

Branchenspezifische Information für Bäcker und Teigwarenhersteller zur Bio Kontrolle

Kontrollvertrag:

Jedes Unternehmen, das biologische Produkte vermarkten will, muss einen Kontrollvertrag mit einer gemäß EN45011 anerkannten Kontrollstelle haben.

Die Austria Bio Garantie (ABG) arbeitet nach einem strengen Qualitätssicherungssystem und wurde bereits 1998 als erste österreichische Kontrollstelle nach der EN 45011 akkreditiert.

Verarbeitungsrohstoffe und Zutaten:

Es ist unbedingt erforderlich vor dem Einkauf von Rohstoffen für die Verarbeitung in Bio-Produkten von allen Lieferanten ein gültiges Zertifikat einzufordern. Eine kontrollierte Bio Mühle muss nicht unbedingt auch das bezogene Mehl in Bio-Qualität liefern können.

Auf dem Zertifikat muss eine anerkannte Kontrollstelle als Aussteller genannt sein, das entsprechende Produkt oder die Produktgruppe angeführt sein und die zugrundeliegende Bio Verordnung genannt werden.

Die Bio Verordnung 2092/91 wurde 2009 von der 834/2007 abgelöst.

Eine Liste der anerkannten Kontrollstellen finden Sie hier: <http://www.abg.at/de/richtlinien>

Seit dem Jahr 2005 sind auch reine Händler, die biologische Rohstoffe an

Verarbeitungsbetriebe liefern und dies fakturieren kontrollpflichtig! *Sie brauchen also von jedem Lieferanten, der auch eine Rechnung ausstellt ein Bio Zertifikat.*

Biologische Rohstoffe und Ausnahmen:

Verarbeitungsprodukte, die einen Bio-Hinweis in der Verkehrsbezeichnung enthalten, müssen mindestens 95% Zutaten aus biologischer Landwirtschaft enthalten. Als

Berechnungsgrundlage dient hier die Summe aller verarbeiteten landwirtschaftlichen Zutaten (exklusive Wasser und Salz). Die restlichen 5% landwirtschaftlicher Zutaten dürfen in konventioneller Qualität eingesetzt werden, ***sofern diese in der Positivliste der Bio Verordnung angeführt sind.*** Zutaten, die nicht in dieser Liste enthalten sind, dürfen nicht konventionell eingesetzt werden (egal in welcher Menge).

Beispiele für Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, die Sie innerhalb der 5% Regelung konventionell einsetzen dürfen:

- Oblaten, Reispapier
- Gelatine
- Rhum (nur rein aus Rohrzuckersaft gewonnen, nicht Inländer Rum!)

Bei Fragen zu erlaubten Rohstoffen helfen wir gerne weiter.

Erlaubte nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe:

- Trinkwasser, Speisesalz
- Trennmittel (rein pflanzliche Öle und Fette) - *Gentechnikfrei-Zusicherungserklärung vom Hersteller erforderlich oder BIO-Pflanzenöl verwenden.*
- Backhefe - *Gentechnikfrei-Zusicherungserklärung vom Hersteller erforderlich*

Wichtig: Auch für die Veredelung von Gebäck eingesetztes Streugut (Saatenmischungen, Mohn, ...) muss in biologischer Qualität eingesetzt werden!

Lagerung:

Es sind keine eigenen Lagerräume oder Regale für Bio Rohstoffe notwendig. Wir empfehlen jedoch die Bio Rohstoffe an einem Platz im Lager aufzubewahren um Verwechslungen auszuschließen.

Halten Sie sich an folgenden, einfachen Grundsatz: Nie biologische Rohstoffe unbeschriftet, ohne Kennzeichnung aufbewahren. Originalgebinde müssen vom Lieferanten bereits als BIO Produkt gekennzeichnet sein (prüfen Sie das bereits bei der Warenannahme!). Wenn Sie Rohstoffe außerhalb der Originalgebinde aufbewahren, sind die Behälter deutlich und permanent mit „BIO“ zu beschriften.

Wareneingang:

Der Wareneingang biologischer Zutaten muss im Betrieb von einem geschulten Verantwortlichen überprüft werden. Jeder Lieferant ist verpflichtet auf seinen Rechnungen, Lieferscheinen, Sackaufklebern, etc. die Kontrollstellenummer der zuständigen Kontrollstelle und einen Bio-Hinweis beim Artikelnamen anzuführen. Dadurch ist eine lückenlose Kontrolle der verwendeten Zutaten möglich und eine irrtümliche Annahme *nicht-biologischer* Zutaten oder sogenannter *Umsteller-Ware (Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft)* wird weitgehend ausgeschlossen.

