

Arbeitshilfe für Weinbaubetriebe zum Vorsorgekonzept gemäß Artikel 28 (1) der Verordnung (EU) 2018/848

Die Arbeitshilfe soll Sie als Bio-Unternehmer*in dabei unterstützen, für Ihren Betrieb relevante Risiken der Kontamination durch nicht zugelassene Erzeugnisse und Stoffe sowie Risiken der Vermischung mit konventionellen Erzeugnissen („Bio-Kritische Kontrollpunkte“, BioKKP) zu ermitteln und geeignete Vorsorgemaßnahmen festzulegen. Art und Umfang der gewählten Vorsorgemaßnahmen (inkl. Dokumentation) müssen individuell bestimmt werden. Abhängig von den betrieblichen Gegebenheiten können unterschiedliche Maßnahmen sinnvoll und wie es die Verordnung fordert „verhältnismäßig und angemessen“ sein. Wichtig ist, dass die festgelegten Vorsorgemaßnahmen die Risiken auf ein Mindestmaß reduzieren können und die Durchführung der Maßnahmen nachvollziehbar dokumentiert wird.

Die Arbeitshilfe kann genutzt werden, um das Vorsorgekonzept gemäß Artikel 28 (1) für die Bereiche Weinbau, Verarbeitung und Weinbehandlung aufzustellen und zu dokumentieren:

- 1) Die Zeilen mit für Ihren Betrieb relevanten Tätigkeitsfeldern (z.B. „Zukauf von Betriebsmitteln und anderen Erzeugnissen“) werden ausgewählt und einer detaillierten Betrachtung unterzogen. Nicht relevante Tätigkeitsfelder können gestrichen werden.
- 2) In der Spalte „Risiko/BioKKP“ können Sie für Ihren Betrieb relevante Risiken, die ein Risiko der Kontamination darstellen, auswählen.
- 3) In der Spalte „Vorsorgemaßnahmen“ können Sie dem ermittelten Risiko Vorsorgemaßnahmen zuordnen, die auf Ihrem Betrieb getroffen werden, um das Risiko zu vermeiden. Sind weitere Maßnahmen relevant, aber nicht angeführt, können Sie diese unter „ hier bitte Text eingeben“ ergänzen. Es ist sinnvoll, eine für das Tätigkeitsfeld und die Durchführung der Maßnahmen verantwortliche Person zu definieren.
- 4) In der Spalte „Dokumentation der Vorsorgemaßnahmen“ legen Sie fest und beschreiben, wie die Durchführung der Vorsorgemaßnahmen nachvollziehbar dokumentiert wird. Unter „ hier bitte Text eingeben“ können weitere geeignete Nachweise ergänzt werden.

Die Übersicht der möglichen Risiken und Maßnahmen erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für weitere Informationen zu den neuen Anforderungen und Schritten zur Erstellung eines Vorsorgekonzeptes gemäß Artikel 28 (1) empfiehlt sich ein Blick in den [Praxisleitfaden für landwirtschaftliche Unternehmen](#).

Risiko/BioKKP	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation der Vorsorgemaßnahmen
Zukauf und Verwendung von Betriebsmitteln und anderen Erzeugnissen		
<input type="checkbox"/> Bestellung von Pflanzgut bzw. Blümmischungen: Fehlbestellung und Verwendung von nicht-ökologischem Pflanzgut/Saatgut, das mit einem nicht zulässigen Pflanzenschutzmittel behandelt wurde, ohne dass es aus Gründen der Pflanzengesundheit vorgeschrieben war.	<input type="checkbox"/> Es werden Informationen über organicXseeds oder bekannte Anbieter eingeholt. Wenn verfügbar, wird Öko-Pflanzgut/-Saatgut bestellt. <input type="checkbox"/> Wenn kein Öko-Pflanzgut/-Saatgut verfügbar ist, wird eine Ausnahmegenehmigung über organicXseeds bei der zuständigen Behörde/Kontrollstelle beantragt. <input type="checkbox"/> Beim Bestellvorgang von konventionellem Pflanzgut/Saatgut wird sichergestellt, dass dieses nicht mit unzulässigen Pflanzenschutzmitteln behandelt wurde (z.B. wird der Hinweis gegeben, dass behandelte Ware	<input type="checkbox"/> Das Öko-Zertifikat des Rechnungsstellers wird abgelegt (z.B. Lieferantenliste bioC.info). <input type="checkbox"/> Die Ausnahmegenehmigung wird abgelegt.

