

Betriebsbeschreibung

bio.inspecta-Nummer:

1 Angaben zum Unternehmen

1.1 Ihre registrierte (Hauptsitz-)Adresse (gemäss Handelsregister)

Betriebe ohne Handelsregister-Eintrag geben ihre offizielle Geschäftsadresse an.

1.2 Adressen der Produktionsstätten (falls abweichend von der oben bezeichneten Adresse)

Siehe Anhang nicht relevant

Folgende Punkte sollen unter anderem beschrieben werden:

- Welche Produkte/-Gruppen werden wo hergestellt?
- Welche Tätigkeiten erfolgen wo?

1.3 Adressen der Lager (falls abweichend von den oben gemachten Angaben)

Siehe Anhang nicht relevant

Folgende Punkte sollen unter anderem beschrieben werden:

- Adressen mit Angabe der jeweiligen gelagerten Produkte/-Gruppen
- Unterscheidung in betriebseigene und externe Lager

1.4 Angabe evtl. weiterer Adressen

Siehe Anhang nicht relevant

1.5 Kurzbeschreibung des gesamten Unternehmens

Siehe Anhang

Folgende Punkte sollen beschrieben werden:

- Rechtsform
- Produktesortiment (generelle Beschreibung, mit Angabe Bio/Label-Qualität)
- Dienstleistungsangebot
- Anzahl Mitarbeitende
- Gesamtumsatz des Unternehmens
- Wichtigste Kunden (Bio/Label-Produkte)
- Evtl. weitere Angaben

Es kann auch eine Beschreibung verwendet werden, die bereits für ein anderes Programm erstellt wurde, z.B. für einen GFSI-Standard. Wichtig: die oben bezeichneten Punkte müssen behandelt sein.

1.6 Weitere Angaben von Unternehmen, welche Bio-Produkte aufbereiten/vermarkten/lagern/handeln/importieren

Siehe Anhang

Folgende Punkte sollen beschrieben werden:

- Angabe des %-Anteils der Bio-Produkte in Bezug auf die Gesamtheit aller vermarkteten Produkte
- Wenn Sie **Transporte** von Bio-Produkten durchführen oder in Auftrag geben: Wie stellen sie sicher, dass Bio-Produkte im Transport nicht mit anderen Produkten/Qualitäten vermischt oder mit unerlaubten Stoffen verunreinigt werden?

1.7 Falls die Aufbereitung nicht mindestens einmal monatlich stattfindet:

Angabe in welchem Zeitraum die Aufbereitung stattfindet (Bsp.: Saisonal September – Dezember):

