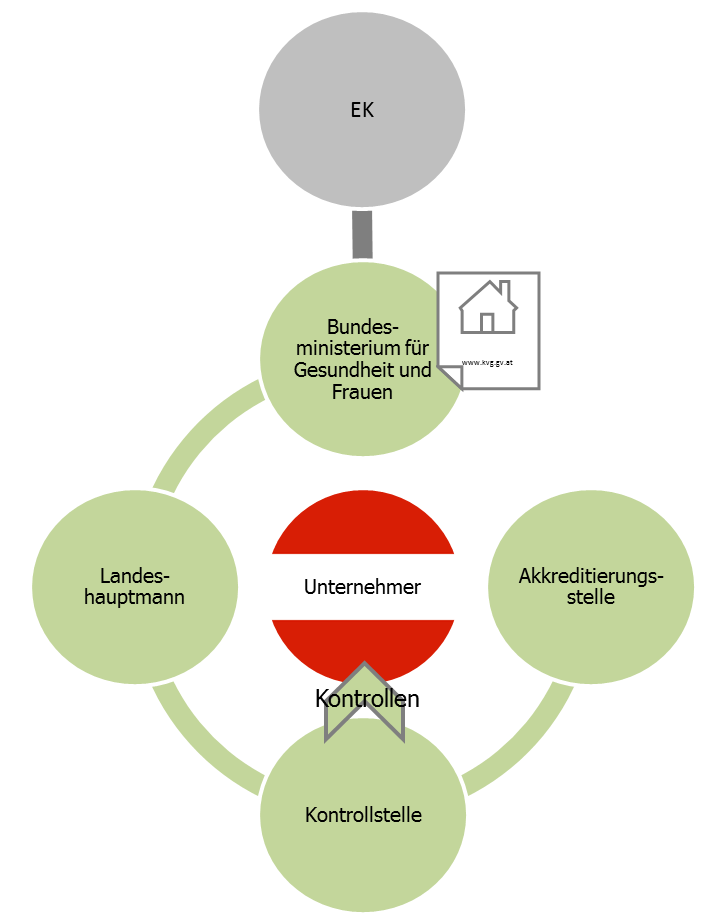
**RICHTLINIE**

|  |  |
| --- | --- |
| JÄHRLICHE KONTROLLPLANUNG BIOLOGISCHE PRODUKTION | |
| Zweck | In Österreich erfolgt die Kontrolle der Anforderungen im Bereich der biologischen Produktion durch akkreditierte und zugelassene Kontrollstellen. Gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 werden Art und Häufigkeit dieser Kontrollen auf der Grundlage einer Bewertung des Risikos von Unregelmäßigkeiten und Verstößen in Bezug auf die Erfüllung der Anforderungen dieser Verordnung bestimmt. Dieses Dokument enthält eine Beschreibung des Systems und der Mindestvorschriften der jährlichen Kontrollplanung sowie der Inhalte iZm den erforderlichen schriftlichen Verfahren der Kontrollstellen. |
| Inhalts-verzeichnis | 1 System 3  2 Mindestvorschriften 3  3 Verfahren 5 |
| Gültig ab | 01.01.2018 |

**Änderungen gegenüber letzter Version**

Ergänzung des Kapitels 4 „Untersuchungsumfang“ und der Liste L\_0004 als mitgeltendes Dokument.

SCHNITTSTELLEN



ABKÜRZUNGEN

| **Abkürzung** | **Bezeichnung** |
| --- | --- |
| BGBl. | Bundesgesetzblatt |
| EU-QuaDG | EU-Qualitätsregelungen-Durchführungsgesetz, BGBl. I Nr. 130/2015 |
| EK | Europäische Kommission |
| idR | in der Regel |
| iVm | in Verbindung mit |
| iZm | in Zusammenhang mit |
| ÖLMB | Österreichisches Lebensmittelbuch |
| VO | Verordnung |