Unternehmen: Name

Stand: Datum

Risiko/BioKKP	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation der Vorsorgemaßnahmen
Verantwortliche/r: Name	nicht angenommen werden kann und auf dem Lieferschein und der Rechnung ein Vermerk benötigt wird, dass die Ware unbehandelt ist). <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben	<input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben
<input type="checkbox"/> Anlieferung von konventionellem Pflanzgut bzw. Blütmischungen (mit Ausnahmegenehmigung): Fehllieferung und Verwendung von nicht-ökologischem Pflanzgut/Saatgut, das mit einem nicht zulässigen Pflanzenschutzmittel behandelt wurde. Verantwortliche/r: Name	Es wird eine Wareneingangsprüfung durchgeführt: <input type="checkbox"/> Die Überprüfung, dass das Pflanzgut/Saatgut nicht mit unzulässigen Mitteln behandelt wurde, erfolgt über eine Bestätigung (Warenbegleitpapier z.B. Lieferschein) vom Lieferanten. <input type="checkbox"/> Ist kein Lieferschein bei der Ware wird der Lieferschein nachgefordert. <input type="checkbox"/> Fehlt auf dem Warenbegleitpapier ein Vermerk, dass die Ware "unbehandelt" ist, werden die Verpackungen und Etiketten aufbewahrt und der Lieferant wird darauf hingewiesen, dass bei Rechnungsstellung der Vermerk "unbehandelt" erforderlich ist. Bis zur Klärung des Sachverhalts wird das Pflanzgut/Saatgut nicht eingesetzt. <input type="checkbox"/> Wurde behandeltes Pflanzgut/Saatgut geliefert, wird die Ware nicht angenommen bzw. an den Lieferanten retourniert. <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben	Das Ergebnis der Wareneingangsprüfung wird dokumentiert: <input type="checkbox"/> Bei korrekter Kennzeichnung auf Verpackung/Etikett und Lieferschein wird der Lieferschein mit Namenskürzel und Datum abgezeichnet. <input type="checkbox"/> Die Lieferscheine und die Rechnungen mit dem Vermerk, dass es sich um unbehandelte Ware handelt, werden aufbewahrt. <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben
<input type="checkbox"/> Bestellung von Betriebsmitteln: Fehlbestellung und Verwendung von nicht bio-konformen Produkten, z.B.: <input type="checkbox"/> nicht zugelassene Pflanzenschutzmittel	Die Bio-Konformität der Produkte wird folgendermaßen überprüft: <input type="checkbox"/> Zur Überprüfung der Bio-Konformität wird die Betriebsmittelliste für den ökologischen Landbau in Deutschland des FiBL ² herangezogen. <input type="checkbox"/> Es erfolgt eine zusätzliche Prüfung, ob die Produkte nach EU-Öko-VO zulässig sind. ³	<input type="checkbox"/> Die Konformitätsbestätigung (z.B. des FiBL, der Kontrollstelle) wird abgelegt.

² <https://www.betriebsmittelliste.de/>, abgerufen am 08.04.2022

³ Öko-Verordnung (EU) 2018/848 und Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 (besonders relevant: für Pflanzenschutzmittel: Artikel 1 und Anhang I, für Düngemittel/Bodenverbesserer: Artikel 2 und Anhang II, für Reinigungs- und Desinfektionsmittel: Artikel 5 und Anhang IV)

