



AA - 24a

**HANDBUCH
der
QUALITÄTSSICHERUNG**

***für Getreide, Öl- und Eiweißfrüchte aus biologischer
Landwirtschaft***



vitakorn Biofuttermittel Ges.mbH

Mühlweg 9

A-7023 Pöttelsdorf

Telefon: 02626 / 5229, Fax: 02626 / 5793

INHALTSVERZEICHNIS

- 1 Rechtliche Grundlagen und sonstige Voraussetzungen**

- 2 Qualitätsbestimmung**
 - 2.1 Musterziehung**
 - 2.2 Rückstellmuster**
 - 2.3 Geräte zur Qualitätsbestimmung**
 - 2.4 Hinweise für bäuerliche Lagerhalter**

- 3 Qualitätssicherung**
 - 3.1 Übernahme und Einlagerung**
 - 3.1.1 Getrennte Lagerung von BIO-Speiseware, BIO-Futterware, Umsteller-Ware
 - 3.1.2 Reinigung/Aspiration
 - 3.1.3 Trocknung
 - 3.2 Lagerhaltung**
 - 3.2.1 Schädlingsbekämpfung
 - 3.3 Auslagerung**
 - 3.4 Transport**
 - 3.4.1 Reinigung der Transportmittel
 - 3.4.2 Lieferbegleitpapiere
 - 3.4.3 Übermittlung der Daten an die vitakorn Biofuttermittel Ges.mbH
 - 3.5 Dokumentation**
 - 3.6 Verunreinigungen mit gentechnisch veränderten Organismen und/oder Derivaten davon**
 - 3.7 Hinweise für bäuerliche Lagerhalter**
 - 3.7.1 Voraussetzungen für ein Eigenlager
 - 3.8 Stoßung der Ware**

4 Einlagerung von Getreide, Öl- und Eiweißfrüchten aus biologischer sowie aus Umstellung auf biologische Landwirtschaft

4.1 BIO-Speisegetreide

- 4.1.1 BIO-Weizen
- 4.1.2 BIO-Durumweizen
- 4.1.3 BIO-Dinkel
- 4.1.4 BIO-Roggen
- 4.1.5 BIO-Braugerste
- 4.1.6 BIO-Hafer
- 4.1.7 BIO-Hirse
- 4.1.8 BIO-Mais (Stärkemais, Wachsmais, Griesmais)

4.2 BIO-Futtergetreide

- 4.2.1 BIO-Futterweizen
- 4.2.2 BIO-Futterdinkel
- 4.2.3 BIO-Futterroggen
- 4.2.4 BIO-Triticale
- 4.2.5 BIO-Futtergerste
- 4.2.6 BIO-Futterhafer
- 4.2.7 BIO-Futtermais

4.3 UM-Getreide

- 4.3.1 UM-Weizen
- 4.3.2 UM-Roggen
- 4.3.3 UM-Triticale
- 4.3.4 UM-Gerste
- 4.3.5 UM-Hafer
- 4.3.6 UM-Mais

4.4 BIO-Öl- und BIO-Eiweißfrüchte

- 4.4.1 BIO-Erbse (Erbse, Peluschke, Platterbse)
- 4.4.2 BIO-Ackerbohne
- 4.4.3 BIO-Sojabohne
- 4.4.4 BIO-Öl -Sonnenblumen

4.5 UM-Eiweißfrüchte

- 4.5.1 UM-Erbse (Erbse, Peluschke,Platterbse)
- 4.5.2 UM-Ackerbohne
- 4.5.3 UM-Sojabohne

5 Auslagerung von Getreide, Öl- und Eiweißfrüchten aus biologischer sowie aus Umstellung auf biologische Landwirtschaft

5.1 BIO-Speisegetreide

- 5.1.1 BIO-Weizen
- 5.1.2 BIO-Durumweizen
- 5.1.3 BIO-Dinkel
- 5.1.4 BIO-Roggen
- 5.1.5 BIO-Braugerste
- 5.1.6 BIO-Hafer
- 5.1.7 BIO-Hirse
- 5.1.8 BIO-Mais (Stärkemais, Wachsmais, Griesmais)

5.2 BIO-Futtergetreide

- 5.2.1 BIO-Futterweizen
- 5.2.2 BIO-Futterdinkel
- 5.2.3 BIO-Futterroggen
- 5.2.4 BIO-Triticale
- 5.2.5 BIO-Futtergerste
- 5.2.6 BIO-Futterhafer
- 5.2.7 BIO-Futtermais
- 5.2.8 BIO – Getreide / Eiweiß - Gemenge

5.3 UM-Getreide

- 5.3.1 UM-Weizen
- 5.3.2 UM-Roggen
- 5.3.3 UM-Triticale
- 5.3.4 UM-Gerste
- 5.3.5 UM-Hafer
- 5.3.6 UM-Mais
- 5.3.7 UM – Getreide / Eiweiß - Gemenge

5.4 BIO-Öl- und BIO-Eiweißfrüchte

- 5.4.1 BIO-Erbse (Erbse, Peluschke, Platterbse)
- 5.4.2 BIO-Ackerbohne
- 5.4.3 BIO-Sojabohnen
- 5.4.4 BIO-Öl-Sonnenblumen
- 5.4.5 BIO-Kürbiskerne

5.5 UM-Öl- und UM-Eiweißfrüchte

- 5.5.1 UM-Erbse (Erbse, Peluschke, Platterbse)
- 5.5.2 UM-Ackerbohne
- 5.5.3 UM-Sojabohne

6 Verarbeitungsprodukte

- 6.1 BIO – und UM – Luzernepellets
- 6.2 BIO- und UM – Sonnenblumenkuchen

1 Rechtliche Grundlagen und sonstige Voraussetzungen

Die Einhaltung des vitakorn – Standards ist die Voraussetzung für die Vermittlung und Vermarktung von Bioware über die vitakorn Biofuttermittel Ges.mbH. Dieser Standard beinhaltet unter anderem die Einhaltung der aktuellen EU - Vorschriften sowie der Produktionsrichtlinien der Bio Verbände. Dieser vitakorn Standard wird durch die vitakorn Biofuttermittel Ges.mbH jährlich definiert und von den Kontrollstellen im Zuge der Biokontrolle auch kontrolliert. Die jeweils aktuelle Version des vitakorn – Standards ist unter www.vitakorn.at nachlesbar.

Die Rohstoffe stammen von Flächen, die gemäß genannten Standards anerkannt sind und von einer anerkannten Kontrollstelle kontrolliert werden. Auf die Freiheit des Erntegutes von gentechnisch veränderten Organismen und/oder Derivaten davon ist in Produktion, Lagerung und Verarbeitung besonderes Augenmerk zu legen. Entsprechend gründliche Reinigung von Produktionsmaschinen, Transportgeräten und Lagereinrichtungen sind zu gewährleisten. Erzeuger, Lagerhalter und Transporteure haften für die Gentechnik-Freiheit der Rohstoffe.

Die Kennzeichnung von Erzeugnissen aus anerkannter biologischer Landwirtschaft und jenen aus Umstellung auf biologische Landwirtschaft muss unmissverständlich und klar ersichtlich sowohl in der innerbetrieblichen Dokumentation (Silobuch) als auch auf allen Liefereinheiten (Container etc.) sowie sämtlichen Liefer- und Lagerbegleitpapieren erfolgen.

Neben den erwähnten rechtlichen Vorgaben gelten auch alle lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Qualitätsnormen wie sie im konventionellen Bereich gültig sind.