Sorgfaltspflicht:

Als kontrollierter Bio-Betrieb sind Sie selbst verantwortlich, die Kennzeichnungselemente auf allen Warenbegleitpapieren und Etiketten zu kontrollieren und nötigenfalls von Ihren Lieferanten einzufordern.

Fehlt auf Ihren Eingangsrechnungen der Bio Hinweis, haben Sie später gegenüber Ihrer Kontrollstelle keinen Nachweis, dass Sie tatsächlich Bio-Rohstoffe zugekauft haben!

Dokumentation:

Um den Mengenfluss während der jährlich vorgeschriebenen Bio Kontrolle nachprüfen zu können, sollte von Beginn an eine lückenlose Aufzeichnung des Wareneinganges aller in Bio-Produkten verwendeten Zutaten geführt werden.

Eine einfache Wareneingangsliste mit Datum und Menge der zugekauften Rohstoffe reicht bereits aus um für die Bio Kontrolle einen schnellen Überblick der zugekauften Mengen zu erhalten.

Tipp: Führen Sie eine Lister aller Bio Rohstoffe und Lieferanten. Ihr Vorteil: schneller Überblick über die erforderlichen Lieferanten Zertifikate, Zeit- und Geldersparnis während der Bio Kontrolle.

Es empfiehlt sich außerdem alle Rechnungen in Kopie zu sammeln, um sie bei der Bio-Kontrolle bereit zu haben. Fehlende Rechnungen/Lieferscheine verkomplizieren die Kontrolle und verursachen durch längere Kontrollzeiten auch höhere Kosten.

Inventur:

Es empfiehlt sich vor jeder Bio Kontrolle eine Inventur der vorhandenen Bio Rohstoffe zu machen. Der Berechnungszeitraum für den Mengenfluss (zugekaufte Rohstoffe werden mit den laut Rezepturen und Produktionsaufzeichnungen verbrauchten Mengen abgeglichen) liegt meist zwischen zwei Bio Kontrollen.

Rezepturen und Produktion:

Rezepturen müssen von allen Bio-Produkten aufliegen und bei Sortimentsänderungen umgehend der Kontrollstelle mitgeteilt werden. Aus den Rezepten müssen alle Zutaten sowie deren mengenmäßiger Anteil hervorgehen (auch Streugut, Stückausbeute). Die Produktion ihrer Bio-Produkte muss genau wie der Wareneingang regelmäßig dokumentiert werden. Über die Aufzeichnungen beim Wareneingang und die laut Rezeptur verarbeiteten Rohstoffe schließt sich der Kreis der Mengenflusskontrolle.

Sollten sich Mengenteile in den Rezepturen ändern, notieren Sie das bitte in den Produktionsaufzeichnungen. Andernfalls kommt es bei der Berechnung des Mengenflusses zu Abweichungen, die sich Monate später oft schwer erklären lassen.

Wenn Sie einen Grundteig zu verschiedenen Produkten verarbeiten (unterschiedliches Gewicht, Bestreuung ...), notieren Sie das unbedingt in der Rezeptur oder legen Sie für jedes Detailprodukt eine eigene Rezeptur an.

Trennung während der Produktion:

Sie müssen sicherstellen, dass eine Trennung der Rohstoffe (inklusive Staubmehle, Trennöle, Streugut etc.) und der Fertigprodukte zwischen biologischen und konventionellen Produkten über den gesamten Produktionsprozess gewährleistet wird.

Die Geräte für Einwaage und Teigbearbeitung dürfen keine Teigreste konventioneller Teige enthalten. Arbeitsflächen müssen von konventionellem Staubmehl befreit werden (abkehren).

Tipp: Starten Sie Ihre Tagesproduktion mit den Bio-Produkten. Nach der Grundreinigung vom Vortag sollten alle Geräte und Arbeitsflächen ohnehin frei von konventionellen Komponenten sein.

Sauerteige und Anstellgut müssen ebenfalls zu 100% mit biologischen Mehlen verarbeitet werden. Für Bakterien und Hefen ist eine Zusicherungserklärung für die Gentechnikfreiheit einzufordern (Formular der Infoxgen stellen wir gerne zur Verfügung).

Eine Umstellung des gesamten Betriebes auf biologisches Staubmehl ist zu erwägen, da Sie dadurch oft zeitaufwendige Zwischenreinigungen einsparen.

