

## Allgemeines

Die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über den biologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse sowie Lebens- und Futtermittel stellt europaweit Bezeichnungen wie "ökologisch", "biologisch", "organisch" oder gleichlautende Begriffe gesetzlich unter Schutz. Auch in der Außer-Haus-Verpflegung können Gerichte und Komponenten nur dann mit solchen Bezeichnungen gekennzeichnet und beworben werden, wenn die Vorgaben der EU-Bio-Verordnung erfüllt sind. Damit die Einhaltung der Verordnungen und Richtlinien überprüft werden kann, müssen Betriebe, die biologische Speisen oder Komponenten ausloben am gemeinschaftsrechtlichen Zertifizierungsverfahren teilnehmen.

Das im Folgenden dargestellte Zertifizierungssystem wurde von der SLK GesmbH auf der Grundlage der EU-Verordnung Nr. 834/2007 sowie den dazugehörigen Durchführungsbestimmungen idgF. und der Richtlinie biologische Produktion erarbeitet. Die SLK GesmbH ist eine staatlich zugelassene private Zertifizierungsstelle und führt das in der EU-Verordnung vorgeschriebene Zertifizierungsverfahren unter Aufsicht der zuständigen staatlichen Stellen in Österreich durch. Diesen Behörden obliegt die Aufsicht über das Zertifizierungsverfahren. Sie führen u.a. eine Liste aller Unternehmen und Betriebe, die am Zertifizierungsverfahren teilnehmen und erfassen alle schwerwiegenden Verstöße gegen die Verordnungen.

Die SLK arbeitet nach den Grundsätzen der europäischen Norm für Konformitätsbewertung von Produkten (ISO/IEC 17065). Die Erfüllung dieser normativen Vorgabe wird der SLK aufgrund laufender Akkreditierungsbegutachtungen durch die österreichische Akkreditierungsstelle per Bescheid des Wirtschaftsministers bescheinigt.

Die Grundzüge des SLK-Zertifizierungssystems sind bitte dem Dokument „1-2-1 Bio Leitfaden für Verarbeitungs- und Handelsbetriebe“ zu entnehmen.

## Das SLK-Zertifizierungssystem beinhaltet die Überprüfung folgender Bereiche:

- **Wareneingang** (Art, Herkunft, Qualität und Menge der Rohstoffe/Produkte sowie Zertifikate der Herkunftsbetriebe/Lieferanten und nachweisliche Wareneingangsprüfung)
- **Lagerhaltung** (Kennzeichnung und Trennung von biologischen und konventionellen Rohstoffen/Produkten)
- **Rezepturen** (für die Herstellung von einzelnen Bioprodukten wie z.B. Bio-Brot oder Bio-Kuchen)
- **Zubereitung** in der Küche (Trennung und Identifizierung)
- **Warenausgang** (Art und Mengen)
- **Auslobung und Bewerbung** der Bioprodukte/Biokomponenten/Biospeisen (in Speisekarten, auf Speiseplänen, Homepage etc.)

Bei Betrieben, die nicht zu 100% Biolebensmittel verarbeiten, müssen biologische und konventionelle Zutaten/Produkte in den Verarbeitungs- sowie Lagerräumlichkeiten nachvollziehbar voneinander getrennt und identifizierbar (also gekennzeichnet) werden. Die Speisekarte muss so aufgebaut sein, dass der Gast eindeutig zwischen "biozertifizierten" und "nicht biozertifizierten" Speisen bzw. Komponenten unterscheiden kann.

Dem Kunden ist in der Speisekarte oder auf dem Speiseplan/Homepage/Tischaufstellern ersichtlich zu machen, dass der Betrieb durch eine Biozertifizierungsstelle kontrolliert und zertifiziert wird.

Folgende Dokumente/Unterlagen müssen für die in der Regel unangekündigten jährlichen Inspektionsbesuche vollständig und aktuell aufliegen:

- **Speisekarten / Speisepläne**
- **aktuelle Biozertifikate aller Bio-Lieferanten**
- **ggf. Spezifikationen bzw. Gentechnikfrei-Bestätigungen von konv. Zutaten/Zusatzstoffen/Hilfsstoffen** (wie z.B. von Zitronensäure)
- **Wareneingangslieferscheine und -rechnungen**
- **Warenausgangsrechnungen oder Nächtigungsstatistiken**
- **ggf. Inventurstände von mind. einmal jährlicher Inventur**

Diese Dokumente/Unterlagen werden vom letzten Inspektionstermin bis zum aktuellen Inspektionstermin eingesehen und auf Vollständigkeit geprüft.

Die SLK GesmbH benötigt für die sachgerechte Durchführung des Zertifizierungsverfahrens eine aktuelle Beschreibung Ihres Unternehmens und Ihres Produktionsumfanges. Bitte teilen Sie uns daher zertifizierungsrelevante Änderungen wie z.B. Ausweitung des Bioangebotes oder Eröffnung einer weiteren Filiale umgehend schriftlich mit. Ihre Angaben werden selbstverständlich vertraulich behandelt!

Für weitere Fragen stehen Ihnen folgende Ansprechpartner in der SLK zur Verfügung:

**Mag. (FH) Andreas Niedermayer**

Tel.: 0662/649483-25

E- Mail: [andreas.niedermayer@slk.at](mailto:andreas.niedermayer@slk.at)

**Aktuelle Informationen zu unserem Zertifizierungssystem erhalten Sie auch auf unserer Homepage! [www.slk.at](http://www.slk.at)**



**SLK – Ihr Vorsprung durch unsere Zertifizierung!**



[www.slk.at](http://www.slk.at)