Unternehmen: Name

Stand: Datum

Risiko/BioKKP	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation der Vorsorgemaßnahmen
<p>Verantwortliche/r: Name</p>	<p><input type="checkbox"/> Es wird geprüft, ob auf dem Warenbegleitpapier (z.B. Lieferschein) und der Kennzeichnung an der Ware ein produktbezogener Öko-Hinweis und die Code-Nummer der Öko-Kontrollstelle vorhanden sind.</p> <p><input type="checkbox"/> Wenn sich auf dem Lieferschein kein Öko-Hinweis befindet, wird ein korrigierter Lieferschein angefordert.</p> <p><input type="checkbox"/> Ist kein Lieferschein bei der Ware, wird der Lieferschein nachgefordert.</p> <p><input type="checkbox"/> Die Erzeugnisse werden erst eingesetzt, wenn der Öko-Status anhand Öko-Kennzeichnung an der Ware und Lieferschein belegt ist.</p> <p><input type="checkbox"/> Es werden weitere, als bio-konform geprüfte Betriebsmittel (ohne Öko-Zertifizierung) zugekauft:</p> <p><input type="checkbox"/> Die Produktbezeichnung wird auf Warenbegleitpapier und Verpackung/Etikett auf Übereinstimmung mit der bestellten Ware geprüft.</p> <p><input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben</p>	<p><input type="checkbox"/> Bei korrekter Öko-Kennzeichnung auf dem Lieferschein und an der Ware (produktbezogener Öko-Hinweis und Code-Nummer) wird der Lieferschein mit Namenskürzel und Datum abgezeichnet.</p> <p>Es werden weitere, als bio-konform geprüfte Betriebsmittel (ohne Öko-Zertifizierung) zugekauft:</p> <p><input type="checkbox"/> Bei korrekter Kennzeichnung auf Verpackung/Etikett und Lieferschein wird der Lieferschein mit Namenskürzel und Datum abgezeichnet.</p> <p><input type="checkbox"/> Ggf. andere vorhandene Nachweise über die Zulässigkeit (z.B. Spezifikation, Verkäuferbestätigung zur GVO-Freiheit) werden aufbewahrt.</p> <p><input type="checkbox"/> Die Lieferscheine werden in einem Lieferscheinordner abgeheftet und aufgehoben.</p> <p><input type="checkbox"/> Es gibt eine vollständige Belegsammlung bzw. Buchführung.</p> <p><input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben</p>
<p>Weiteres Risiko:</p> <p><input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben</p>		
<p>Überbetriebliche Nutzung von Anlagen/Maschinen/Geräten/Transportbehältnissen im Weinbau</p>		
<p><input type="checkbox"/> Nicht relevant, denn es werden keine Anlagen/Maschinen/Geräte/Transportbehältnisse verwendet, die auch für konventionelle Maßnahmen eingesetzt werden (z.B. Nutzung von Maschinen ausschließlich auf dem eigenen Bio-Betrieb).</p>		
<p><input type="checkbox"/> Produktions- und Erntetechnik:</p>	<p><input type="checkbox"/> Maschinen/Geräte (inklusive Erntemaschinen) werden ausschließlich für die Bio-Produktion verwendet.</p>	<p><input type="checkbox"/> Die Reinigung/Desinfektion wird regelmäßig in einem Reinigungsprotokoll dokumentiert.</p>

