



## 6.2

# Fallstudie – Bulgarien Rückverfolgbarkeit Under the Balkan

*This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA*



# Rückverfolgbarkeit

2

Fallstudien zu Maßnahmen der Rückverfolgbarkeit für Frischmilchprodukte in der kleinen handwerklichen Käserei  
**UNDER THE BALKAN FARM, Bulgarien**





# Rückverfolgbarkeit - Hofbeschreibung

## Kurze Vorstellung des Hofes und der Käserei

- Familiengeführter Hof mit 70 Büffeln der seltenen Rasse “Bulgarische Mourra”
- 250 Schafe der seltenen lokalen Rasse “Karakachan”
- 100 Ziegen – lokale Rasse und 15 Milchkühe
- Tiere werden sehr extensive gehalten, Schafherde weidet auf naturbelassenen Wiesen im Nationalpark Zentralbalkan auf bis zu 2000m Höhe
- Hofeigene Milchverarbeitung begann im März 2015
- **Handwerkliche Käserei verarbeitet nur hofeigene Milch, der Milchüberschuss wird an eine Großmolkerei verkauft**
- **Herstellung umfasst 2 Frischprodukte (Jogurt und Kefir) und 2 gereifte Käse (Sirene und Kachkaval) aus 4 Milcharten**
- **3 Hauptvertriebswege: Direktvermarktung Ab-Hof; Bauernmarkt (jeden Mittwoch in Sofia) und kleiner Laden in der Stadt Plovdiv**
- **Gelegentliche Lieferung an andere Läden und Restaurants in Sofia**



## Rückverfolgbarkeit – Gesetzliche Definition

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 – Art. 18: *“Die Möglichkeit ein Lebensmittel, Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen.“*

### EXTERNE RÜCKVERFOLGBARKEIT IST VERPFLICHTEND!

Der Produzent muss zu jedem Zeitpunkt in der Lage sein, zu kennen und nachzuverfolgen:

- **Einen Schritt zurück:** Die Herkunft aller Zutaten, die in der Verarbeitung eingesetzt wurden: Milch, Gerinnungsenzyme, Milchsäurekulturen, Salz, etc.
- **Einen Schritt vorwärts:** Den Empfänger der verkauften Produkte (außer Endverbraucher). ‘Produkte’ schließt Zutaten für eine weitere Verarbeitung in/zu Lebensmitteln für den menschlichen Verzehr ein – wie Molke und andere Beiprodukte, die als Futtermittel verwendet werden könnten.

### INTERNE RÜCKVERFOLGBARKEIT IST FREIWILLIG

Die interne Rückverfolgbarkeit zwischen erhaltenen Rohstoffen und Zutaten und Käse oder Milchprodukten, die daraus produziert werden, ist freiwillig;

- Es ist die Entscheidung des Produzenten, ob Aufzeichnungen zum Produktionsprozess geführt werden oder nicht (z.B. Zutatenmengen, Chargennummer der eingesetzten Zutaten, etc.)
- Interne Rückverfolgbarkeit kann helfen, den Umfang einer Rücknahme oder eines Rückrufes zu begrenzen, für den Fall, dass eine Kontamination in einer bestimmten Charge einer Zutat festgestellt wird

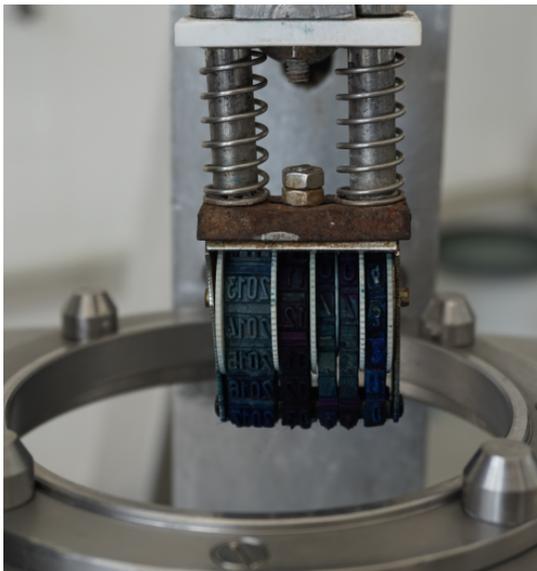


# Externe Rückverfolgbarkeit

## Definition einer Partie von Frischprodukten

Identifikation einer Charge Jogurt und Kefir umfasst: Tag, Monat, Jahr – (Ablaufdatum).  
Beispiel: L: **25-04-2018**