Die Basis für Mengenerfassung, Datenübermittlung, Feststellen des Status einer Ware, Abrechnung etc. ist die bei vitakorn installierte Software.

2 Qualitätsbestimmung

Qualitätsbestimmungen erfolgen im Zuge der Übernahme **vor** der Einlagerung und bei der Auslagerung. Die Einlagerung in Lagerstellen darf ausnahmslos nur nach erfolgter Qualitätsbestimmung erfolgen. Die zu bestimmenden Qualitätsparameter orientieren sich am Produkt und sind in den Kapiteln 4 und 5 angeführt. Der Besatz wird von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter werden anhand der aspirierten Probe bestimmt. Bei Dinkel erfolgt die HL – Gewichtsbestimmung infolge der relativ großen Mustermenge (10 Liter) an der Rohware.

2.1 Musterziehung

Die Musterziehung im Zuge der Übernahme muss grundsätzlich mittels Getreidestecher oder automatischem Probennehmer erfolgen. Von jeder angelieferten Warenpartie bis zu 10 Tonnen ist an 5 verschiedenen Stellen - bei größeren Anlieferungen an 10 verschiedenen Stellen - Probenmaterial gleicher Menge zu entnehmen.

Bei Kulturarten, bei denen sich Produkt und Besatz während des Transportes entmischen (z.B. Erbsen), kann die Musterziehung auch bei geöffneter Bordwand oder nach erfolgter Vorreinigung erfolgen. Bei Dinkel darf die Musternahme wegen der relativ großen Mustermenge (10 Liter) von der oben genannten Vorgangsweise abweichen.

Um ein repräsentatives Durchschnittsmuster zu gewährleisten, werden die Proben durchmischt. Die Probemenge je Anlieferung muss ca. 2 kg betragen. Das Muster bzw. die Probenmenge von ca. 2 kg je Anlieferung wird wie folgt aufgeteilt:

- ca. 1 kg wird zur Qualitätsfeststellung herangezogen
- ca. 1 kg bleibt als Rückstellmuster beim Lagerhalter.

Zur Musterziehung im Zuge der Auslagerung siehe Punkt. 3.3 .

2.2 Rückstellmuster

Je Anlieferung ist ein Rückstellmuster zu erstellen. Dieses Muster verbleibt in weiterer Folge in der Lagerstelle und ist von der Lagerstelle geordnet und sicher aufzubewahren. Der Landwirt erhält den Kontrollstreifen des Musters. Das Rückstellmuster wird mit der vitakorn-Klebeetikette gekennzeichnet und trägt folgende Kennzeichnungselemente:

1. Lagerstelle
2. Produkt
3. Name und Anschrift des Erzeugers
4. Datum der Anlieferung
5. Nummer des Wiege- oder Übernahmescheines
6. Zellennummer
7. Qualitätsparameter
8. Sonstiges
9. Unterschrift des Übernehmers
10. Unterschrift des Lieferanten

Mit ihrer Unterschrift bestätigen sowohl der Lieferant als auch der Übernehmer die ordnungsgemäße Musterziehung, Qualitätsbestimmung etc. Die solcherart gezogenen Muster können im Zweifelsfall oder Schadensfall zur Klärung offener Fragen herangezogen werden. Überdies sind diese Rückstellmuster eine Basis für die Rückstandsuntersuchung hinsichtlich verbotener Pflanzenschutz- bzw. verbotener Lagerschutzmittel.

Die Rückstellmuster sind bis zur nächsten Ernte an einem geeigneten Ort aufzubewahren. Rückstellmuster, die einer Trocknung bedürfen wie z.B. Mais oder Sonnenblumen, müssen in geeigneter Weise (z.B. in einer Tiefkühltruhe) gelagert werden. Rückstellmuster dürfen zur Entsorgung nicht wieder zu Vermarktungsware dazugegeben werden!

Im Zuge der Auslagerung ist von jedem Produkt ein repräsentatives, eindeutig gekennzeichnetes

Rückstellmuster im Ausmaß von ca. 1 kg für mindestens 6 Monate adäquat zu verwahren. Zur diesbezüglichen Musterziehung siehe Punkt 3.3.

2.3 Geräte zur Qualitätsbestimmung

Neben den erwähnten Geräten zur Probenziehung ist zu den erforderlichen Qualitätsbestimmungen - je nach Erzeugnis - eine Ausstattung mit folgenden Geräten erforderlich:

- Probenreiniger (Tischaspirateur)
- Hektoliterwaage
- Feuchtigkeitsmessgerät
- Proteinmessgerät
- Fallzahlgerät
- Promylograph
- Probensortierer (Braugerste).

Ist eine Lagerstelle nicht mit den jeweils erforderlichen Geräten ausgestattet, so ist sie verpflichtet, die erforderlichen Bestimmungen bei anderen Lagerstellen mit geeigneten Geräten oder bei geeigneten Untersuchungsstellen durchführen zu lassen.

2.4 Hinweise für bäuerliche Lagerhalter

Bäuerliche Lagerhalter sind für eine Qualitätsbestimmung im Zuge der Einlagerung selbst verantwortlich. Für eine Vermarktung über die vitakorn ist Bedingung, die zum jeweiligen Erzeugnis aufgelisteten Qualitätsparameter untersuchen zu lassen und das Ergebnis unmittelbar im Anschluss an die Einlagerung gemeinsam mit dem Lagerstand an die vitakorn Biofuttermittel Ges.mbH zu melden.

Im Zuge der Auslagerung ist von jedem Produkt ein repräsentatives, eindeutig gekennzeichnetes Rückstellmuster im Ausmaß von ca. 1 kg für mindestens 6 Monate adäquat zu verwahren. Zur diesbezüglichen Musterziehung siehe Punkt 3.3.

3 Qualitätssicherung

Die Maßnahmen zur Qualitätssicherung wie Reinigen, Trocknen, Umziehen etc. sind von allen Lagerhaltern in Eigenverantwortung durchzuführen und in geeigneter Form (Silo- bzw. Lagerbuch) zu dokumentieren.

3.1 Übernahme und Einlagerung

Lagerstellen dürfen Bio-Erzeugnisse nur dann als solche zur Lagerung übernehmen, wenn der Status der Ware sichergestellt ist.

Im Zuge der Warenübernahme bei den Lagerstellen muss eine ordnungsgemäße Verwiegung der zu entladenden Ware erfolgen. Gleichfalls ordnungsgemäß hat die Probennahme, Untersuchung der Probe, das Anfertigen und Kennzeichnen von Rückstellmustern (siehe Kapitel 2) zu erfolgen. Ab Übernahme muss der Weg der BIO- bzw. Umsteller-Ware in der Lagerstelle lückenlos dokumentiert sein. Dies erfordert, dass auf dem Wiegeschein und dem Rückstellmuster die Zellennummer der Zelle, in die eingelagert wird, festgehalten wird. In der Folge gibt dann das automatisierte Silobuch Aufschluss über den Weg innerhalb der Lagerstelle bis zum Zeitpunkt der Auslagerung. Am Übernahmeschein sind auch alle Qualitätsparameter zu vermerken.

3.1.1 Getrennte Lagerung von BIO-Speiseware, BIO-Futterware, Umsteller-Ware

Anerkannte BIO-Erzeugnisse sind getrennt von Umsteller-Erzeugnissen zu lagern. Anerkannte Bio-Ware, die den Qualitätsanforderungen für Speiseware, wie sie in diesem Handbuch festgehalten sind, nicht entspricht, muss als BIO-Futterware eingelagert werden und darf nicht mit Umsteller-Ware vermischt werden.