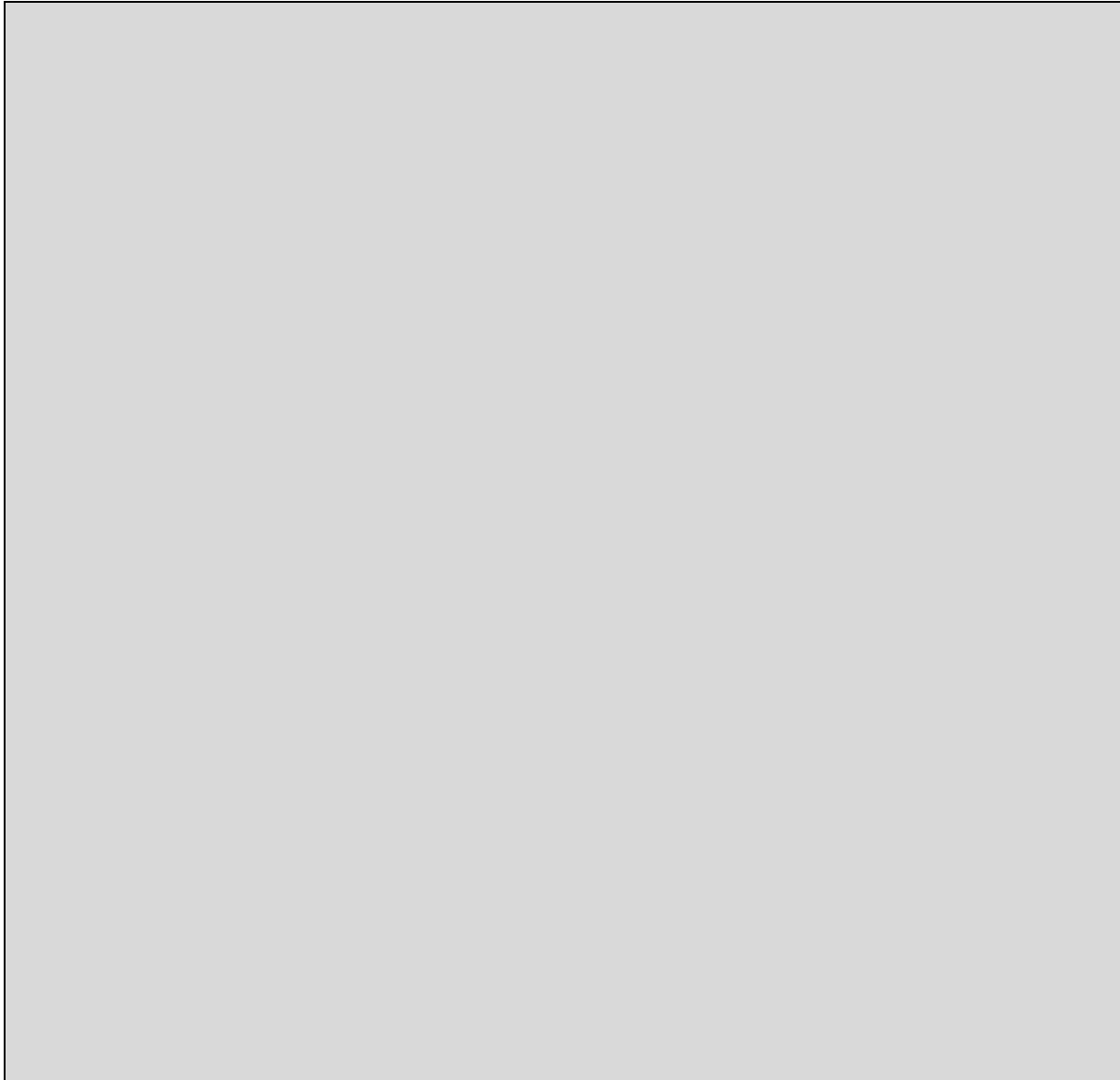
Nicht relevant

Die Aufbereitungen finden weniger als ein Mal pro Monat statt. Somit müssen die biologischen Arbeitsgänge mindestens 5 Arbeitstage vor dem geplanten biologischen Arbeitsgang an die bio.inspecta per E-Mail (service@bio-inspecta.ch) gemeldet werden, mit Ausnahme von Betrieben, die nur biologische Produkte aufbereiten. *(Anforderung aus der Allg. Weisung des BLW an die Zertifizierungsstellen vom Jan 2015)*

Dieser Betrieb bereitet ausschliesslich Bio-Produkte auf, weshalb auf die Meldungen verzichtet wird.

1.8 Organigramm

Siehe Anhang



Folgende Punkte sollen aus dem Organigramm hervorgehen:

- Name und Funktion des Ansprechpartners/Label-Verantwortlichen
- Die Stellung des Label-Verantwortlichen

1.9 Angaben zum Import von Bio-Produkten

Siehe Anhang nicht relevant

Folgende Punkte sollen unter anderem beschrieben werden:

- Herkunft der importierten Bio-Produkte oder Bio-Rohstoffe
- Generelle Beschreibung der Dokumentation über den Transport vom Ausfuhrbetrieb im Drittland zum ersten Empfänger; und vom ersten Empfänger zu den Empfängern der Ware. (Angabe erforderlich aufgrund Bio-Verordnung, Anhang 1, Titel 5, Bst. 5.3)

Information: Für Importe in die Schweiz von Bio-Produkten von ausserhalb der EU («Drittländer») ist im IT-System «TRACES.NT» die Zertifizierungsstelle des Importeurs gleichzeitig als «Grenzkontrollstelle» aufgeführt.

1.10 Angaben zum Export von Bio-Produkten

Siehe Anhang nicht relevant

Folgende Punkte sollen mindestens beschrieben werden:

- Angabe der Länder in die Bio-Produkte exportiert werden.

