

A satellite photograph of Earth from space, showing the Atlantic Ocean, Europe, and Africa. The sun is shining from the left, creating a bright glow over the African continent. The text is overlaid on the image.

**Szeretettel köszöntöm**

**a**

**„Kezünkben a jövő”**

**Konferencia minden résztvevőjét!**

•

Columbia naplemente

A close-up photograph of a large, vibrant green leaf held by a person's hand. The leaf is covered with numerous small insects, including several aphids and a few ladybugs, illustrating the concept of biological pest control. The text is overlaid on the leaf in white, bold font.

**Az ökológiai (organikus, biológiai, bio) termelés gyakorlata hazánkban. Előírások az ökológiai ételek készítésére.**

**Előadó: Dr. Roszík Péter c. docens  
Magyar Biokultúra Szövetség alelnök,  
Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. ügyvezető,  
Budapest, 2017.05.11.**



# A Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. működésének alapja

- MgSzH elismerés: HU-ÖKO-01 kódszámon (02.4/04154/0007/2009 határozat)
- Nemzeti Akkreditáló Testület akkreditációja 2001 óta: MSZ EN 17065:2013 szerint, most NAH-6-0012/2015
- EU elismerés: csatlakozás előtt 1995-től (BE) utolsó: No 2144/2003), ma: tagországi
- Svájci elismerés: csatlakozás előtt: FDE 910.181, ma: EU kölcsönös
- ~~IFOAM akkreditáció: 2004. február 21-től 2010. 12.31-ig~~
- ~~NOP (USDA) akkreditáció 2012 június 30-ig~~



# Az ökológiai gazdálkodás jogszabályi háttere és előírás rendszere:



**A Tanács 834/2007 és a Bizottság 889/2008  
34/2013 VM rendelet**

**a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. Alap-  
feltételrendszere**

Civil kezdeményezésen, társadalmi közakaraton  
nyugvó jogszabály svájci, német, angol, Rudolf  
Steiner-i, IFOAM előzményekkel

**Dr. Roszik Péter**


# **AZ ÖKOLÓGIAI GAZDÁLKODÁS ALAP-FELTÉTELRENDSZERE**

**Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.**



**Ellenőrzési tevékenységünk  
a hátsó borítón található területekre terjed ki**

# A szabályozással lefedett terület

- 
- Mezőgazdasági alapanyag (növényi és állati termék – kivételekkel), növénygyűjtés, gombatermesztés, méhészet
  - Élelmiszer, benne bor
  - Élesztő
  - Vetőmag és szaporítóanyag
  - Takarmány