3.1.2 Reinigung/Aspiration

Zur Reinigung bzw. Aspiration sind die folgenden Siebe zu verwenden:

PRODUKT	OBERSIEB		UNTERSIEB	
	Schlitzsieb in mm	Rundsieb in mm	Schlitzsieb in mm	Rundsieb in mm
Weizen und Durumweizen	5	-	2	-
Dinkel	-	12	2	-
Roggen	5	-	1,8	-
Triticale	5	-	1,8	-
Sommergerste	5	-	2	-
Wintergerste	5	-	2	-
Hafer	5	-	1,8	-
Hirse Einlagerung	-	3,25	1,6	-
Hirse Auslagerung	-	3,25	1,5	-
Mais Einlagerung	-	12	-	4,5
Futtermais – Auslagerung	-	12	-	1,5
Erbse – Einlagerung	-	12	-	4,5
Erbse – Auslagerung	-	12	-	3
Ackerbohne – Einlagerung	-	14	-	4,5
Ackerbohne – Auslagerung	-	14	-	3
Sojabohne – Einlagerung	-	12	-	4,5
Sojabohne – Auslagerung	-	12	-	3
Platterbse – Einlagerung	-	12	-	4,5
Platterbse – Auslagerung	-	12	-	3
Öl-Sonnenblumen	-	12	2	-
Öl-Kürbis	-	14	-	6

Bei den Leguminosen dürfen bei der Auslagerung kleinere Siebe wie bei der Einlagerung (siehe obige Liste) verwendet werden, da es beim Umziehen etc. zu erheblichem Bruch kommen kann.

3.1.3 Trocknung

Die erlaubten Trocknungstemperaturen sind bei den jeweiligen Erzeugnissen angeführt. Unmittelbar im Anschluss an die Trocknung muss das Trocknungsgut abgekühlt werden. Dabei ist bei allen Erzeugnissen eine Temperatur von weniger als 20° C anzustreben.

3.2 Lagerhaltung

Die Produkte sind getrennt nach den eigens definierten Qualitätsstufen einzulagern. Die erforderlichen Qualitätstrennungen sind jeweils im Zusammenhang mit dem betreffenden Erzeugnis angeführt. Übereinkünfte zwischen der vitakorn und Lagerhalter zu Abweichungen davon bedürfen der schriftlichen Form. Die Gültigkeit dieser schriftlichen Übereinkünfte beschränkt sich auf jeweils eine Saison, d.h. sie erlischt mit der Übernahme der darauf folgenden Ernte.

Die Gesunderhaltung der Warenpartien und alle hierzu notwendigen Maßnahmen liegen in der Verantwortung des Lagerhalters. Ebenfalls in seiner Verantwortung liegt eine ständige Überwachung und regelmäßige Kontrolle der Partien – mit einbezogen jene auf Schädlingsbefall. Dasselbe gilt für eine ordnungsgemäße Bearbeitung durch Kühlung oder Belüftung und für die Trocknung (hierzu siehe Kapitel 3.1.3). Kühlung und Belüftung sind so durchzuführen, dass in der Partie und im Lager in jeder Phase Kondensbildungen weitestgehend vermieden werden.

Der Lagerhalter muss gewährleisten, dass jede Verwechslung, Vermischung mit anderem Lagergut oder sonstige Beeinträchtigung ausgeschlossen ist. Die Identität der BIO- bzw. Umsteller-Ware muss gewahrt und nachweisbar, der Weg der Ware im sog. Silobuch dokumentiert sein.

3.2.1 Schädlingsbekämpfung

Schädlingsbekämpfung bei Lagerware in Form von Begasung mit den im konventionellen Bereich üblichen Begasungsmitteln wie z.B. den Phosphorwasserstoffen ist verboten. Erlaubt sind die Mittel laut den Positivlisten in den Betriebsmittelkatalogen der Bio-Kontrollstellen.

3.3 Auslagerung

Im Zuge Auslagerung sind die Qualitätsparameter mit den gleichen Verfahren wie bei der Einlagerung festzustellen und auf dem Lieferschein gemeinsam mit der Zellennummer der Zelle, aus der ausgelagert wurde, zu vermerken. Werden die vorgegebenen Qualitätsparameter nicht erreicht, kann nur nach erfolgter Absprache mit dem Kunden eine Belieferung erfolgen. Mängelrügen der Kunden gehen ausschließlich zu Lasten des Lagerhalters.

Die hierfür erforderliche Musterziehung muss ein repräsentatives Muster (ca. 1 kg) gewährleisten. Das Muster der ausgelagerten Ware muss an der Lagerstelle, gekennzeichnet mit allen vorgesehenen Qualitätsparametern an der Lagerstelle mindestens 6 Monate aufbewahrt werden.

Der Lieferschein als Begleitpapier der Auslieferung muss neben den definierten Qualitätsparametern die Zellennummer der Zelle, aus der ausgelagert wurde, enthalten. Die Qualität der Ware muss neben den Qualitätskriterien wie sie in diesem Handbuch formuliert sind, auch den Usancen der Börse für landwirtschaftliche Produkte Wien entsprechen. Bei fehlender Übereinstimmung zwischen den beiden gelten die Bestimmungen des vorliegenden vitakorn – Handbuches zur Qualitätssicherung.

3.4 Transport

Bio-Erzeugnisse dürfen ausschließlich in geeigneten und gereinigten Transportmitteln transportiert werden. Eine Bestätigung über eine rückstandslose Reinigung, unterfertigt von Lagerhalter und Transporteur, muss mit der Lieferung an den Kunden geschickt werden. D.h., es dürfen ausschließlich Transportmittel ohne Rückstände von vorhergehenden Transporten verwendet werden. Die Lagerhalter sind angewiesen, dies zu kontrollieren und Transportmittel, die nicht entsprechen, abzuweisen.

3.4.1 Reinigung der Transportmittel

Jedes Transportmittel ist zu reinigen. Bei Transport durch ein Frachtunternehmen verlangt die Bio-Kontrollstelle eine diesbezügliche Reinigungsbestätigung. Unter keinen Umständen darf die Bio-Lieferung mit gentechnisch veränderten Erzeugnissen und/oder Derivaten davon verunreinigt werden.

3.4.2 Lieferbegleitpapiere

Die an den Kunden liefernde Lagerstelle muss folgende Papiere mit einer Warenpartie mitliefern:

- den vitakorn - Lieferschein (mit genauer Bezeichnung der Liefer- bzw. Lagerstelle, der Ware und sämtlichen laut vorliegendem Handbuch geforderten Qualitätsparametern)
- den Wiegeschein
- die Reinigungsbestätigung unterfertigt vom Lagerhalter und Transporteur.

3.4.3 Übermittlung der Daten an die vitakorn Biofuttermittel Ges.mbH

Bäuerliche Lagerhalter müssen eine entsprechende schriftliche Erntemeldung innerhalb von 14 Tagen ab Ernte übermitteln. Erfolgte Auslagerungen sind umgehend der vitakorn bekannt zu geben.

