1	Kontrollen bei Herstellern von Fertig- und/oder Halbwaren	16
4.1.1	Audits und Betriebskontrollen.....	16
4.1.2	Musterziehung.....	16
4.1.3	Rückverfolgbarkeitskontrollen	16
4.2	Kontrollen bei Händlern und Maklern.....	17
4.2.1	Audits und Betriebskontrollen.....	17
4.2.2	Musterziehung.....	17
4.2.3	Rückverfolgbarkeitskontrolle	17
4.3	Kontrollen bei Tankreinigungsanlagen	18
4.4	Kontrollen bei Transportunternehmen	19
4.4.1	Audits und Betriebskontrollen.....	19

4.4.2	Rückverfolgbarkeitskontrolle	19
4.5	Kontrollen in Lagerhäusern	20
4.5.1	Audits und Betriebskontrollen.....	20
4.5.2	Rückverfolgbarkeitskontrollen	20
5	Beanstandungsfälle	21
5.1	Interne Maßnahmen	21
5.2	Externe Maßnahmen.....	22
5.3	Beschwerderecht.....	22
5.4	Gesundheitsgefahr	22
5.5	Zusätzliche Auflagen.....	23
6	Zertifikate	24
6.1	Voraussetzungen für die Erteilung des Zertifikates.....	24
6.1.1	Zusätzlich bei SGF Bottler und SGF Processing.....	24
6.1.2	Zusätzlich bei SGF Broker	24
6.1.3	Zusätzlich bei SGF Warehouse.....	24
6.2	Gültigkeit der Zertifikate	25
7	Abkürzungen und Erläuterungen	26
7.1	Abkürzungen.....	26
7.2	Erläuterungen	27
8	Anlagenverzeichnis.....	30

2 Grundlagen

2.1 Allgemeines

Das **Freiwillige Kontrollsystems (FKS)** umfasst die gesamte Lieferkette ab der Frucht- oder Gemüseannahme im verarbeitenden Betrieb bis zur Abgabe an den Endverbraucher.

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

Das bei erfolgreicher Teilnahme durch SGF erteilte **Zertifikat stellt keinen „Freibrief“ dar**, wird aber vielfach als **Nachweis für einen guten Qualitätsstandard des Unternehmens** erwartet.

Seine gesetzliche Verpflichtung, ausschließlich einwandfreie Ware, entsprechend den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften und den Handelsbräuchen und/oder anderen anzuwendenden Industriestandards (z.B. Code of Practice und Code of Business Conduct der AIJN) in Verkehr zu bringen, insbesondere zu verarbeiten, **bleibt davon unberührt**.

2.2 Korrekturmaßnahmen

Es bestehen **gesetzliche und satzungsrechtliche Unterlassungsansprüche** der SGF in Beanstandungsfällen.

2.3 Verschwiegenheit

Die SGF verpflichtet sich, unternehmensbezogene Daten und Erkenntnisse **vertraulich** zu behandeln.

Die Mitglieder des Präsidiums erhalten unternehmensbezogene Informationen erst wenn interne Maßnahmen nicht mehr greifen.

Sie werden **Stillschweigen über Informationen und Fakten über Unternehmen in Beanstandungsfällen und Korrekturmaßnahmen** wahren. Aus diesem Grund unterzeichnen die Mitglieder des Präsidiums eine Vertraulichkeitsvereinbarung. Alle Mitarbeiter des Sekretariats unterzeichnen eine entsprechende Vertraulichkeitsvereinbarung mit ihrem Arbeitsvertrag.

3 Die erfolgreiche Teilnahme am Freiwilligen Kontrollsystem



Die Teilnehmerbetriebe verpflichten sich zur **Einhaltung der nachfolgenden Regeln**.



Sie verpflichten sich, die Geschäftsstelle umgehend davon in Kenntnis zu setzen, wenn ihnen aufgrund von eigenen Analysen Lebensmittelverfälschungen, illegale oder unsichere Lebensmittel **bei eingekauften Produkten bekannt werden**.



Sie unterzeichnen die **Erklärung zur nachhaltigen Unternehmensführung nach dem AIJN Code of Business Conduct** (Anlage 8). Hiervon ausgenommen sind Tankreinigungsanlagen und Transportunternehmen.



Sie gewähren Mitarbeitern der SGF und/oder durch SGF beauftragten, unabhängigen Auditoren **jederzeit Zutritt zu allen Produktionseinheiten (auch zu verschlossenen)**.



Sie benennen einen **Ansprechpartner** für die SGF sowie einen Vertreter für dessen Abwesenheit.



