

Informationen zum
Prüf Nach!–Standard



Stand 2016

Übersicht zum Prüf Nach!–Standard

A.	Allgemeines	3
A.1.	Qualitätssicherung.....	3
A.2.	Die 8 Grundwerte von Prüf Nach!	4
A.2.1.	Regionalität: Einklang mit Natur und Tradition.....	4
A.2.2.	Umweltschutz: klimaschonend & nachhaltig wirtschaften	4
A.2.3.	Strengste Gentechnik-Freiheit	5
A.2.4.	Tierschutz: artgerechte Haltung & heimische Futtermittel.....	5
A.2.5.	Lebensmittelqualität: beste Rohstoffe & reine Verfahren	7
A.2.6.	Transparenz & Rückverfolgbarkeit: Einblicke in die Herstellung	7
A.2.7.	Verantwortung für Konsumenten: Jeder Schritt ist transparent	7
A.2.8.	Fairness und Verantwortung.....	8
B.	Anforderungskatalog	9
B.1.	Landwirtschaftliche Erzeugung	9
B.1.1.	Landwirtschaft Milch/Rind.....	9
B.1.2.	Landwirtschaft Geflügel und Eier.....	9
B.1.3.	Landwirtschaft Schwein.....	9
B.1.4.	Landwirtschaft Getreide	10
B.1.5.	Landwirtschaft Obst & Gemüse	10
B.1.6.	Landwirtschaft Kräuter, Gewürze und Jungpflanzen	10
B.2.	Verarbeitung (mit speziellen Anforderungen im jeweiligen Produktbereich).....	10
B.2.1.	Verarbeitung Milch und Milchprodukte.....	10
B.2.2.	Verarbeitung Mahl- und Schälprodukte	10
B.2.3.	Verarbeitung Backwaren.....	11
B.2.4.	Verarbeitung Obst- und Gemüsesäfte.....	11
B.2.5.	Verarbeitung von Bio-Mineralwasser gemäß PRÜF NACH!-Standard.....	11

A. Allgemeines

A.1. Qualitätssicherung

Höchste Qualität für besten Geschmack

Wir sind davon überzeugt, dass nur Produkte von höchster Qualität auch besten Geschmack hervorbringen können. Und um diese hohe Qualität garantieren zu können, unterliegt die Herstellung aller unserer Produkte dem Prüf Nach! Standard, der strenge Produktions- und Qualitätsanforderungen vorgibt und die acht Prüf Nach!-Grundwerte sichert.

Die strikte Einhaltung des Standards, dessen Anforderungen weit über die gesetzlichen Bestimmungen hinausgehen, ist für alle Partner verbindlich und wird jährlich von unabhängigen Kontrollstellen geprüft. Dies garantiert die überprüfbare Qualität, die transparente Erzeugung und den sicheren Genuss der Prüf Nach!-Lebensmittel.

Betriebsübergreifendes Qualitätssicherungs-System

Um das Einhalten der strengen Anforderungen sicherzustellen, sind alle unsere Lieferanten an die zentrale Prüf Nach! Datenbank angebunden. In dieser sind alle für die Herstellungs- und Lebensmittelqualität maßgeblichen Warenfluss- und Qualitätsdaten wie Kontrollberichte, Messdaten, Analysen oder Freigabeprotokolle gespeichert. Diese können jederzeit in Echtzeit abgerufen werden. Mit Hilfe der Datenbank kann so nicht nur der gesamte Herstellungsprozess, beginnend bei den Futtermittelherstellern, landwirtschaftlichen Betrieben und Rohstofflieferanten über die Verarbeitungsbetriebe bis hin zum Verkauf kontrolliert, sondern auch höchste Qualität und damit bester Geschmack garantiert werden.

Dieses betriebsübergreifende Qualitätssicherungs-System ermöglicht es zudem, die Herkunft und damit die Rückverfolgung aller Prüf Nach!-Produkte gewährleisten zu können. Mit der Eingabe des Produktnamens in Kombination mit dem Chargencode oder dem Ablaufdatum ist auf Knopfdruck im Internet nachzuvollziehen, welche Bio-Landwirte aus welchen Regionen die Rohstoffe für die Herstellung eines Produktes geliefert haben und von welchem Prüf Nach! Partner das Produkt verarbeitet wurde.