# Az EU által szabályozatlan területek

**Hal (2010. július 1-ig), vad, nyúl, stb. Biokontrollnak van előírása**

**Bor: Biokontrollnak volt előírása**

**Tömegétkeztetés: Biokontrollnak van előírása**

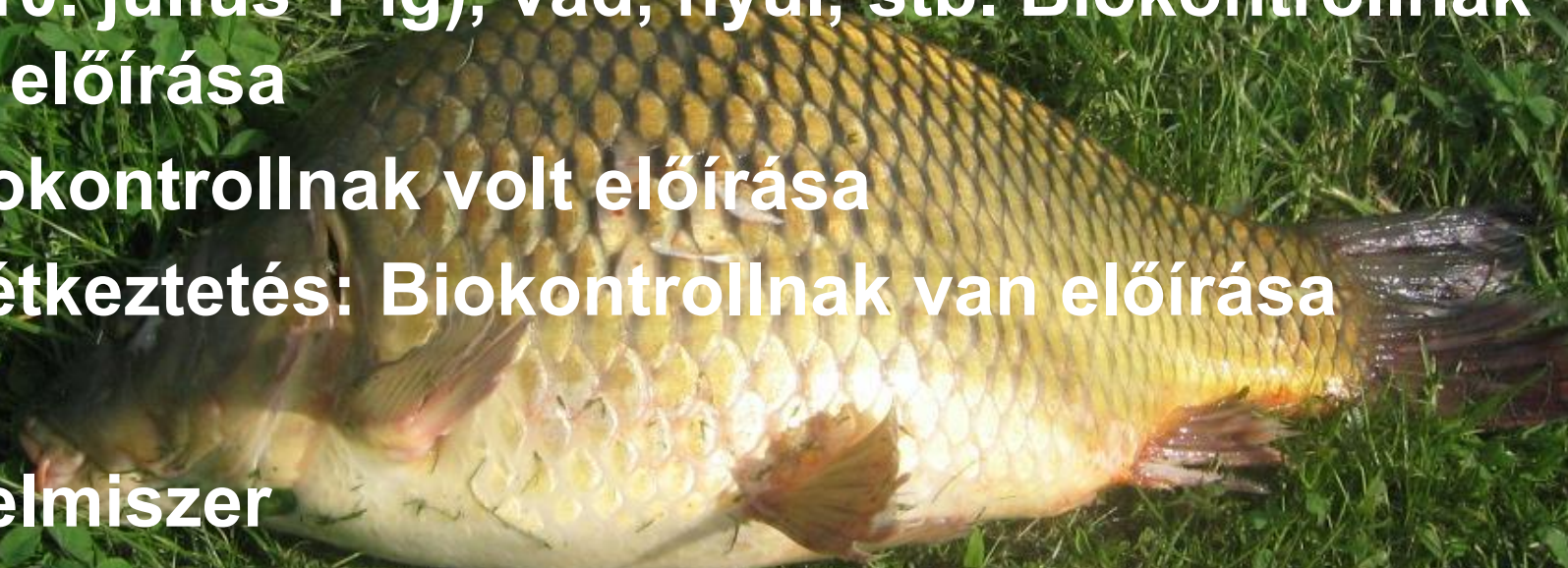
**Nem élelmiszer**

**Kozmetikum: Biokontroll előírása > (COSMOS standard)> NATRUE**

**Kedvencek eledele**

**Textil: GOT (Global Organic Textile)**

**Fa: FSC**





**Ezek is kellenek!**

**Ellenőrzés**

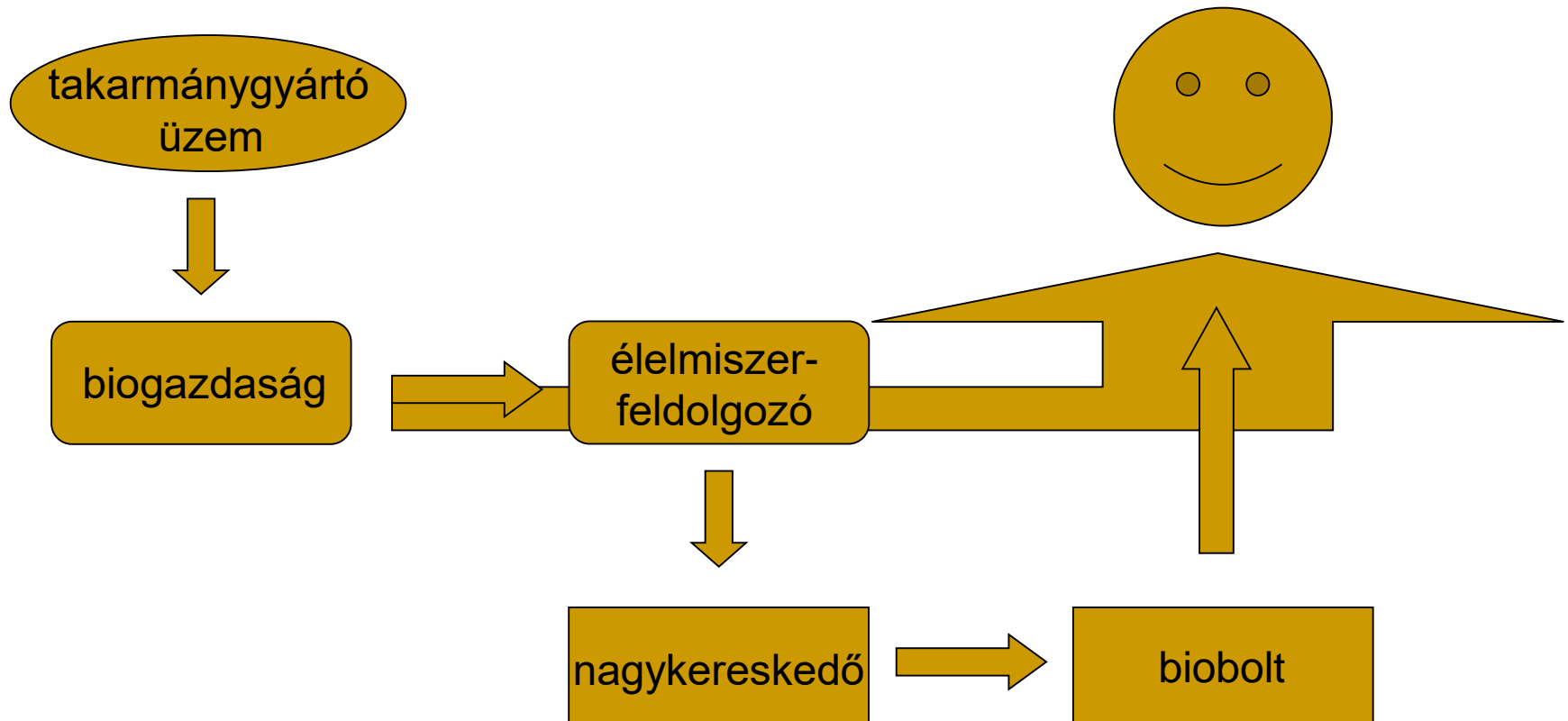
**Tanúsítás**

**Jelölés**





# Részvétel az ellenőrzési rendszerben


- Minden szereplő, teljes lánc ellenőrzése



# Minősítő tanúsítvány

 **Tanúsítvány kiállítója: Biokontroll Hungária Kht.**  
1027 Budapest, Margit krt. 1. III/16-17.

 Iktatószám

 **MINŐSÍTŐ TANÚSÍTVÁNY**

**Tanúsított eljárás**  
Ökológiai gazdálkodásból származó mezőgazdasági termékek és élelmiszerek előállítása

**Tanúsított eljárásból származó termék**  
minta

**Üzem típusa**  
minta

**Tanúsítvány száma:** minta

**Termék előállítója**  
Név: minta  
Cím: minta  
Nyilvántartási szám: minta

A fenti üzem érvényes szerződéssel rendelkezik a Biokontroll Hungária Kht.-val.

**A tanúsítvány kiállítójának jogosultsága:**  
FVM határozat: N-1353/2000 (HU-ÖKO-01)  
Svájci biorendelet 910.181  
NAT által a NAT-6-0012/2005 számon akkreditált termék tanúsító szervezet  
IFOAM akkreditáció

A Biokontroll Hungária Kht. tanúsítja, hogy megállapításai szerint a fenti termékek előállítása során az alább felsorolt feltételrendszer és jogszabály előírásait betartották:

**2092/91 EKG Tanácsi rendelet**  
**Biokontroll Hungária Kht.: Az ökológiai gazdálkodás alap-feltételrendszere**

A tanúsítvány érvényessége a kiállítást követő év végéig, vagy visszavonásig tart.  
A tanúsítvány a Biokontroll Hungária Kht. tulajdona. Érvényességének feltétele a Biokontroll Hungária Kht.-val kötött szerződésben foglaltaknak és a fenti előírásoknak való folyamatos megfelelés. A tanúsítvány kizárólag melléklettel együtt érvényes.

A tanúsítvány másolatai érvénytelenek.

Kiállítás helye és időpontja  
Budapest, 2006. október 04.