3.5 Dokumentation

Jeder Lagerhalter, ob gewerblich oder bäuerlich, hat ein Lagerbuch (Silobuch) zu führen. Das Lagerbuch dient für sämtliche Dokumentation und ist den Kunden und der vitakorn auf Wunsch vorzulegen. Das Lagerbuch enthält folgende Aufzeichnungen:

- Datum der Übernahme und Einlagerung
- Zellennummern der Zellen, in die eingelagert wird
- übernommene bzw. eingelagerte Mengen
- die im Zuge der Übernahme festgestellten Qualitätsparameter
- sämtliche Warenmanipulationen (Reinigen, Aspirieren, Trocknen, Umziehen, Belüften, Kühlen etc.), datiert
- Zellen, in die Ware um-, zusammengezogen etc. wird (der Weg der Ware muss lückenlos nachvollziehbar sein!)
- Daten der regelmäßigen Partienkontrolle und Ergebnisse der Kontrolle
- verwendete Lagerhilfsmittel inkl. Aufwandmengen bzw. Konzentrationen
- ausgelagerte Mengen
- Datum der Auslagerung

- die im Zuge der Auslagerung festgestellten Qualitätsparameter
- Reinigungen der Lagerzellen, datiert

Darüber hinaus müssen im Lagerbuch der jeweils aktuelle Lagerstand sowie Zu- und Abgänge tagesaktuell ersichtlich sein. Der Weg der Bio-Ware muss lückenlos nachverfolgbar sein. Die Aufzeichnungen müssen gewährleisten, dass der Weg der Ware aus den Aufzeichnungen nachvollziehbar ist. Zur Kennzeichnung der Rückstellmuster siehe Kapitel 2.2.

3.6 Verunreinigungen mit gentechnisch veränderten Organismen und/oder Derivaten davon

Jeder Lagerhalter muss gewährleisten, dass die für die vitakorn eingelagerten Erzeugnisse, insbesondere aber jene wie Mais und Soja aus biologischer Landwirtschaft (= BIO- und UM-Erzeugnisse), gänzlich frei von Verunreinigungen mit GMO oder Derivaten von diesen gehalten werden. Im Falle von Mais und/oder Soja aus biologischer Landwirtschaft von vitakorn-Erzeugern ist (nach Kundenanforderung) eine sog. „GMO-Freigabe“ (Bestätigung der Freiheit von GMO und Derivaten von GMO) durch die jeweilige Bio-Kontrollstelle erforderlich. Damit wird bestätigt, dass die ausgelagerte Ware frei von derartigen Verunreinigungen ist. Bei Verunreinigungen, die nachweislich durch den Lagerhalter zu verantworten sind, haftet dieser.

Demzufolge darf in vitakorn-Lagerstellen auch kein loser konventioneller Sojaschrot gelagert werden. Ebenso wenig dürfen Lagerstellen, die für die vitakorn Mais und oder Soja aus biologischer Landwirtschaft lagern, Mais und/oder Soja aus konventionellem Anbau nicht einlagern und/oder umschlagen. Ein diesbezüglicher Nachweis ist im Zuge der Bio-Kontrolle zu erbringen. Entsprechend ist auch großes Augenmerk auf eine gründliche Reinigung von Transportgeräten und –mitteln zu legen.

3.7 Hinweise für bäuerliche Lagerhalter

Die Qualitätssicherung im Eigenlager liegt gänzlich in der Verantwortung des Lagerhalters bzw. des BIO-Landwirts. Bäuerliche Lagerhalter haben wie gewerbliche Lagerstellen ein Lagerbuch mit

den in Kapitel 3.5 angeführten Aufzeichnungen zu führen.

3.7.1 Voraussetzungen für ein Eigenlager

- Eine bäuerliche Lagerstelle darf keine konventionellen Produkte am Lagerstandort umschlagen (100 % Biolagerstelle). Eine Handelstätigkeit mit Bioprodukten widerspricht einer Kooperation mit der vitakorn. Ein Eigenlager ist also nur für die Bioprodukte aus der betriebseigenen Produktion möglich. Betriebe, die für konventionelle Produkte Lohnlagerungen (gilt auch für Betriebe enger Verwandter, Teilbetriebe etc.) , Lohnbearbeitungen (z. B. Trocknung) etc. für andere Betriebe durchführen, können somit keine Kooperationsvereinbarung abschließen, also kein vitakorn – Eigenlager sein.
- bei der Trocknung dürfen keine Öltrockner mit Direktbefeuerung verwendet werden
- Die Abholung ist erst ab einem Ladegewicht von ca. 25 to je Kulturart möglich. Die Abholung von Restmengen wird dem Landwirt in Rechnung gestellt.
- Eine Verladehöhe von zumindest 4,20 m ist erforderlich.
- Die Verladezeit darf max. 1,0 h/LKW-Zug betragen. Jede angefangene ½ Stunde zusätzliche Ladezeit wird in Rechnung gestellt.

Die grundsätzliche Eignung einer bäuerlichen Lagerstelle wird im Zuge der jährlichen Biokontrolle von der jeweiligen Kontrollstelle beurteilt.

3.8 Stoßung der Ware

Kann erntefallende Ware aus technischen Gründen (z. B. zu hoher Besatz, zu geringe Menge oder zu hohe Feuchtigkeit) nicht übernommen werden, so ist die Lagerstelle berechtigt, die Ware zu stoßen.

Entspricht die beim Verarbeiter (= Käufer) angelieferte Ware nicht den vereinbarten Kriterien, so ist der Käufer berechtigt die Ware zu stoßen. Eine Stoßung hat vor der Entladung zu erfolgen und ist dem Lieferanten anzuzeigen. Wird die Beanstandung der Ware vom Lieferanten akzeptiert, so erfolgt die Übernahme der Ware.

Wird die Beanstandung nicht akzeptiert, so erfolgt entweder die Stoßung der Ware oder das

Ziehen eines Kompromissmusters durch eine unabhängige Kontrollfirma. Die Beauftragung der Kontrollfirma erfolgt im Normalfall durch den Käufer. Bei Nichteinigung über die Beauftragung erfolgt die Beauftragung durch die vitakorn Biofuttermittel Ges.mbH. Die Kosten der Kompromissmusterziehung und der nochmaligen Untersuchung bezahlt der „Verlierer“.

4 Einlagerung von Getreide, Öl- und Eiweißfrüchten aus biologischer sowie aus Umstellung auf biologische Landwirtschaft

4.1 BIO-Speisegetreide

4.1.1 BIO-Weizen

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Weizen gelten folgende Qualitätskriterien:

Sorten:	Qualitätsweizensorten (Backqualitätsgruppe 7, 8 und 9)
Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Fusarium:	max. 0,5 % Fusarium-befallene Körner
Hektolitergewicht:	Basis 78,0 kg, mind. 75,0 kg; Abzüge je angefangenem kg unter 78,0 kg Auswuchs: max. 1,0 %
Wassergehalt:	Basis 14,5 %, Abzüge ab 14,6%
Rohprotein:	mind. 11 % in der TS - zu Qualitätstrennungen siehe Tabelle unten
Fallzahl:	mind. 220 sec. für alle Qualitätsstufen

Einlagerung der Ware nach Qualitätsstufen: Die Einlagerung der Ware erfolgt getrennt - in Abhängigkeit von Rohproteingehalt und Fallzahl (getrennte Vermarktung der unterschiedlichen Qualitätsstufen!). In folgender Tabelle sind die Qualitätsstufen, die jeweils getrennt einzulagern sind, definiert:

Qualitätsstufe	Rohprotein in % der TS	Fallzahl in sec.
I	> 13,0	mind. 220
II	12,0 - 12,9	mind. 220
III	11,0 - 11,9	mind. 220
IV	< 11,0	mind. 220

BIO-Weizen, dessen Fallzahl unter 220 liegt, ist als BIO-Futterweizen einzulagern.