2 Angaben zur Aufbereitung und Lagerung

2.1 Aufbereitung im Lohn, Lagerung im Lohn

2.1.1 Produkte, welche ihr Unternehmen im Lohn aufbereiten oder lagern lässt:

- Siehe Anhang nicht relevant

Folgende Punkte sollen unter anderem beschrieben werden:

- Adresse des Lohnverarbeiters oder des Lohnlagers (inkl. Angabe der Zertifizierungsstelle)
- Art der Aufbereitung (Beschreibung der Prozesse)
- Qualität (z.B. Bio, Knospe, Berg- und Alp, Suisse Garantie, ...)

2.1.2 Produkte, welche ihr Unternehmen für andere Betriebe im Lohn aufbereitet oder lagert

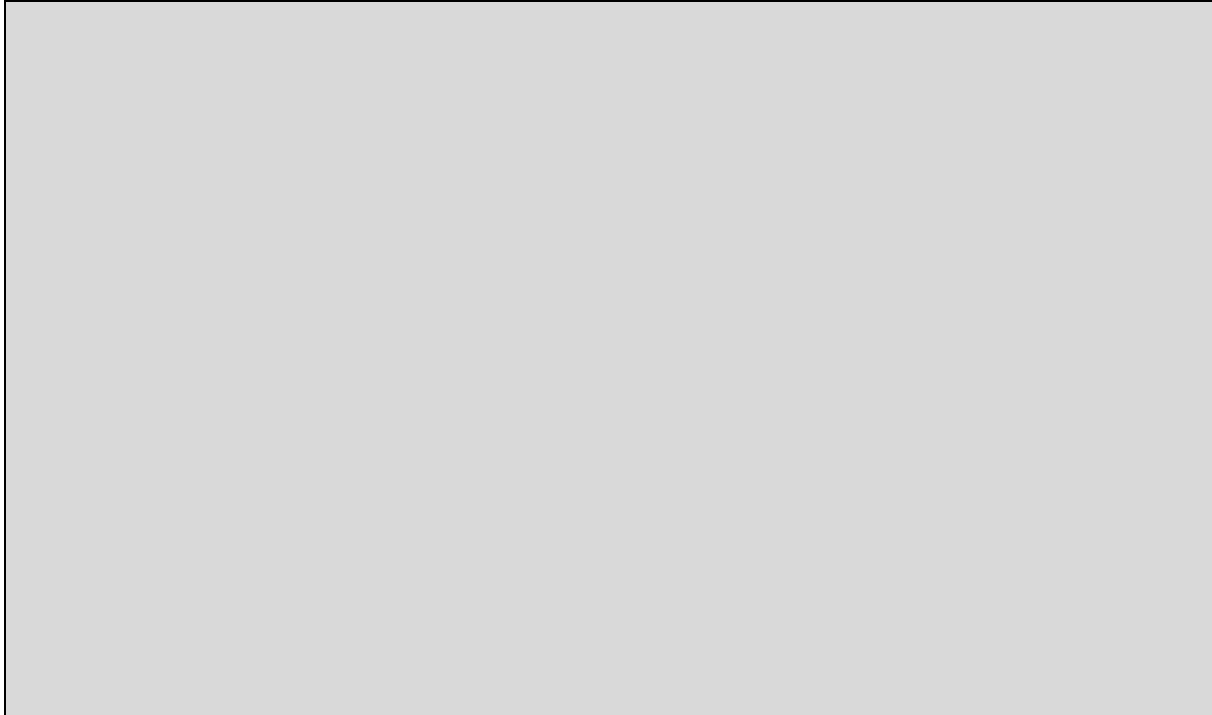
- Siehe Anhang nicht relevant

Folgende Punkte sollen unter anderem beschrieben werden:

- Adresse des Auftraggebers
- Art der Aufbereitung (Beschreibung der Prozesse)
- Qualität (z.B. Bio, Knospe, Berg- und Alp, Suisse Garantie, ...)

2.2 Beschreibung der Anlagen (muss nur durch Betriebe ausgefüllt werden die Bio-Produkt aufbereiten)

Siehe Anhang nicht relevant



Folgende Punkte sollen unter anderem beschrieben werden:

- Kurzbeschreibung der Anlagen welche für die Annahme, Verarbeitung, Verpackung, Kennzeichnung und Lagerung von Bio/Label-Produkten verwendet werden (Angabe erforderlich aufgrund Bio-Verordnung SR 910.18, Anhang 1, Titel 1, Ziffer, 1.1, Absatz 1, Bst. A; sowie Titel 4).