Aláírásra jogosult személy

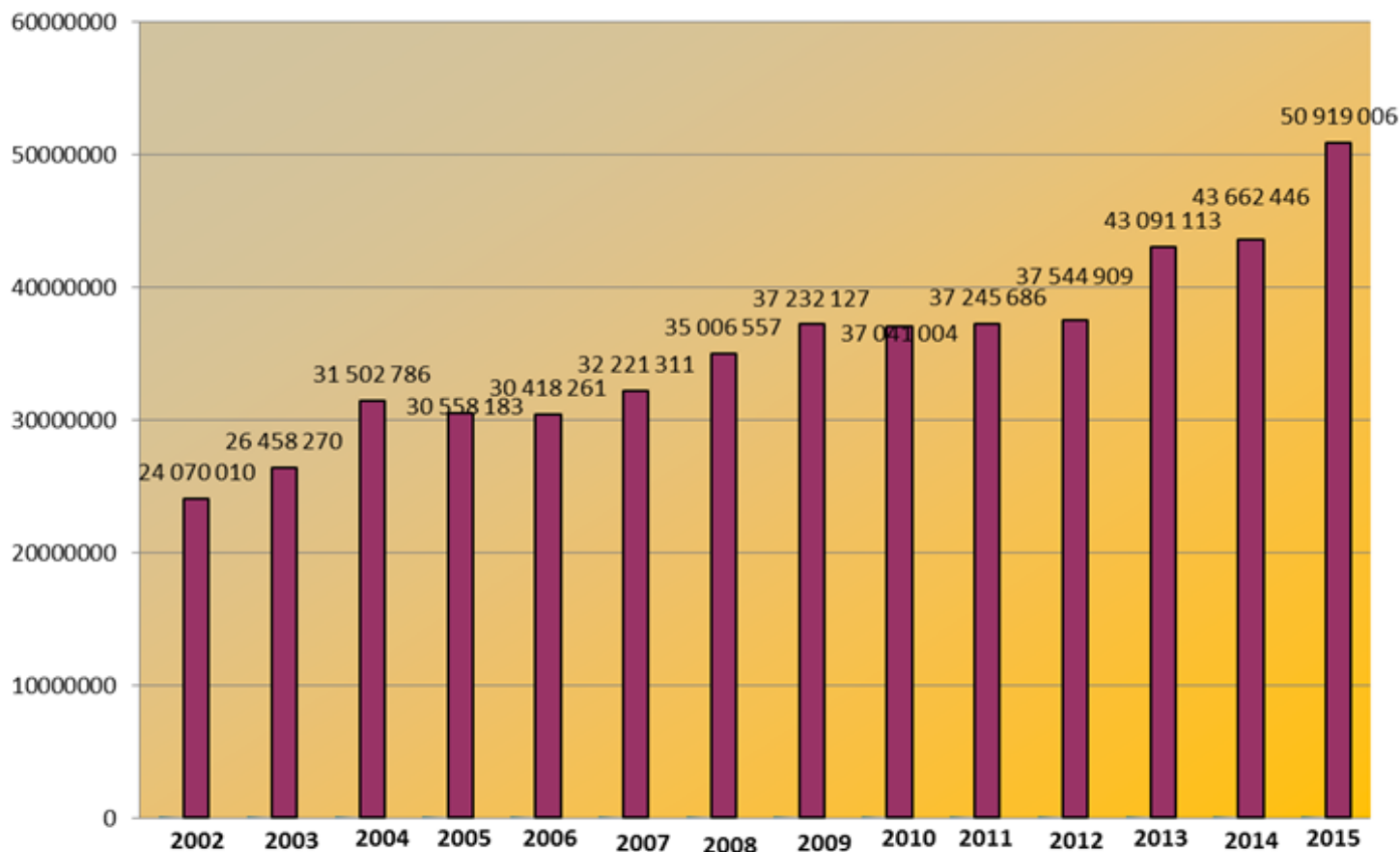
A kiállító szervezet bélyegzője

Biokontroll Hungária Kht.  
1027 Budapest, Margit krt. 1. III. em. 16-17.  
Postacím: 1535 Budapest, Pf. 800  
Célgépkönyvszám: 01-14-00500  
Cépfeljegyzésszám: 11737007-20584591  
Adószám: 18081101-2-41