Verantwortlich für das Vorsorgekonzept im Unternehmen: Name

Unternehmen: Name

Stand: Datum

Risiko/BioKKP	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation der Vorsorgemaßnahmen
<p>Vermischung der Bio-Erzeugnisse mit konventionellen Erzeugnissen und/oder Kontamination durch nicht zulässige Erzeugnisse/Stoffe (z.B. nicht zulässige Pflanzenschutzmittel)</p> <p>Verantwortliche/r: Name</p>	<p><input type="checkbox"/> Es erfolgt eine gründliche Reinigung⁵ vor Einsatz der Geräte/Anlagen (z.B. auf Grundlage einer Arbeitsbeschreibung oder Betriebsanleitung der Maschine).</p> <p>Reinigung/Desinfektion findet durch betriebsfremde Personen statt:</p> <p><input type="checkbox"/> Es werden Absprachen zur bio-konformen Reinigung/Desinfektion mit dem zuständigen Lohnunternehmen getroffen.</p> <p><input type="checkbox"/> Die Vereinbarungen werden schriftlich festgehalten (z.B. als Anlage zum Auftrag, ggf. mit Arbeitsbeschreibung).</p> <p><input type="checkbox"/> Vom beauftragten Lohnunternehmen wird zusätzlich ein Reinigungsnachweis eingefordert, der die sachgerecht durchgeführte Reinigung belegt.</p> <p><input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben</p>	<p>Reinigung/Desinfektion findet durch betriebsfremde Personen statt:</p> <p><input type="checkbox"/> Eine schriftliche Vereinbarung mit dem Lohnunternehmen liegt vor (z.B. Anlage zum Auftrag, ggf. mit Arbeitsbeschreibung und Angaben zur Reinigungsmaßnahme, Mitteleinsatz sowie Vorgabe, welche Produkttypen nicht mit Maschine/Gerät in Berührung kommen dürfen).</p> <p><input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben</p>
<p><input type="checkbox"/> Pflanzenschutzgeräte: Kontamination durch anhaftende, nicht zulässige Pflanzenschutzmittel.</p>	<p><input type="checkbox"/> Die Pflanzenschutzspritze wird ausschließlich auf dem Bio-Betrieb eingesetzt.</p> <p><input type="checkbox"/> Bei Verwendung gebrauchter Pflanzenschutzspritzen wird eine einmalige gründliche Reinigung durchgeführt (z.B. mit Aktivkohle oder einem anderen wirksamen Reinigungsmittel, da das einfache Nachspülen mit Wasser keine ausreichende Reinigungsmaßnahme darstellt).</p> <p><input type="checkbox"/> Bei Beauftragung eines Lohnunternehmens werden klare Vereinbarungen getroffen (z.B. Einsatz der Spritze ausschließlich für Bio-Betriebe) und klare Vorgaben zur Reinigung gemacht (welche Mittel dürfen benutzt werden bzw. welche nicht).</p>	<p><input type="checkbox"/> Sofern relevant, wird das Reinigungsprotokoll abgelegt.</p> <p><input type="checkbox"/> Der Dienstleistungsvertrag wird als Nachweis abgelegt.</p>

⁵ Erst ab dem 01.01.2024 wird es voraussichtlich konkrete Regelungen für den Einsatz von Mitteln in der pflanzlichen Erzeugung und in Verarbeitungs- und Lagerstätten geben (Stand 04/2022). Über die Verwendung der Mittel sind von den Bio-Unternehmer*innen seit dem 01.01.2022 Aufzeichnungen zu führen.

Unternehmen: Name

Stand: Datum

Risiko/BioKKP	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation der Vorsorgemaßnahmen
Verantwortliche/r: Name	<input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben	<input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben
<input type="checkbox"/> Traubentransport⁶: Kontamination durch Reste konventioneller Ladung/Rückstände an Fahrzeugen/ Containern/Anhängern/ Ernte- und Transportgebinden Verantwortliche/r: Name	<input type="checkbox"/> Es erfolgt eine gründliche Entleerung und Reinigung des Transportfahrzeugs/ Containers/Anhängers/Ernte- und Transportgebindes, die mit konventionellen Erzeugnissen befüllt waren <input type="checkbox"/> Ob die Behältnisse sauber sind, wird mittels Sichtkontrolle überprüft. <input type="checkbox"/> Nach der Reinigung wird zuerst ökologische und dann konventionelle Ware transportiert. <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben	<input type="checkbox"/> Die Reinigung wird dokumentiert. <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben
Weiteres Risiko: <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben		
Traubenannahme und Lagerung von Erzeugnissen <input type="checkbox"/> Nicht relevant, denn es werden am oder vom Betrieb keine konventionellen oder Umstellungs-Erzeugnisse angenommen/gelagert.		
<input type="checkbox"/> Traubenannahme: Verwechslung oder Vermischung der Bio-Trauben mit konventionellen Trauben und Kontamination durch unzulässige Stoffe Verantwortliche/r: Name	<input type="checkbox"/> Es gibt getrennte Annahmebereiche. <input type="checkbox"/> Es gibt separate Annahmegebäude für Bio-Trauben. <input type="checkbox"/> Vor Annahme ökologischer Trauben findet eine gründliche Reinigung der Annahmegebäude statt. <input type="checkbox"/> Die Annahme von ökologischen und konventionellen Trauben wird zeitlich (z.B. tagweise) getrennt. <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben	<input type="checkbox"/> Alle Aktivitäten in Bezug auf den Wareneingang (z.B. Traubeneingang) werden im Kellerbuch überwacht und dokumentiert. <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben
<input type="checkbox"/> Lagerung in Ernteboxen/Maischewägen/ Weintanks/Fässern/Kanistern: Vermischung von Bio-Trauben/Wein/ Most/Süßreserve mit konventionellen oder	<input type="checkbox"/> Es werden separate Behältnisse für Bio-Trauben/-Weine/-Most/- Süßreserve verwendet.	<input type="checkbox"/> Alle Aktivitäten in Bezug auf die Fass-/ Tankverwaltung werden im Kellerbuch überwacht und dokumentiert. <input type="checkbox"/> Sofern relevant, wird die Reinigung dokumentiert.