Darüber hinaus stellen regelmäßige sensorische Tests und Analysen der gesamten Produktpalette höchste Genussqualität sicher.

Prozessuales Qualitätsmanagement

Bis ein Rohstoff zum fertigen Lebensmittel wird, werden viele Prozesse durchlaufen – vom Anbau über die Gewinnung bis hin zur Verarbeitung. Dieser Herstellungsvorgang verändert Lebensmittel in ihrer Natürlichkeit und Lebendigkeit.

Dass die ursprüngliche Qualität sowie die sorten- und regionsspezifischen Besonderheiten der Lebensmittel auch während des Herstellungsprozesses möglichst erhalten bleiben und diese dadurch ihre

Individualität und Vielschichtigkeit im Geschmack und Geruch widerspiegeln, dafür sorgt ein einzigartiges prozessuales Qualitätsmanagement von Prüf Nach!

Die Richtlinien im Sinne der prozessualen Qualitätssicherung von Prüf Nach! geben etwa vor, dass jeder Partner in der Kette der Herstellung der Lebensmittel größtmögliche Sorgfalt walten lassen und besonders Acht auf die Auswahl der Herstellungstechnologie legen muss. Denn nur durch eine schonende Verarbeitung kann sich die einzigartige Qualität der Rohstoffe auch im Endprodukt widerspiegeln. Dies erfordert eine enge Abstimmung aller beteiligten Partner und eine hohe Reife im Umgang mit Lebensmitteln.

A.2. Die 8 Grundwerte von Prüf Nach!

A.2.1. Regionalität: Einklang mit Natur und Tradition

Regionale landwirtschaftliche Strukturen erhalten und fördern – das setzt neue Maßstäbe für nachhaltiges Wirtschaften.

Regionalität bedeutet für uns, im Einklang mit Natur und Tradition zu wirtschaften – vom Klima über die Böden bis zu den Wirtschaftsformen einer Region. Wir sind überzeugt, dass sich dieses Prinzip im Geschmack des Produkts wiederfindet. Außerdem hilft es durch die kurzen Transportwege, den ökologischen Fußabdruck von Bio-Lebensmitteln zu verringern.

Regionalität gilt für uns für die gesamte Herstellung. Bei Prüf Nach! werden nur heimische Futtermittel verfüttert, wertbestimmende Zutaten kommen aus ausgewiesenen österreichischen Regionen und bei der Verarbeitung kommen Betriebe mit regionalem und traditionellem Know-How zum Zug.

Unser Ziel ist, regionale landwirtschaftliche Strukturen und wertvolle Lebensräume zu erhalten und den natürlichen Kreislauf zu fördern. Damit setzen wir neue Maßstäbe für nachhaltiges regionales Wirtschaften. Wenn wir unsere Regionen bewahren und für die Zukunft stärken, können wir die Herkunft und Qualität unseres Essens selbst bestimmen.

A.2.2. Umweltschutz: klimaschonend & nachhaltig wirtschaften

Gesunde Lebensmittel brauchen natürliche Ressourcen: reines Wasser, lebendige Böden und biologische Vielfalt.

Gesunde und hochwertige Lebensmittel stammen aus einer intakten Umwelt. Reines Wasser, vitale Böden und gesunde Tiere bilden die Grundlage für gutes und nahrhaftes Essen. Alle Prüf Nach!-Partner verpflichten sich gerne zur Produktion von Bio-Lebensmitteln im Sinne einer umweltfreundlichen, klimaschonenden und nachhaltigen Landwirtschaft.

Unsere Nachhaltigkeitsstandards bauen auf den Programmen, Gesetzen und Verordnungen des biologischen Landbaus auf. Darüber hinaus gibt es weitere Vorgaben zur Erhaltung der natürlichen Ressourcen wie Böden oder Wasser, Kulturlandschaften und Biodiversität. Den ökologischen Fußabdruck möglichst klein zu halten, ist ein erklärtes Ziel.