Bánfi Brigitta/Császár Alexandra/Nagy Zoltán/Rusodi Réka

# A világ biotermesztése 2002-2015

---

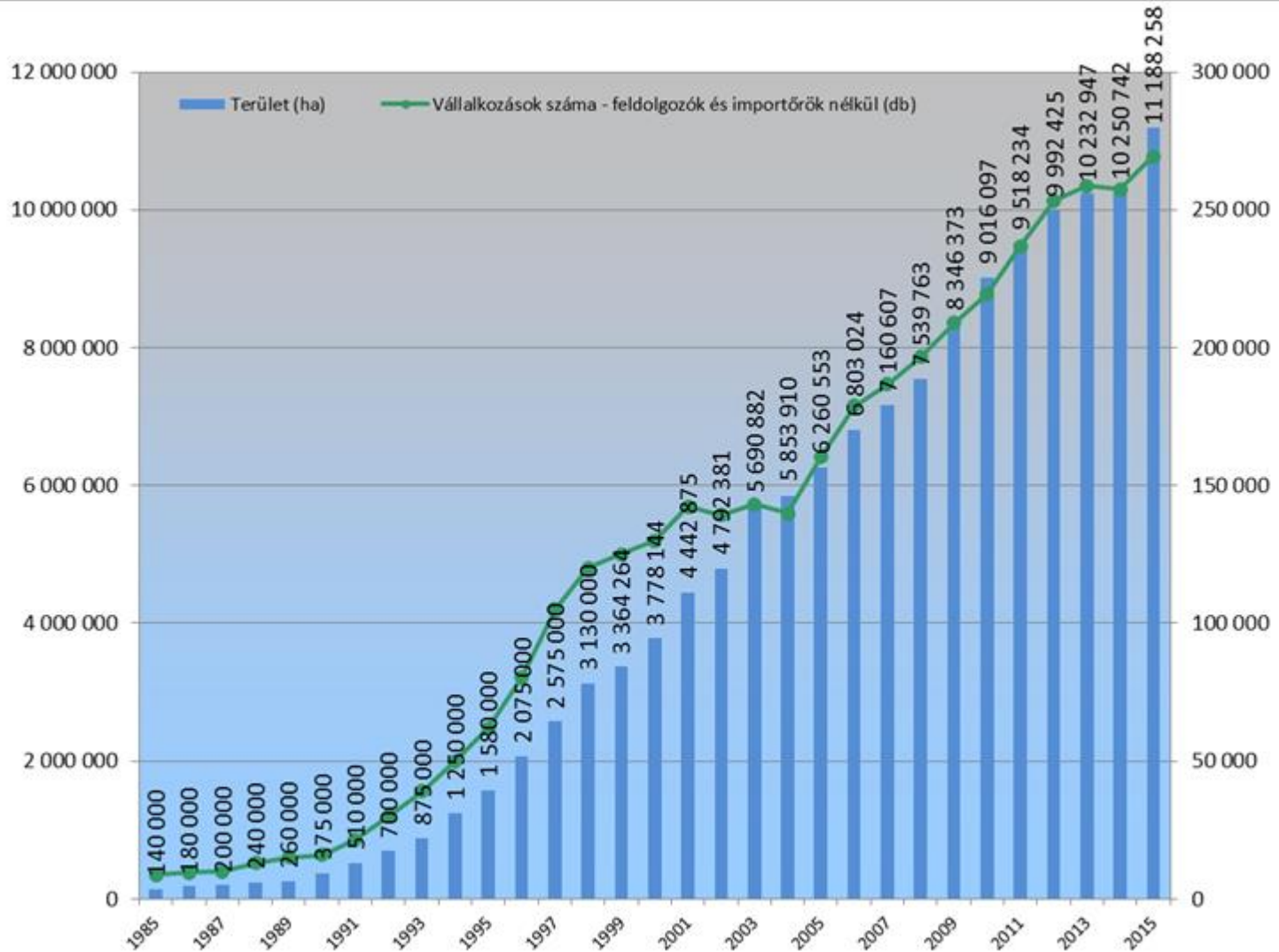


---

Forrás: IFOAM- FIBL jelentés

# Az ökológiai gazdálkodási területek és az ökológiai gazdaságok számának változása 1985-2015 között az EU-ban

Forrás: FiBL&IFOAM



# A remény kedvéért: a világ 10 legnagyobb bio terület arányú országai 2015-ben

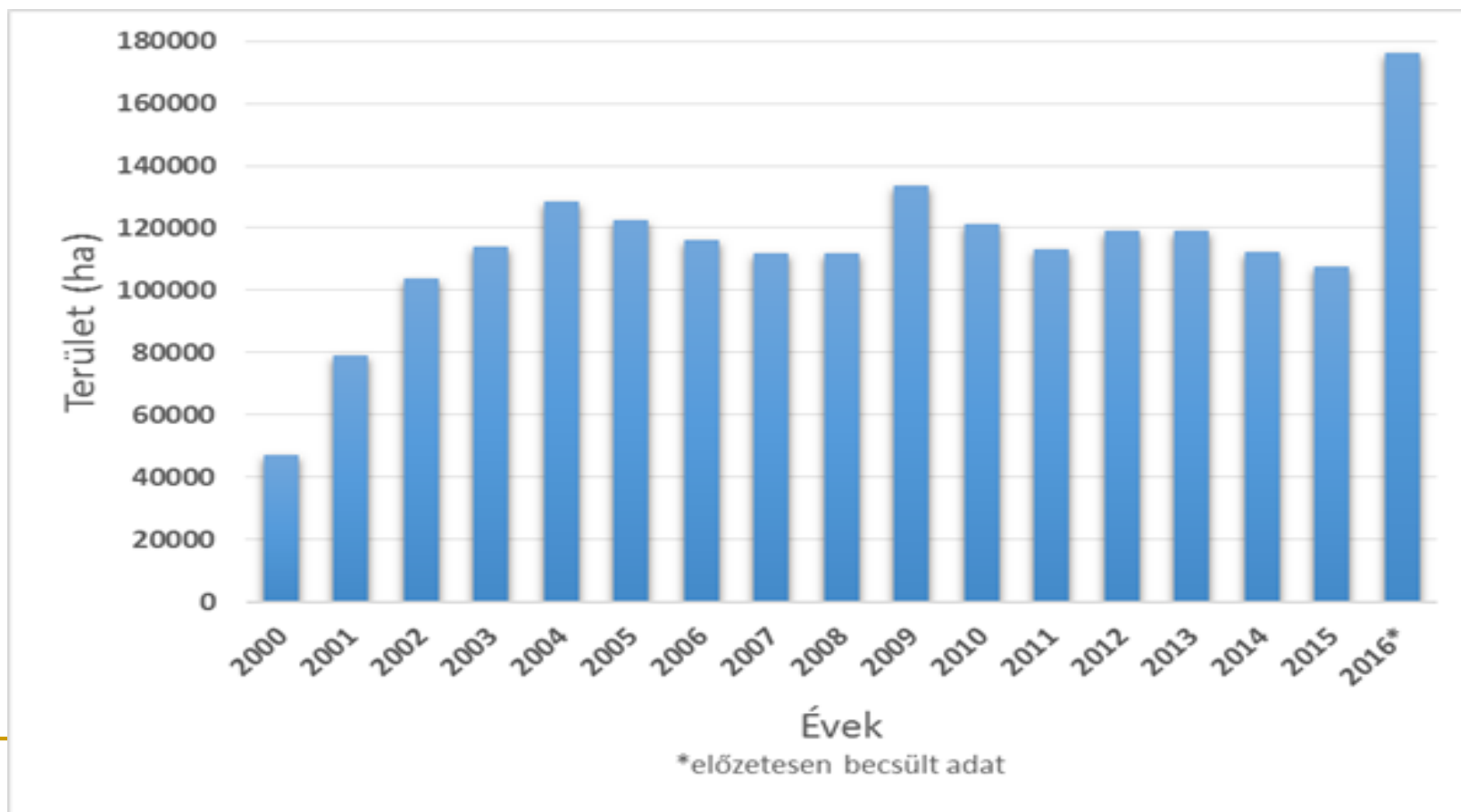


Adatok: FIBL IFOAM tanulmány

# Néhány friss adat a Biokontrollnál!

Vállalkozás típusa	Vállalkozások száma	
	2015.12.31.	2016.12.31.
Termelő	1625	2980
Halgazdaságok	5	5
Feldolgozó	378	416
Importőr	17	29
Egyéb (nagy- és kiskereskedelmi egységek, raktározók, éttermek stb.)	226	357
<b>ÖSSZESEN</b>	<b>1952</b>	<b>3451</b>

# Az ökológiai gazdálkodás területének alakulása (2016. nem végleges adat)



# Növénytermesztők

(2016. nem végleges adat)



	2012	2013	2014	2015	2016
Ellenőrzött terület (ha)	118 990	119 275	112 285	107 605	176261
Vállalkozások száma	1 282	1 339	1 327	1 411	2748

# A magyar biogazdálkodás hátrányos területei

- Állatállomány kicsi (kb. 0,15 NÁ/ha kevés a trágya)
- Ökológiai vetőmag kevés
- Torz támogatási rendszer (INT > bio)
- Export magas aránya (cca.80 %)
- A feldolgozottság aránya alacsony

# A magyar biogazdálkodás előnyös területei

- Kedvező ökológiai feltételek,
- GMO mentesség (moratórium, koegzisztencia jogszabályok)
- Őshonos növény- és állatfajták megléte
- Hagyományőrző gazdálkodás
- Képzett gazdák
- Magas színvonalú képzés az egyetemekig
- EU-val ekvivalens előírások 1995-től
- Erős érdekérvényesítő ernyőszervezet
- Erős ellenőrzési- tanúsítási rendszer
- Két jól ismert védjegy (változatokkal)