Qualitätsfeststellung: Der Besitz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Protein, Hektolitergewicht usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besitzbestimmung zu verwenden:

Obersieb:	5,0 mm Schlitzsieb
Untersieb:	2,0 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter - inklusive Fallzahlbestimmung - erfolgen. BIO-Futterweizen ist getrennt von UM-Weizen zu lagern.

4.1.2 BIO-Durumweizen

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Durumweizen gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Fusarium:	max. 0,5 % Fusarium befallene Körner
Hektolitergewicht:	Basis 78,0 kg, mind. 75,0 kg Abzüge je angefangenem kg unter 78,0 kg
Auswuchs:	max. 1,0 %
Wassergehalt:	Basis 14,5 %, Abzüge ab 14,6%
Glasigkeit :	mind. 75 %
Rohprotein:	mind. 12 % in der TS
Fallzahl:	mind. 220 sec.

BIO-Durum, der die Qualitätskriterien nicht erreicht, ist als **Biospeise- oder Biofutterweizen**, unter Berücksichtigung der entsprechenden Proteinstufen, einzulagern. BIO-Durumweizen, dessen Fallzahl unter 220 liegt, ist als **BIO-Futterweizen** einzulagern.

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Protein, Hektolitergewicht usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb:	5,0 mm Schlitzsieb
Untersieb:	2,0 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter - inklusive Fallzahlbestimmung - erfolgen.

4.1.3 BIO-Dinkel

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Dinkel gelten folgende Qualitätskriterien:

Sorten:	keine Weizen-Dinkel-Kreuzungen, nur reine Dinkelsorten
Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 28 kg im Spelz
Auswuchs:	max. 1,0 %
Wassergehalt:	Basis 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %
Fallzahl:	mind. 220 sec

BIO-Dinkel, dessen Fallzahl unter 220 liegt, ist als **BIO-Futterdinkel** einzulagern.

Qualitätsfeststellung: Der Besatz und das HL-Gewicht sind von der Rohware und die Feuchtigkeit ist von der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb:	12,0 mm Rundsieb
Untersieb:	2,0 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen.

4.1.4 BIO-Roggen

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Roggen gelten folgende Qualitätskriterien:

Sorten:	keine Hybridroggensorten
Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	Basis 71,0 kg, mind. 68,0 kg Abzüge je angefangenem kg unter 71,0
Auswuchs:	max. 1,0 %
Wassergehalt:	Basis 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %
Mutterkorn:	max. 0,05%
Amylogramm:	mind. 500 AE
Fallzahl:	mind. 120 sec.

BIO-Roggen, der weniger als 500 AE und/oder dessen Fallzahl unter 120 liegt, ist als **BIO-Futterroggen** einzulagern.

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Amylogramm, Hektolitergewicht usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb: 5,0 mm Schlitzsieb
Untersieb: 1,8 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C und die Korntemperatur max. 40°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter - inklusive Fallzahl- und Amylogrammbestimmung - erfolgen. BIO-Futterroggen ist getrennt von UM-Roggen zu lagern.

4.1.5 BIO-Braugerste

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Braugerste gelten folgende Qualitätskriterien:

Sorten: vereinbarte Sorten, Anlieferung sortenrein
Sensorik: arteigen und rein, ohne Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge: frei von toten und lebenden Schädlingen
Rohprotein: 9,5 - 12,0 % in der TS
Sortierung: mind. 70 % über Schlitzsieb 2,5 mm
Wassergehalt: Basis 14,5 %, bis max. 15,9 %, Abzüge ab 14,6 %

BIO-Gerste mit mehr als 12,0 % Protein in der TS, einer Sortierung mit weniger als 70 % über Sieb 2,5 mm und/oder mehr als 15,9 % Wasser ist als **BIO-Futtergerste** einzulagern.

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb: 5,0 mm Schlitzsieb
Untersieb: 2,0 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter - inklusive Rohprotein - erfolgen. BIO-Futtergerste ist getrennt von UM-Gerste zu lagern.

4.1.6 BIO-Hafer

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Hafer gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik:	arteigen und rein, ohne Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner, frei von Schwarzbesatz und mineralischen Verunreinigungen (Erde und Steine)
Kornfarbe:	Spelzenfarbe weiß, gelb Kerne hell, nicht verfärbt, nicht fleckig
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 50 kg
Wassergehalt:	Basis 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %

BIO-Hafer, der weniger als 50 kg/hl hat, ist als **BIO-Futterhafer** einzulagern.

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Hektolitergewicht usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb:	5,0 mm Schlitzsieb
Untersieb:	1,8 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen. BIO-Futterhafer ist getrennt von UM-Hafer zu lagern.

4.1.7 BIO-Hirse

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Hirse gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik:	arteigen und rein, ohne Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner, gleichmäßige, nicht verfärbte Ware
Kornfarbe:	gelb
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Wassergehalt:	Basis 13,0 %, Abzüge ab 13,1 %

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb:	3,25 mm Rundsieb
Untersieb:	1,6 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Kerntemperatur bei der Trocknung max. 30°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen.

4.1.8 BIO-Mais (Stärkemais, Wachsmais, Griesmais)

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Mais gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Dumpf- und Sauergeruch, ohne Schimmelpartikel
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Wassergehalt:	Basis 14,0 %, Abzüge ab 14,1 %
GMO u. Derivate:	nicht nachweisbar

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, die Qualitätsparameter Wassergehalt und GMO-Freiheit sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb: 12,0 mm Rundsieb
Untersieb: 4,5 mm Rundsieb

Bei der Auslagerung gelten die jeweiligen Kundenanforderungen.

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf zur Trocknung eingesetzte Warmluft max. 80°C haben und die Korntemperatur max. 45°C erreichen.

Lagerung: BIO – Stärkemais, BIO – Wachsmais, BIO – Griesmais, BIO-Futtermais und UM-Mais sind getrennt zu lagern.

Verunreinigungen mit gentechnisch modifizierten Organismen: Jeder Lagerhalter muss gewährleisten, dass die für die vitakorn eingelagerten Erzeugnisse, insbesondere aber jene wie Mais und Soja aus biologischer Landwirtschaft (= BIO- und UM-Erzeugnisse), gänzlich frei von Verunreinigungen mit GMO und/oder Derivaten von diesen gehalten werden. Hierzu siehe auch Punkt 3.6.

4.2 BIO-Futtergetreide

4.2.1 BIO-Futterweizen

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Futterweizen gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 72 kg
Auswuchs:	max. 6,0 %
Wassergehalt:	Basis 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Hektolitergewicht usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb:	5,0 mm Schlitzsieb
Untersieb:	2,0 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen. BIO-Futterweizen ist getrennt von UM-Weizen zu lagern.

4.2.2 BIO-Futterdinkel

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Futterdinkel gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 28 kg
Auswuchs:	max. 6,0 %
Wassergehalt:	Basis 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %

Qualitätsfeststellung: Der Besatz und das HL-Gewicht sind von der Rohware und die Feuchtigkeit ist von der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb:	12,0 mm Rundsieb
Untersieb:	2,0 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen. BIO-Futterdinkel ist getrennt von BIO - Dinkel zu lagern.