Eine Verarbeitung von biologischen Zutaten in konventionellen Produkten ist generell erlaubt! Sie sollten im Rahmen der Bio Kontrolle jedoch erklären können, wodurch der Mehrverbrauch an Bio Rohstoffen zustande kommt.

Verwechslungsgefahr:

Gestalten Sie Ihre Bio Produkte optisch unterschiedlich zu den konventionellen Produkten (Form, Gewicht, Bestreuung, ...) um Verwechslungen zu vermeiden.

Sie ersparen sich dadurch auch aufwendige Maßnahmen um die Verwechslungsgefahr auszuschließen.

Warenausgang und Verkauf:

- Bio-Ware muss im Verkaufsraum als solche ausgelobt werden. Lose angebotene Ware muss auf Preisschildern, Auslobungstafeln etc. als Bio-Ware erkennbar sein. Auf Preisschildern zB muss der Bio Hinweis beim Artikelnamen angebracht sein (zB Bio Roggenbrot).
- Sollten sie Etiketten (Brotschleifen, etc.) verwenden, muss auf diesen auch die Kontrollstellennummer (kontrolliert durch Austria Bio Garantie: AT-N-01-BIO) und der Bio-Hinweis beim Artikelnamen vorhanden sein.
- Ausgangsrechnungen & Lieferscheine: Auf diesen Warenbegleitpapieren müssen ebenfalls Bio Hinweis beim Artikelnamen und die Kontrollstellennummer ersichtlich sein.

Wir empfehlen die Angabe der Kontrollstellennummer auf den Rechnungen & Lieferscheinen im Kopf- oder Fußteil der Rechnungsvorlage fix einzutragen. Damit ist ausgeschlossen dass die Angabe vergessen wird. Bio Ware sollte im Artikelnamen fix den Bio Hinweis eingetragen haben. Damit stellen Sie sicher, immer die geforderten Kennzeichnungselemente ausgelobt zu haben.

Tipp: Schicken Sie uns ein Muster Ihrer Etiketten, Preisschilder oder Warenbegleitpapiere. Wir helfen Ihnen gerne bei der Auslobung der geforderten Kennzeichnungselemente.

Kennzeichnung

- EU BIO Logo: Auf allen Bio Lebensmitteln, die für den Endverbraucher verpackt werden, muss das EU BIO LOGO verwendet werden. Neben dem verpflichteten EU Logo dürfen Sie auch zB das Logo der ABG verwenden. Um Ihnen die Verordnungskonforme Kombination zu erleichtern haben wir beide Logos kombiniert zur Verfügung gestellt. Sie finden alle Logo Varianten auf unserer Homepage www.abg.at
- Angabe der Kontrollstelle, entweder durch Verwendung unseres (Kombi)Logos oder durch Angabe der Code Nummer AT-BIO-301
- Herkunftsangabe: Die Herkunft der Landwirtschaftlichen Rohstoffe muss auf der Verpackung in einer der drei Formen angegeben werden:
 - EU Landwirtschaft
 - Nicht EU Landwirtschaft
 - EU/Nicht-EU Landwirtschaft

➔ Detaillierte Informationen zu den verpflichtenden Angaben erhalten über unsere Homepage oder direkt unter 02262/672213-47.

Logovarianten:



Bitte Verpackungen und Etiketten immer von der Kontrollstelle vorab frei geben lassen!

Um die Bio Zertifizierung Ihres Betriebes in Verkaufsräumen hervorzuheben und Ihr Bio Sortiment entsprechend zu bewerben, können Sie auch eine preiswerte BioUrkunde im A3 Format bestellen. Bei Interesse schicken wir Ihnen gerne ein entsprechendes Anbot.

Wenn Sie Fragen zur Umstellung Ihres Betriebes auf die Produktion biologischer Lebensmittel haben, stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung und helfe Ihnen bei der Umsetzung der EU BIO Verordnung.

Mit freundlichen Grüßen,



Mag. Klaus Guger
Austria Bio Garantie
Gesellschaft zur Kontrolle der
Echtheit biologischer Produkte GmbH
Branchenbetreuung Bäckereien, Konditoreien,
Teigwaren, Aromen
Tel.: 0043-(0)2262/672213-47
Fax.: 0043-(0)2262/672213-33
Mobile phone: 0043-(0)664-2008851
mail: k.guger@abg.at URL: www.abg.at