24  
HOUR

FITNESS

FITNESS

24  
HOUR

POINT LO...  
HANDICAP...  
TO UPPER...  
LOCATED...  
24 HOUR



Fotó: Valahol Dél-Amerikában



# Cselekvési programok

1. Az ökológiai gazdálkodással, tevékenységekkel kapcsolatos szabályozás, eljárásrend fejlesztése
- 2. A piaci igényekhez alkalmazkodó termelési volumen növelése és a feldolgozás, értékesítés fejlesztése**
- 3. Az ellenőrzés alatti ökológiai tevékenységekkel kapcsolatos képzési, kutatás-fejlesztési és szaktanácsadási rendszerek fejlesztése**

4. Egységes és átlátható adatgyűjtési és kezelési, valamint tájékoztatási rendszerek fejlesztése

**5. Az ökológiai gazdálkodásból származó termékek és kiemelt termékkörök népszerűsítése, fogyasztói tudatosság és bizalom növelése**

6. Az ágazati szereplők közötti együttműködés, valamint a teljes termékpályák és rövid élelmiszerláncok fejlesztése

# A célok megvalósulásának mutatói



Indikátor	Mérés
Biogazdálkodás területe	Duplájára emelkedik (350 ezer ha)
Ökológiai állatsűrűség	Legalább duplázódik (0,3 áe/ha)
Állati termék feldolgozottságának aránya	Vágópontok kialakításának ösztönzése 40 km-en belül
Ökológiai méhcsaládok száma	Legalább 25%-kal nő; 25 ezer méhcsaládra
<b>Közétkeztetés</b>	<b>Oktatási, szociális és egészségügyi intézményekben 30% bio alapanyag</b>

# **Bátrabb deklarációk**

## **Környezet (834-ből) 1.**

**„ötvözi a legjobb környezetvédelmi gyakorlatokat, a magas szintű biodiverzitást, a természeti erőforrások megőrzését”**

**„olyan közjavakat termel, amelyek hozzájárulnak a környezet védelméhez”**

**„A nem megújuló erőforrások használatának minimálisra csökkentése érdekében a hulladékokat, valamint a növényi és állati eredetű melléktermékeket újra kell hasznosítani a termőföldbe való tápanyagvisszajuttatás céljából.”**

**„növényeket lehetőleg a talaj ökoszisztémája táplálja, és ne a talajhoz adott oldódó tápanyag-utánpótló szerek.”**

**„tisztelenben tartja a természeti rendszereket és ciklusokat, valamint fenntartja és erősíti a talaj, a víz, a növények és az állatok egészségét, továbbá a közöttük fennálló egyensúlyt”**

# Környezet (834-ből) 2.

**„hozzájárul a magas szintű biológiai sokféleséghez”**

**„felelősen használja az energiát és a természeti erőforrásokat, úgymint a vizet, a talajt, a szerves anyagokat és a levegőt”**

**„a környezetre, az emberi egészségre, a növények egészségére vagy az állatok egészségére és jóllétére nézve ártalmatlan eljárások”**

**„a növényi és állati eredetű hulladékok és melléktermékek visszaforgatása a növénytermesztésbe és az állattartásba”**

**„a termelési döntések során a helyi vagy regionális ökológiai egyensúly figyelembevétele”**

**„ a növények egészségének fenntartása olyan megelőző intézkedések révén, mint a kártevőknek és betegségeknek ellenálló, megfelelő fajok és fajták kiválasztása, megfelelő vetésforgó, mechanikai és fizikai módszerek, valamint a kártevők természetes ellenségei által nyújtott védelem;”**

**„méhészet szerepe a fenntarthatóságban (hiányzik)”**

**„GMO-k és GMO-kból vagy azok felhasználásával előállított termékek.....nem használhatók”**

# Környezet 889-ből 3.

**„rendszeren belüli természeti erőforrásokat használnak”**

**„ a külső források felhasználásának korlátozása. Amennyiben ....külső forrásokra van szükség ...**

**i. ökológiai termelésből származó források;**

**ii. természetes anyagok vagy természetes anyagokból nyert anyagok;**

**iii. lassan oldódó, ásványi eredetű tápanyag-utánpótló szerek;”**

**„ a talaj élővilágának, valamint a talaj természetes termőképességének, a talaj stabilitásának és a talaj biodiverzitásának fenntartása és erősítése”**

**„Az ökológiai gazdálkodás holisztikus megközelítése megkívánja....”**

**„A természeti erőforrások (például: a talaj és a víz) tápanyagokkal történő szennyezésének megelőzése érdekében meg kell határozni, hogy hektáronként legfeljebb mennyi trágya használható”**

# Állatjólét

- **magas szintű állatjóléti szabványok alkalmazása**
- **ki kell elégítenie az állatok fajspecifikus viselkedési szükségleteit**
- **az állategészségügynek pedig a betegségmegelőzésen**
- **az állattartó személyzetnek megfelelő alapismeretek és készségek birtokában kell lennie**
- **a tartási gyakorlatoknak és a tartási körülményeknek eleget kell tenniük az állatok fejlődési, élettani és viselkedési igényeinek;**
- **hozzáférést kell biztosítani szabadtéri területhez;**
  - **Tilos a kötött tartás, csonkítás.**
  - **Szállítás korlátozása**

# Az egészség szolgálata

**„kiváló minőségű termékek előállítására való törekvés”**

**„eleget tesz ....az emberi egészségre, a növények egészségére vagy az állatok egészségére és jóllétére nézve ártalmatlan eljárások alkalmazásával előállított áruk iránti fogyasztói igényeknek.”**

**„fogyasztók természetes anyagok és eljárások használatával előállított termékek iránti preferenciájával összhangban lévő termelési módszerek”**

**„átállási időszakokat tesz szükségessé”**

# A MIKROELEM TARTALOM

	<b>CSÖKKENÉS</b>	<b>MARADT</b>
<b>Búza</b>	<b>50%</b>	<b>50%</b>
<b>Árpa</b>	<b>62,3%</b>	<b>37,7%</b>
<b>Kukorica</b>	<b>81,4%</b>	<b>18,6%</b>
<b>Répafélék</b>	<b>25%</b>	<b>75%</b>
<b>Burgonya</b>	<b>14,3%</b>	<b>86,7%</b>

**Dr. MÁRAI GÉZA EREDMÉNYEI**

## A VITAMINTARTALOM

	<b>CSÖKKENÉS</b>	<b>MARADT</b>
<b>borsó</b>	<b>53,3%</b>	<b>46,7%</b>
<b>tej</b>	<b>95%</b>	<b>5%</b>
<b>káposzta</b>	<b>95%</b>	<b>5%</b>
<b>sárgarépa</b>	<b>40%</b>	<b>60%</b>