Die Chargennummer wird auf den Deckel jeder Joghurtpackung gedruckt sowie auf das Etikett jeder Kefirflasche



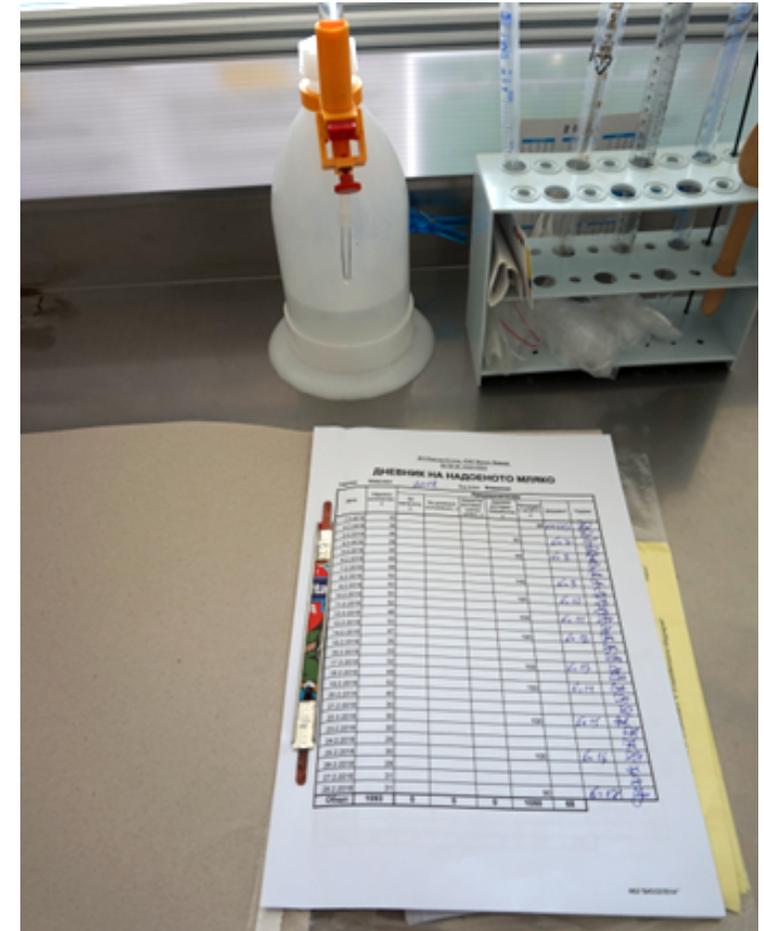


# Externe Rückverfolgbarkeit

## Aufzeichnungen zur Rohmilch

Aufzeichnungen zu jeder Frischmilchlieferrung vom Hof werden in der Käserei aufbewahrt.

**Informationen umfassen:** Datum der Anlieferung, Milchart (Büffel, Ziege, Schaf, Kuh), Menge (Liter).





# Externe Rückverfolgbarkeit

## Starterkulturen und Verpackungsmaterial - Information

Ein Wareneingangsprotokoll (Starterkulturen, Gerinnungsenzyme, Salz, Verpackungsmaterial, Etiketten) wird in der Käserei zusammen mit einer Kopie der Rechnung und des Lieferscheins aufbewahrt.

Име на произведението	Дата на приемане	Час на приемане (за ферментации и т.н.)	Вид на продукта	Противо количество
Козина	20.05.16	15 <sup>00</sup> ч	Козина	1 гр
Бисон Фермент	07.06.16	14 <sup>00</sup> ч	Зехин	15 гр
Козина-2002-500г	22.06.16	15 <sup>00</sup> ч	Козина	80 гр
Козина за фермент	08.08.16	15 <sup>00</sup> ч	Козина RAV	1000 гр
Козина за фермент	08.08.16	15 <sup>00</sup> ч	Козина RAV	1200 гр
Козина за фермент	08.08.16	15 <sup>00</sup> ч	Козина RAV	800 гр
Бисон Фермент	12.02.16	13 <sup>30</sup> ч	Зехин	15 гр
Бисон Фермент	15.03.16	12 <sup>00</sup> ч	Зехин	15 гр
Бисон Фермент	06.08.16	12 <sup>00</sup> ч	Зехин	10 гр
Бисон Фермент	10.10.16	12 <sup>00</sup> ч	Зехин	1 гр
Бисон Фермент	10.10.16	12 <sup>00</sup> ч	Зехин	1 гр
Пускоп	12.10.16	11 <sup>00</sup> ч	Зехин	5 гр
Бисон Фермент	16.11.16	11 <sup>00</sup> ч	Зехин	1 гр