BEGRIFFE

| **Allgemein** | |
| --- | --- |
| Kontrollstelle | „eine unabhängige dritte Partei, der die zuständige Behörde bestimmte Kontrollaufgaben übertragen hat“ (Artikel 2 Z 5 der VO (EG) Nr. 882/2004) |
| zuständige Behörde | „die für die Durchführung amtlicher Kontrollen zuständige zentrale Behörde eines Mitgliedstaats oder jede andere amtliche Stelle, der diese Zuständigkeit übertragen wurde, gegebenenfalls auch die entsprechende Behörde eines Drittlandes“ (Artikel 2 Z 4 der VO (EG) Nr. 882/2004) |

| **Spezifisch: Biologische Produktion** | |
| --- | --- |
| Kontrollstelle | „ein unabhängiger privater Dritter, der die Inspektion und die Zertifizierung im Bereich der ökologischen/biologischen Produktion gemäß dieser Verordnung wahrnimmt, gegebenenfalls auch die entsprechende Stelle eines Drittlandes oder die entsprechende Stelle, die ihre Tätigkeit in einem Drittland ausübt“ (Artikel 2 lit. p der VO (EG) Nr. 834/2007) |
| Unternehmer | „die natürlichen oder juristischen Personen, die für Einhaltung der Vorschriften dieser Verordnung in den ihrer Kontrolle unterliegenden ökologischen/biologischen Betrieben verantwortlich sind“ (Artikel 2 lit. d der VO (EG) Nr. 834/2007) |
| zuständige  Behörde | „die für die Durchführung amtlicher Kontrollen im Bereich der ökologischen/biologischen Produktion gemäß dieser Verordnung zuständige zentrale Behörde eines Mitgliedstaats oder jede andere Behörde, der diese Zuständigkeit übertragen wurde, gegebenenfalls auch die entsprechende Behörde eines Drittlandes“ (Artikel 2 lit. n der VO (EG) Nr. 834/2007) |

| **Spezifisch: ggst. Arbeitsdokument** | |
| --- | --- |
| Kontrolle(n) | Unter dem Begriff „Kontrolle(n)“ werden in diesem Arbeitsdokument   * jährliche Inspektionsbesuche gemäß Art. 65 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 889/2008, * zusätzliche Stichprobenkontrollbesuche gemäß Art. 65 Abs. 4 VO (EG) Nr. 889/2008, * ergebnisbezogene Nachkontrollen und * anlassbezogene Verdachtskontrollen   subsumiert. |

INHALTE

# System

Gemäß Artikel 27 der VO (EG) Nr. 834/2007 werden Art und Häufigkeit der Kontrollen auf der Grundlage einer Bewertung des Risikos von Unregelmäßigkeiten und Verstößen in Bezug auf die Erfüllung der Anforderungen dieser Verordnung bestimmt. Alle Unternehmer mit Ausnahme von Großhändlern, die nur mit abgepackten Erzeugnissen handeln, und Unternehmern nach Artikel 28 Absatz 2, die Erzeugnisse direkt an Endverbraucher oder -nutzer verkaufen, müssen in jedem Fall mindestens einmal jährlich darauf überprüft werden, ob sie die Vorschriften dieser Verordnung einhalten.