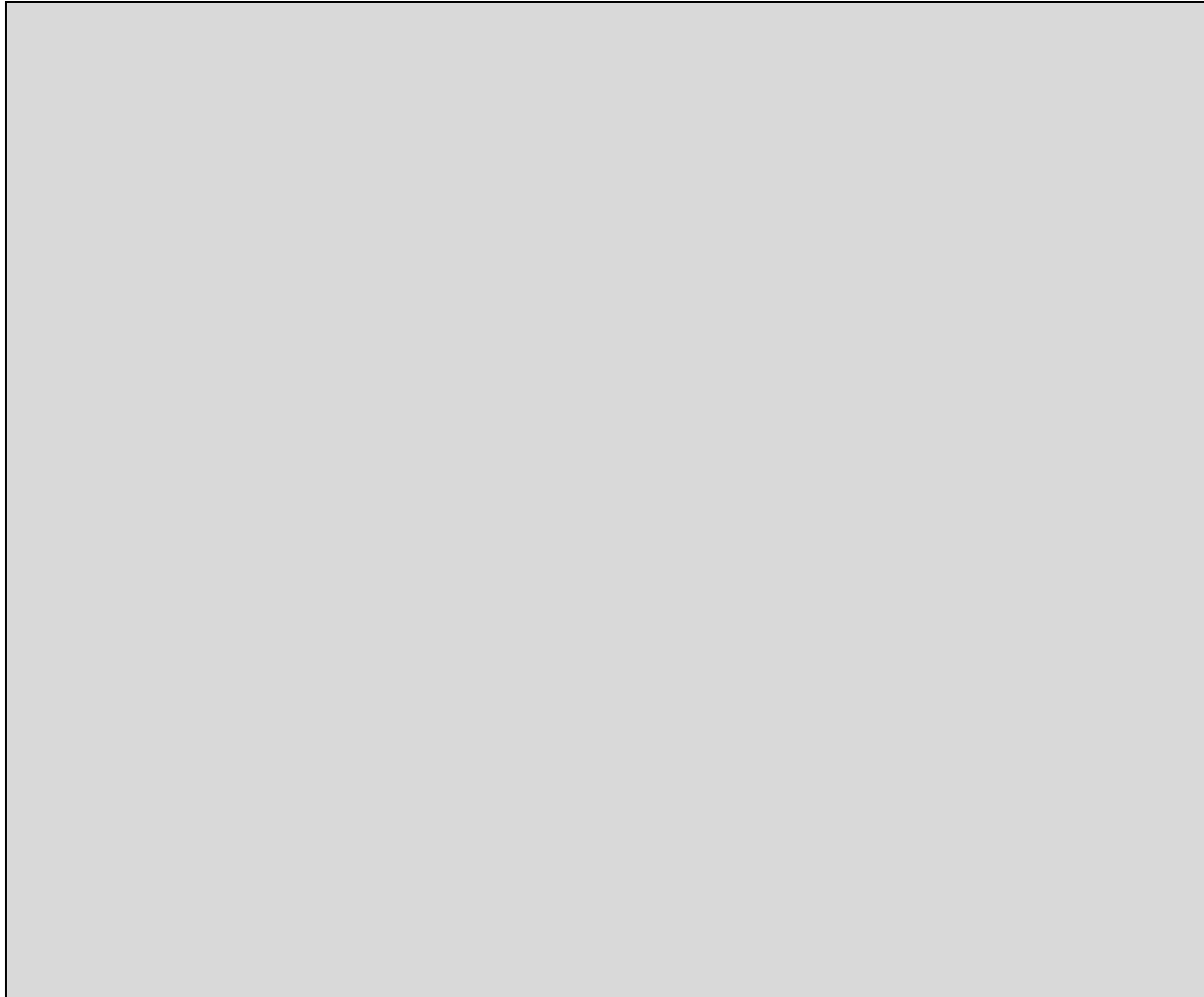
Die Anlagen können auch in Kategorien oder Gruppen eingeteilt und so prinzipiell beschrieben werden, z.B. «Pasteurisationsanlage», «Durchlaufbackofen», «Backstrasse», «Baktofuge», «Abpack-Linie».

Es kann auch eine Beschreibung verwendet werden, die bereits für ein anderes Programm erstellt wurde, z.B. für einen GFSI-Standard. Wichtig: Die oben bezeichneten Punkte müssen behandelt werden.