Milchvieh-Betriebe müssen einen hohen Anteil an hofeigenem Tierfutter haben und dürfen ausschließlich heimische Bio-Futtermittel zukaufen. So kommt kein importiertes Futtermittel zum Einsatz, für dessen Anbau Tropenwälder abgeholzt werden müssen. Für den Gemüseanbau sind weitreichende Maßnahmen zur Stärkung der Böden und des Bodenlebens sowie Düngevorschriften definiert. Außerdem gibt es strenge Grenzwerte für Schwermetallbelastungen.

A.2.3. Strengste Gentechnik-Freiheit

Nur eine gentechnikfreie Landwirtschaft sichert uns auch in Zukunft natürliche Rohstoffe und unverfälschte Lebensmittel.

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln mit dem Prüf Nach!-Qualitätszeichen setzt eine durchgängig gentechnikfreie Produktionskette voraus.

Für österreichische Produkte gelten grundsätzlich die Bestimmungen der Richtlinien des österreichischen Lebensmittelbuches zur Definition der Gentechnikfreiheit. Darüber hinaus gilt im Rahmen des Prüf Nach! Standards die Einhaltung der quantitativen Nachweisbarkeitsgrenze für GVO von $\leq 0,1\%$.

Dies gilt für Saat- und Pflanzgut, Getreide und Futtergetreide sowie alle in der Verarbeitung verwendeten Zutaten, Hilfs- und Zusatzstoffe. Die Zusammensetzung der einzelnen Rezepturen wird daher mit speziellem Augenmerk auf eine garantierte Gentechnikfreiheit erarbeitet. Die Kontrolle der Gentechnikfreiheit erfolgt im Rahmen des Zertifizierungsverfahrens durch akkreditierte Kontrollstellen.

A.2.4. Tierschutz: artgerechte Haltung & heimische Futtermittel

Gesunde Lebensmittel kommen von gesunden Tieren. Das Rezept: viel Bewegung, bestes Futter und regelmäßige Untersuchungen.

Tierschutz bedeutet, für das Wohlergehen und die Gesundheit der Tiere zu sorgen und ihr natürliches Verhalten zu fördern. Daher definiert der Prüf Nach! Standard Anforderungen zur Sicherstellung des Tierschutzes, die vor allem im Bereich der Weidehaltung und der Futtermittel über die EU-Bio-Verordnung hinausgehen. Der Prüf Nach! Standard zum Thema Tierschutz setzt sich aus den drei Hauptbereichen artgerechte Tierhaltung, Fütterung und Tiergesundheit zusammen.

Artgerechte Tierhaltung

Der Prüf Nach! Bio-Standard definiert ein Umfeld, das den Tieren ein möglichst artspezifisches Leben ermöglicht.

Zur Beurteilung der Tiergerechtheit wird der Tiergerechtheitsindex (TGI) 35 L nach H. Bartussek herangezogen. Hierbei handelt es sich um ein anerkanntes objektives Messinstrument zur Beurteilung der Tiergerechtheit von Tierhaltungen in der landwirtschaftlichen Praxis. Der TGI beurteilt folgende fünf Einflussbereiche:

- Bewegungsmöglichkeit
- Bodenbeschaffenheit

- Luft, Licht und Lärm
- Sozialkontakte
- Betreuungsintensität

Eine Mindestzahl an zu erbringenden TGI Punkten stellt dabei die Anforderungen an eine tiergerechte Haltung sicher. So sind in der Milchviehhaltung mindestens 24 TGI Punkte zu erbringen. Über die Bio-Verordnung hinausgehend definiert der Prüf Nach! Standard artspezifische Anforderungen an die Bewegungsmöglichkeiten: in der Milchwirtschaft sind jährlich 180 Auslauftage und davon mindestens 120 Weidetage zu gewährleisten.

Tierschutzgeprüft

Seit 2014 arbeitet Prüf Nach! in Österreich mit der Gesellschaft für artgemäße Nutztierhaltung (GaN) – ein Konsortium der drei Tierschutzvereine "Wiener Tierschutzverein", "Vier Pfoten" und "Verein gegen Tierfabriken (VgT)" zusammen. Die Gesellschaft überprüft zusätzlich die Einhaltung der strengen Prüf Nach!- Tierschutzrichtlinien. Die Zusammenarbeit widmet sich auch neuen bedeutsamen Tierschutz-Zielen und möchte so den österreichischen Tierschutz vorantreiben.