|  |
| --- |
| Erlass - Einzelhandel:  Mit Erlass ([BMGF-75430/0010-IV/B/10/2005](http://www.raumberg-gumpenstein.at/cm4/de/component/jdownloads/finish/739-eg-bio-verordnung/16331-erlass-9-einzelhaendler.html) vom 5. Juli 2005) wurde innerstaatlich von folgender Ausnahmemöglichkeit Gebrauch gemacht: Einzelhändler, die Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher verkaufen, sind von der Kontroll- und Meldeverpflichtung ausgenommen. Sobald jedoch Einzelhändler selbst Erzeugungs- oder Aufbereitungsschritte setzen, Erzeugnisse an einem anderen Ort als einem Ort in Verbindung mit der Verkaufsstelle lagern oder die Einfuhr aus einem Drittland vornehmen, unterliegen sie den genannten Verpflichtungen. |
| Erlass - Aufbereitung:  Mit Erlass ([GZ 31.901/5-IX/B/12/02](http://www.raumberg-gumpenstein.at/cm4/de/component/jdownloads/finish/739-eg-bio-verordnung/12611-erlass-4-handel.html) vom 23. Jänner 2002) wurde klargestellt, dass jedes Unternehmen, das mit dem Ziel der Vermarktung biologischer Erzeugnisse erzeugt, aufbereitet oder aus einem Drittland einführt, verpflichtet ist, seine Tätigkeit dem Kontrollverfahren zu unterstellen. Ferner wird klargelegt, dass Tätigkeiten des Handels wie z. B. die Zerlegung, Verpackung und Etikettierung von Fleisch in Selbstbedienung, Verpackung und Etikettierung von Käse, Backerzeugnissen und Getreide in Selbstbedienung, das Fertigstellen von Backerzeugnissen für den Verkauf jedenfalls eine Aufbereitungshandlung im Sinne der Verordnung darstellen und somit die Verpflichtung der Betriebe auslösen, sich dem Kontrollsystem der Verordnung zu unterstellen und dies der zuständigen Behörde zu melden. |
| **🕮** ÖLMB - Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen und Biokosmetika:  Auf einzelne Bereiche, wie Arbeitsvorgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen oder wenn keine ausführlichen Produktionsvorschriften und Verarbeitungsvorschriften vorliegen, können nationale Bestimmungen angewendet werden. Im [Codexkapitel A8](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/A_8_BIO_2.pdf?5jc1i4) ist der Abschnitt „Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen“ (Abschnitt 4) enthalten, der die Regelungen für die Kennzeichnung und Kontrolle von Lebensmitteln aus Arbeitsgängen in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen fasst. Ferner sind im [Codexkapitel A8](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/A_8_BIO_2.pdf?5jc1i4) Regelungen enthalten, die derzeit vom Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 ausgeschlossen sind, wie zum Beispiel Kosmetika (Abschnitt 6), die aber bei ihren Bestandteilen oder deren Herkunft auf biologisch/ökologisch erzeugte Produkte im Sinne der genannten Regelung basieren.  Die Anwendung des Begriffes „Aufbereitung“ ist ein entscheidendes Kriterium. Dem Erlass ([GZ 31.901/5-IX/B/12/02](http://www.raumberg-gumpenstein.at/cm4/de/component/jdownloads/finish/739-eg-bio-verordnung/12611-erlass-4-handel.html) vom 23. Jänner 2002) folgend können Einzelhändler und Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen die biologische Produkte ausloben von den Verpflichtungen zur Meldung an die Behörde und dem Abschluss eines Kontrollvertrages nur dann ausgenommen werden, wenn sie nicht aufbereiten. |

# Mindestvorschriften

## Häufigkeit der Kontrollen

### Jährliche Kontrolle

Gemäß Artikel 65 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 889/2008 führt die Kontrollstelle mindestens einmal jährlich einen **Inspektionsbesuch** bei allen Unternehmern durch.

Gemäß Artikel 90 der VO (EG) Nr. 889/2008 umfasst bei Futtermittel aufbereitenden Einheiten die jährliche Kontrolle eine **vollständige Betriebsinspektion**.

**🛈** Die jährliche Kontrolle wird auch als Jahres-, Standard-, Routine- oder Hauptkontrollen oder jährlicher Inspektions-/Kontrollbesuch bezeichnet.

### Zusätzliche risikobasierte Kontrollen

#### Stichprobenkontrollen

Gemäß Artikel 65 Abs. 4 der VO (EG) Nr. 889/2008 führt die Kontrollstelle **Stichprobenkontrollbesuche** durch, die idR unangekündigt erfolgen und auf einer allgemeinen Bewertung des Risikos der Nichteinhaltung der Vorschriften für die biologische Produktion beruhen. Sie trägt dabei zumindest

* den **Ergebnissen früherer Kontrollen**,
* der **Menge der betreffenden Erzeugnisse** und
* dem **Risiko des Vertauschens von Erzeugnissen**

Rechnung.