3.1 Hersteller von Fertig- und/oder Halbwaren (SGF Bottler, SGF Processing)

tragen zur Sicherung der einwandfreien Produktbeschaffenheit und eines fairen Wettbewerbs bei **durch**:

3.1.1 Authentizität und Lebensmittelsicherheit

- **Inverkehrbringen** ausschließlich authentischer und sicherer Lebensmittel

3.1.2 Dokumentation

- **Führen und Aufbewahren** von vollständigen Aufzeichnungen zur lückenlosen Rückverfolgbarkeit, insbesondere über:

- selbstproduzierte, eingekaufte und verarbeitete Früchte, Gemüse und Halbwaren
- Lieferanten
- alle zur Verarbeitung gelangten Zutaten und Behandlungsmittel
- Be- und Verarbeitung
- Herkunftsland eingekaufter Waren
- Transport
- Lagerung
- Verpackung

Für das Aufbewahren der Dokumentation gelten mindestens folgende **Fristen**:

- Fertigwarenhersteller: bis Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums, mindestens 36 Monate

3.1.3 Rückstellmustersicherung

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

Sie ziehen die Muster **für eine definierte Produktionseinheit**, z.B. Batch, Tank oder eine andere Losgröße, **die eine Tagesproduktion aber nicht überschreiten darf**.

Sie müssen auch bei Halbwarenan- und -auslieferungen Rückstellmuster sicherstellen. Dies gilt auch für Teilanlieferungen.

An Rückstellmustern **für die SGF sind mindestens folgende Mengen bereitzuhalten und unter geeigneten Bedingungen aufzubewahren**, soweit erforderlich ggf. pasteurisiert, kühl oder tiefgefroren, um das Muster repräsentativ für die Ware zu erhalten:

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



3.1.4 Aufbewahrungszeiten für Rückstellmuster

→ **Aufbewahrung** der Rückstellmuster von Fertigwaren **bis zum entsprechenden Mindesthaltbarkeitsdatum plus einen Monat**

→ **Aufbewahrung** der Rückstellmuster von Halbwaren, die ausgeliefert wurden, für mindestens **12 Monate** nach dem Auslieferungsdatum

Darüber hinaus müssen bei Einkauf von Halbwaren deren Rückstellmuster **bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums** der daraus hergestellten Produkte aufbewahrt werden.

3.1.5 Einkauf von Systemware

→ **Bezug von Systemware** beim Einkauf von bereits verarbeiteten Früchten und Gemüsen.

In Ausnahmefällen können auch systemfremde Waren bezogen werden, wofür Konformitätsanalysen für die eingekaufte Ware durchgeführt werden müssen:

- gemäß Conformity Matrix (Anlage 1)
- Analysen von Frucht- oder Gemüseerzeugnissen, die nicht in der SGF-Konformitätsmatrix aufgeführt sind, soweit dies für die jeweilige Produktgruppe nach Experteneinschätzung oder aufgrund aktueller Befunde erforderlich ist

Mindestanforderung für die Analysenhäufigkeit bei **systemfremder Ware**

- 1 Analyse aus einer Anlieferung bis zu einer Gesamtproduktmenge von 500 t pro Kalenderjahr für Produkte vom selben Produzenten und mit derselben Materialspezifikation.
- für Mengen über 500 t je 1 weitere Analyse aus den Anlieferungen pro Teilmenge bis zu 500 t.

Bewährte Praxis:

- zusätzliche Analysen können von SGF für Produkte mit einem hohen Verfälschungsrisiko angefordert werden. Das Verfälschungsrisiko kann mit dem in der JuiceBase verfügbaren Tool "Bewertung der Anfälligkeit für Lebensmittelbetrug" (Food Fraud Vulnerability Assessment, FFVA) ermittelt werden.

Weiterhin ist sicherzustellen, dass die eingekauften, systemfremden Waren unter Bedingungen gemäß den gesetzlichen Hygieneanforderungen hergestellt wurden, z.B. durch eigene Audits oder Audits durch Dritte, die mindestens dem Standard der ACS entsprechen.



3.1.6 Ausschließlich für Hersteller von Halbwaren (SGF Processing)

3.1.6.1 Anforderungen gemäß ACS

- **Produktionsbedingungen**, die mithilfe der Audit Checklist Standard (ACS) (Anlage 2) überprüft werden und notwendige Korrekturmaßnahmen innerhalb einer von SGF zu bestimmenden Frist durchzuführen.

3.1.6.2 Produktkennzeichnung

- **Kennzeichnung** von Waren mit eindeutigen und korrekten Angaben oder mit entsprechenden Angaben auf eindeutig zuzuordnenden Begleitpapieren

Angaben müssen zumindest den Lieferanten bzw. Hersteller und die jeweilige Produktbezeichnung enthalten sowie die Rückverfolgbarkeit des Lots ermöglichen.

Die zusätzlich im Code of Labelling (Anlage 3) angegebenen Informationen dienen dabei als Orientierung.

3.1.6.3 Erhebung und Übermittlung von Daten zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln (FRAPP - Fruit Risk Assessment Programme for Pesticides)

- Erhebung, Dokumentation und Übermittlung von Daten zu den bei Frucht- bzw. Gemüseanbau und/oder Lagerung eingesetzten Pflanzenschutzmitteln (Anlagen 10, 10a)

3.2 Händler und Makler (SGF Broker)

tragen zur Sicherung der einwandfreien Produktbeschaffenheit und eines fairen Wettbewerbs bei **durch**:

3.2.1 Anforderungen gemäß Checklist SGF Broker

→ **Handelsbedingungen**, die mithilfe der Checklist SGF Broker (Anlage 6) überprüft werden und notwendige Korrekturmaßnahmen innerhalb einer von SGF zu bestimmenden Frist durchzuführen.