4.2.3 BIO-Futterroggen

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Futterroggen gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 65 kg
Auswuchs:	max. 6,0 %
Wassergehalt:	Basis 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %
Mutterkorn:	max. 0,05 %
Amylogramm:	< 500 AE
Fallzahl:	< 120 sec

BIO-Roggen, der weniger als 500 AE und/oder dessen Fallzahl unter 120 liegt, ist als BIO-Futterroggen einzulagern.

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Amylogramm, Hektolitergewicht usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb:	5,0 mm Schlitzsieb
Untersieb:	1,8 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen. BIO-Futterroggen ist getrennt von UM-Roggen zu lagern.

4.2.4 BIO-Triticale

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Triticale gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 65 kg
Auswuchs:	max. 6,0 %
Mutterkorn:	max. 0,05 %
Wassergehalt:	Basis 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb:	5,0 mm Schlitzsieb
Untersieb:	1,8 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen. BIO-Triticale ist getrennt von BIO-Roggen, UM-Roggen und UM-Triticale zu lagern.

4.2.5 BIO-Futtergerste

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Futtergerste gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 62 kg
Wassergehalt:	Basis 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb:	5,0 mm Schlitzsieb
Untersieb:	2,0 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen. BIO-Futtergerste ist getrennt von UM-Gerste zu lagern.

4.2.6 BIO-Futterhafer

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Futterhafer gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner frei von Schwarzbesatz und mineralischen Verunreinigungen (Erde und Steine)
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	Basis 48 kg, mind. 45 kg
Wassergehalt:	Basis 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb:	5,0 mm Schlitzsieb
Untersieb:	1,8 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen. BIO-Futterhafer ist getrennt von UM-Hafer zu lagern.

4.2.7 BIO-Futtermais

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Futtermais gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Dampf- und Sauergeruch, ohne Schimmelkörner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Wassergehalt:	Basis 14,0%, Abzüge ab 14,1 %
GMO u.	Derivate: nicht nachweisbar

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb: 12,0 mm Rundsieb
Untersieb: 4,5 mm Rundsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf zur Trocknung eingesetzte Warmluft max. 80°C haben und die Korntemperatur max. 45°C erreichen.

Lagerung: BIO-Futtermais ist getrennt von UM-Mais zu lagern.

Verunreinigungen mit gentechnisch modifizierten Organismen: Jeder Lagerhalter muss gewährleisten, dass die für die vitakorn gelagerten Erzeugnisse, insbesondere aber jene wie Mais und Soja aus biologischer Landwirtschaft (= BIO- und UM-Erzeugnisse), gänzlich frei von Verunreinigungen mit GMO oder Derivaten von diesen gehalten werden. Hierzu siehe auch Punkt 3.6.

4.3 UM-Getreide

4.3.1 UM-Weizen

Für die Übernahme und Einlagerung von UM-Weizen gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik: arteigen und rein
ohne Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge: frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht: mind. 72 kg
Auswuchs: max. 6,0 %
Wassergehalt: Basis 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Hektolitergewicht usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb: 5,0 mm Schlitzsieb
Untersieb: 2,0 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen. UM-Weizen ist getrennt von BIO-Weizen und BIO-Futterweizen zu lagern.

4.3.2 UM-Roggen

Für die Übernahme und Einlagerung von UM-Roggen gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 65 kg
Auswuchs:	max. 6,0 %
Mutterkorn:	max. 0,05 %
Wassergehalt:	Basis 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Hektolitergewicht usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb:	5,0 mm Schlitzsieb
Untersieb:	1,8 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen. UM-Roggen ist getrennt von BIO-Futterroggen zu lagern.

4.3.3 UM-Triticale

Für die Übernahme und Einlagerung von UM-Triticale gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 65 kg
Auswuchs:	max. 6,0 %
Mutterkorn:	max. 0,05 %
Wassergehalt:	Basis 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb:	5,0 mm Schlitzsieb
Untersieb:	1,8 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen. UM-Triticale ist getrennt von UM-Roggen und BIO-Triticale zu lagern.

4.3.4 UM-Gerste

Für die Übernahme und Einlagerung von UM-Gerste gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 62 kg
Wassergehalt:	Basis 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Hektolitergewicht usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb:	5,0 mm Schlitzsieb
Untersieb:	2,0 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen. UM-Gerste ist getrennt von BIO-Futtergerste und BIO-Gerste zu lagern.

4.3.5 UM-Hafer

Für die Übernahme und Einlagerung von UM-Hafer gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	Basis 48 kg, mind. 45 kg
Wassergehalt:	Basis 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Hektolitergewicht usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb: 5,0 mm Schlitzsieb
Untersieb: 1,8 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen. UM-Hafer ist getrennt von BIO-Futterhafer und BIO-Hafer zu lagern.

4.3.6 UM-Mais

Für die Übernahme und Einlagerung von UM-Mais gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik: arteigen und rein
ohne Dumpf- und Sauergeruch, ohne Schimmelpilze
Schädlinge: frei von toten und lebenden Schädlingen
Wassergehalt: Basis 14,0 %, Abzüge ab 14,1 %
GMO u. Derivate: nicht nachweisbar

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb: 12,0 mm Rundsieb
Untersieb: 4,5 mm Rundsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf zur Trocknung eingesetzte Warmluft max. 80°C haben und die Korntemperatur max. 45°C erreichen.

Lagerung: UM-Mais ist getrennt von BIO-Futtermais zu lagern.

Verunreinigungen mit gentechnisch modifizierten Organismen: Jeder Lagerhalter muss gewährleisten, dass die für die vitakorn eingelagerten Erzeugnisse, insbesondere aber jene wie Mais und Soja aus biologischer Landwirtschaft (= BIO- und UM-Erzeugnisse), gänzlich frei von Verunreinigungen mit GMO oder Derivaten von diesen gehalten werden. Hierzu siehe auch Punkt 3.6.

4.4 BIO-Öl- und BIO-Eiweißfrüchte

4.4.1 BIO-Erbse (Erbse, Peluschke, Platterbse)

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Erbsen gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner weiße, gelbe, braune Kornfarbe
Schädlinge:	frei von lebenden Lagerschädlingen
Auswuchs:	max. 6 %
Wassergehalt:	Basis 14,0 %, Abzüge ab 14,1 %

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb:	12,0 mm Rundsieb
Untersieb:	4,5 mm Rundsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen. BIO-Erbse ist getrennt von UM-Erbse zu lagern.

4.4.2 BIO-Ackerbohne

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Ackerbohnen gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik:	arteigen und rein frei von Fremdgeruch, Schimmel, Erdbesatz u. Verkrustung
Schädlinge:	frei von lebenden Lagerschädlingen
Auswuchs:	max. 6 %
Wassergehalt:	Basis 14,0 %, Abzüge ab 14,1%

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb:	14,0 mm Rundsieb
Untersieb:	4,5 mm Rundsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Kerntemperatur bei der Trocknung max. 40°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen.

4.4.3 BIO-Sojabohne

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Sojabohnen gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik: arteigen und rein
frei von Fremdgeruch, Schimmel, Erdbesatz u. Verkrustung
Wassergehalt: Basis 13,0 %, Abzüge ab 13,1 %
GMO u. Derivate: nicht nachweisbar

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb: 12,0 mm Rundsieb
Untersieb: 4,5 mm Rundsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Korntemperatur bei der Trocknung max. 40°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen. BIO-Sojabohnen sind getrennt von UM-Sojabohnen zu lagern. BIO-Sojabohnen dürfen aufgrund der Gefahr der Verunreinigung mit gentechnisch manipuliertem Soja bzw. Sojaschrot nicht in Lagerstellen gelagert werden, in denen auch Sojaschrot gelagert bzw. manipuliert wird.

