

Die 13 wichtigsten Bio-Regeln

1. Betriebliche Veränderungen der Kontrollstelle zeitnah melden (z.B. Umfirmierung, Aufbau eines neuen Produktionszweiges, Beauftragung eines neuen Subunternehmers usw.)
2. Die Wareneingangskontrolle gewissenhaft und lückenlos durchführen und mit „bio ok“ dokumentieren:
 - a. der Rechnungssteller ist Zertifikatsinhaber
 - b. das Zertifikat ist gültig
 - c. die Ware ist im Zertifizierungsbereich des Lieferanten enthalten
 - d. die "Bio-Kennzeichnung" und Angabe der Codenummer der zuständigen Kontrollstelle auf den Etiketten ist korrekt
 - e. die Angaben zu Menge und Gewicht stimmen mit den Belegen überein
 - f. die Lieferscheine enthalten alle notwendigen Angaben ("Biokennzeichnung", Codenummer der zuständigen Kontrollstelle, Menge und Gewicht)
 - g. Unversehrtheit der Ware
3. Alle Belege über Zu- und Verkauf liegen zur Kontrolle vor.
4. Bei allen Kennzeichnungen mit Bio-Hinweis die Codenummer angeben (DE-ÖKO-037 auf Etiketten, Werbung, Begleitpapieren, im Verkaufsraum usw.)
5. Risikopunkte bzgl. der EU-Bio-VO im Unternehmen definieren und entsprechende Vorsorgemaßnahmen festlegen.
6. Das Vermischen und Verwechseln biologischer und nichtbiologischer Erzeugnisse in Lagerung, Produktion und Verkauf ausschließen.
7. Bio-Produkte nur aus biologischen Zutaten herstellen. Bei der Verwendung von Zutaten, Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffen sind die Positivlisten (Anhänge) der EU-Bio-VO zu beachten.
8. Gentechnikverbot bei Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffen beachten.
9. Sämtliche Betriebsmittel (Tiere, Saatgut, Futter etc.) werden ökologisch zugekauft.
10. Produktions- und Verkaufsmengen und Tierbestandsregister vollständig dokumentieren.
11. Festgelegte Maßnahmen der Betriebsbeschreibung beachten.
12. Kontrollunterlagen sollten 5 Jahre aufbewahrt werden.
13. Bei Unsicherheiten gerne bei uns nachfragen. 09421/96109-0