3.2.2 Ausschließlicher Handel von Ware bekannter Herkunft

→ **Inverkehrbringen** von Ware ausschließlich bekannter Herkunft (Name, Anschrift des Lieferanten, Herkunftsland des Produktes).

3.2.3 Kennzeichnung von Systemware

→ **Kennzeichnung** von Systemware in allen Angebots- und Verkaufspapieren Lieferpapieren

3.2.4 Einkauf von Systemware

→ **Bezug** von Systemware beim Einkauf von bereits verarbeiteten Früchten und Gemüsen.

In Ausnahmefällen können auch systemfremde Waren bezogen werden, wofür Konformitätsanalysen für die eingekaufte Ware durchgeführt werden müssen:

- gemäß Conformity Matrix (Anlage 1)
- Analysen von Frucht- oder Gemüseerzeugnissen, die nicht in der SGF-Konformitätsmatrix aufgeführt sind, soweit dies für die jeweilige Produktgruppe nach Experteneinschätzung oder aufgrund aktueller Befunde erforderlich ist.

Mindestanforderung für die Analyshäufigkeit bei **systemfremder Ware**

- 1 Analyse aus einer Anlieferung bis zu einer Gesamtproduktmenge von 500 t pro Kalenderjahr für Produkte vom selben Produzenten und mit derselben Materialspezifikation.
- für Mengen über 500 t je 1 weitere Analyse aus den Anlieferungen pro Teilmenge bis zu 500 t.

Bewährte Praxis:

- zusätzliche Analysen können von SGF für Produkte mit einem hohen Verfälschungsrisiko angefordert werden. Das Verfälschungsrisiko kann mit dem in der JuiceBase verfügbaren Tool "Bewertung der Anfälligkeit für Lebensmittelbetrug" (Food Fraud Vulnerability Assessment, FFVA) ermittelt werden.

Weiterhin ist sicherzustellen, dass die eingekauften, systemfremden Waren unter Bedingungen gemäß den gesetzlichen Hygieneanforderungen hergestellt wurden, z.B. durch eigene Audits oder Audits durch Dritte, die mindestens dem Standard der ACS entsprechen.

3.2.5 Rückstellmustergarantie

- ➔ die Verfügbarkeit von Rückstellmustern aller eingesetzten Produktchargen und Zutaten beim Handeln/Makeln, Blenden, Umpacken von Halbware, die nicht von zertifizierten Systemteilnehmern stammt.



3.3 Tankreinigungsanlagen (SGF Tank Cleaning)

Die Regeln für Tankreinigungsanlagen, die am FKS teilnehmen, ergeben sich aus „Voluntary Control System (VCS) for Tankcleaning – Food“ (Anlagen 4, 4a, 4b)

3.4 Transportunternehmen (SGF Transport)

tragen zur Sicherung der einwandfreien Beschaffenheit der von ihnen transportierten Ware bei **durch**:

3.4.1 Anforderungen gemäß Checklist für Transportunternehmen

- ➔ **Transportbedingungen**, die mithilfe der Checklist für Transportunternehmen geprüft werden können (Anlage 11)

3.4.2 Dokumentation

- ➔ **Führen** von vollständigen Aufzeichnungen über

- durchgeführte Reinigungen
- durchgeführte Transporte

Die Daten müssen mindestens **12 Monate** aufbewahrt werden.

3.4.3 Reinigen von Transportbehältnissen

- ➔ **Sicherstellung** von Reinigungen aller Transportbehältnisse so, dass eine biologische, chemische oder physikalische Kontamination sowie eine Kontamination durch das Vorläuferprodukt ausgeschlossen sind

Der minimale Qualitätsstandard der Reinigungen für Tankbehältnisse, deren Transporteinheiten sowie deren Installationen zum Be- und Entladen **entspricht den Anforderungen für das Niveau „basic level“ der Checklist für Tankreinigungsstationen** (Anlage 4).



3.5 Lagerhäuser (SGF Warehouse)

tragen zur Sicherung der einwandfreien Beschaffenheit der von ihnen gelagerten und/oder verarbeiteten Ware bei **durch**:

3.5.1 Anforderungen gemäß ACS

→ **Lager- und Verarbeitungsbedingungen**, die mithilfe der ACS überprüft werden.

3.5.2 Dokumentation

→ **Führen** von vollständigen Aufzeichnungen über

- durchgeführte Lagerungen
- durchgeführte Verarbeitungen

Die Daten müssen mindestens **36 Monate** aufbewahrt werden.

4 Konformitätsüberprüfung

Die SGF überprüft die **Einhaltung der Regeln für die Teilnahme am Freiwilligen Kontrollsystem**, alle relevanten Aspekte der **Prozess- und Produktkonformität, Rückverfolgbarkeit, Dokumentation** und sowie der **Lebensmittelsicherheit** im Rahmen von **Audits** und **anschließender lebensmittelchemischer Analyse**.