Gemäß Artikel 90 der VO (EG) Nr. 889/2008 führt die Kontrollstelle bei Futtermittel aufbereitenden Einheiten **zielgerichtete Besuche** auf Basis einer allgemeinen Bewertung der potenziellen Risiken der Nichteinhaltung der Vorschriften für die biologische Produktion durch. Die Kontrollstelle konzentriert sich dabei besonders auf die für den Unternehmer ermittelten kritischen Stellen, um festzustellen, ob die Arbeitsgänge ordnungsgemäß überwacht und kontrolliert werden. Alle Betriebsstätten, an denen der Unternehmer seine Tätigkeiten ausübt, können so häufig kontrolliert werden, wie dies angesichts der mit diesen Tätigkeiten verbundenen Risiken gerechtfertigt ist.

Die Anzahl der Stichprobenkontrollen richtet sich nach dem Ergebnis der Risikobewertung.

#### Nachkontrollen

Aufgrund der Ergebnisse einer vorangegangen **Kontrolle** iVm mit den Vorgaben des Maßnahmenkataloges folgender **Besuch** zur Überprüfung der fristgerechten Behebung von Unregelmäßigkeiten und Verstößen.

#### Verdachtskontrollen

Zusätzliche **Kontrollen** aufgrund von bestehendem Verdacht oder der Feststellung, dass ein Verstoß gegen die Anforderungen vorliegt (z. B. Verdacht auf Verwendung nicht für die biologische Produktion zugelassener Mittel oder Verfahren, Verdacht auf eine mögliche missbräuchliche Verwendung des Zertifikates).

## Ankündigung der Kontrollen

Mindestens 10 % der jährlichen Kontrollen und der zusätzlichen risikobasierten Kontrollen sind unangekündigt. Die **Stichprobenkontrollen** erfolgen idR unangekündigt.

## Anzahl der Probenahmen

### Stichprobenprobenahmen

Gemäß Artikel 65 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 889/2008 entnimmt und untersucht die Kontrollstelle Proben, um etwaige in der biologischen Produktion unzulässige Mittel, nicht mit den biologischen Produktionsvorschriften konforme Produktionsverfahren oder Spuren von Mitteln nachzuweisen, die für die biologische Produktion nicht zugelassen sind. Die Zahl der von der Kontrollstelle jährlich zu entnehmenden und zu untersuchenden Proben muss mindestens 5 % der Zahl der ihrer Kontrolle unterliegenden Unternehmer entsprechen. Bei welchen Unternehmern Proben zu entnehmen sind, richtet sich nach der allgemeinen Bewertung des Risikos der Nichteinhaltung der Vorschriften für die biologische Produktion. Bei dieser allgemeinen Bewertung werden alle Stadien der Produktion, der Aufbereitung und des Vertriebs berücksichtigt.

### Verdachtsprobenahmen

Gemäß Artikel 65 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 889/2008 entnimmt und untersucht die Kontrollstelle in jedem Fall Proben, wenn Verdacht auf Verwendung nicht für die biologische Produktion zugelassener Mittel oder Verfahren besteht. In derartigen Fällen gilt für die zu entnehmenden und zu untersuchenden Proben keine Mindestanzahl. Die Kontrollstelle kann auch in jedem anderen Fall Proben entnehmen und untersuchen, um etwaige in der biologischen Produktion unzulässige Mittel, nicht mit den biologischen Produktionsvorschriften konforme Produktionsverfahren oder Spuren von Mitteln nachzuweisen, die für die biologische Produktion nicht zugelassen sind.

## Verfahren

Gemäß Artikel 92c und 92e der VO (EG) Nr. 889/2008 verfügen die Kontrollstellen über schriftliche Verfahren über die Risikobewertung und über die Aufstellung einer risikobasierten Probenahmestrategie.