Fütterung

Neben der Tierhaltung übt auch die Fütterung einen großen Einfluss auf die Gesundheit und das Wohlergehen der Tiere aus. Daher definiert der Prüf Nach! Standard eigene Anforderungen, welche Futtermittel zum Einsatz kommen, wie Futtermitteln zusammengesetzt sind, beziehungsweise wie die Futtermittel selbst hergestellt und verabreicht werden. Extraktionsschrote kommen nicht zum Einsatz.

Gentechnik ist ausnahmslos verboten – auch hier gilt die quantitative Nachweisgrenze von $\leq 0,1\%$. Weiters gilt das Verbot von Soja und Sojaprodukten im gesamten Futtermittelbereich von Wiederkäuern.

Generell wird darauf geachtet, die Fütterung so zu gestalten, dass sie der jeweiligen Tierart gerecht wird. Durch den ausnahmslos zu gewährleisten Weidegang der Wiederkäuer, der in der EU-Bio-Verordnung nicht zu finden ist, wird ein natürliches Fressverhalten mit selektiver Futteraufnahme ermöglicht. Zusätzlich ist auf eine Rationsgestaltung zu achten, die dem Verdauungssystem der jeweiligen Tierart entspricht – wie zum Beispiel eine wiederkäuergerechte Zusammensetzung –, aber auch entsprechende Sauberkeit und Hygiene bei der Herstellung und Verabreichung.

Tiergesundheit

Für Prüf Nach! sind artgerechte Tierhaltung und Fütterung die Grundvoraussetzung dafür, dass ein Tier gesund aufwachsen und leben kann. Zusätzlich ist es notwendig, die Tiere durch Fachkräfte regelmäßig untersuchen zu lassen. Daher nehmen alle Prüf Nach! Tierhalter zur Gewährleistung der Tiergesundheit am Programm des Tiergesundheitsdienstes (TGD) teil. Bei der jährlichen Bestandserhebung durch ausgebildete Tierärzte wird der Gesundheitszustand der Herde beurteilt und der Tierhalter in Fragen zu Haltung, Fütterung und Präventivmaßnahmen betreut.

A.2.5. Lebensmittelqualität: beste Rohstoffe & reine Verfahren

Erstklassige Zutaten und traditionelle Herstellungsweisen bringen uns den ursprünglichen Geschmack des Essens näher.

Beste Qualität erreicht ein Bio-Lebensmittel nur dann, wenn es alle acht Prüf Nach!-Grundwerte erfüllt. Unsere prozessuale Qualitätssicherung umfasst die gesamte Produktionskette – von den besten Rohstoffen über die sorgfältige Verarbeitung bis zum fertigen Produkt. Prüf Nach!-Lebensmittel sind gesund und wohlschmeckend und wurden ressourcenschonend hergestellt.

Bei der Entwicklung von Rezepturen verzichten Prüf Nach!-Verarbeitungsbetriebe weitestgehend auf Hilfs- und Zusatzstoffe und setzen traditionelle Arbeitsweisen ein. So wird beispielsweise das nachhaltig produzierte Bio-Brot aus Natursauerteig oder lange geführten Vorteigen hergestellt. Denn dadurch kann auf Backzusatzstoffe sowie chemische Hilfsmittel wie Backtriebmittel, Ascorbinsäure oder zugesetzte Enzyme verzichtet werden. Für die Bio-Joghurts finden nur naturreine Zubereitungen, d.h. ohne Zusatz von Aromen, Verwendung. Alle Bio-Joghurts kommen ohne den Einsatz von Zusatzstoffen wie Stabilisatoren, Gelier- oder Verdickungsmittel aus und werden mit naturreinen Fruchtzubereitungen hergestellt.

Damit unsere Lebensmittel so schmecken, wie sie wirklich schmecken sollen.

A.2.6. Transparenz & Rückverfolgbarkeit: Einblicke in die Herstellung

Unsere Qualitätssicherung erfasst jeden einzelnen Produktionsschritt. Der Vorteil? 100 % Transparenz und Qualität, die man schmeckt.