Audits und Betriebskontrollen werden **angemeldet oder unangemeldet** durchgeführt.



Unterlagen und Informationen, die die SGF zu Kontrollzwecken anfordert, müssen von den Teilnehmerbetrieben in adäquater Form zur Verfügung gestellt werden.



Zusätzlich zu turnusmäßig durchgeführten Audits und Betriebskontrollen kann die SGF zur Erfüllung ihres Kontrollauftrages **weitere Audits oder Betriebskontrollen** veranlassen, wenn dies zur Überprüfung eines bestimmten Sachverhaltes oder zu einer notwendigen Erhöhung der Kontrolldichte notwendig ist.



Die SGF ist berechtigt, für erforderliche Korrekturmaßnahmen **Fristen** zu setzen, deren Umsetzung im Nachgang zum durchgeführten Audit, spätestens aber während des nachfolgenden regulären Audits überprüft wird.



Wird eine Halbware verarbeitet oder in Verkehr gebracht, die **keine Systemware** ist, und bei der keine entsprechenden Sicherungsanalysen Konformitätsanalyse zur Feststellung der Authentizität und Lebensmittelsicherheit für Einkäufe durchgeführt wurde, ist die SGF berechtigt, diese **Ware auf Kosten des betroffenen Teilnehmers im erforderlichen Umfang untersuchen zu lassen**.



Der **Status eines Teilnehmers im FKS** ist im **Mitgliederportal (<https://juicebase.sgf.org/certifiedsite>)** in Form einer Statusmarkierung in der „FKS Teilnehmer Datenbank“ dargestellt:



Eine grüne Markierung bedeutet, dass alle satzungsgemäßen Voraussetzungen für einen zertifizierten Teilnehmer erfüllt sind.



Eine gelbe Markierung bedeutet, dass ein Teilnehmer zum Freiwilligen Kontrollsystem angemeldet ist. Erforderliche Audits-, Betriebskontrollen oder Qualitätssicherungsmaßnahmen sind jedoch noch nicht abgeschlossen oder sonstige satzungsgemäße Mitgliederpflichten sind noch nicht erfüllt.



4.1 Kontrollen bei Herstellern von Fertig- und/oder Halbwaren

4.1.1 Audits und Betriebskontrollen

- Die Auditoren führen in allen Halbwarenherstellerbetrieben (SGF Processing) **mindestens einmal jährlich Audits** auf der Grundlage der SGF Audit Checklist Standard (ACS) (Anlage 2) durch.
- Remote Audits sind in Ausnahmefällen möglich.

Ein Audit gilt als bestanden, wenn

- alle Ausschlusskriterien erfüllt sind
- mindestens 67% der zu erreichenden Punkte erreicht werden

- Die Auditoren führen im Auftrag der SGF, in allen **Fertigwarenherstellerbetrieben** (SGF Bottler) **einmal jährlich Betriebskontrollen** durch.

4.1.2 Musterziehung

Die Auditoren sind berechtigt, **jedes gewünschte Muster**

- aus der laufenden Produktion
- aus dem Warenlager
- aus dem Rückstellmusterlager

einschließlich

- der verwendeten Halbware(n),
- weiterer Zutaten, die keine Frucht- oder Gemüseanteile enthalten,
- sowie die bei den angewandten Herstellungsverfahren eingesetzten technischen Hilfsstoffe und Verpackungsmaterialien

zu ziehen. Diese Muster dienen der SGF zur chemisch-analytischen Untersuchung der Produktbeschaffenheit.

Weiterhin ist SGF berechtigt Muster wie oben beschrieben für Kontrollzwecke anzufordern.

Die **Regeln zu einer sachgerechten Versendung der Muster** sind zu beachten (Anlage 5). Kosten gehen zu Lasten des Versendenden Unternehmens.

4.1.3 Rückverfolgbarkeitskontrollen

Die Auditoren sind berechtigt, **Dokumente und Nachweise** über

- Lieferanten bzw. Kunden,
- Bezeichnungen,
- Herkunft und/–oder Hersteller eingekaufter bzw. ausgelieferter Halbwaren und
- durchgeführte Qualitätsprüfungen

einzusehen und zu dokumentieren.

Dazu gehören u. a. auch Nachweise über Konformitätsanalysen und Überprüfungen von Produktionsbedingungen beim Einkauf von Nicht-Systemware.

Weiterhin ist SGF berechtigt, Dokumentation wie oben beschrieben für Kontrollzwecke anzufordern.

4.2 Kontrollen bei Händlern und Maklern

4.2.1 Audits und Betriebskontrollen

Die Auditoren sind berechtigt, mindestens **einmal jährlich Audits** durchzuführen. Die Anforderungen auf der Grundlage der SGF/IRMA-Checkliste für Händler und Makler werden dabei überprüft (Anlage 6).

Ein Audit gilt als bestanden, wenn

- alle Ausschlusskriterien erfüllt sind.

