

# **Kostenrelevante Regelungspunkte einer Guten Fachlichen Praxis (GFP) für Gentechnik-Anwender**

Eine gute fachliche Praxis für die Anwender von Gentechnik muss formuliert werden um

- zu erreichen, dass Landwirte und Lebensmittelhersteller weiterhin Produkte ohne Gentechnik herstellen und anbieten können
- zu verhindern, dass auf schleichende Weise alle Pflanzen einer Art oder verwandter Arten mit gentechnischen Konstrukten kontaminiert werden
- **sicherzustellen, dass der Aufwand, der zur Sicherung der gentechnikfreien Lebensmittelwirtschaft notwendig ist, von denjenigen getragen wird, die ihn verursachen: die Anwender von Agro – Gentechnik.**

Im Folgenden werden diejenigen Regelungspunkte einer GFP aufgeführt, die für den letztgenannten Gesichtspunkt Wirkung entfalten. Es geht dabei um

- ❖ Sorgfaltspflichten im Umgang mit Saatgut und Ernteerzeugnissen
- ❖ Vorsorgemaßnahmen im Umgang mit Geräten und Einrichtungen, die für den Umgang mit gentechnisch verändertem Saat- oder Erntegut verwendet werden
- ❖ Überwachung der Auskreuzung oder Vermischung

**Es ist zu beachten, dass dies nur einen Teil der für eine Gute-Fachliche-Praxis erforderlichen Regelungspunkte darstellt.**

## **I Landwirtschaftliche Erzeugung**

### **1 Saatgut**

1.1 GVO Saatgut darf nur getrennt von Nicht-GVO Saatgut transportiert und gelagert werden. Durch getrennte Lagerräume und Transportfahrzeuge muss gewährleistet sein, dass es zu keinen Vermischungen kommen kann.

1.2 Behältnisse, in denen Saatgut zum Acker transportiert wird, müssen verschlossen und plombiert sein. Säcke gelten als Behältnisse.

An jedem Behältnis muss eine deutlich erkennbare Kennzeichnung angebracht sein, aus der hervorgeht, dass es GVO-Saatgut enthält, wer dieses erzeugt hat und wer es in Verkehr gebracht hat

## **2 Ernte**

- 2.1 Durch geeignete Sicherheitsmassnahmen ist zu verhindern, dass vermehrungsfähiges Erntegut verbreitet wird (Samen, Knollen, Pflanzen). Transportfahrzeuge müssen zu diesem Zweck abgedeckt werden.

## **3 Geräte, Maschinen und Betriebsvorrichtungen**

- 3.1 Saatgutreinigungsgeräte, Aussaatgeräte, Transportbehältnisse, Erntemaschinen, Trocknungs- und Aufbereitungsanlagen, Lagereinrichtungen, Futtermischanlagen und alle anderen Geräte, Maschinen und Betriebsvorrichtungen (im Folgenden „Geräte“, die mit GVO-Saatgut oder GVO-Erntegut in Verbindung kommen, sollen nach Möglichkeit ausschließlich für GVO Saat- oder Erntegut eingesetzt werden
- 3.2 Wo dies nicht möglich ist, muss das Gerät **nach** der Verwendung für GVO-Saat- oder Erntegut vom Gentechnik-Anwender so gereinigt werden, dass in und an ihm keine Reste verbleiben, die geeignet sind, Saat- oder Erntegut nachfolgender Nutzer des Gerätes zu kontaminieren. Die Reinigung muss dokumentiert werden und diese Dokumentation mit dem Gerät mitgeführt werden, so dass jeder Nutzer des Gerätes in sie Einsicht nehmen kann.
- 3.3 Geräte, die für GVO Saat- oder Erntegut eingesetzt werden, sind als solche zu kennzeichnen.

## **4 Auskreuzungsüberwachung**

Innerhalb eines je Kulturart zu spezifizierenden Abstandes vom Anbauort muss der Anbauer auf Verlangen eines Nachbarn überprüfen, ob eine Auskreuzung stattgefunden hat, die eine wesentliche Beeinträchtigung darstellt.

## **II Verarbeiter landwirtschaftlicher Produkte und Hersteller sowie Händler von Lebensmitteln**

Zusätzlich zu den sich aus der VO (EG) 178/2002 zur Warenrückverfolgbarkeit ergebenden Maßnahmen ist beim Umgang mit gentechnisch veränderten Organismen Folgendes zu beachten:

- 1 Die Verarbeitung und Warenflüsse von GVO- und nicht-GVO-Ware müssen zeitlich und wo dies möglich ist, räumlich getrennt werden.  
Entsprechende Ablaufschemen sind zu erstellen und Produktionsabläufe sind zu dokumentieren
- 2 Geeignete Verfahren der Warenflusstrennung müssen eine Verunreinigung und Vermischung mit GVO bei Rohmaterial, Zwischenprodukten, Verpackungsmaterial und Endprodukten verhindern.

- 3 Wenn separate Einrichtungen nicht möglich sind, müssen dokumentierte, angemessene Reinigungsmethoden für alle Anlagen, Maschinen und Lagerräume sowie Methoden für Trennchargen bestehen und entsprechend angewendet werden.  
Reinigungsabläufe sind zu erstellen und Reinigungsprotokolle zu führen
- 4 Wenn GVO und Nicht-GVO-Waren in einem Unternehmen verarbeitet werden, muss der GVO-Status der Produkte auf jeder Verarbeitungsstufe inkl. Rohmaterialien, Zwischen- und Endprodukte klar deklariert sein.
- 5 Einrichtungen und Apparaturen sollen geeignet konstruiert sein und so benutzt werden, dass das Risiko einer Verunreinigung minimiert wird
- 6 Produktdesign/Produktentwicklung: Eine Risikoanalyse während Design und Entwicklung muss alle kritischen Punkte, wo eine Verunreinigung stattfinden könnte, identifizieren und beurteilen.
- 7 Verpackungsbehälter und -material muss angemessen und klar gekennzeichnet sein, und so gelagert und benutzt werden, dass das Risiko einer Verunreinigung verringert wird.  
Evtl. auswechselbare Folien benutzen.
- 8 Für Störfälle der Apparaturen oder Prozessabweichungen, welche eine Verunreinigung zur Folge haben könnte, müssen Szenarien ausgearbeitet sein, welche die Integrität der Produkte vor der Freigabe gewährleisten.
- 9 Das Unternehmen muss sicherstellen, dass kein Produkt freigegeben wird, bevor alle Freigabeformalitäten befolgt sind. Wenn sowohl GVO- als auch Nicht-GVO-Produkte bearbeitet werden, dürfen die Produkte nur von autorisierten Personen freigegeben werden.

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW)  
Berlin, 15. Juni 2004