Verunreinigungen mit gentechnisch modifizierten Organismen: Jeder Lagerhalter muss gewährleisten, dass die für die vitakorn eingelagerten Erzeugnisse, insbesondere aber jene wie Mais und Soja aus biologischer Landwirtschaft (= BIO- und UM-Erzeugnisse), gänzlich frei von Verunreinigungen mit GMO oder Derivaten von diesen gehalten werden. Hierzu siehe auch Punkt 3.6.

4.4.4 BIO- Öl - Sonnenblumen

Für die Übernahme und Einlagerung von BIO-Öl-Sonnenblumen gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik: arteigen und rein
Wassergehalt: Basis 8,0 %, Abzüge ab 8,1 %

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, der Wassergehalt ist anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb: 12,0 mm Rundsieb
Untersieb: 2,0 mm Schlitzsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen.

4.5 UM - Eiweißfrüchte

4.5.1 UM-Erbse (Erbse, Peluschke, Platterbse)

Für die Übernahme und Einlagerung von UM-Erbse gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik: arteigen und rein
Schädlinge: frei von lebenden Lagerschädlingen
Auswuchs: max. 6 %
Wassergehalt: Basis 14, 0 %, Abzüge ab 14,1 %

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb: 12,0 mm Rundsieb
Untersieb: 4,5 mm Rundsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen. UM-Erbse ist getrennt von BIO-Erbse zu lagern

4.5.2 UM-Ackerbohne

Für die Übernahme und Einlagerung von UM-Ackerbohnen gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik: arteigen und rein
frei von Fremdgeruch, Schimmel, Erdbesatz u. Verkrustung
Schädlinge: frei von lebenden Lagerschädlingen
Auswuchs: max. 6 %
Wassergehalt: Basis 14,0 %, Abzüge ab 14,1 %

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter sind

anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb: 14,0 mm Rundsieb
Untersieb: 4,5 mm Rundsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Kerntemperatur bei der Trocknung max. 40°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen.

4.5.3 UM-Sojabohne

Für die Übernahme und Einlagerung von UM-Sojabohnen gelten folgende Qualitätskriterien:

Sensorik: arteigen und rein
frei von Fremdgeruch, Schimmel
Auswuchs: max. 6 %
Wassergehalt: Basis 13,0 %, Abzüge ab 13,1 %
GMO u. Derivate: nicht nachweisbar

Qualitätsfeststellung: Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Folgende Siebe sind für die Besatzbestimmung zu verwenden:

Obersieb: 12,0 mm Rundsieb
Untersieb: 4,5 mm Rundsieb

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Kerntemperatur bei der Trocknung max. 40°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angegebener Qualitätsparameter erfolgen. BIO-Sojabohnen sind getrennt von BIO-Futtersojabohnen und UM-Sojabohnen zu lagern. BIO-Sojabohnen dürfen aufgrund der Gefahr der Verunreinigung mit gentechnisch manipuliertem Soja bzw. Sojaschrot nicht in Lagerstellen gelagert werden, in denen auch Sojaschrot gelagert wird.

Verunreinigungen mit gentechnisch modifizierten Organismen: Jeder Lagerhalter muss gewährleisten, dass die für die vitakorn eingelagerten Erzeugnisse, insbesondere aber jene wie Mais und Soja aus biologischer Landwirtschaft (= BIO- und UM-Erzeugnisse), gänzlich frei von Verunreinigungen mit GMO oder Derivaten von diesen gehalten werden. Hierzu siehe auch Punkt 3.6.

5 Auslagerung von Getreide, Öl- und Eiweißfrüchten aus biologischer sowie aus Umstellung auf biologische Landwirtschaft

5.1 BIO-Speisegetreide

5.1.1 BIO-Weizen

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Hektolitergewicht:	mind. 78 kg
Wassergehalt:	max. 14,5 %
Rohprotein:	je nach Kundenanforderung
Fallzahl:	mind. 220 sec.

5.1.2 BIO-Durumweizen

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Hektolitergewicht:	mind. 78 kg
Glasigkeit:	mind. 75 %
Wassergehalt:	max. 14,5 %
Rohprotein:	je nach Kundenanforderung
Fallzahl:	mind. 220 sec.

5.1.3 BIO-Dinkel

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mit Spelz mind. 28 kg
Wassergehalt:	max. 14,5 %
Fallzahl:	mind. 220 sec.

Bei der Auslagerung **nach erfolgter Entspelzung** sind darüber hinaus folgende Qualitätsparameter einzuhalten und zu überprüfen:

Hektolitergewicht:	ohne Spelz mind. 77 kg
Rohprotein:	mind. 12,0 % in der TS
Fallzahl:	je nach Kundenanforderung über oder unter 220 sec.

5.1.4 BIO-Roggen

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Hektolitergewicht:	mind. 68 kg
Auswuchs:	max. 1,0 %
Mutterkorn:	max. 0,05 %
Wassergehalt:	max. 14,5 %
Amylogramm:	mind. 500 AE
Fallzahl:	mind. 120 sec

5.1.5 BIO-Braugerste

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sorten:	vereinbarte Sorten
Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Rohprotein:	9,5 - 12,0 % in der TS
Sortierung:	mind. 90 % über Sieb 2,5 mm und mind. 98 % über Sieb 2,3 mm
Wassergehalt:	max. 14,5 %

5.1.6 BIO-Hafer

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner Spelzenfarbe weiß, gelb Kerne hell, nicht verfärbt, fleckig oder hitzegeschädigt frei von Schwarzbesatz und mineralischen Verunreinigungen:
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 50 kg
Wassergehalt:	max. 14,5 %

5.1.7 BIO-Hirse

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner gleichmäßige, nicht verfärbte Ware
Kornfarbe:	gelb
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Wassergehalt:	max. 13,0 %

5.1.8 BIO-Mais (Stärkemais, Wachsmais, Griesmais)

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Dampf- und Sauergeruch, ohne Schimmelkörner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Bruch:	je nach Kundenanforderung
Wassergehalt:	max. 14,0 %
GMO u. Derivate:	nicht nachweisbar

Verunreinigungen mit gentechnisch modifizierten Organismen: Jeder Lagerhalter muss gewährleisten, dass die für die vitakorn eingelagerten Erzeugnisse, insbesondere aber jene wie Mais und Soja aus biologischer Landwirtschaft (= BIO- und UM-Erzeugnisse), gänzlich frei von Verunreinigungen mit GMO oder Derivaten von diesen gehalten werden. Hierzu siehe auch Punkt 3.6.