4.2.2 Händler und Makler mit Mischungsaktivitäten

Haben Händler und Makler über ihre reinen Vermittlertätigkeiten hinaus auch Vermischungsaktivitäten (Waren werden auf ihre Anweisung hin weiterverarbeitet oder vermischt), **so gelten die Regeln des Abschnittes 4.1.**

4.2.3 Musterziehung

Die Auditoren und SGF sind berechtigt Rückstellmuster von Produktchargen Zutaten, die im Auftrag des SGF Mitglieds durch Dritte verarbeitet wurden (auch Umpacken oder Vermischen) anzufordern.

4.2.4 Rückverfolgbarkeitskontrolle

Die Auditoren sind berechtigt, **Dokumente und Nachweise** über

- Lieferanten bzw. Kunden,
- Bezeichnungen,
- Herkunft und/–oder Hersteller eingekaufter bzw. ausgelieferter Halbwaren und
- durchgeführte Qualitätsprüfungen

einzusehen und zu dokumentieren.

Dazu gehören u. a. **auch Nachweise über Konformitätsanalysen und über Überprüfungen von Produktionsbedingungen beim Einkauf von Nicht-Systemware.**

Weiterhin ist SGF berechtigt, Dokumentation wie oben beschrieben für Kontrollzwecke anzufordern



4.3 Kontrollen bei Tankreinigungsanlagen

Siehe Voluntary Control System (VCS) for Tankcleaning – Food (Anlage 4, 4a und 4b)

4.4 Kontrollen bei Transportunternehmen

4.4.1 Audits und Betriebskontrollen

Die Auditoren sind berechtigt, **alle drei Jahre Audits** durchzuführen. Die Anforderungen an den Teilnehmerbetrieb werden dabei auf Grundlage der **SGF/IRMA Checkliste für Transportunternehmen** überprüft.

Ein Audit gilt als bestanden, wenn

- alle Ausschlusskriterien erfüllt sind.

4.4.2 Rückverfolgbarkeitskontrolle

Die Auditoren sind berechtigt, **Dokumente und Nachweise** über

- Lieferanten bzw. Dienstleister
- Kunden,
- durchgeführte Qualitätsprüfungen

einzusehen und zu dokumentieren.

4.5 Kontrollen in Lagerhäusern

4.5.1 Audits und Betriebskontrollen

- Die Auditoren führen in allen Lagerhausbetrieben (SGF Warehouse) mindestens **einmal jährlich Audits** auf der Grundlage der SGF Audit Checklist Standard (ACS) (Anlage 2) durch.

Ein Audit gilt als bestanden, wenn

- alle Ausschlusskriterien erfüllt sind
- mindestens 67% der zu erreichenden Punkte erreicht werden

4.5.2 Rückverfolgbarkeitskontrollen

Die Auditoren sind berechtigt, **Dokumente und Nachweise** über

- Kunden,
- Angaben zu Produkten,
- Rückverfolgbarkeit von Produkten,
- durchgeführte Serviceleistungen

einzusehen und zu dokumentieren.

Weiterhin ist SGF berechtigt Dokumentation wie oben beschrieben für Kontrollzwecke anzufordern.

5 Beanstandungsfälle

In Beanstandungsfällen und/oder bei Verstößen gegen die Regeln des Kontrollsystems oder die Satzung ist die SGF zu folgenden Maßnahmen berechtigt:

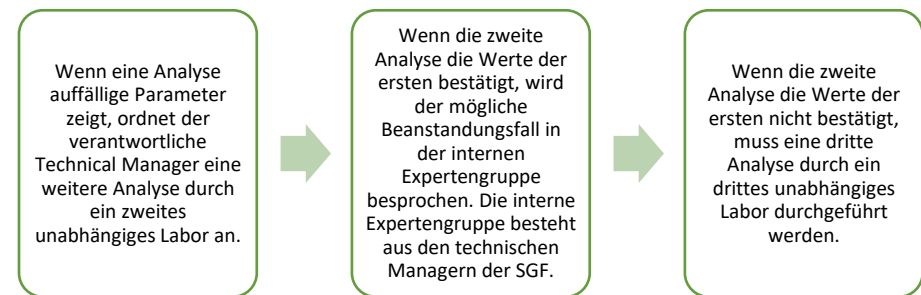
5.1 Interne Maßnahmen

Das Sekretariat entscheidet über interne Maßnahmen in eigener Verantwortung innerhalb der Regeln dieses Dokuments und des Korrekturmaßnahmenkatalogs (Anlage 9).

