

Kitöltési útmutató az Ökológiai Üzemleírásokhoz **(visszavonásig, illetve új kibocsátásáig érvényes)**

2022. január 1-ével hatályba lépett az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/848 rendelete, mely előírja minden partner részére egy, az ökológiai gazdálkodásával kapcsolatos leírás elkészítését és vezetését. A Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. ezért bevezette az Ökológiai Üzemleírás nyomtatványt, melyet minden ellenőrzött tevékenységre külön-külön ki kell tölteni.

Az Ökológiai Üzemleírás típusai:

F-353	Ökológiai Üzemleírás – állattartás
F-294	Ökológiai Üzemleírás – gombatermesztés
F-295	Ökológiai Üzemleírás – akvakultúra
F-296	Ökológiai Üzemleírás – méhészet
F-297	Ökológiai Üzemleírás – növénytermesztés
F-298	Ökológiai Üzemleírás – takarmány előállítás
F-299	Ökológiai Üzemleírás – vadontermő növények, gombák gyűjtése
F-354	Ökológiai Üzemleírás – elkészítés
F-355	Ökológiai Üzemleírás – import
F-356	Ökológiai Üzemleírás – forgalmazás / forgalomba hozatal / export
F-358	Ökológiai Üzemleírás – tárolás
F-20	Ökológiai Üzemleírás – kozmetikai termékek előállítása
F-313	Ökológiai Üzemleírás – vendéglátás
F-279	Ökológiai Üzemleírás – borászati termék előállítás
F-380	Ökológiai Üzemleírás – gazdálkodói csoport
F-302	Ökológiai Üzemleírás – pótlap

A tevékenységre vonatkozó üzemleírást minden partnerünk a Bejelentkezési csomag részeként kapja meg, de a formanyomtatvány letölthető honlapunkról is.

A kitöltött Ökológiai üzemleírást és mellékleteit postafordultával, vagy e-mail fordultával vissza kell küldeni a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.-hez, egy másolati példányt őrizzenek meg belőle.

Amennyiben a tevékenységben változás következik be, vagy új tevékenységet jelentenek be, akkor új üzemleírást kell kitölteni, és beküldeni, mert csak ebben az esetben tudunk tanúsítványt kiállítani. Amennyiben nincs semmilyen változás az előző évhez képest, akkor az Éves Adatközlő lapon kell nyilatkozni arról, hogy az előzőleg beküldött üzemleírás érvényes. Az Ökológiai Üzemleírás kitöltésével a partner bemutatja, hogy megismerte és tisztában van az ökológiai gazdálkodás vonatkozó előírásaival, szabályaival. Kérjük, hogy az üzemleírás összes pontját válaszolják meg, amennyiben pedig az adott pont nem értelmezhető, rövid magyarázat kíséretében kérjük megindokolni, hogy miért. Az egyes pontokhoz adandó válaszok szükség esetén a pótlapon folytathatók.

Általános információk:

Az első oldalon kérjük kitölteni a **partner azonosítására szolgáló adatokat**. Minden oldalra kérjük felírni a partner azonosítására szolgáló, a Biokontroll nyilvántartása szerinti **kódszámot**. Az ellenőr értékelni fogja az ökológiai üzemleírásban leírt intézkedéseket, és ha szükséges, ajánlásokat tesz az üzemleírás módosítására, amit a gazdálkodó a javító intézkedésekről tett nyilatkozatában fogadhat el. Minden nyomtatvány végén felsoroltuk

azokat a dokumentumokat, melyeket (tevékenységi körtől függően) vezetni kell, vagy megegyező tartalmú saját nyilvántartást.

Részletes kitöltési útmutatók:

Ökológiai üzemleírás - állattartás F-353

Az ökológiai állattartási jogszabályok betartása érdekében teendő gyakorlati intézkedések

1. Milyen állatfajokat tart ökológiai módon a gazdaságában?

Röviden ismertesse állattartó tevékenységét és részletesen írja le, milyen állatfajokat tart az ökológiai állattartás ellenőrzési rendszerében?

2. A gazdaságban tartott állatok származásának leírása:

Ebben a pontban ismertesse a kiinduló állatállomány származását és az átállás megkezdésének a módját.

3. Állatbeszerzés esetén hogyan valósítja meg az előírásoknak történő megfelelést?

Írja le, hogyan alakítja ki az ökológiai állattartó gazdaságot (meglévő állományból vagy vásárlás útján). Részletezze egy esetleges állatbeszerzés körülményeit. Hogyan tájékozódik a vásárlás előtt a rendelkezésre álló ökológiai állatokról, és ha ilyen nem áll rendelkezésre, milyen eljárást és szabályokat követ a nem ökológiai egyedek beszerzése előtt.

4. Mi alapján választja ki a beszerzésre kerülő fajtákat?

Részletezze, hogy a fajták kiválasztásakor hogyan veszik figyelembe az állatok helyi körülményekhez való alkalmazkodására való képességet, vitalitását és betegségekkel szembeni ellenálló képességét? Hogyan próbálják elkerülni az intenzív tartásra jellemző betegségeket és egészségügyi problémákat (pl. sertés stressz szindróma, PSE, császármetszést igénylő ellések)? Előnyben részesítik-e az őshonos fajtákat?

