

## Vollbiokonzept für Kleinbetriebe, ohne angemeldete Kontrollen

### Sinn und Zweck

Verarbeitungsbetriebe die ausschliesslich Bioprodukte aufbereiten, stellen bezüglich der potenziellen Gefahr einer Vermischung mit konventionellen Produkten ein geringes Risiko dar. Diese aus Sicht der Bio-Qualitätssicherung günstige betriebliche Voraussetzung soll sich in einem vereinfachten Bio-Kontrollverfahren niederschlagen. Die Anforderungen der Bio-Verordnung und der privaten Label werden mit diesem Konzept vollumfänglich erfüllt.

Dieses Konzept soll es kleinen, gewerblichen Betrieben ermöglichen, sich zu tragbaren Kosten biozertifizieren zu lassen. Deshalb können nur Betriebe bis zu einer Grösse von max. 3.99 Vollzeitstellen (inkl. Verkauf) bei diesem Konzept mitmachen.

### Prinzip

Ein Betrieb der gemäss diesem Konzept kontrolliert werden möchte, darf keine konventionellen Zutaten im Betrieb lagern bzw. aufbereiten. Ausnahmen können im Sinne des Abschnittes weiter unten zugelassen werden.

Eine und dieselbe Zutat darf nur in einer Bio-Qualität bezogen werden.

Ein und dieselbe Zutat darf nur in der Bio-Qualität vorhanden sein, wie sie von den betriebseigenen Rezepturen maximal gefordert wird. (Hierarchie: am höchsten: Demeter (Herkunft CH), 2. Bio-Knospe (Herkunft CH), 3. Bio-Knospe (Herkunft Ausland) , 4. Bio-Verordnung)

Beispiel: Der Betrieb bezieht eine Zutat (z.B. Weissmehl für Bio-Knospe Brot) in Bio-Knospe Qualität. Falls er dann aus dieser Zutat auch ein Pro-dukt in einer tieferen Qualität herstellt (z.B. Bio-Zopf), so muss er auch für dieses Produkt das Bio-Knospe Weissmehl verwenden.

### Selbstkontrolle durch den Betrieb

Der Betrieb führt folgende Dokumente laufend nach:

#### Rezepturen

Die Rezepturen beinhalten folgende Informationen: Handelsbezeichnung des Produktes  
Auslobung des Produktes (Bio, Knospe, Demeter, etc.)

- Liste der Zutaten inkl. der Verarbeitungshilfsstoffe und der Zusatzstoffe
- Anteile der Zutaten an der Gesamtrezeptur
- Bio-Qualität der Zutat (Bio, Bio-Knospe, Demeter)
- Stichwortartiger Verarbeitungsbeschrieb
- Datum der Inbetriebnahme des Produktes

#### Rohstoffliste

Aus den Zutaten der Rezepturen erstellt der Betrieb eine Liste aller Rohstoffe, die der Betrieb bezieht. Die Rohstoffliste muss laufend aktualisiert werden.

Die Liste beinhaltet folgende Informationen: Name des Rohstoffes

- Bio-Qualität des Rohstoffes (Bio, Bio-Knospe, Demeter)
- Namen der möglichen Lieferanten
- Aktuell gültige Bio-Zertifikate der Lieferanten.

### **Lieferantenrechnungen**

Der Betrieb legt die Lieferanten-Rechnungen (falls nicht vorhanden: Lieferscheine oder Kassenzetteli) chronologisch ab, die neueste Rechnung zuoberst.

### **Rechnungen an Kunden**

Der Betrieb legt die Rechnungen an die Kunden chronologisch ab, die neueste zuoberst.

### **Produktionsrapporte**

Die Produktionen müssen laufend rapportiert werden. In der Regel wird dies bereits vom Lebensmittelinspektorat verlangt.

Oft verwenden Bäckereien „Backzettel“. Diese können chronologisch in einem Ordner oder in einer Kiste abgelegt werden. Damit entfällt das führen eines weiteren Journals.

### **Nur Betriebe, die Bio-Knospe Produkte herstellen:**

Dokumentation der Schädlingsbekämpfungsmassnahmen in Produktion und Lagerung.

Diese Dokumente werden laufend vom Betrieb in einem (oder mehreren) „Bio-Kontroll-Ordern“ nachgeführt und sind jederzeit durch eine allfällige Kontrolle durch die bio.inspecta einsehbar, dies muss auch dann gewährleistet sein, wenn der/die BetriebsleiterIn nicht persönlich vor Ort ist.

### **Kontrolle durch die bio.inspecta:**

Ein Betrieb der bei der bio.inspecta Neukunde ist, erhält im ersten Jahr eine Antrittskontrolle. Diese wird vorgängig zwischen der bio.inspecta und dem Betrieb vereinbart.

