

## **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 ist seit 1998 durch das Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft akkreditiert und Österreichs größte Bio-Kontrollstelle.

### **Verarbeitungsrohstoffe und Zutaten**

Es ist unbedingt erforderlich vor dem Einkauf von Rohstoffen für die Erzeugung von 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.

Merksatz: Jeder Lieferant/Händler, der Ihnen eine Rechnung ausstellt, muss auch ein Zertifikat vorweisen können. Kaufen Sie zum Beispiel von einem Händler Backmischungen von drei verschiedenen Herstellern, reicht das Bio Zertifikat des Händlers, der die Rechnung an Sie ausstellt.

Es liegt in Ihrer Verantwortung die aktuellen Bio Zertifikate sämtlicher Lieferanten/Händler aufliegen zu haben. Dabei spielt es keine Rolle, ob manche davon auch von der Austria Bio Garantie zertifiziert sind!

Sie finden Bio Zertifikate der Austria Bio Garantie und weiterer Kontrollstellen auf unserer Homepage [www.abg.at](http://www.abg.at) unter „Zertifikatsabfrage“ bzw. sind diese auch direkt via [www.easy-cert.com](http://www.easy-cert.com) abrufbar. Dies spart Zeit und Geld bei den Vorbereitungen für Ihre Bio Kontrolle.

### **Positivliste der EU Verordnung 834/2007**

Bei Verarbeitungsprodukten, die einen Bio-Hinweis in der Verkehrsbezeichnung enthalten, müssen mindestens 95% der landwirtschaftlichen Zutaten biologischer Herkunft sein. Als Berechnungsgrundlage dient hier die Summe aller verarbeiteten landwirtschaftlichen Zutaten (zugesetztes Wasser und Salz werden nicht berücksichtigt!). Die restlichen 5% landwirtschaftlicher Zutaten dürfen in konventioneller Qualität eingesetzt werden, sofern diese in der Positivliste<sup>1)</sup> (Anhang IX der VO (EWG) 889/2008; ) angeführt sind.

Wenn Sie unter 95% Zutaten aus biologischer Landwirtschaft in Ihren Rezepturen einsetzen, handelt es sich um kein Bio-Produkt mehr und es treten eigene Kennzeichnungsregelungen in Kraft. Gerne helfen wir Ihnen dabei, Ihre Rezepturen auf die jeweiligen Kennzeichnungsvorgaben hin zu prüfen.

---

<sup>1)</sup> siehe <http://www.abg.at/bio-verarbeitung/verarbeitungshandel/erlaubte-zusatzstoffhilfsstoffe/> bzw. schicken wir Ihnen auf Wunsch die aktuelle Liste gerne zu.

### **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Trinkwasser
- Speisesalz
- Trennmittel (reine pflanzliche Öle und Fette – sofern aus biologischer Landwirtschaft)
- Backhefe (sofern der Anteils <5% im Produkt ist ist eine *Gentechnikfrei-Zusicherungserklärung vom Hersteller ausreichende; ist der Anteil der Hefe im Produkt größer als 5%, muss Bio-Hefe eingesetzt werden*)

**Wichtig:** Auch für die Veredelung von Gebäck eingesetztes Streugut (Saatenmischungen, Mohn, ...) muss 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 Kontrollstellennummer 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 so genannter *Umsteller-Ware (Erzeugnisse aus 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.

### **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.

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

### **Rezepturen und Produktion**

Rezepturen müssen von allen Bio-Produkten aufliegen zudem müssen Sortimentsänderungen umgehend der Kontrollstelle mitgeteilt werden. Aus den Rezepten müssen alle Zutaten sowie deren mengenmäßiger Anteil hervorgehen (auch Streugut, Stückausbeute aus Teigfeuchtgewicht, Nettogewicht fertige Backware, ...). 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.

### **Produktionsablauf**

BIO Zutaten sind gekennzeichnet zu lagern. 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. Auf Preisschildern z.B.: muss der Bio Hinweis beim Artikelnamen angebracht sein (z.B.: Bio Roggenbrot).
- Sollten sie Etiketten, Verpackungen etc. verwenden, beachten sie bitte die Kennzeichnungsvorgabe u.a. bzgl des EU-Bio-Logos (siehe <http://www.abg.at/bio-verarbeitung/verarbeitungshandel/auslobungskennzeichnung/>)
- Ausgangsrechnungen & Lieferscheine: Auf den 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.

- ABG Signet:



Sie können das ABG Signet auf Ihren Produkten verwenden. Im Signet enthalten ist bereits die Angabe der Kontrollstellennummer (AT-BIO-301). Wir stellen Ihnen das Signet als gratis Grafik Datei zur Verfügung. Alternativ können Sie bei uns auch Klebesignets in zwei verschiedenen Größen bestellen.

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.

## Ihr Ansprechpartner bei der Austria Bio Garantie:

Dr. Johanna Ortel  
**Austria Bio Garantie**  
Branchenmanagerin Milch, Import, Bäcker,  
Teigwaren, Getränke  
Tel.: 0043-(0)2262/672213-37  
Fax.: 0043-(0)2262/672213-33  
Handy: 0043-(0)664/3956651  
E-mail: [j.ortel@abg.at](mailto:j.ortel@abg.at) URL: [www.abg.at](http://www.abg.at)