⁶ Der Transport liegt im Verantwortungsbereich des Bio-Unternehmens, wenn er diesen selbst durchführt oder beauftragt hat.

Verantwortlich für das Vorsorgekonzept im Unternehmen: Name

Unternehmen: Name

Stand: Datum

Risiko/BioKKP	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation der Vorsorgemaßnahmen
Umstellungserzeugnissen und Kontamination durch unzulässige Stoffe Verantwortliche/r: Name	<input type="checkbox"/> Auf jedem Behältnis wird der Status (Bio, Umstellung, konventionell) klar gekennzeichnet. Jede Charge ist zu jeder Zeit eindeutig identifizierbar. <input type="checkbox"/> Es wird eine gründliche Reinigung von Behältnissen, die mit konventionellen Produkten befüllt waren, vor Nutzung für Bio-Trauben/-Weine/-Most/-Süßreserve durchgeführt (z.B. mit Bürste und Heißwasser). <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben	<input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben
Weiteres Risiko: <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben		
Überbetriebliche Nutzung von Anlagen/Maschinen/Geräten in der Verarbeitung und Weinbehandlung <input type="checkbox"/> Nicht relevant, denn es werden keine Anlagen/Maschinen/Geräte verwendet, die auch für die Verarbeitung oder Behandlung von konventionellen Erzeugnissen genutzt werden.		
<input type="checkbox"/> Verarbeitung und Weinbehandlung: Vermischung mit konventionellen Erzeugnissen bzw. Kontamination durch unzulässige Stoffe	<input type="checkbox"/> Es werden separate Geräte/Anlagen für die Bio-Weinherstellung verwendet. <input type="checkbox"/> Bio-Erzeugnisse und konventionelle Erzeugnisse werden räumlich und/oder zeitlich voneinander getrennt verarbeitet und abgefüllt. <input type="checkbox"/> Arbeitsgänge mit Bio-Erzeugnissen, die nach konventioneller Verarbeitung stattfinden, werden erst nach einer gründlichen Reinigung ⁷ der Maschinen, Geräte, Anlagen (z.B. auf Grundlage einer Arbeitsbeschreibung oder Betriebsanleitung der Maschine) durchgeführt. <input type="checkbox"/> Bio-Erzeugnisse werden vor konventionellen Erzeugnissen verarbeitet und abgefüllt. Reinigung/Desinfektion findet durch betriebsfremde Personen statt: <input type="checkbox"/> Es werden Absprachen zur bio-konformen Reinigung/Desinfektion mit dem zuständigen Lohnunternehmen getroffen.	<input type="checkbox"/> Anhand von Bearbeitungs- und Abfüllprotokollen und anderen relevanten Nachweisen wird die räumliche/zeitliche Trennung von biologischen und konventionellen Erzeugnissen in der Bearbeitung und Abfüllung nachvollziehbar dokumentiert. <input type="checkbox"/> Die Reinigung/Desinfektion wird regelmäßig in einem Reinigungsprotokoll dokumentiert. Reinigung/Desinfektion findet durch betriebsfremde Personen statt: <input type="checkbox"/> Eine schriftliche Vereinbarung mit dem Lohnunternehmen liegt vor (z.B. Anlage zum Auftrag, ggf. mit Arbeitsbeschreibung und Angaben zur