Die normale Kontrolle (nach der Antrittskontrolle) findet unangemeldet statt. Es findet mindestens eine Kontrolle pro Jahr statt. Der Betrieb gibt in der Vereinbarung an, an welchen Tagen zu welchen Zeiten jemand zugegen ist. Ausserdem meldet er der Kontrollstelle laufend Ferienbedingte oder andere Absenzen.

Es liegt im Ermessen der Kontrollstelle, die Anzahl Kontrollen pro Jahr festzulegen. An der Kontrolle werden folgende Punkte überprüft:

- Kontrolle Rezepturen: Von allen im Verkauf vorgefundenen Produkten (Auslage im Laden, verkaufte Produkte gemäss Rechnungen, andere, im Handel vorgefundene Produkte) muss eine Rezeptur vorliegen (gilt nur für zusammengesetzte Produkte). Die oben geforderten Informationen (siehe „Selbstkontrolle durch den Betrieb“) müssen aus der Rezeptur hervorgehen. Im Weiteren wird kontrolliert, ob die Rezepturen den Anforderungen der Bio-Verordnung bzw. der privaten Richtlinien genügen.

- Kontrolle Rohstoffliste: Die Rohstoffliste ist vollständig nachgeführt. Die oben geforderten Informationen (siehe Kapitel „Selbstkontrolle durch den Betrieb“) sind darauf vorhanden.
- Kontrolle des Produktionsjournals (Backzettel): Wird es laufend nachgeführt?
- Kontrolle der Konformität der Lieferanten (Biozertifikate).
- Kontrolle der Etiketten auf Produkten, Beschriftung im Laden. Kontrolle, ob die Beschriftung/Etikettierung der Produkte den Anforderungen der Bio-Verordnung bzw. der Anforderungen der privaten Labels entspricht.
- 
- Kontrolle der Produktions- und Lagerräume: In den Lagerräumen befinden sich ausschliesslich Rohstoffe gemäss Rohstoffliste.
- Nur Betriebe die Bio-Knospe Produkte herstellen: Kontrolle der Dokumentation der Schädlingsbekämpfungsmassnahmen in Produktion und Lagerung.

Sofern der Verarbeitungsbetrieb offen ist, d.h. wenn Personal zugegen ist, muss eine Kontrolle möglich sein, auch bei Abwesenheit des Betriebsleiters. Das Personal ist so zu instruieren, dass der Kontrollordner mit den geforderten Dokumenten (siehe Abschnitt „Selbstkontrolle durch den Betrieb“) jederzeit eingesehen werden kann. Ebenso muss von den Anwesenden der Produktions- und Lagerraum aufgeschlossen und gezeigt werden können.

### **Ausnahmen**

Betriebe die geringfügig vom oben erwähnten Prinzip abweichen, können sich mit einer Ausnahmebewilligung dennoch gemäss dem Vollbiokonzept kontrollieren lassen. Die Ausnahmebewilligung muss bei der bio.inspecta schriftlich beantragt werden.

Unter „geringfügig“ kann z.B. folgende Situation verstanden werden:

- Der Betrieb verkauft/lagert neben den Bio-Produkten noch weitere Produkte die zwar nicht Bio sind, aber eindeutig von den vom Betrieb verwendeten Rohstoffen und den hergestellten Produkten unterscheidbar sind. (z.B. eine Bio-Bäckerei die noch konv. Oliven anbietet). In diesem Fall sind keine zusätzlichen Aufzeichnungen notwendig.
- Hat der Betrieb Nicht-Bioprodukte am Lager die mit Zutaten für Bioprodukte bzw. Fertig-Bioprodukten verwechselbar sind, so kann er nicht gemäss diesem Konzept kontrolliert und zertifiziert werden.

### **Sanktionierung**

Mit der Unterzeichnung der Vereinbarung verpflichtet sich der Betrieb, sich an die Vorgaben dieses Konzeptes unter Berücksichtigung der evtl. gewährten Ausnahmen zu halten.

Abweichungen werden folgendermassen sanktioniert:

<b>Abweichung</b>	<b>Sanktion</b>
Es bestehen keine oder unvollständige Rezepturen für von im Verkauf vorgefundene Produkte.	Die Rezepturen erstellen/korrigieren und nachreichen. Zusatzaufwand wird verrechnet, min. ½ Std.
Die Rohstoffliste wird nicht laufend nachgeführt.	Rohstoffliste nachführen, nachreichen. Zusatzaufwand wird verrechnet, min. ½ Std.
Konventionelle Produkte befinden sich im Lager bzw. im Produktionsraum. (Ausser Rohstoffe, die in einer allfälligen Ausnahmegewilligung von der bio.inspecta ausdrücklich zugelassen wurden)	Abbruch der Kontrolle. Kostenpflichtige unangemeldete Nachkontrolle. Kommt dies wiederholt vor: Aberkennung des Betriebes.
Der Kontrollperson wird der Zutritt zu den Lager- und Produktionsräumlichkeiten innerhalb von 10 Min. nicht uneingeschränkt ermöglicht, obwohl Personal vor Ort ist.	Abbruch der Kontrolle. Kostenpflichtige unangemeldete Nachkontrolle. Kommt dies wiederholt vor: Aberkennung des Betriebes.
Der Kontrollordner kann nicht eingesehen werden.	Sofortiger Abbruch der Kontrolle. Kostenpflichtige, unangemeldete Nachkontrolle. Kommt dies wiederholt vor: Der Betrieb fällt aus dem „Vollbiokonzept“ raus und muss sich wieder gemäss dem normalen Verfahren kontrollieren und zertifizieren lassen.
Zertifikate sind nicht vorhanden	Die Zertifikate beschaffen und nachreichen. Zusatzaufwand wird verrechnet, min. ½ Std.
Lieferantenrechnungen bzw. Lieferscheine nicht vorhanden.	Ab sofort die Lieferantenrechnungen systematisch ablegen. Kostenpflichtige unangemeldete Zusatzkontrolle. Kommt dies wiederholt vor: Aberkennung des Betriebes.
Rechnungen an Kunden nicht vorhanden.	Ab sofort die Rechnungen an die Kunden systematisch ablegen. Kostenpflichtige unangemeldete Zusatzkontrolle.
Produktionsrapporte werden nicht geführt.	Ab sofort Produktionsrapporte aufbewahren/führen. Bsp. Nachreichen. Zusatzaufwand wird verrechnet, min. ½ Std.
Betriebe mit Bio-Knospe Produkten: Die Massnahmen der Schädlingsbekämpfung werden nicht dokumentiert.	Erstellen und Nachreichen der Dokumentation. Zusatzaufwand wird verrechnet, min. ½ Std.
Das Personal vor Ort zeigt sich nicht kooperativ mit der Kontrollperson (Zugang zu Räumen wird verweigert, Auskünfte werden verweigert, etc.)	Abbruch der Kontrolle. Kostenpflichtige unangemeldete Nachkontrolle. Kommt dies wiederholt vor: Aberkennung des Betriebes.

## Kosten

<b>Anzahl Vollzeitstelle der Bäckerei (inkl. Verkauf)</b>	<b>Maximale Zeit vor Ort</b>	<b>Preis</b> (Pauschale, inkl. Spesen, Zertifizierung etc.)
Bis 3.99 Vollzeitstellen	1 Stunde	Fr. 500.-
Ab 4 Vollzeitstellen: Kontrolle gemäss dem Vollbiokonzept mit einer angemeldeten Kontrolle pro Jahr.		

Diese Preispauschale gilt unabhängig von der Anzahl Kontrollen pro Jahr, sofern

kein vom Betrieb verursachter Mehraufwand entstanden ist.

Die Pauschale umfasst folgende Kosten: Vorbereitung, ordentliche Nachbearbeitung, Kontrolle(n), Spesen, Zertifizierung.

Die Antrittskontrolle (nur notwendig bei Neukunden) wird separat, zusätzlich zur Pauschale, gemäss der ordentlichen Tarifliste der bio.inspecta verrechnet.

Mehraufwand aufgrund von Abweichungen gemäss Abschnitt „Sanktionierung“ wird zusätzlich verrechnet. Nachkontrollen aufgrund von Abweichungen werden wiederum gemäss der Tabelle „Preise Vollbiokonzept“ verrechnet.

Bei einer sauberen Nachführung der geforderten Dokumente (Siehe Abschnitt „Selbstkontrolle durch den Betrieb“) sollte die in der Tabelle aufgeführte Kontrollzeit ausreichen. Wird diese Zeit überschritten, so wird diese Überzeit gemäss der Tarifliste der bio.inspecta verrechnet.

Muss eine Kontrolle abgebrochen werden (siehe dazu Abschnitte „Sanktionierung“), So wird die abgebrochene Kontrolle gemäss dem in der Tabelle bezeichneten Pauschaltarif verrechnet.

## **Hilfsmittel**

Die bio.inspecta stellt folgende Hilfsformulare zur Verfügung:

- Rezepturformular inkl. Verarbeitungsbeschreibung
- Modell eines Produktionsjournals
- Rohstoffliste-Vorlage

Gleichwertige Aufzeichnungen auf betriebseigenen Formularen, z.B. auch elektronisch erfasste, werden akzeptiert.

## **Vereinbarung**

Der Betrieb bestätigt mit der Unterzeichnung der „Vereinbarung Vollbiokonzept“ dass er die Anforderungen dieses Konzeptes akzeptiert. Ohne unterschriebene Vereinbarung kann ein Betrieb nicht gemäss diesem Konzept kontrolliert und zertifiziert werden.

## **Kontakt/Fragen**

### **bio.inspecta AG**

Ackerstrasse  
CH-5070 Frick

Telefon +41 (0)62 865 63 00

Fax +41 (0)62 865 63 01

Mail [admin@bio-inspecta.ch](mailto:admin@bio-inspecta.ch)

Homepage [www.bio-inspecta.ch](http://www.bio-inspecta.ch)