Номер на партията	Срок на годност	Начин на съхранение	Вид на използвания транспорт	Вид на продукцията съгласно протокол документация
L: 4121	01/18	Темно и сухо		Козина за фермент
L: 5A	31/01/17	4°-8°C		Козина за фермент
L: 21-05-16		Темно и сухо		Козина за фермент
L: 201001021				- " - " -
L: 201001021				- " - " -
L: 5A	28.02.17	4°-8°C		Козина за фермент
L: 1A	31.07.17	4°-8°C		Козина за фермент
L: 1A	31.07.17	4°-8°C		Козина за фермент
L: 5	Зехин			Козина за фермент
L: 2-1	Зехин			Козина за фермент
C: 1405KA	31.12.17			Козина за фермент
L: 5	Зехин			Козина за фермент



# Externe Rückverfolgbarkeit

## Starterkulturen und Verpackungsmaterial - Lagerung

Kulturen werden im Kühlraum bei 4 – 8°C gelagert.

Verpackungsmaterial und Etiketten lagern im allgemeinen Warenlager





# Interne Rückverfolgbarkeit (Freiwillig)

## Produktionsprotokoll

Die Herstellung von Joghurt und Kefir wird dokumentiert.

**Informationen in der Tabelle:** Datum, Rohmilchmenge in Litern, Pasteurisierungstemperatur in °C, Pasteurisierungsdauer, Menge des Endproduktes (Anzahl an Packungen), Chargennummer, verwendete Verpackungen (Art, Anzahl, Chargennummer)

**ЗП НИКОЛА КУЛОВ, СЕЛО ВАСИЛ ЛЕВСКИ**  
Обект за търговия на дребно по чл.1, ал. 2 на Наредба 26/2010, Рег. № 1619003

**Работна карта**

Продукт: Биволско кисело мляко



Дата	Приета суровина, л		Пастеризация, t °C	Задържа		Количество готов продукт, единици/kg	Партиден номер L:	Използвани опаковки			Оператор
	Количество, л	Придружаващ документ		от часа	до часа			Вид	бр.	Партиден номер L:	
08.01.18г.	80	N:1	95°	13 <sup>00</sup>	15 <sup>30</sup>	80 л.	L: 23.01.18	ПП кефир	80 л.	0127019	Z
10.01.18г.	50	N:2	95°	12 <sup>00</sup>	12 <sup>30</sup>	100 бр.	L: 26.01.18	—	100 бр.	—	Z
16.01.18г.	50	N:3	95°	11 <sup>00</sup>	11 <sup>30</sup>	50 л.	L: 02.02.18	—	50 л.	—	Z
22.01.18г.	50	N:4	95°	10 <sup>00</sup>	10 <sup>30</sup>	50 л.	L: 07.02.18	—	50 л.	—	Z
26.01.18г.	50	N:5	95°	10 <sup>45</sup>	11 <sup>15</sup>	50 л.	L: 10.02.18	—	50 л.	—	Z
09.01.18г.	30	N:6	95°	13 <sup>00</sup>	13 <sup>30</sup>	60 бр.	L: 14.02.18	—	60 бр.	—	Z
03.02.18г.	60	N:7	95°	14 <sup>00</sup>	14 <sup>30</sup>	60 л.	L: 19.02.18	—	60 л.	—	Z



# Externe Rückverfolgbarkeit

## Auslieferung – Dokumentation

Jede Auslieferung aus der Käserei wird begleitet mit einer Konformitätsbescheinigung.

**Verpflichtende Informationen** (gemäß der Bulgarischen Verordnung Nr. 26/2010):

Name und Adresse des Herstellers; Name und Adresse des Lebensmittelunternehmers, an den die Produkte geliefert werden; Datum; Art des Produktes; Menge, Chargennummer; Verfallsdatum





# Externe Rückverfolgbarkeit

## Auslieferung – Dokumentation

Produzenten sind verpflichtet für alle Produkte, die sie auf den Bauernmarkt bringen eine Konformitätserklärung zu haben.

**Verpflichtende Informationen** (gemäß der Bulgarischen Verordnung Nr. 26/2010):

Name und Adresse des Herstellers; Name und Adresse des Bauernmarktes; Datum; Art des Produktes; Menge; Chargennummer; Verfallsdatum