5.2 BIO-Futtergetreide

5.2.1 BIO-Futterweizen

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 72 kg
Auswuchs:	max. 6,0 %
Wassergehalt:	max. 14,5 %

5.2.2 BIO-Futterdinkel

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 28 kg
Auswuchs:	max. 6,0 %
Wassergehalt:	max. 14,5 %

5.2.3 BIO-Futterroggen

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 65 kg
Auswuchs:	max. 6,0 %
Wassergehalt:	max. 14,5 %
Mutterkorn:	max. 0,05 %

5.2.4 BIO-Triticale

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektoliter:	mind. 65 kg
Auswuchs:	max. 6,0 %
Mutterkorn:	max. 0,05 %
Wassergehalt:	max. 14,5 %

5.2.5 BIO-Futtergerste

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 62 kg

Auswuchs: max. 6,0 %
Wassergehalt: max. 14,5 %

5.2.6 BIO-Futterhafer

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik: arteigen und rein
ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
frei von Schwarzbesatz und mineralischen Verunreinigungen (Erde und Steine)
Schädlinge: frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht: mind. 45 kg
Auswuchs: max. 6,0 %
Wassergehalt: max. 14,5 %

5.2.7 BIO-Futtermais

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik: arteigen und rein
ohne Dampf- und Sauergeruch, ohne Schimmelpörner
Schädlinge: frei von toten und lebenden Schädlingen
Wassergehalt: max. 14,0 %
GMO u. Derivate: nicht nachweisbar

Verunreinigungen mit gentechnisch modifizierten Organismen: Jeder Lagerhalter muss gewährleisten, dass die für die vitakorn eingelagerten Erzeugnisse, insbesondere aber jene wie Mais und Soja aus biologischer Landwirtschaft (= BIO- und UM-Erzeugnisse), gänzlich frei von Verunreinigungen mit GMO oder Derivaten von diesen gehalten werden. Hierzu siehe auch Punkt 3.6.

5.2.8 BIO - Getreide / Eiweiß – Gemenge

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik: arteigen und rein
ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge: frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht: mind. 62 kg
Auswuchs: max. 6 %
Mutterkorn: max. 0,05 %
Wassergehalt: max. 14,0 %

5.3 UM-Getreide

5.3.1 UM-Weizen

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 72 kg
Auswuchs:	max. 6,0 %
Wassergehalt:	max. 14,5 %

5.3.2 UM-Roggen

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 65 kg
Auswuchs:	max. 6,0 %
Mutterkorn:	max. 0,05 %
Wassergehalt:	max. 14,5 %

5.3.3 UM-Triticale

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 65 kg
Auswuchs:	max. 6,0 %
Mutterkorn:	max. 0,05 %
Wassergehalt:	max. 14,5 %

5.3.4 UM-Gerste

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 62 kg
Auswuchs:	max. 6,0 %
Wassergehalt:	max. 14,5 %

5.3.5 UM-Hafer

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 45 kg
Auswuchs:	max. 6,0 %
Wassergehalt:	max. 14,5 %

5.3.6 UM-Mais

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Dampf- und Sauergeruch, ohne Schimmelkörner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Wassergehalt:	max. 14,0 %
GMO u. Derivate:	nicht nachweisbar

Verunreinigungen mit gentechnisch modifizierten Organismen: Jeder Lagerhalter muss gewährleisten, dass die für die vitakorn eingelagerten Erzeugnisse, insbesondere aber jene wie Mais und Soja aus biologischer Landwirtschaft (= BIO- und UM-Erzeugnisse), gänzlich frei von Verunreinigungen mit GMO oder Derivaten von diesen gehalten werden. Hierzu siehe auch Punkt 3.6.

5.3.7 UM - Getreide / Eiweiß – Gemenge

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von toten und lebenden Schädlingen
Hektolitergewicht:	mind. 62 kg
Auswuchs	max. 6 %
Mutterkorn:	max. 0,05 %
Wassergehalt:	max. 14,0 %

5.4 BIO-Öl- und BIO-Eiweißfrüchte

5.4.1 BIO-Erbse (Erbse, Peluschke, Platterbse)

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge:	frei von lebenden Lagerschädlingen
Auswuchs:	max. 6 %
Wassergehalt:	max. 14,0 %

5.4.2 BIO-Ackerbohne

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein frei von Fremdgeruch, Schimmel, Erdbesatz u. Verkrustung
Schädlinge:	frei von lebenden Lagerschädlingen
Auswuchs:	max. 6 %
Wassergehalt:	max. 14%

5.4.3 BIO-Sojabohnen

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein frei von Fremdgeruch, Schimmel, Erdbesatz u. Verkrustung
-----------	---

Schädlinge: frei von toten und lebenden Schädlingen
Wassergehalt: max. 13,0 %
GMO u. Derivate: nicht nachweisbar

Verunreinigungen mit gentechnisch modifizierten Organismen: Jeder Lagerhalter muss gewährleisten, dass die für die vitakorn eingelagerten Erzeugnisse, insbesondere aber jene wie Mais und Soja aus biologischer Landwirtschaft (= BIO- und UM-Erzeugnisse), gänzlich frei von Verunreinigungen mit GMO oder Derivaten von diesen gehalten werden. Hierzu siehe auch Punkt.3.6 .

5.4.4 BIO- Öl - Sonnenblumen

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik: arteigen und rein
Wassergehalt: max. 8,0 %
Sonstiges: ohne Fremdgetreide

5.4.5 BIO-Kürbiskerne

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik: frei von Fremdbestandteilen wie Erde und Steinen
in Geruch und Geschmack einwandfrei, nicht ranzig, nicht muffig,
dunkelgrün in der Farbe
Wassergehalt: mind. 6,0 %, max. 8,0 %

5.5 UM-Öl- und UM-Eiweißfrüchte

5.5.1 UM-Erbse (Erbse, Peluschke, Platterbse)

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik: arteigen und rein
ohne Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner
Schädlinge: frei von lebenden Schädlingen
Auswuchs: max. 6 %
Wassergehalt: max. 14,0 %

5.5.2 UM-Ackerbohne

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein frei von Fremdgeruch, Schimmel, Erdbesatz u. Verkrustung
Schädlinge:	frei von lebenden Lagerschädlingen
Auswuchs:	max. 6 %
Wassergehalt:	max. 14%

5.5.3 UM-Sojabohne

Folgende Qualitätsparameter sind zu überprüfen und einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein frei von Fremdgeruch, Schimmel
Wassergehalt:	max.13,0 %
GMO u. Derivate:	nicht nachweisbar

Es darf bei keiner Warenmanipulation zu einer Kontamination mit gentechnisch verändertem Soja und/oder Sojaextraktionsschrot kommen. Diesbezügliche Reinigungszertifikate sind Bestandteil der Dokumentation (siehe Kapitel 3.5).

Verunreinigungen mit gentechnisch modifizierten Organismen: Jeder Lagerhalter muss gewährleisten, dass die für die vitakorn eingelagerten Erzeugnisse, insbesondere aber jene wie Mais und Soja aus biologischer Landwirtschaft (= BIO- und UM-Erzeugnisse), gänzlich frei von Verunreinigungen mit GMO oder Derivaten von diesen gehalten werden. Hierzu siehe auch Punkt 3.6.

6 Verarbeitungsprodukte

6.1 BIO – und UM – Luzernepellets

Bei der Anlieferung an ein Mischfutterwerk, auch im Weg über Lagerstellen, sind folgende Qualitätsparameter einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein frei von Fremdgeruch, Schimmel, Erdbesatz u. Verkrustung
Schädlinge:	frei von lebenden Lagerschädlingen
Wassergehalt:	max. 10 %
Rohprotein:	mind. 17 %

6.2 BIO – und UM - Sonnenblumenkuchen

Bei der Anlieferung an ein Mischfutterwerk, auch im Weg über Lagerstellen, sind folgende Qualitätsparameter einzuhalten:

Sensorik:	arteigen und rein frei von Fremdgeruch, Schimmel, Erdbesatz u. Verkrustung
Schädlinge:	frei von lebenden Lagerschädlingen
Wassergehalt:	max. 8 %