



Vorbereitungen zur BIO-Kontrolle

Eine Biokontrolle kommt normalerweise unangemeldet am Betrieb vorbei. Dh. man muss aktuell in seinen Aufzeichnungen sein.

Aufgrund der speziellen Situation der Imkereibetriebe, Nebenerwerb, Berufstätigkeit des Betriebsführers/in..., die oft mit einer Nichtanwesenheit am Betrieb einhergeht, melden sich die Kontrollorgane oft kurzfristig telefonisch an, damit sie keine leeren Kilometer fahren müssen. Dieses „Angemeldet sein“, wird auch als angemeldete Kontrolle dokumentiert.

Meine Dokumentation der Imkerei:

Wie im Kurs gezeigt, können die Aufzeichnungen elektronisch oder konventionell geführt werden. Elektronisch müssen die Aufzeichnungen ausdrückbar sein.

- 1- Ordner mit Ordnerreitern, Einlegeblättern ausstatten
- 2- Lagepläne aller Standorte ausdrucken, mit Flugradius der Bienen
- 3- Skizze, Plan des Betriebsgebäudes, wo wird geschleudert, gelagert, verarbeitet... und sei es die Küche
- 4- Jedes Bienenvolk muss eindeutig zu identifizieren sein, Nummerierung (siehe Kapitel Kontrolle in der EU Verordnung)
- 5- Stockkarten mit den wichtigsten Aktivitäten am Bienenvolk, Schleuderung, Ernte, Fütterung, Varroabehandlung, -Methode
- 6- Tabellenblatt mit den Schleuderterminen und Mengen, event. Chargenblatt
- 7- Beschriftung und Auflistung aller Lagerbehälter, Lagermengen
- 8- Nachweise von Honiguntersuchungen, Laborergebnissen. Propolisabdampfwerte Honiguntersuchungen werden bei BIO AUSTRIA abgefragt.
- 9- Rezepte aufschreiben für Verarbeitungsprodukte, welche Zutaten sind bio, welche konventionell... Honig mit Früchten, Nüssen... Met, Oxytel...
- 10- Lohnverarbeitervereinbarungen, bei ausgelagerter Produktion wie Wachsverarbeitung, Metverarbeitung, Essig, Frizzante... (findest du auf der HP deiner Biokontrollstelle)
- 11- Zukaufsliste
- 12- Eingangs-Rechnungen und Biozertifikate von Betriebsmitteln, Zutaten, Tierzukauf, ... halbwegs geordnet und überschaubar
- 13- Liste der Verkaufsstellen, wo werden deine Produkte weiterverkauft, Märkte ...
- 14- Verkaufsaufzeichnungen, bei BIO AUSTRIA Ware auf der Rechnung immer auch den BIO AUSTRIA Standard angeben.
- 15- Ausgangs-Rechnungen von BIO-Produkten immer mit der Codenummer der BIOkontrollstelle und Bio Austria Standard angeben, wenn er zutrifft. Ausgangsrechnungen an Unternehmen können mit 13% MWST ausgestellt werden (Bezeichnung: 13 % Durchschnittssteuersatz)
- 16- Schulungsnachweise machen sich immer gut – Kursbesuchsbestätigung für Umstellungskurs für BIO AUSTRIA Betriebe verpflichtend. (8 UE)
- 17- Labornachweise machen sind immer gut ;-) ---- eigene Qualitätssicherung von Produkten, Bestandteil der Voraussetzungen für die Kleingeräteförderung.
- 18- Systematische Vorsorgemaßnahmen: die gelten zwar immer schon, werden aber in Zukunft vermehrt ein Thema sein, innerbetriebliche Vorsorge, dass nix passieren kann, das der Verordnung widerspricht. Erstell dir eine Liste mit den möglichen Schwachpunkten und wie du dem entgegenst. Hilft übrigens auch einem nicht Bio-Betrieb. Analog dem HACCP (<https://www.chromonorm.de/ratgeber/haccp/>)

Summ summ,

Dietmar Niessner