Interne Maßnahmen sind Maßnahmen, **die nur an das betroffene Unternehmen gerichtet werden**. Das Sekretariat entscheidet anhand des Katalogs der Korrekturmaßnahmen (Anlage 9) über die entsprechende interne Maßnahme. Dies sind vor allem:

- Informationsschreiben mit Korrekturmaßnahme, Ankündigung von Nachkontrollen
- Anforderung einer Verpflichtungserklärung
- Anforderung einer strafbewehrten Unterlassungserklärung
- Forderung einer Vertragsstrafe für jeden Wiederholungsfall
- Entfernen aus der Liste der zertifizierten FKS Teilnehmer
- Widerruf des Zertifikats

Die Vorgehensweise für Beanstandungen aufgrund einer mangelhaften Produktbeschaffenheit ist folgende:



Für **strafbewehrte Unterlassungserklärungen** gilt **zusätzlich**:

Wenn die interne Expertengruppe vorschlägt, ein Produkt zu beanstanden, müssen die gemessenen Parameter von der **Arbeitsgruppe "Authenticity and Evaluation" anonym bewertet** werden, bevor eine interne Maßnahme durchgeführt wird.

Beanstandungen, die nicht auf ein verfälschtes Produkt zurückzuführen sind (z.B. fehlende Hygienemaßnahmen) werden von der SGF nach Sachlage weiterverfolgt.

5.2 Externe Maßnahmen

Wenn interne Korrekturmaßnahmen nicht erfolgreich waren, muss über weitergehende Maßnahmen entschieden werden.

Externe Maßnahmen sind Maßnahmen, **in die Dritte involviert werden**. Diese sind vor allem:

- Klage bei einem zuständigen Gericht
- Information des Einzelhandels oder andere Marktteilnehmer
- Ausschluss aus der Mitgliedschaft bei SGF
- Information der Behörden
- Information von Verbraucherorganisationen

Im Falle einer externen Maßnahme entscheidet das **Präsidium** auf Vorschlag des Sekretariats über externe Maßnahmen. Zu diesem Zweck wird das Präsidium vom Sekretariat umfassend informiert, einschließlich unternehmensbezogener Daten.

5.3 Beschwerderecht

Das betroffene Unternehmen wird zunächst durch das Sekretariat informiert, bevor eine externe Maßnahme durchgeführt wird.

Das Unternehmen hat das Recht, Beschwerde gegen externe Korrekturmaßnahmen beim Präsidium zu erheben.

Weist das Präsidium die Beschwerde ab, **wird die Angelegenheit auf Antrag des betroffenen Unternehmens der Schiedsstelle des Waren-Vereins der Hamburger Börse e. V. vorgelegt**.

Entscheidungen des Schiedsgerichts sind sowohl für SGF als auch für das Mitglied bindend.

5.4 Gesundheitsgefahr

Wurden **gesundheitsgefährdende Werte** von einem zweiten Labor analysiert und bestätigt, ist das oben genannte **Beschwerderecht ausgeschlossen**.




Das Sekretariat hat das Präsidium unverzüglich über den Fall einschließlich der unternehmensbezogenen Daten zu informieren.

Das Präsidium entscheidet dann über die nächsten Schritte.

Die beschlossene Maßnahme wird dem betroffenen Unternehmen bekannt gegeben und durchgeführt.

5.5 Zusätzliche Auflagen

Die SGF ist außerdem berechtigt:

-  bei lebensmittelrechtlichen Bedenken alle erforderlichen Auskünfte (einschließlich der Offenlegung von Einsatzmengen und -konditionen), insbesondere **zur Auseinandersetzung mit betroffenen Vorlieferanten** zu verlangen.
-  die **Erstattung aller Kosten**, die beim Nachweis lebensmittelrechtlicher Abweichungen entstehen, zu verlangen.
-  die **Erstattung der Kosten**, die durch die Überprüfung falscher Angaben über Herkunft, Qualität, Lagerung, Transport, Vorlieferant etc. entstehen, von den betroffenen Unternehmen zu verlangen.

6 Zertifikate

6.1 Voraussetzungen für die Erteilung des Zertifikates

Bei Nachweis der folgenden Voraussetzungen erhält der entsprechende Teilnehmerbetrieb eine formelle Anerkennung als zertifizierter Teilnehmer in Form eines Zertifikats:

- bestandenes Audit gemäß jeweils anzuwendender Checkliste
- Einhaltung der Regeln des Kontrollsystems,
- umgesetzte Korrekturmaßnahmen infolge von Beanstandungen
- Zahlung des Mitgliedsbeitrages

6.1.1 Zusätzlich bei SGF Bottler und SGF Processing

- beanstandungsfreie Untersuchungen der im Rahmen des SGF-Kontrollauftrags untersuchten Produktmuster,
- Anerkennung des Nachhaltigkeitsstandards gemäß AIJN Code of Business Conduct

6.1.2 Zusätzlich bei SGF Broker

- Anerkennung des Nachhaltigkeitsstandards gemäß AIJN Code of Business Conduct
- beanstandungsfreie Untersuchungen der im Rahmen des SGF-Kontrollauftrags untersuchten Produktmuster,

6.1.3 Zusätzlich bei SGF Warehouse

- Anerkennung des Nachhaltigkeitsstandards gemäß AIJN Code of Business Conduct

6.2 Gültigkeit der Zertifikate

Die **Gültigkeitsdauer** des Zertifikates beträgt

- bei SGF Bottler, SGF Processing und SGF Broker **18 Monate**
- bei Tank Cleaning **36 Monate**
- bei SGF Transport **36 Monate**
- bei SGF Warehouse **18 Monate**

ab Ausstellungsdatum

und wird erneuert, wenn **alle Überprüfungsmaßnahmen im Folgejahr** erfolgreich waren.