**Dr. MÁRAI GÉZA EREDMÉNYEI**

# A TÁPLÁLÉK TÁPÉRTÉKE

- Az intenzíven termesztett zöldségben nincs elég mikronutriens (1940-1991) UK kormány adatok
- burgonya: -47% réz, -45% vas
- Sárgarépa: -75% magnézium
- Brokkoli: -75% kalcium

## Kanada (1955-1999)

- Burgonya: elvesztette az összes A vitamint, -57% C vitamin
- Narancs: -76% A vitamin

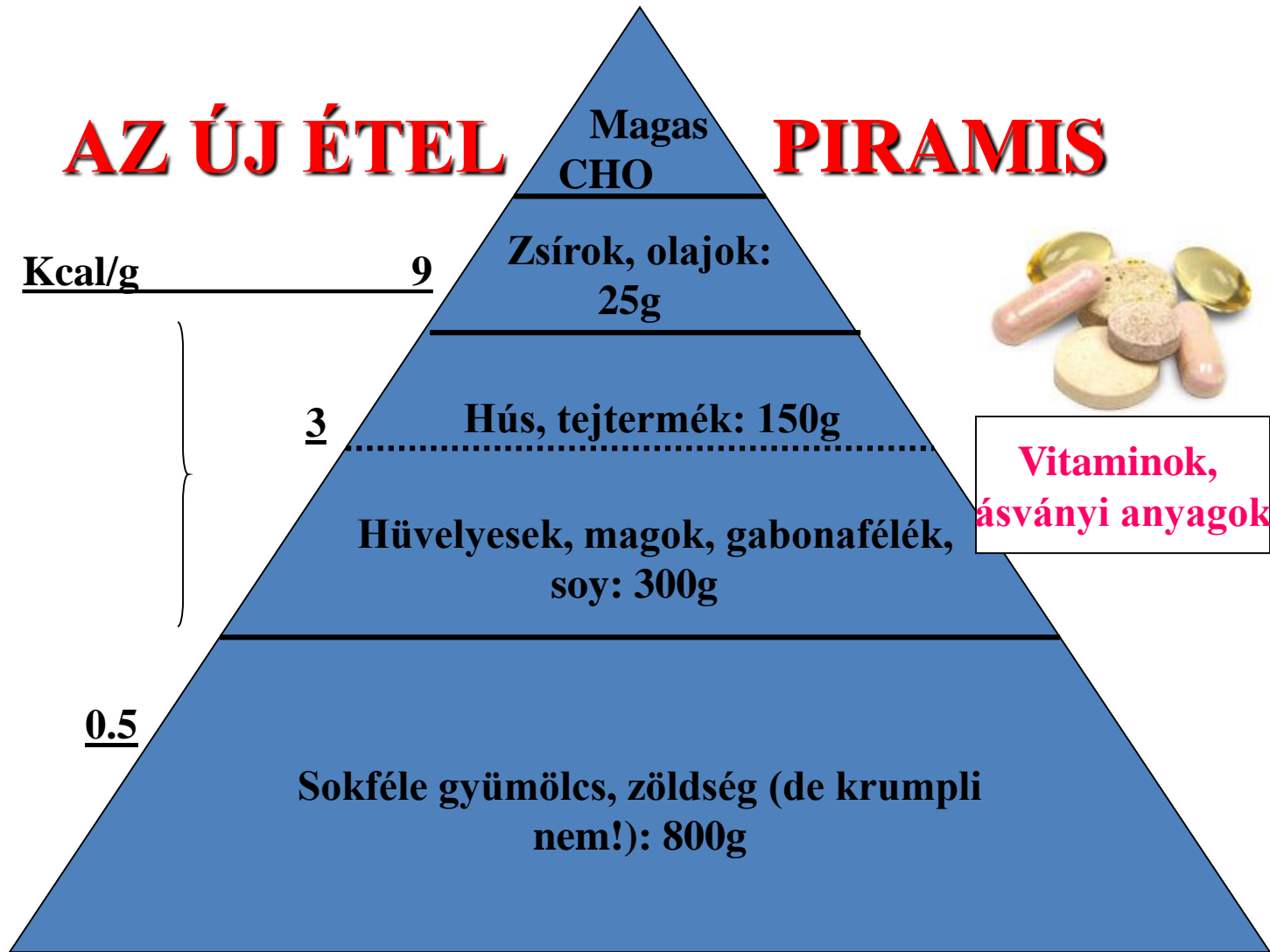
# **%-OS VITAMIN TARTALOM CSÖKKENÉS 1947-től**

	<b>C</b>	<b>E</b>	<b>A</b>	<b>B1</b>	<b>B2</b>	<b>Niacin</b>	<b>Folate</b>	<b>B6</b>	<b>B12</b>
<b>%</b>	<b>37</b>	<b>68</b>	<b>55</b>	<b>32</b>	<b>31</b>	<b>27</b>	<b>34</b>	<b>54</b>	<b>17</b>

(USDA 1997)

# AZ ÚJ ÉTEL

# PIRAMIS



Bardócz Zsuzsa szívességéből



**A**

Bardócz Zsuzsa szívésségéből

# ÉHEZÉS

**B**

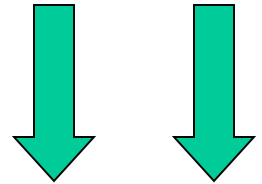
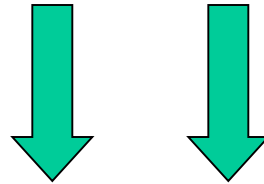


**Élégtelen  
táplálkozás**

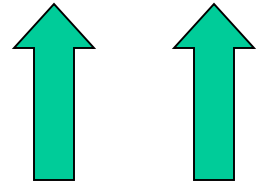
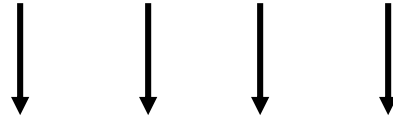
**MIKRONUTRIENSEK**

