

# Was ist für die Bio-Kontrolle im Lebensmitteleinzelhandel zu beachten?

Geringfügige Aufbereitungstätigkeiten (z.B. aufbacken, ...)

## 1. Wareneingang:

- gültige Zertifikate der Lieferanten müssen vorhanden sein (zum Zeitpunkt des Warenbezuges aktuell)
- Wareneingangskontrolle auf Bio-Konformität (auf Produktetikett und/oder Lieferschein)
  - Name und Anschrift des Lieferanten
  - Hinweis auf biologischen Landbau (z.B.: „Bio-Langsemmel“)
  - Kontrollstellencode (z.B.: AT-BIO-402)
  - EU- Bio- Logo

## 2. Lagerung / Aufbereitung:

- Bio-Produkte müssen jederzeit von konventionellen Produkten unterschieden werden können (charakteristisches Aussehen, Kennzeichnung) und dürfen nicht mit konventionellen Produkten vermischt werden (räumliche/zeitliche Trennung; z.B.: separater Lagerplatz, getrenntes Aufbacken)

## 3. Auslobung:

- eindeutige Auslobung der entsprechenden Produkte;  
keine Verwechslungsgefahr für Käufer;
- Bio-Hinweis in Verbindung mit der Bio-Kontrollnummer (oder Bio-Zertifikat aufhängen)

## 4. Mengenfluss:

- Erfassung der Warenzugänge artikelgenau
- physische Inventuren artikelgenau
- separate Registrierung der Bio-Produkte bei Verkauf  
→ **wenn nicht möglich:** mindestens monatliche dokumentierte Inventuren

## 5. Personal:

- Schulung der Mitarbeiter (Begriff „bio“, Eingangskontrolle, Trennung, Auslobung, Feilbieten)

## Einfache Herstellungsprozesse (z.B. Aufstriche, Salate, ...)

Zusätzlich zu oben genannten Punkten:

### 6. Produkte:

- sämtliche landwirtschaftliche Zutaten aus kontrolliert biolog. Anbau (betrifft auch Garnierung, Bestreuerung, etc.)
- handelsübliches Salz verwendbar
- Hefe, Säuerungskulturen, etc. gentechnikfrei
- Zusatzstoffe lt. Positivliste in der Bio-Verordnung (z.B. keine chemischen Konservierungsmittel, keine künstlichen Süßstoffe oder Geschmacksverstärker, keine Farbstoffe); alle Zutaten gentechnikfrei (GVO-frei-Bestätigung einfordern)
- Rezepturen vorliegend

### 7. Verarbeitung:

- zeitliche Trennung, d. h. Bio-Verarbeitung im Block - vorzugsweise zu Produktionsbeginn auf gereinigten Geräten, Arbeitsflächen,...
- räumliche Trennung bei der Lagerung bzw. Zwischenlagerung (separate Stellplätze, Kennzeichnung)
- Produktionstagebuch führen (Datum, Menge, Produkt)

## 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.