Produktsicherheit und Herkunftsgarantie sind wesentlicher Teil unseres Qualitätsanspruchs. Prüf Nach! garantiert die durchgängige Qualität – vom Rohstoff über das Futter für die Tiere bis zum fertigen Bio-Produkt. Unsere strengen Richtlinien umfassen die gesamte Wertschöpfungskette und gehen weit über alle bestehenden Standards hinaus.

Um ihre Einhaltung sicherzustellen und zu dokumentieren, sind alle Lieferanten an die zentrale Prüf Nach!-Qualitätssicherungsdatenbank angebunden. Dies ermöglicht die lückenlose Erfassung der Produktionskette in Echtzeit. Alle maßgeblichen Qualitätskennzahlen und Warenflüsse – wie Kontrollberichte, Messdaten oder Warenfreigaben – sind jederzeit abrufbar.

Im Internet und via Smartphone können Konsumentinnen und Konsumenten alle wichtigen Informationen zu Ihrem Prüf Nach!-Produkt selbst rückverfolgen. Das schafft Vertrauen in die Lebensmittel und ihre Produzenten. Auch erfährt die hochwertige Arbeit unserer Bio-Bauern damit die Wertschätzung, die sie verdient.

A.2.7. Verantwortung für Konsumenten: Jeder Schritt ist transparent

Ihr Vertrauen ist uns wichtig. Fairness bedeutet für uns, das umzusetzen, was wir versprechen und was Sie von nachhaltigen Produkten erwarten.

Konsumentinnen und Konsumenten haben das Recht zu wissen, wie und von wem ihre Lebensmittel hergestellt werden. Mit der Eingabe von Produktname und Chargencode oder Ablaufdatum erhalten Sie diese Informationen auf Knopfdruck. Der Nachhaltigkeit-Fußabdruck zeigt, wie viel CO₂-Emissionen und Wasser das Bio-Produkt im Vergleich zur herkömmlichen Landwirtschaft spart und wie sehr es die Naturvielfalt und den Mehrwert für die Region erhöht.

A.2.8. Fairness und Verantwortung

Qualität erfordert faire Bedingungen und langfristige Kooperationen mit allen beteiligten Partnern.

Die Anforderungen von Prüf Nach! bedeuten für unsere Kooperationspartner zusätzlichen Zeit- und Arbeitsaufwand. So erzeugen beispielsweise unsere Milchbauern eigenes Futter und betreiben Weidehaltung und Almwirtschaft. Unsere Gemüsebauern führen humusfördernde und bodenaufbauende Maßnahmen durch. Allen Bauern wird ein fairer Abnahmepreis garantiert. Mit diesem Mehrpreis möchten wir unsere große Wertschätzung den heimischen Bauern gegenüber zum Ausdruck bringen.

Die gute Zusammenarbeit und der faire Umgang mit den Landwirten und Verarbeitern sind uns enorm wichtig. Daher findet laufend ein beratender Austausch mit den Landwirten statt.

Eine regionale Landwirtschaft hilft mit, die Wertschöpfung in der Region zu halten. Und Landwirte haben eine Perspektive, ihre nachhaltig geführte Landwirtschaft an die nächste Generation weiterzugeben.

B. Anforderungskatalog

B.1. Landwirtschaftliche Erzeugung

Die Kriterien für die Produktion von Prüf Nach!- Lebensmitteln geht in vielen Bereichen über die EU-Bio-Verordnung hinaus.

B.1.1. Landwirtschaft Milch/Rind

- ✓ Der Betrieb ist ein Bergbauernbetrieb gemäß Bergbauernverordnungen von 1994. Zusätzlich dürfen Betriebe in „Berggebieten“ gemäß Definition der Verordnung (EG) Nr. 1257/1999 teilnehmen
- ✓ 100% heimische Bio-Futtermittel
- ✓ Das Futter stammt zu mindestens 75% aus dem eigenen Betrieb
- ✓ Der gesamte Betrieb wird kontrolliert biologisch bewirtschaftet
- ✓ Weidehaltung mind. 120 Tage/Jahr, Auslauf mindestens 180 Tage im Jahr (bei Mastrindern permanenter Zugang zum Auslauf)
- ✓ Der Liegebereich im Stall ist ausreichend weich, sauber und trocken eingestreut
- ✓ Soja und Sojaerzeugnisse werden nicht verfüttert