2.3 Aufbereitung

2.3.1 Für Unternehmen, welche Produkte aufbereiten

- Siehe Anhang nicht relevant



Folgende Punkte sollen unter anderem beschrieben werden:

- Risikoanalyse: (Angabe erforderlich aufgrund: Bio-Verordnung, Anhang 1, Titel 1, Ziffer 1.1, Absatz 1)

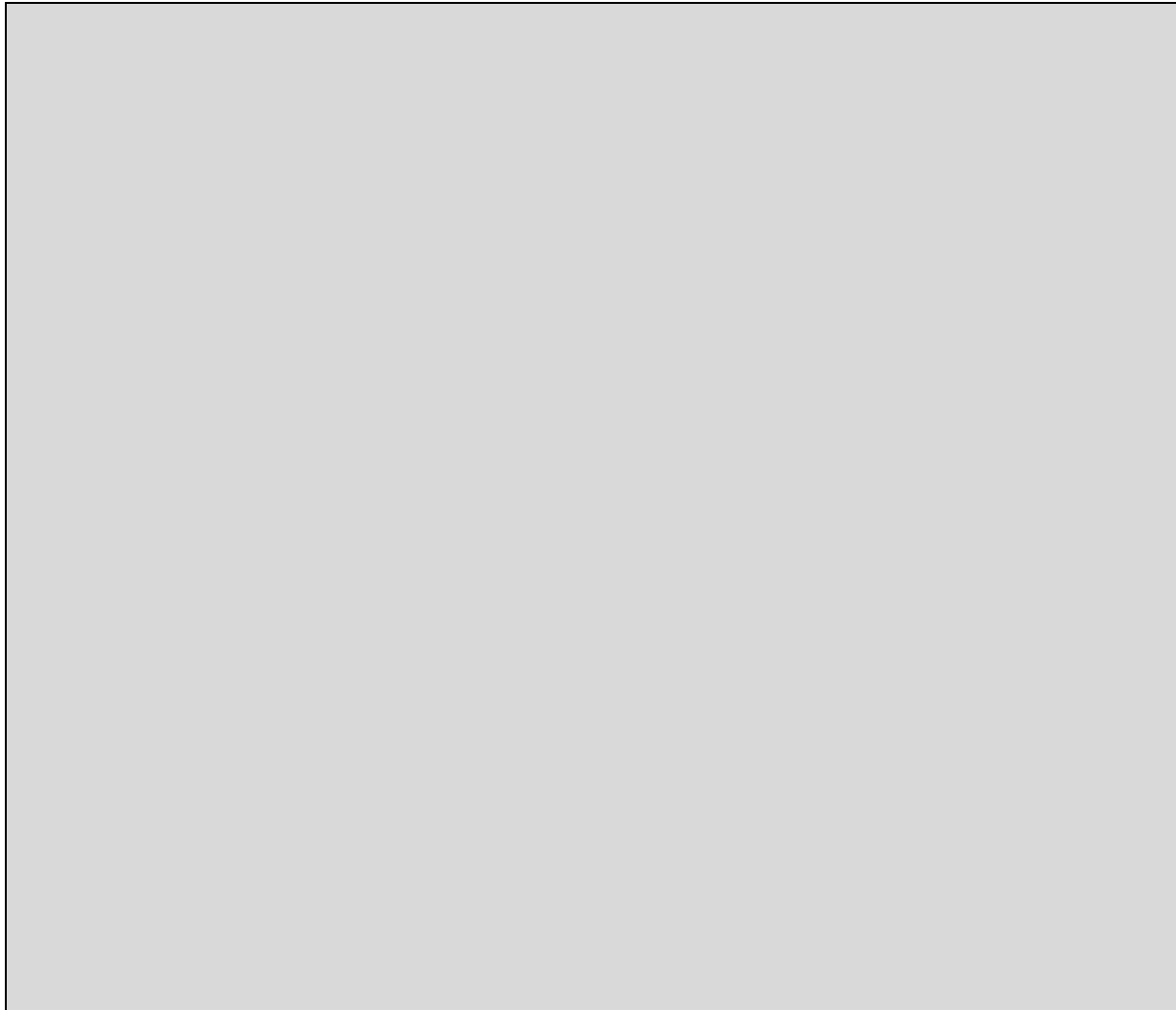
Die Aufbereitungsprozesse sind grundsätzlich nach folgenden Risiken zu beurteilen und die Beherrschung der Risiken sind im Betrieb zu regeln:

- Risiko der Vermischung mit Produkten anderer Qualität
- Risiko der Kontamination mit unerlaubten Stoffen
- Risiko der Anwendung unerlaubter Verfahren
- Separierungsmassnahmen zwischen unterschiedlichen Qualitäten

Im [inspectanet](#) finden Sie eine Vorlage, wie dass eine Risikoanalyse erstellt werden könnte. Vorlage im Inspectanet: Checkliste Kontrollvorbereitung => Betriebsbeschreibung und Risikoanalyse.