⁷ Erst ab dem 01.01.2024 wird es konkrete Regelungen für den Einsatz von Mitteln in Verarbeitungs- und Lagerstätten geben (Stand 04/2022). Über die Verwendung der Mittel sind von den Bio-Unternehmer*innen seit dem 01.01.2022 Aufzeichnungen zu führen.

Verantwortlich für das Vorsorgekonzept im Unternehmen: Name

Unternehmen: Name

Stand: Datum

Risiko/BioKKP	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation der Vorsorgemaßnahmen
Verantwortliche/r: Name	<input type="checkbox"/> Die Vereinbarungen werden schriftlich festgehalten (z.B. als Anlage zum Auftrag, ggf. mit Arbeitsbeschreibung). <input type="checkbox"/> Ob die Geräte/Anlagen sauber sind, wird vor Einsatz mittels Sichtkontrolle überprüft. <input type="checkbox"/> Vom beauftragten Lohnunternehmen wird zusätzlich ein Reinigungsnachweis eingefordert, der die sachgerecht durchgeführte Reinigung belegt. <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben	Reinigungsmaßnahme, Mitteleinsatz sowie Vorgabe, welche Produkttypen nicht mit Maschine/Gerät in Berührung kommen dürfen). <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben
<input type="checkbox"/> Filtration: Kontamination durch Anhaftungen konventioneller Reste bzw. Rückstände nicht zulässiger Pflanzenschutzmittel im Filtrationssystem Verantwortliche/r: Name	<input type="checkbox"/> Es wird ein separates Filtrationssystem für Bio-Erzeugnisse verwendet. <input type="checkbox"/> Es wird eine gründliche Reinigung nach guter fachlicher Praxis durchgeführt, wenn vorher konventionelle Ware verarbeitet wurde. <input type="checkbox"/> Vor der Filtration der Bio-Weine werden die Schichten ersetzt. <input type="checkbox"/> Bio-Erzeugnisse werden vor konventionellen Erzeugnissen filtriert. <input type="checkbox"/> Es erfolgt eine zeitliche (z.B. tagweise) Trennung bei der Filtration von Bio-Erzeugnissen und konventionellen Erzeugnissen. <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben	<input type="checkbox"/> Alle Aktivitäten in Bezug auf den Filtrationsprozess werden im Kellerbuch oder in separaten Filtrationsprotokollen dokumentiert. <input type="checkbox"/> Ein schriftlicher Reinigungsnachweis wird abgelegt. <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben
<input type="checkbox"/> Abfüllung: Vermischung von Bio-Wein mit konventionellem Wein bzw. Kontamination mit nicht zulässigen Stoffen Verantwortliche/r: Name	<input type="checkbox"/> Es wird eine eigene Abfüllanlage für Bio-Weine genutzt. <i>(bei größeren Betrieben)</i> <input type="checkbox"/> Die Abfüllanlage wird vor der Bio-Abfüllung gründlich gereinigt nach guter fachlicher Praxis. <input type="checkbox"/> Bio-Erzeugnisse werden vor konventionellen Erzeugnissen abgefüllt. <input type="checkbox"/> Es erfolgt eine zeitliche (z.B. tagweise) Trennung bei der Abfüllung von Bio-Ware und konventioneller Ware. <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben	<input type="checkbox"/> Alle Aktivitäten in Bezug auf den Abfüllprozess werden im Kellerbuch oder in separaten Abfüllprotokollen dokumentiert. <input type="checkbox"/> Ein schriftlicher Reinigungsnachweis wird abgelegt. <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben
Weiteres Risiko: <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben		