Gemäß Artikel 92c Abs. 2 der VO (EG) Nr. 889/2008 muss das Verfahren der Risikobewertung gewährleisten, dass

* das Ergebnis der Risikobewertung die Basis für die Bestimmung der Intensität und Häufigkeit der unangekündigten oder angekündigten jährlichen **Inspektionen und Besuche** bildet,
* je nach Risikokategorie bei mindestens 10 % der unter Vertrag stehenden Unternehmen zusätzliche **Stichprobenkontrollbesuche** gemäß Artikel 65 Absatz 4 der VO (EG) Nr. 889/2008 durchgeführt werden,
* mindestens 10 % aller gemäß Artikel 65 Absätze 1 und 4 der VO (EG) Nr. 889/2008 durchgeführten **Inspektionen und Besuche** unangekündigt sind,
* die Entscheidung darüber, bei welchen Unternehmern unangekündigte **Inspektionen und Besuche** durchzuführen sind, auf Basis dieser Risikobewertung erfolgt und diese je nach Höhe des Risikos geplant werden.

# Verfahren

## Jährliche Risikobewertung (Stichprobenkontrollen)

Jeder Unternehmer[[1]](#footnote-1) wird einer Risikobewertung, die mindestens einmal jährlich aktualisiert wird, unterzogen. Das Ergebnis dieser Risikobewertung bestimmt die Anzahl der Stichprobenkontrollen.

Die Unternehmer werden in folgende Betriebsarten unterschieden:

* Landwirtschaft (Landwirtschaftliche Produktion, Aquakultur und Imkerei jeweils mit/ohne Verarbeitung nicht gewerblich)
* Nicht-Landwirtschaft: Verarbeitung (Lebensmittel-/Futtermittelerzeugung, Aufbereitung, Lagerung), Handel, Import/Export, Gemeinschaftsverpflegung, Kosmetik

| **Ergebnisse früherer  Kontrollen** | **Menge der  betreffenden Erzeugnisse** |
| --- | --- |
| **Risiko des Vertauschens von Erzeugnissen** | **Besondere Kriterien** |

Zur allgemeinen Bewertung des Risikos der Nichteinhaltung der Vorschriften für die biologische Produktion wird im Zuge der Risikobewertung folgenden Kriterien gemäß der VO (EG) Nr. 889/2008

⇨ den **Ergebnissen früherer Kontrollen** (zurückliegender Betrachtungszeitraum: mindestens ein Jahr)

* Maßnahmen, die den BIO-Status nicht beeinträchtigen
* [Maßnahmen A/B](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/qualitaetsregelungen/kontrollausschuss_euquadg.html), die nicht am Betrieb verursacht wurden
* [Maßnahmen A/B](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/qualitaetsregelungen/kontrollausschuss_euquadg.html), die am Betrieb verursacht wurden

⇨ der **Menge der betreffenden Erzeugnisse**

* Marktdurchdringung (z. B. regional, national, EU, international)
* Umsatz/Umschlag
* Produktvielfalt

⇨ dem **Risiko des Vertauschens von Erzeugnissen**

* Vermischen oder Vertauschen von biologischen mit nicht-biologischen Erzeugnissen (inkl. Umstellungsware)
* Manipulation (z. B. keine Verarbeitung, keine Aufbereitung)

und

⇨ **insbesondere nachfolgenden Kriterien** Rechnung getragen:

* Stellung des Unternehmers in der Wertschöpfungskette
* Neueinstieg
* Anzahl der Lieferanten
* Ausgliederung von Arbeitsgängen an Dritte (z. B. Lohnverarbeitung)
* Betriebsstruktur (z. B. Komplexität, verbundene Unternehmen, Anzahl Standorte/Filialen, Anzahl Prozesse/Verfahren)
* Spezialisierung
* Innergemeinschaftlicher Erwerb / Import aus Drittländern
* Dauer des Produktionsintervalls/-umschlags
* Anzahl der MitarbeiterInnen / Aus- und Weiterbildung / Personalfluktuation
* QM-Systeme

