

## **Branchenspezifische Information für Bäcker und Teigwarenhersteller zur Bio Kontrolle**

### **Kontrollvertrag:**

Jede Bäckerei, die Brot, Gebäck, Fein- und Dauergebäck oder Konditorbackwaren in Bio-Qualität erzeugt und als biologische Produkte vermarkten will, muss einen Kontrollvertrag mit einer anerkannten Kontrollstelle haben.

### **Verarbeitungsrohstoffe und Zutaten:**

Es ist unbedingt erforderlich, vor Einkauf von Rohstoffen für die Verarbeitung zu Bio-Produkten von allen Lieferanten ein gültiges Zertifikat einzufordern. Auf dem Zertifikat muss die entsprechende Zutat auch als „bio“ (biologisch, kbA, ökologisch, ...) angeführt sein.

Eine kontrollierte Bio-Mühle muss nicht unbedingt auch das bezogene Mehl in Bio-Qualität liefern können.

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.

Die restlichen 5% landwirtschaftlicher Zutaten dürfen in konventioneller Qualität eingesetzt werden, **sofern diese in der Positivliste siehe Anhang IX der VO (EG) 889/2008 angeführt werden** → siehe auch BIOS Verarbeiter-Richtlinien!

Seit 1. 1. 2014 zählen **auch Hefen** zu diesen Zutaten und müssen bei der Berechnung berücksichtigt werden. Zutaten, die nicht in dieser Liste enthalten sind, dürfen nicht eingesetzt werden (siehe aktuellen Betriebsmittelkatalog für Bio-Betriebe). Im Betriebsmittelkatalog finden Sie auch **Zusatzstoffe/Zutaten und Hilfsstoffe**, die in der Bio-Produktion verwendet werden dürfen.

**Wichtig:** Auch für die Veredelung von Gebäck eingesetztes Streugut (Saatenmischungen, Mohn, Hagelzucker...), Staubmehl u. **Trennfett/Öl** müssen in biologischer Qualität eingesetzt werden!

### **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 bei den 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. Die Wareneingangskontrolle ist zu dokumentieren, z.B. mit Namenskürzel am Lieferschein, die Lieferscheine sind bis zur Bio-Kontrolle bereit zu halten.

Dokumentation: Um den Mengenfluss während der jährlichen Bio-Kontrolle nachprüfen zu können, sollte von Beginn an eine lückenlose Aufzeichnung des Wareneinganges aller in Bio-Produkten verwendeten Zutaten geführt werden. Es empfiehlt sich außerdem, alle Rechnungen in Kopie zu sammeln, um sie bei der Bio-Kontrolle bereit zu haben. Fehlende Warenbegleitpapiere müssen nachgereicht werden und können durch längere Kontrollzeiten auch höhere Kosten verursachen.

### 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, Gewicht der fertigen Backwaren, ...). Die Produktion Ihrer Bio-Produkte muss, genau wie der Wareneingang, regelmäßig dokumentiert werden (Backzettel, sonstige Produktionsaufzeichnungen). Über die Aufzeichnungen beim Wareneingang und die laut Rezeptur verarbeiteten Rohstoffe schließt sich der Kreis der Mengenflusskontrolle.

Lagerung von Bio-Zutaten: Bio-Zutaten sind von konventionellen getrennt und gekennzeichnet zu lagern und bei Umfüllung aus den Originalgebinden in andere Gebinde sind diese zu beschriften, um Verwechslungen mit konventionellen Zutaten zu vermeiden.

### 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.

Sollten Sie Etiketten (Brotschleifen, etc.) verwenden, muss auf diesen auch Bio-Hinweis beim Artikelnamen (z.B.: Bio-Dinkelbrot) vorhanden sein. Zusätzlich muss bei verpackten Bio-Lebensmitteln (z.B. verpacktes Brot, Gebäck, Kekse usw.) auch das EU-Bio-Logo angeführt werden sowie im selben Sichtfeld auch der Kontrollstellencode AT-BIO-401 und unmittelbar unterhalb des Codes die Herkunftsbezeichnung (AT-Landwirtschaft, EU-Landwirtschaft, EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft, Nicht-EU-Landwirtschaft). Für die Herkunftsbezeichnung werden 98% der landwirtschaftlichen Zutaten herangezogen (nur für EU- bzw. EU-/Nicht-EU), in diesem Fall können bis 2% der Zutaten unberücksichtigt gelassen werden. Lassen Sie Etiketten vor Druck von BIOS freigeben.

### Checkliste

- Alle Lieferanten-Zertifikat vorhanden und aktuell (Ausdruck oder EDV)
- Rohstoffe werden von konv. Rohstoffen getrennt gelagert und gekennzeichnet
- Wareneingangskontrolle der Bio-Rohstoffe durchgeführt und dokumentiert
- Bio-Kennzeichnung (Kontrollstellenummer, Bio-Bezeichnung) auf allen Warenbegleitpapieren und Etiketten der Rohstoffe geprüft und korrekt
- Rezepturen von allen Bio-Produkten liegen auf
- Produktion wird dokumentiert, ggf. Reinigungsmaßnahmen bei Wechsel konv./bio
- Rechnungen in Kopie sammeln bzw. Registrierkassa mit einzelnen Produkten
- Bio-Ware im Verkaufsraum wird ausgelobt, verpackte Bio-Lebensmittel korrekt mit EU-Bio-Logo gekennzeichnet