Verantwortlich für das Vorsorgekonzept im Unternehmen: Name

Unternehmen: Name

Stand: Datum

Risiko/BioKKP	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation der Vorsorgemaßnahmen
<p>Beauftragung von Subunternehmen (z.B. Lohnverarbeitung)</p> <p><input type="checkbox"/> Nicht relevant, denn es werden keine Subunternehmen beauftragt.</p> <p><input type="checkbox"/> Nicht relevant, denn die beauftragten Subunternehmen sind bio-zertifiziert. Ein gültiges Bio-Zertifikat, das die Lohntätigkeit des Bio-Betriebes abdeckt, liegt vor. Die Vergabe der Lohntätigkeit wurde der Kontrollstelle vorab gemeldet.</p>		
<p><input type="checkbox"/> Beauftragung von nicht bio-zertifizierten Subunternehmen:</p> <p>Zahlreiche Risiken sind möglich, z.B.:</p> <p>Vermischung von Bio-Erzeugnissen mit konventionellen Erzeugnissen;</p> <p>Einsatz nicht bio-konformer Betriebsmittel; unzureichende Reinigung der Maschinen/ Gerätschaften/Transport- oder Lagerbehälter und infolge Kontamination der Bio-Erzeugnisse.</p> <p>Verantwortliche/r: Name</p>	<p><input type="checkbox"/> Jegliche Vergabe von Tätigkeiten an Subunternehmen wird vorab der Kontrollstelle gemeldet.</p> <p><input type="checkbox"/> Geeignete, angemessene Vorsorgemaßnahmen werden mit dem Subunternehmen im Rahmen einer Subunternehmervereinbarung mit Betriebsbeschreibung vereinbart. Mit der Vereinbarung wird der Öko-Kontrollstelle Zugang zu den Bereichen des Subunternehmens gewährt, die im Rahmen der Tätigkeit für das Bio-Unternehmen relevant sind.</p> <p>Beispiele für vereinbarte Vorsorgemaßnahmen:</p> <p><input type="checkbox"/> Bei Beauftragung einer Lohnverarbeitung wird bei der Durchführung von Verarbeitungsschritten (z.B. Filtration) Bio-Ware immer zuerst und dann erst konventionelle Ware verarbeitet oder es werden „Bio-Tage“ zur ausschließlichen Verarbeitung von Bio-Erzeugnissen vereinbart.</p> <p><input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben</p>	<p><input type="checkbox"/> Eine Subunternehmervereinbarung, in der die Einhaltung entsprechender Vorsorgemaßnahmen (für Wareneingang, Lagerung, Kennzeichnung, Verarbeitung, Reinigung, usw.) zugesichert wird, wird abgelegt.</p> <p><input type="checkbox"/> Die Warenbegleitscheine mit eindeutiger Bio-Deklaration der mit dem Subunternehmen ausgetauschten Produkte werden abgelegt.</p> <p><input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben</p>
<p>Weiteres Risiko:</p> <p><input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben</p>		
<p>Kennzeichnung der Erzeugnisse</p> <p><input type="checkbox"/> Nicht relevant, denn es werden ausschließlich Bio-Erzeugnisse in den Verkehr gebracht.</p>		
<p><input type="checkbox"/> Warenausgang:</p> <p>Falsche Statusdeklaration im Warenausgang (Umstellungsware oder konventionelle Ware werden versehentlich als Bio-Ware deklariert, z.B. bei Gutschriftverfahren).</p> <p>Verantwortliche/r: Name</p>	<p><input type="checkbox"/> Bei jedem Warenausgang wird ein Warenausgangsbeleg/Lieferschein mit korrekter Kennzeichnung der Ware ausgestellt.</p> <p><input type="checkbox"/> Für konventionelle Ware werden Etiketten ohne Bio-Hinweis verwendet.</p> <p><input type="checkbox"/> Im Falle von Unsicherheiten wird die Kontrollstelle kontaktiert.</p> <p><input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben</p>	<p><input type="checkbox"/> Ein Exemplar des Warenausgangsbelegs/ Lieferscheins wird einbehalten.</p> <p><input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben</p>