B.1.2. Landwirtschaft Geflügel und Eier

- ✓ Küken stammen ausschließlich aus Österreich
- ✓ Begrünte und beschattete Weide – Schutz vor Sonneneinstrahlung, Witterung und Raubtieren
- ✓ Verwendung von Stroh als Einstreu im Stall
- ✓ Der gesamte Betrieb wird kontrolliert biologisch bewirtschaftet
- ✓ Täglich tagsüber Zugang zur Weide
- ✓ 100% heimische Futtermittel

Legehennen

- ✓ Es werden ausschließlich kontrolliert biologische Junghennen eingestallt
- ✓ Auslauf mind. 10m²/Tier (ohne Außenscharraum)

Masthühner

- ✓ Es werden ausschließlich langsam wachsende Rassen aufgezogen
- ✓ Auslauf mind. 4m²/Tier (ohne Außenscharraum)
- ✓ Die Mastdauer beträgt mindestens 56 Tage

Hahn im Glück

- ✓ Seit Dezember 2015 dürfen keine männlichen Küken mehr getötet werden. Die „Brüder“ der Legehennen werden zu Junghähnen aufgezogen und dann zu *Zurück zum Ursprung* Würsteln und Filetstreifen verarbeitet.

B.1.3. Landwirtschaft Schwein

- ✓ Alle Ferkel wurden in Österreich geboren
- ✓ Der gesamte Betrieb wird kontrolliert biologisch bewirtschaftet
- ✓ Der gesamte Liegebereich der Schweine ist mit Stroh eingestreut
- ✓ Schweine werden ausschließlich in Gruppen gehalten
- ✓ Täglicher Auslauf
- ✓ 100% heimische Futtermittel
- ✓ Zum Ausleben des Futtersuchtriebes werden regelmäßig mindestens zwei Arten von Wühlmaterial eingebracht
- ✓ Den Schweinen wird täglich Grünfutter, Heu oder siliertes Grünfutter ad libitum angeboten

B.1.4. Landwirtschaft Getreide

- ✓ Der gesamte Betrieb wird zertifiziert biologisch bewirtschaftet
- ✓ Für den Anbau wird kontrolliert biologisches Saatgut verwendet
- ✓ Prüf Nach! Getreide wird in Regionen angebaut, die für den Getreideanbau geeignet sind. In Österreich ist das das Weinviertel, Marchfeld, Pannonien und Waldviertel
- ✓ Strenge Richtlinien bei Düngung und Schädlingsbekämpfung und restriktive Auswahl der zugelassenen Mittel.
- ✓ Jede Lagerstelle ist nach dem Prüf Nach! Standard zertifiziert. Jede Verwechslung, Vermischung mit anderem Lagergut und chemische Kontamination ist ausgeschlossen

B.1.5. Landwirtschaft Obst & Gemüse

- ✓ Der gesamte Betrieb wird zertifiziert biologisch bewirtschaftet
- ✓ Alle Früchte, Gemüse u.ä. Feldfrüchte die unter Prüf Nach! vermarktet werden stammen aus Österreich und sind Herkunftsregionen zuordenbar
- ✓ Teilnahme an Global GAP
- ✓ Alle Arbeiter und Saison- u. Landarbeiter sind als Arbeitnehmer nach österr. Recht gemeldet
- ✓ Für die Pflanzung wird Pflanzgut biologischer Herkunft verwendet
- ✓ Strenge Richtlinien bei Düngung und Schädlingsbekämpfung und restriktive Auswahl der zugelassenen Mittel.
- ✓ Jede Lagerstelle ist BIO-zertifiziert. Jede Verwechslung, Vermischung mit anderem Lagergut und chemische Kontamination ist ausgeschlossen

Babyfood

- ✓ Vor Abpackung liegt eine Babyfood Freigabe durch den Standardhalter für jedes Feldstück vor
- ✓ Schwermetalle und Nitrate entsprechen den strengen gesetzlichen Anforderungen an Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
- ✓ Pestizide liegen unterhalb der Nachweisbarkeitsgrenze

