

bio.inspecta Vollbiokonzzept

Allen Betrieben, welche ausschliesslich Produkte nach CH-Bioverordnung und privatrechtlichen Biolabels herstellen, bieten wir unser Vollbiokonzzept an. Dieses vereinfachte Kontrollkonzept bedeutet weniger Dokumentation und spart dadurch innerbetrieblich viel Zeit und Geld für unsere Kundinnen und Kunden.

Vorteil für den Betrieb

- Detaillierte Warenflussaufzeichnungen entfallen

Prinzip

- Keine konventionellen Produkte im Betrieb.
- Ein und dieselbe Zutat darf nur in einer Bio-Qualität im Betrieb vorhanden sein. Ein Rohstoff einer höheren Bio-Qualität darf auch in einem Produkt einer niedrigeren Bio-Qualität eingearbeitet werden. Hierarchie: 1. Demeter (Herkunft Schweiz), 2. Knospe (Herkunft Schweiz), 3. Knospe (Herkunft Ausland), 4. Bioverordnung
- Ein Rohstoff in „Demeter (Herkunft Ausland)“- Qualität darf nur mit ausdrücklicher Bewilligung der Bio Suisse in ein Knospe-Produkt eingearbeitet werden.
- Pro Jahr 1 angemeldete Hauptkontrolle und mindestens 1 unangemeldete Zusatzkontrolle.

Kontrolle

Selbstkontrolle durch den Betrieb

Der Betrieb führt einen jederzeit von der Kontrollperson einsehbaren Ordner mit folgendem Inhalt:

- Rezepturen
- Rohstoffliste mit Lieferanten
- Lieferantenrechnungen oder Lieferscheine

Kontrolle durch bio.inspecta

- **Angemeldete Kontrolle**
Überprüfung des Ordners mit den Rezepturen, Rohstofflisten und Rechnungen/Lieferscheinen, Zertifikate Lieferanten. Prüfung neuer Rezepturen, Etiketten, Kontrolle der Produktions- und Lagerräume.
- **Unangemeldete Kontrolle**
Überprüfung der Qualität der Rohstoffe im Betrieb gemäss Selbstdeklaration im Kontrollordner. Werden wirklich nur die gemäss Rezepturen und Rohstoffliste deklarierten Rohstoffe beschafft und gelagert?



Sanktionierung

Die Sanktionierung erfolgt grundsätzlich gemäss gültiger Praxis. Wenn die Prinzipien nicht eingehalten werden, wird wie folgt sanktioniert:

- Wenn die Rohstoffe im Lager nicht den Prinzipien entsprechen, gehen wir davon aus, dass nicht konforme Rohstoffe in den Produkten sind. Alle Produkte, welche den entsprechenden Rohstoff in der Rezeptur haben, werden aberkannt mit eingeschriebenem Brief und Meldung an die zuständigen Behörden.
- Anlässlich einer kostenpflichtigen Nachkontrolle werden die getroffenen Massnahmen überprüft und entschieden, ob die aberkannten Produkte wieder aufgenommen werden können und der Betrieb weiterhin nach dem Vollbiokonzept kontrolliert werden kann.

Kosten

Die angemeldete Kontrolle wird gemäss gültiger Tarifliste verrechnet. Die unangemeldete Kontrolle wird pauschal nach Aufwand im Betrieb verrechnet:

Bis 1 Std. im Betrieb pro Nachkontrolle	Fr. 450.-
Mehr als 1 Std. im Betrieb pro Nachkontrolle	Fr. 750.-

Nach Tarifliste bio.inspecta werden folgende Mehraufwände verrechnet:

- Fehlende Unterlagen
- Zusatzaufwand in der Nachbearbeitung wegen Auflagen
- Mehraufwand wegen unsorgfältiger Dokumentation
- Nachkontrollen bei nicht einhalten der Prinzipien
- Eingeschriebene Sanktionsbriefe

Die Pauschale versteht sich ohne MwSt. und wird nach erfolgter Hauptkontrolle zusammen mit der Zertifizierung in Rechnung gestellt.

Der Betrieb unterschreibt eine Vereinbarung, in der er erklärt, dass er mit den Prinzipien des Vollbiokonzeptes einverstanden ist.

Möchten Sie mehr wissen? Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

bio.inspecta AG

Ackerstrasse
CH-5070 Frick

Telefon +41 (0)62 865 63 00
Fax +41 (0)62 865 63 01
Mail service@bio-inspecta.ch
Homepage www.bio-inspecta.ch