

Was ist für die Bio-Kontrolle bei Bäckereien mit Parallelproduktion zu beachten?

1. Produkte:

- sämtliche landwirtschaftliche Zutaten aus kontrolliert biolog. Anbau - betrifft auch Sauerteig, Bestreung, etc.
- Hefe GVO-frei (Bestätigung vorliegend)
- handelsübliches Salz verwendbar
- Zusatzstoffe lt. Bio-Verordnung 889/2008, Anhang VIII (z.B. Ascorbinsäure erlaubt)

2. Wareneinkauf:

- entspr. Bio-Zertifikate der Lieferanten zum Zeitpunkt der Warenübernahme aktuell vorliegend
- Wareneingangsprüfung auf Bio-Konformität (Sacketiketten, Begleitpapiere); diese Kontrolle ist zu protokollieren (z.B. am Lieferschein)

3. Lagerung:

- räumliche Trennung im Rohwarenlager, d.h. zumindest eigenes, gekennzeichnetes Regalabteil
- Bio-Kennzeichnung bei Zwischenlagerung, insbesondere Gebinde für Saaten in der Backstube, etc.

4. Verarbeitung:

- zeitliche Trennung, d.h. Bio-Verarbeitung im Block - vorzugsweise zu Produktionsbeginn auf gereinigten Anlagen - ansonsten sämtl. Behältnisse und Anlagen, Knetter, Fläche f. Teigaufbereitung etc. vor der Bio-Produktion zu reinigen (auskratzen oder nass); eventuell räumliche Trennung;
- Bio-Staubmehl zu verwenden

5. Charakteristisches Aussehen:

Während Gärphase und Backprozess müssen Teiglinge bzw. Brote von konv. Produkten unterscheidbar sein (charakteristische Form, Aussehen, Verwendung von Oblaten, Igelwalzen u.a.)

6. Produktkennzeichnung / Etikettierung:

Fertiges Brot / Gebäck muss in (ev. mittels Begleitpapier) eindeutig gekennzeichneten Kisten, etc. gelagert bzw. ausgeliefert werden oder etikettiert sein. Die Bio-Auslobung im Laden muss unmissverständlich sein.

Bei Bio-Hinweisen auf Etiketten, im Laden, auf Geschäftspapieren oder in Werbefoldern ist zusätzlich die Bio-Kontrollnummer (AT-BIO-402) anzuführen.

Auf Etiketten von verpacktem Fleisch, das z.B. an den Endverbraucher geht, ist das EU-Bio-Logo anzubringen.

7. Personal:

Die Zuständigkeiten - z.B. für Eingangskontrollen, räumliche und zeitliche Trennung usw. - müssen geregelt sein. Das Personal ist bezüglich der Anforderungen zu schulen; bei Kleinbetrieben wird mündliche Unterweisung akzeptiert.

8. Rezepturen:

Für alle Bio-Produkte müssen vollständige Rezepturen inkl. Gewicht der Teigeinlagen aufliegen (Bestreuerung kann geschätzt werden). Bei Rezepturänderungen zwischen 2 Bio-Kontrollen müssen Rohstoffeinsatzmengen rückverfolgbar sein.

9. Produktionsaufzeichnungen:

Für Bio-Produkte sind Produktionsaufzeichnungen zu führen (z.B. Tabelle: Datum / Sorten, Anzahl der Teiglinge). Die Anzahl der produzierten Teiglinge je Sorte sind vor der Bio-Jahreskontrolle zu summieren (Jahreskontrollen werden vorher angekündigt).

10. Buchführung Warenzu- und -abgänge:

Belege für Zukaufprodukte und ggf. Verkaufsbelege müssen verfügbar sein. Vorzugsweise werden Listen für Zukauf je Rohstoff und ggf. Verkaufslisten geführt.

11. Rückverfolgbarkeit:

Eingesetzte Rohstoffe in Fertigprodukten je Verkaufscharge müssen im Nachhinein rückverfolgbar sein (absteigend und aufsteigend).

Quelle

Information der Fa. LACON GmbH, 4150 Rohrbach, Am Teich 2

Stand: Februar 2013

Impressum:

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das zuständige Landesgremium der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslandes:
Wien, T (0)1 51450-3234, Niederösterreich T (0)2742/851-19310, Oberösterreich 05 90 909-4312,
Burgenland T 05 90 907-3310, Steiermark T 0316/601-585, Kärnten T 05 90 904-315,
Salzburg T 0662/8888-257, Tirol T 05 90 905-1294, Vorarlberg T 05522/305-347,
Bundesgremium des Lebensmittelhandels T 05 90 900-3004

Landesgremium des Lebensmittelhandels, Hessenplatz 3, 4020 Linz

Dr. Manfred Zöchbauer, T 05 90909 DW 4300

Es wird darauf hingewiesen, dass alle Angaben trotz sorgfältigster Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammern Österreichs ausgeschlossen ist.