Verantwortlich für das Vorsorgekonzept im Unternehmen: Name

Unternehmen: Name

Stand: Datum

Risiko/BioKKP	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation der Vorsorgemaßnahmen
Weiteres Risiko: <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben		
Weitere Maßnahmen zur Absicherung des Vorsorgekonzeptes (z.B. Fortbildung, Mitarbeiterschulung)		
<input type="checkbox"/> Fortbildung/Mitarbeiterschulung: Durch Informationslücken verursachte Nicht-Einhaltung der Öko-Anforderungen. Verantwortliche/r: Name	<input type="checkbox"/> Alle Mitarbeitenden und alle Fremdarbeitskräfte werden regelmäßig über die Anforderungen des ökologischen Weinbaus informiert. <input type="checkbox"/> Das Vorsorgekonzept wird mit den Mitarbeitenden besprochen. <input type="checkbox"/> Mitarbeitende erhalten bei Bedarf (z.B. bei komplexeren Strukturen, vielen Fremd-Mitarbeitenden, hoher Verantwortung der Mitarbeitenden) eine Schulung bezüglich der betriebsindividuellen Maßnahmen. <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben	<input type="checkbox"/> Die Teilnahme an einer Schulung wird dokumentiert oder protokolliert. <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben
<input type="checkbox"/> Personal: Krankheitsvertretung ist für kurzfristigen Einsatz nicht ausreichend geschult/sensibilisiert oder integrative Mitarbeiter*innen sind nicht ausreichend informiert. Verantwortliche/r: Name	<input type="checkbox"/> Unterweisungen finden auch für kurze Aufgabenübernahmen statt. <input type="checkbox"/> Unterweisungen werden gut nachvollziehbar und verständlich gestaltet. <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben	<input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben
<input type="checkbox"/> Checklisten/Arbeitsanweisungen bereitstellen (bei größeren Betrieben): Vergessen bzw. Übersehen wichtiger Punkte. Verantwortliche/r: Name	<input type="checkbox"/> Es werden Checklisten/Arbeitsanweisungen erstellt, welche die relevanten Vorsorgemaßnahmen ausweisen. Diese werden Mitarbeitenden als Print oder digital zur Verfügung gestellt und an den Orten des Einsatzes ausgehängt. <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben	<input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben
Weiteres Risiko: <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben		

Verantwortlich für das Vorsorgekonzept im Unternehmen: Name

Unternehmen: Name

Stand: Datum

Risiko/BioKKP	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation der Vorsorgemaßnahmen
Regelmäßige Aktualisierung des Vorsorgekonzeptes		
<p><input type="checkbox"/> Umsetzung und Aktualisierung des Vorsorgekonzeptes: Die Risiken sind unvollständig erfasst, z.B. bei Veränderungen der Prozessschritte. Eine Vorsorgemaßnahme ist nicht mehr aktuell. Eine Vorsorgemaßnahme wird nicht anforderungsgemäß umgesetzt. Verantwortliche/r: Name</p>	<p><input type="checkbox"/> Eine kritische "allgemeine" Überprüfung der Risiken und Vorsorgemaßnahmen findet regelmäßig statt, z.B. vor der jährlichen Kontrolle. Das Vorsorgekonzept wird ggf. aktualisiert und angepasst. <input type="checkbox"/> Eine Überprüfung der Umsetzung der festgelegten Vorsorgemaßnahmen durch die Mitarbeitenden wird stichprobenartig von der Betriebsleitung oder dem zuständigen Personal durchgeführt. <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben</p>	<p><input type="checkbox"/> Das verschriftlichte und aktuell gehaltene Vorsorgekonzept liegt vor. <input type="checkbox"/> hier bitte Text eingeben</p>

Verantwortlich für das Vorsorgekonzept im Unternehmen: Name