**KALÓRIA**

**„A” típus**



**„B” típus**



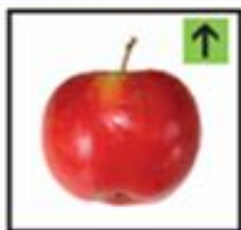
Bardócz Zsuzsa szívességéből



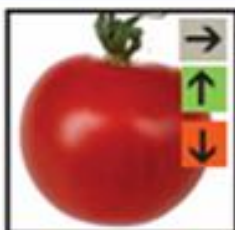


# Bio- és konvencionális termények fitovegyület-tartalmát összehasonlító vizsgálatok

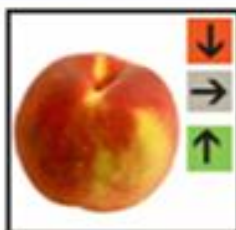
## POLIFENOL



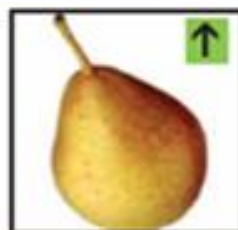
Weibel, 2000



Lucarini et al., 1999  
Borel, 2003  
Sambo et al., 2001



Sambo et al., 2001  
Finotti et al., 2000  
Carbonaro et al., 2002



Carbonaro et al., 2002



Asami et al., 2003



Ren et al., 2001



Ren et al., 2001



Young et al., 2005



Häkkinen et al., 2000



Häkkinen et al., 2000



Levite et al., 2000

## C-VITAMIN



Clark, 2002

## GLÜKOZINOLÁT



Adam, 2002

Színek, ízek, illatok is innen származnak

- ↓ Biotermékek kisebb értékkel rendelkeznek, mint a konvencionális termékek
- Nincs eltérés
- ↑ Biotermékek nagyobb értékkel rendelkeznek, mint a konvencionális termékek

## LIKOPIN



Leclerc et al., 1991  
Warman, 1997



Pither et al., 1990  
Lumpkin et al., 2005

Fitoalexin, salvestrol, resveratrol, fenolsav, flavonoid, anticianinok, stilbenek, karboxilsavak, aszkorbinsav, egyéb antioxidánsok, vitaminok stb.

**"a felfedezéskor gondoltam, hogy valami  
nem  
lesz teljes vagy hamis lesz és ki kell  
javítanom. Az áttekinthetetlen  
összefüggésekbe való egyszerű  
beavatkozással rendetlenséget és  
betegséget okoztam. Nem az egyes anyagok  
nyújtanak hosszú távú teljesítményt és  
egészséget. Az élő humuszos föld  
fontosabb, mert a növények egészséges  
egyensúlya és ezzel összefüggésben az  
állatoké és végső soron az embereké is így  
biztosított."**

Justus von Liebeig



# Biokontroll előírása az Ökológiai tömegétkeztetésre

(Csarnai Erzsébet és Gyimesné Fülöp Erika segítségével)

NÉBIH által elfogadott, NAH által akkreditált terület

# **Az ökológiai gazdálkodás négy alapelve (de minden, mindennel összefügg):**

- **A környezet megóvásának alapelve** (alkalmazkodás, óvás, biológiai sokféleség megőrzése, stb.)
- **Méltányosság alapelve** (minden kapcsolatban, a jövő generációk felé is)
- **Gondosság alapelve** (felelősség, óvatosság, beleértve az új technológiák irányába megvalósulókat)
- **Az egészség alapelve** (talajé, növényé, állaté, emberé, Földé)

# Szabályozása

Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. Privát feltételrendszere **étteremre, kifőzdére, lacikonyhára, cukrászdára, közétkeztetésre (menzák, kórházak)** vonatkozik, amelyek kínálatában **ökológiai vendéglátó-ipari termékek (ételek, italok, cukrászati, hidegkonyhai készítmények)** szerepelnek, amelyeket az előállítás helyén, ideiglenes árusító helyen, tálalókonyhán vagy házhoz szállítással értékesítenek, adnak át a végső fogyasztónak, más gazdálkodó szervezetnek.



# Ellenőrzött vendéglátó-ipari termék

- Ionizáló sugárzástól mentes,
- GMO mentes,
- Engedélyezett (889/2008/EK rendelet) adalékanyagokat tartalmaz,
- Engedélyezett (889/2008/EK rendelet) technológiai segédanyagokat alkalmaztak az előállítás során,
- Engedélyezett (889/2008/EK rendelet) nem ökológiai mezőgazdasági eredetű alkotót tartalmaz.
- Ivóvizet tartalmaz,
- Sót tartalmaz (nátrium-klorid, kálium-klorid),
- Átállási a termék, ha egyetlen növényi mezőgazdasági termékből készül.

# Ellenőrzött vendéglátó-ipari termékek kategóriái

**Bio:** Mezőgazdasági alkotói legalább 95 %-ban ökológiai gazdálkodásból származnak.

- Ugyanaz az alkotó nem lehet bio is és szokványos is
- Bio bor és ökológiai szőlőből készült bor felhasználható alapanyagként

## SERTÉS ÉTELEK

### **Bio mangalica karaj roston sütve**

*bakonyi gombamártással, sült kolbásszal, tojásos nokedlivel*

### **Bio bacon köntösben sült mangalica szűzpecsenye**

*sajtmártással, burgonyakrokettel*

# Ellenőrzött vendéglátó-ipari termékek kategóriái

- **Bio alkotókat tartalmazó:** a termékben van olyan nem bio mezőgazdasági alkotó, amelyet nem engedélyezett a 889/2008/EK rendelet.

**Eperkrémleves**

*bio túrógombóccal*

**Thai rákleves chilivel**

**Spárgakrémleves**

*bio fűszeres zsemlekockákkal*

# Ellenőrzött vendéglátó-ipari termékek kategóriái

- **Halászott halat és/vagy vadászott vadat tartalmazó:** a hal és a vad nem ökológiai gazdálkodásból származik, a többi alkotója ökológiai.

## HALÉTELEK

### **Harcsapaprikás**

*bio túrós sztrapacskával*

### **Pisztráng egészben sütve,**

*bio petrezselymes burgonyával*

### **Roston sült fogasfilé**

*bio vajban párolt zöldségekkel, jázmin rizzsel, fűszeres majonézzel*

## NIMRÓD SPECIALITÁSOK

### **Kétszemélyes Nimród-biotál**

*bio sajttal-sonkával töltött mangalica karaj, mustáros flekken, csirkemell fűszeres tészta köntösben, rántott sajt, rántott gombafej, francia köret*

### **Szarvas gerinc**

*libamájas bio gyöngyhagyma raguval, burgonyaropogóssal*

# Jelölés

A **kínálati ajánlatban** (étlapon, menülapon, ételkínálatban, csomagoláson, számlán, hirdetésen):

- Egyértelmű legyen,
- A kategóriákhoz igazodjon,
- Külön lapon szerepeljenek az egyes kategóriájú termékek,
- Azonos vagy szinonim nevű termékek egyidőben nem lehetnek bio és nem bio változatban,
- Mikrohullámú sütő használatát jelezni kell,
- Oldalanként szerepeljen az ellenőrző szervezet neve és kódszáma (ellenőrizte: Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. HU-ÖKO-01)

## ÉTLAP



Chef ajánlata | Hideg előételek | Levesek | Meleg előételek | Halételek | Nimród specialitások | Szárnyas ételek |  
Sertés ételek | Marhahús ételek | Tészta ételek | Vegetáriánus ételek | Gyermekek étlap | Önálló és kevert saláták |  
Savanyúságok | Desszertek |

# Jelölés

**Minősítő tanúsítványt**, vagy másolatát az étteremben, a kiszállítás esetében a létesítmény előterében, irodájában ki kell függeszteni és/vagy a vállalkozás honlapjára fel kell tenni.