- Das Zertifikat ist nur gültig in Verbindung mit einem entsprechenden Eintrag im Mitgliederportal.
- Der aktuelle Teilnehmerstatus wird in der Mitgliederliste der FKS Teilnehmer Datenbank angezeigt.
- Ein grüner Haken bedeutet, dass alle satzungsgemäßen Voraussetzungen erfüllt sind.
- Ein Zertifikat kann in begründeten Fällen durch die SGF vor Ablauf der regulären Gültigkeitsdauer entzogen werden.
- Die Gültigkeit eines Zertifikates kann nur im Mitgliederportal überprüft werden. Jedes Zertifikat trägt eine einmalig vergebene Nummer, anhand der es eindeutig identifiziert werden kann

7 Abkürzungen und Erläuterungen

7.1 Abkürzungen

ACS	Audit Checkliste Standard
FKS	Freiwilliges Kontrollsystem
SGF	SGF International e.V.
SGF/IQCS	International Quality Control System - Teil des FKS für Fertigwarenhersteller, die Produkte zur Abgabe an den Endverbraucher herstellen
SGF/IRMA	International Raw Material Assurance - Teil des FKS für teilnehmende Betriebe, die keine Fertigwarenhersteller sind

7.2 Erläuterungen

AIJN Code of Business Conduct	Der AIJN Code of Business Conduct basiert auf dem ehemaligen SGF/IRMA Code of Conduct und ist die Grundlage für die Schaffung von Nachhaltigkeitsbewusstsein und für die Implementierung von sozialen, ökonomischen und ökologischen Standards in der Fruchtsaftindustrie (Anlage 7)
AIJN Code of Practice (CoP)	<p>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/oder vermarkteten Produkte.</p> <p>Der CoP enthält verschiedene relevante Bewertungskriterien für Authentizität. Eine gültige Schlussfolgerung bezüglich der Authentizität eines Musters kann nur durch die Sachkenn-Interpretation des gesamten Analysenbildes erreicht werden. Wenn einige Messwerte nicht in den angegebenen Bereich der Richtwerte fallen, bedeutet das nicht automatisch, dass das Muster verfälscht ist.</p> <p>Weiterhin können verfälschte Muster auch Messwerte innerhalb der Richtwerte ergeben.</p> <p>Die Anwendung geeigneter Untersuchungsmethoden wird dabei vorausgesetzt.</p>
Authentische Muster	Authentische Muster sind Muster, die während der laufenden Produktion an definierten Stellen der Produktionslinie von betriebsunabhängigen Auditoren gezogen werden. Dabei werden gleichzeitig die Rohware und die ordnungsgemäße Anwendung der Produktionsverfahren geprüft und dokumentiert.
Authentizität	Die Unverfälschtheit und Echtheit eines Produktes
Code of Labelling	umfassender Kennzeichnungskodex zur einheitlichen und eindeutigen Deklaration von Halbwaren. (Anlage 3)
Fertigwaren	sind die in der Satzung definierten Produkte, namentlich Fruchtsäfte, Fruchtnektare und andere Produkte aus Früchten und/oder Gemüse, die be- und verarbeitet, abgefüllt und für den Endverbraucher bestimmt sind.
Fertigwarenhersteller	sind Betriebe gemäß Satzung, die Früchte und/oder Gemüse und/oder Halbwaren und ggf. Zusatzstoffe aus eigener und/oder fremder Produktion be- und verarbeiten und daraus

