

Die wichtigsten Infos zur Kontrolle und Zertifizierung von Bio-Fachgeschäften

Bio Fachgeschäfte sind gemäss Bio-Verordnung nur zertifizierungspflichtig, wenn sie Produkte aufbereiten, welche sie auch in konventioneller Qualität führen. Die Bioverordnung müssen trotzdem alle Bio-Fachgeschäfte einhalten. Mit der freiwilligen Zertifizierung können Sie Ihren Kunden schon bei der Eingangstür ein sicheres Gefühl vermitteln: Bei uns ist dort wo Bio drauf steht auch Bio drin. Die jährliche Kontrolle durch bio.inspecta und die Hilfen zur Selbstkontrolle in diesem Bioordner geben auch Ihnen die Sicherheit, dass alle gehandelten und von Ihnen aufbereiteten Produkte in Ordnung sind.

Die wichtigsten Eckpunkte:

- Erhöhung der Vertrauenswürdigkeit der Bioläden bei der Kundschaft. Der Kunde erkennt sofort, welche Produkte biologisch sind und welche nicht. Sie führen nur zertifizierte Bio-Produkte im Angebot.
- Nur unangemeldete Kontrollen mindestens einmal pro Jahr.
- Keine Einschränkung in der Sortimentspolitik Ihres Bioladens. Sie sollten dennoch vor allem Bioprodukte führen. Nicht-Bioprodukte müssen klar gekennzeichnet sein.
- Bei nicht biologischen Produkten kann erklärt werden, warum das Produkt nicht in Bio-Qualität geführt wird.
- Deklaration der Zertifizierung an Türe mit bio.inspecta AG Zertifizierungs-Kleber und/oder Zertifikat. Die Deklaration im Laden ist ebenfalls möglich.
- Nur Bio-Zertifizierung, keine Labelzertifizierung (Stufe Bio-Verordnung). Nicht in der Bio-Verordnung geregelte Lebensmittel wie z.B. Fisch oder Wild sind auch Teil des Konzeptes.
- Nicht zum Verzehr bestimmte Erzeugnisse, Nahrungsergänzungsmittel und Diätprodukte sind nicht Bestandteil des Konzeptes.
- Gastro-Teil eines Bioladens würde gemäss separatem Konzept zertifiziert (Gastro-Konzept der bio.inspecta).
- Bei Fragen zur Bio-Verordnung erhalten Sie Ihre Auskünfte bei bio.inspecta jederzeit telefonisch oder per Mail.

Was müssen sie tun?

- Anmeldung bei bio.inspecta AG mittels Anmeldeformular oder über Homepage bio.inspecta AG.
- Führen des Kontrollordners (zur Verfügung gestellt durch bio.inspecta AG).
- Produkte im Laden richtig kennzeichnen

- Nicht-Bioproducte kennzeichnen
Wild (z.B. Jagd)
Wildfang (z.B. Fisch)
Wildsammlung (z.B. Heidelbeeren)
Kein Bioproduct (für nicht-biologische Lebensmittel)
- Prüfen, ob Lieferanten bzw. Produkte zertifiziert sind

Was erhalten Sie?

- Bio.inspecta führt mindestens einmal jährlich eine unangemeldete Kontrolle bei Ihnen durch. Sie erhalten einen Kontrollbericht, auf welchem alle Punkte aufgeführt sind, welche verbessert werden können.
- Wenn alle Punkte der Bio-Verordnung erfüllt sind, erhalten Sie ein Bio-Zertifikat und einen Kleber für die Eingangstüre, welcher Sie als Bio-zertifiziertes Fachgeschäft auszeichnet.
Ihr Biozertifikat können Sie dem mit dem Vollzug der Bioverordnung beauftragten Lebensmittelinspektor vorzeigen.



Kosten

- Bio-Fachgeschäft mit reinen Handelsprodukten
Fr. 490.- pro Jahr
- Bio-Fachgeschäft mit Handelsprodukten und eigener Aufbereitung von Bioproducten (z.B. Umetikettieren, Abfüllen, Verarbeitung etc.)
Fr. 570.- pro Jahr
- Die Preise gelten für eine übliche Kontrolldauer bis 1 Std. vor Ort. Zusatzaufwände, z.B. bei fehlenden Unterlagen, werden mit Fr. 170.-/Std. verrechnet.

Weitere Information unter www.bio-inspecta.ch

bio.inspecta AG
q.inspecta GmbH
Ackerstrasse
CH-5070 Frick
+41 (0) 62 865 63 00
+41 (0) 62 865 63 01
service@bio-inspecta.ch