Gemüse

- ✓ Für Prüf Nach! relevante einjährige, humuszehrende Früchte werden nur alle fünf Jahre auf demselben Feldstück angebaut
- ✓ Die Kontaminationsfreiheit des Bodens ist mittels einer Bodenanalyse sichergestellt

Obst

- ✓ Früchte werden von Hand geerntet

B.1.6. Landwirtschaft Kräuter, Gewürze und Jungpflanzen

- ✓ Der gesamte Betrieb wird zertifiziert biologisch bewirtschaftet
- ✓ Kräuter und Gewürze, so wie Jungpflanzen die für Prüf Nach! angebaut und vermarktet werden stammen aus Österreich
- ✓ Teilnahme an Global GAP
- ✓ Alle Arbeiter und Saison- u. Landarbeiter sind als Arbeitnehmer nach österr. Recht gemeldet
- ✓ Strenge Richtlinien bei Düngung und Schädlingsbekämpfung
- ✓ Alle Rückstände sind unter der Nachweisbarkeitsgrenze

B.2. Verarbeitung (mit speziellen Anforderungen im jeweiligen Produktbereich)

B.2.1. Verarbeitung Milch und Milchprodukte

- ✓ Bei der Verarbeitung zu Käse wird nur echtes Kälberlab eingesetzt
- ✓ Bei der Joghurt-Verarbeitung werden ausschließlich gentechnikfreie Kulturen eingesetzt
- ✓ Es werden für Bio-Joghurt nur naturreine Fruchtzubereitungen verwendet.
- ✓ Es erfolgt kein Einsatz von Molkepulver
- ✓ Es erfolgt kein Einsatz von Zusatzstoffen bei der Käseherstellung

B.2.2. Verarbeitung Mahl- und Schälprodukte

- ✓ Mehlen wird keine Ascorbinsäure zugesetzt und sie werden nicht enzymatisch behandelt

B.2.3. Verarbeitung Backwaren

- ✓ Backmittel auf Enzymbasis und / oder mit Zusatzstoffen werden nicht eingesetzt

B.2.4. Verarbeitung Obst- und Gemüsesäfte

- ✓ Alle Säfte werden aus Obst oder Gemüse aus anerkannt biologischer Landwirtschaft hergestellt und stammen aus Österreich
- ✓ Im gesamten Verarbeitungsprozess wird auf die Verwendung von Enzymen verzichtet
- ✓ Säuerungskulturen sind gentechnikfrei
- ✓ Es werden ausschließlich direkt gepresste, naturtrübe Säfte für Prüf Nach! hergestellt
- ✓ Es werden kein Schwefel und keine Hilfsstoffe wie Gelatine eingesetzt
- ✓ Es werden keine Säuren (Ascorbinsäure etc.) zugesetzt

B.2.5. Verarbeitung von Bio-Mineralwasser gemäß PRÜF NACH!-Standard

- ✓ Ein ganzheitlicher Ansatz über die 8 Grundwerte von PRÜF NACH! um die spezielle Qualität dieses Wassers mit zusätzlichen Anforderungen zu garantieren.
- ✓ Aus eigener Zurück zum Ursprung-Quelle
- ✓ Geringere Grenzwerte als gesetzlich vorgeschrieben
- ✓ Erhöhte Analysefrequenz für die im Prüf Nach! Standard definierten Metaboliten
- ✓ 6 Monate Mindesthaltbarkeit für garantierte Frische.
- ✓ Systemischer Wasserschutz im Quellgebiet und Förderung von Naturschutz- und Wasserschutzprogrammen in der Region
- ✓ Kontrolle durch unabhängige akkreditierte Bio-Kontrollstellen
- ✓ Recycling PET-Anteil in PET-Flaschen von mindestens 50%
- ✓ Schonender Umgang mit Mineralwasservorkommen durch Limitierung der Fördermengen < 50% der zugelassenen Konsensmenge
- ✓ Verkauf ausschließlich in Österreich
- ✓ Verwendung von natürlicher Kohlensäure
- ✓ Ausschließliche Verwendung von Strom aus Wasserkraft und erneuerbaren Ressourcen