# Kategóriák jelölése

- Bio :
  - bio gulyásleves szürkemarha húsból
  - túrós csusza ökológiai
- Bio alkotókat tartalmazó:
  - Zöldség raguleves (összetevők: víz, zöldborsó\*, sárgarépa\*, petrezselyem\*, karalábé\*, liszt\*, étkezési só, fehér bors)  
\*ökológiai gazdálkodásból
- Halászott halat és/vagy vadászott vadat tartalmazó:
  - Grillezett lazac bio joghurt mártással

# A konyha előkészítése a bio étel ital előállításra

- Elkötelezettség az ökológiai ételkészítés mellett
- Saját bio vendéglátó-ipari termék
- Bérnyújtás
- Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés (raktár, feldolgozó helyiség, gépek, berendezések)
- Dolgozók oktatása



# Beszállító

- Rendelkezzen érvényes minősítő tanúsítvánnyal a beszállított termékre
- Vásárlás előtt be kell mutatnia és másolatban átadni a vevőnek (feldolgozónak).

# Átvétel

- Mennyiségi és minőségi átvétel
- Szállító okmányok ellenőrzése a jelölésre is.

# Tárolás

- Térbeli elkülönítéssel (pl. eltérő színű, formájú tároló)
- Minden csomagolási egység bio megjelöléssel ellátva (pl. eltérő színű csomagolás és feliratozás)
- Biztosítva a tárolási körülményeket az alapanyagok szennyeződésének, romlásának megelőzése érdekében.



# Ételkészítés módja

- Térben elkülönítve: külön helyen és külön eszközökkel
- Időben elkülönítve: a hely, az eszközök alapos takarítása, tisztítása után

# Ételkészítés

- Alapanyagok előkészítése térben vagy időben elkülönítve:
  - Felengedtetés
  - Mosás, hámozás, szeletelés, aprítás



# Ételkészítés

- Sütés, főzés
  - Élesztő (GMO mentes)
  - Adalékanyag:
    - monokalcium-foszfát (önkelesztő liszthez),
    - nátrium-karbonát, kálium-karbonát (sütőpor),
    - ammónium-karbonát (szalalkáli)
  - Technológiai segédanyag:
    - Növényi olajok: kenő, tapadásgátló anyag
    - Méhviasz, karnabauviasz: tapadásgátló anyag



# Ételkészítés

- **Sütés, főzés**
  - Nem ökológiai mezőgazdasági eredetű alkotó:
    - Kukoricacsíra olaj,
    - Perui bors, tormamag, kínai gyömbér, sáfrányos szeklice virág, vízitorma
    - Gyümölcscukor
    - Kémiaailag nem módosított rizs, viaszos kukoricából nyert keményítő
    - Rum kizárólag nádcukorszirupból előállítva
    - Zselatin,
    - Tisztított bél



# Kiszolgálás, házhoz szállítás

- Melegen tartás térbeli elkülönítéssel, egyértelmű bio jelöléssel
- Hűtés: térbeli elkülönítéssel
- Csomagolás:
  - térbeli elkülönítéssel,
  - Eltérő csomagolóanyag alkalmazás
- Címkézés
- Hűtve tárolás: térben elkülönítve, jelölve
- Szállítás: térben elkülönítve, jelölve.



# Címke

## Bio gulyásleves szürke marhahúsból

Ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból

Fogyasztható (nap-hó): 22. 03.

Tárolás 0 és 10 °C között.

**Összetevők:** víz, burgonya\*, szürke marhahús\*, liszt\*, tojás\*,  
étkezési só, vöröshagyma\*, fűszerek\*.

\*ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból

Előállító neve és címe

Ellenőrizte: Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. HU-ÖKO-01

# Címke

## Zöldség raguleves

Fogyasztható (nap-hó): 22. 03.

Tárolás 0 és 10 °C között.

Összetevők: víz, zöldborsó\*, sárgarépa\*,  
petrezselyem\*, karalábé\*, liszt\*, étkezési só, fehér  
bors. \*ökológiai gazdálkodásból

Az ökológiai összetevők aránya 99 %.

Előállító neve, címe

Ellenőrizte: Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. HU-ÖKO-01

# Dokumentumok,

- HACCP dokumentumai
- Nyilvántartásba vételi határozat
- Létesítményleírás (kalkuláció)
- Beszállító érvényes minősítő tanúsítvány másolata
- Beszállított termékre vonatkozó szállítólevél, számla
- GMO mentességi igazolás
- Kártevők ellen alkalmazott készítmények OTH engedélye, biztonságtechnikai adatlapja
- Tisztító- és fertőtlenítőszer OTH engedélye, biztonságtechnikai adatlapja

# Nyilvántartás

- HACCP, vagy minőségügyi nyilvántartás (teljes folyamatra, takarítási napló),
- Készletnyilvántartás (alapanyagra és vendéglátó-ipari termékre)

KÖSZÖNÖM MEGTISZTELŐ  
FIGYELMÜKET!



# A Biokultúra Szövetség és a Biokultúra Kft.

**Elérhetősége: 1132 Budapest, Visegrádi u. 53. III/1.  
Ügyfélfogadás, könyvtár: hétfő-csütörtök 9-14 óráig,  
péntek 9-13 óráig.**

**Telefon: 1/214-7005, 214-7006, 06-30/730-2130**

**E-mail: [biokultura@biokultura.org](mailto:biokultura@biokultura.org)**

**Honlap: [www.biokultura.org](http://www.biokultura.org)**

# **A Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. elérhetősége**

- **Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.**  
1112 Budapest, Oroszvég lejtő 16.  
**Postacím:** 1535 Budapest, Pf. 800  
**Telefon:** (1) 336-1122, -23, -66, -67,  
(30) 393-9090, (70) 243-7404, (20) 573-8036  
**Fax:** (1) 315-1123  
**E-mail:** [info@biokontroll.hu](mailto:info@biokontroll.hu)
- **Internet:** [www.biokontroll.hu](http://www.biokontroll.hu)