Innerhalb der jeweiligen Betriebsart werden die Unternehmer aufgrund der oben angeführten Kriterien, die das Einzelbetriebsrisiko bestimmen, den Risikostufen zugeordnet. Die Kriterien werden quantitativ oder qualitativ bewertet. Die Zuordnung erfolgt entweder

* anhand einer Berechnung von den zutreffenden Kriterien zugrunde gelegten Punkten oder
* anhand der vorgegebenen Verknüpfung von den zutreffenden Kriterien mit einer Risikostufe, wobei bei Zutreffen unterschiedlicher Risikostufen stets die höhere Risikostufe heranzuziehen ist.

Die zugeordnete Risikostufe bestimmt die Anzahl der Stichprobenkontrollen.

## Risikobasierte Probenahmestrategie

[AG-Arbeitsschwerpunkt 2017]

# Untersuchungsumfang

Die empfohlenen Mindestanforderungen an den Untersuchungsumfang der im Rahmen der Kontrollen beauftragten Labore sind in der Liste „Empfehlung zum Untersuchungsumfang nach dem EU-QuaDG – Biologische Produktion“ (L\_0004) festgelegt.

**Aufzeichnungen**

- Unterlagen über das Verfahren der Risikobewertung (Standort: Kontrollstellen)

- Aufzeichnungen über durchgeführte Risikobewertung und darauf basierend erfolgte Kontrollplanung (Standort: Kontrollstellen)

**Mitgeltende Dokumente**

- [MK\_0001](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/qualitaetsregelungen/kontrollausschuss_euquadg.html): Maßnahmenkatalog gemäß Artikel 92d der Verordnung (EG) Nr. 889/2008

- [L\_0004](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/qualitaetsregelungen/kontrollausschuss_euquadg.html): Empfehlung zum Untersuchungsumfang nach dem EU-QuaDG – Biologische Produktion

**Rechtsvorschriften**

Die Rechtsvorschriften iZm der jährlichen Kontrollplanung ergeben sich aus

* dem EU-Qualitätsregelungen-Durchführungsgesetz, BGBl. I Nr. 130/2015,
* der Verordnung (EG) Nr. 882/2004,
* der Verordnung (EG) Nr. 834/2007,
* der Durchführungsverordnung (EG) Nr. 889/2008 und
* der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008,

in der jeweils geltenden Fassung.

**externe Vorgabedokumente**

- Kommentierte Fassungen der VO (EG) Nr. 834/2007 und der VO (EG) Nr. 889/2008,  
Standort: [Kommunikationsplattform Verbrauchergesundheit](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/bio/komm_fassungen.html)

- Erlässe des BMGF,  
Standort: [Kommunikationsplattform Verbrauchergesundheit](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/bio/bio_recht.html)

- Veröffentlichungen zur biologischen Produktion im Rahmen des Österreichischen Lebensmittelbuches,  
Standort: [Kommunikationsplattform Verbrauchergesundheit](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/bio/bio_lmb.html)

- nationale Rechtsvorschriften,  
Standort: [Rechtsinformationssystem](http://www.ris.bka.gv.at/)

- EU-Rechtsvorschriften,  
Standort: [EUR-Lex](http://eur-lex.europa.eu/)

**Dokumentenstatus**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | geändert | fachlich geprüft | QM geprüft | genehmigt |
| Name | AG Kontrollplanung | AG Kontrollplanung | Geschäftsstelle  EU-QuaDG | Kontrollausschuss gemäß  § 5 EU-QuaDG |
| Datum | 20.04.2017 | 26.04.2017 | 26.04.2017 | 10.05.2017 |
| Zeichnung | ohne Unterschrift | ohne Unterschrift | gezeichnet | ohne Unterschrift |

Vorlage: 9321\_1

**Anlagen**

Keine.

1. Über Vereinbarungen sind auch Arbeitsgänge, die an Dritte vergeben wurden, erfasst und in der Risikobewertung zu berücksichtigen. [↑](#footnote-ref-1)