	Fertigwaren für den Endverbraucher herstellen
FRAPP (Fruit Risk Assessment Programme for Pesticides)	<p>Programm zur Dokumentation von Pestiziden, die bei Anbau, Verarbeitung oder Lagerung der verarbeiteten Früchte und Gemüse angewendet wurden (Anlagen 10, 10a).</p> <p>Pestizide sind Mittel zum Schutze von Pflanzen oder Pflanzenteilen sowie Herbizide und Wachstumsregulatoren wie in der EU-Verordnung 1107/2009/EG Artikel 2, Absatz1 definiert.</p>
Halbwaren	sind alle Zwischenprodukte auf Basis von Frucht und/oder Gemüse gemäß Satzung (Fruchtsäfte, Fruchtsaftkonzentrate, etc.), aus denen gemäß jeweils geltender EU-Fruchtsaftrichtlinie und/oder anderen anzuwendenden Rechtsvorschriften Fertigwaren hergestellt werden dürfen
Halbwarenhersteller	<p>sind Betriebe die gemäß Satzung, die Früchte und/oder Gemüse aus eigenem Anbau und/oder aus Zukäufen be- und verarbeiten und daraus Halbwaren zur Weiterverarbeitung herstellen und vertreiben</p> <p>und/oder</p> <p>Halbwaren aus eigener und/oder fremder Produktion be- und verarbeiten (insbesondere vermischen) und an weiterverarbeitende Betriebe und/oder an Händler von Halbwaren vertreiben.</p>
Händler und Makler	sind Unternehmen, die Halbwaren (Fruchtsäfte, Fruchtsaftkonzentrate etc.) aus fremder Produktion verkaufen und/oder vermitteln
Konformitätsanalysen	<p>sind organoleptische und analytische Untersuchungen, deren Ergebnisse dazu verwendet werden, auf eine einwandfreie und legale Produktbeschaffenheit zu prüfen, insbesondere auf Authentizität, Lebensmittelsicherheit und sich aus der Bezeichnung ergebende Aspekte</p> <p>Die in den CoP-Reference Guidelines dargelegten Konformitätskriterien (z.B. Kennzahlen, relevante Verhältniszahlen und Untersuchungsmethoden) sind dabei eine Hilfe für die Festlegung des Untersuchungsumfangs. Ggf. sind sie qualifiziert zu ergänzen, um z.B. die jeweils neuesten Kenntnisse über geeignete zusätzliche Kennzahlen und weiterführende Untersuchungsmethoden zu nutzen.</p> <p>Die Ergebnisse von sogenannten Fingerprint-Methoden, wie beispielsweise das SGF-Profiling® (1H-NMR-Screening) können ergänzend oder als Alternative für einige Kennzahlen zur Beurteilung der</p>

	<p>Konformität herangezogen werden. Für Produkte einiger Fruchtarten bietet Anlage 1 entsprechende Hinweise.</p> <p>Weiterhin bedarf es für die Beurteilung der Konformitätsanalysen einer sachgerechten Begutachtung durch erfahrene Sachkenner.</p>
Konformitätskriterien	sind Kriterien zur Überprüfung der Konformität mit anwendbaren rechtlichen Vorschriften und Industrievereinbarungen (z. B. AIJN Code of Practice) in ihrer jeweils gültigen Fassung
Lagerhäuser	sind Unternehmen, die Waren Dritter lagern und diese ggf. als zusätzliche Serviceleistung vermischen und/oder umfüllen.
Rückstellmuster	sind repräsentative Proben von hergestellten und/oder verkauften und/oder eingekauften Produkten
Rückverfolgbarkeit (Traceability)	Unter Rückverfolgbarkeit versteht man die Bereitstellung produktrelevanter Informationen, Rückstellmuster und Daten zur Verfolgung definierter Produkt-einheiten durch alle Produktions- und Vertriebsstufen. Hierbei wird Bezug genommen auf die AIJN-Richtlinie über „Traceability“.
Systemware	ist die Ware, die von zertifizierten Teilnehmern des FKS unter Berücksichtigung der Regeln des Kontrollsystems in Verkehr gebracht wurde.
Systemfremde Ware	ist die Ware, die durch andere als zertifizierte Teilnehmer des FKS in Verkehr gebracht oder bearbeitet wurden (auch Umpacken und Vermischen).
Bezeichnungen von Produkten	Bezeichnungen sind alle in der jeweils geltenden EU-Fruchtsafttrichtlinie und in den jeweils gültigen Rechtsvorschriften vorgesehenen Bezeichnungen.
Zulässige Herstellverfahren und technische Hilfsstoffe	Halb- und Fertigwaren müssen nach den in der jeweils geltenden EU-Fruchtsafttrichtlinie und/oder in anderen anzuwendenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Verfahren hergestellt werden. Diese Verfahren beinhalten auch den Einsatz bestimmter technischer Hilfsstoffe.
Zutat	Zutaten sind alle Stoffe, aus denen sich eine Fertigware Ware zusammensetzt, einschließlich verwendeter Zusatzstoffe lt. jeweils geltender EU Fruchtsaft Richtlinie und den jeweils gültigen Rechtsvorschriften für die Herstellung der dort aufgeführten Erzeugnisse zugelassenen Stoffe.

8 Anlagenverzeichnis

- Anlage 1: [Analysenumfang gemäß SGF-Konformitätsmatrix](#)
- Anlage 2: [Audit-Checkliste Standard \(ACS\)](#)
- Anlage 3: [Code of Labelling](#)
- Anlage 4: [Checkliste für Tankreinigungsstationen](#)
- Anlage 4a: [Hinweise zur Checkliste für Tankreinigungsstationen](#)
- Anlage 4b: [Das Freiwillige Kontrollsystem für Tankreinigungsstationen](#)
- Anlage 5: [Musterversendung](#)
- Anlage 6: [Checkliste für Händler und Makler](#)
- Anlage 7: [AIJN Code of Business Conduct](#)
- Anlage 8: [Erklärung zur nachhaltigen Unternehmensführung nach dem AIJN Code of Business Conduct](#)
- Anlage 9: [Korrekturmaßnahmenkatalog](#)
- Anlage 10: [FRAPP-Information](#)
- Anlage 10a: [Vorteile für FRAPP Teilnehmer](#)
- Anlage 11: [Checkliste für Transportunternehmen](#)