2.3.2 Schädlingsbekämpfung

Siehe Anhang nicht relevant



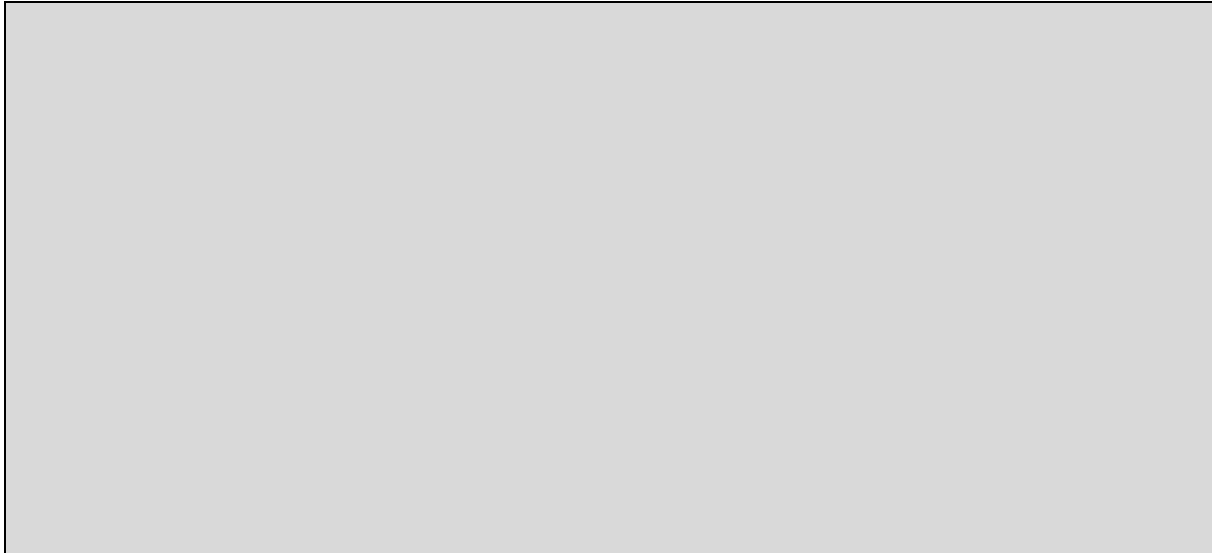
Folgende Punkte sollen unter anderem beschrieben werden:

- Organisation der Schädlingsbekämpfung in Aufbereitung und Lagerung
- Besteht ein Monitoringvertrag mit einem Schädlingsbekämpfungsunternehmen?
- Wenn ja, mit welcher Firma?
- Wenn nein, besteht ein eigenes Schädlingsbekämpfungskonzept? Und welche Mittel zur Schädlingsbekämpfung werden wie eingesetzt?

Bemerkung: Betriebe die Bio-Produkte mit dem Label Knospe verarbeiten, müssen die Anforderungen gemäss der «Checkliste Schädlingskontrolle für neue Lizenznehmer» erfüllen. Die Checkliste findet sich unter www.bio-suisse.ch => Verarbeiter & Händler => Schädlingsbekämpfung

2.4 Zusatz-, Verarbeitungshilfsstoffe, Kulturen von Mikroorganismen, Enzyme:

Siehe Anhang nicht relevant



Folgende Punkte sollen unter anderem beschrieben werden:

- Listung der Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe (z.B. Trennmittel), Präparate aus Mikroorganismen und Enzyme die in oder bei der Verarbeitung von zertifizierten Produkten zum Einsatz kommen, aufgeschlüsselt in die Kategorien gemäss Bio/Label (z.B. Bio/Knospe: E 300 Ascorbinsäure; E 270 Milchsäure; Bio/SGA: E 330 Zitronensäure)

Ort, Datum:

Unterschrift