5. Hogyan valósítja meg az egyedek azonosítását?

Milyen módszereket alkalmaznak az állatok esetében – az egyes fajoknak megfelelően – az egyedi vagy csoportos azonosításra (pl. ENAR, BIR stb.)?

6. Milyen állatjóléti szempontokat valósít meg a gazdaságban?

Hogyan biztosítja, hogy az állatok elhelyezésére szolgáló épületek sima, de nem csúszós padozattal és megfelelő méretű, kényelmes, tiszta és száraz pihenőhellyel rendelkezzenek? Milyen módon és mivel almozzák a padozatot? Hogyan biztosítja az állatok minimális férőhelyigényét? Az épületek szigetelése, fűtése és szellőztetése biztosítja-e az állatok komfortérzetét? Az épületekben van-e bőséges természetes szellőzés és fény? Biztosítva van az állatok szabadterhez, legelőhöz való hozzáférése, amennyiben az időjárási körülmények megengedik? Megfelelő számú itató/etető berendezéssel van-e ellátva az épület/ek belül és kívül? Hogyan, milyen gyakorisággal és minőségű ivóvízzel és takarmánnyal vannak feltöltve az etető és itató berendezések? Használnak szállítás előtt vagy alatt allopátiás nyugtató szereket? Milyen módszerekkel próbálják megelőzni, csillapítani az állatok fájdalmát?

7. Milyen módon valósítja meg a termőföld-állattartás egyensúlyt?

Milyen intézkedéseket tesz arra vonatkozóan, hogy a teljes állománysűrűség a gazdaságban ne lépje túl a mezőgazdasági területekre előírt évi 170 kg/ha-os N határértéket?

8. Milyen módon biztosítja az állatok etológiai igényeit?

Az épületek kielégítik-e az állatok kényelmét, jólétét valamint fajspecifikus igényeit? Hogyan biztosítják a megfelelő állománysűrűséget a jogszabályi előírások és az állatok jóléte szempontjából (természetes viselkedésformáinak gyakorlása pl. lefekvés, nyújtózkodás, öntisztogatás, szárnycsapkodás)?

9. Hogyan biztosítja az állattartó személyzet képzettségét?

Írja le, hogy milyen módon biztosítja az állatgondozók szakmai ismereteit és az ismereteinek folyamatos bővülését az ökológiai állattartás előírásaival kapcsolatban?

10. Milyen módon biztosítja az ökológiai előírások szerinti takarmányozását az állatok különböző életszakaszaiban?

Hogyan oldja meg a tartott ökológiai állatállomány takarmány ellátását, az adott fajra vonatkozó speciális előírások teljesülését? Milyen szempontokat vesz figyelembe az ásványianyag-, ill. vitamin kiegészítésnél?

11. Milyen módon valósítja meg az állatok természetes ellenálló képességének javítását, fenntartását?

Milyen tartási és tenyésztési módszereket alkalmaznak a gazdaságban az állatok környezethez való alkalmazkodási képességének és életképességének, valamint a betegségekkel szembeni ellenálló képességének elősegítésére?

12. Hogyan hasznosítja a gazdaságban keletkezett trágyát?

Írja le, hogy milyen módon használják fel a gazdaságban keletkezett szerves trágyát (növények táplálására, talajferőtáplálásra, talajtermékenység fenntartására, talajjavításra vagy egyéb célokra)?

13. Milyen módon történik a trágya elhelyezése, kezelése?

Írja le a gazdaságban alkalmazott trágyakezelési technológiát, hogyan oldják meg a keletkező éves trágyamennyiség elhelyezését. Milyen szempontokat követ a trágya kijuttatásakor?

14. Többlet trágya keletkezése esetén hogyan történik annak elhelyezése (együttműködő gazdaságok igénybevétele)?

Írja le, hogy kíván-e hosszú távú együttműködést folytatni valamelyik régiós ökológiai gazdasággal a trágyaelhelyezés vonatkozásában.

15. Milyen módon biztosítja az állatok egészségének fenntartását, a betegségmegelőzést?

Írja le, milyen megelőző intézkedéseket foganatosít a betegségek előfordulásának elkerülése céljából? Milyen szempontok figyelembevételével részesítik előnyben az állatok egészségmegőrzése céljából a fitoterápiás és homeopátiás készítményeket, nyomelemeket, ásványi anyagokat (az (EU)1165/2021 európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletében és az Alapfeltétel-rendszer V., ill. VI. mellékletében felsorolt anyagokat) a kémiai úton előállított szintetikus, allopatias állatgyógyászati készítményekkel és antibiotikumokkal szemben?

16. Megbetegedés esetén milyen terápiákat alkalmaz alap-, illetve kiegészítő kezelésként?

Részletezze, hogy szükség esetén milyen gyógyszeres kezeléseket alkalmaz, hogyan dokumentálja ezt, és mit tesz a várakozási idő alatt képződő állati termékkel? Van-e állategészségügyi protokoll?

17. Milyen módon fertőtleníti az állattartáshoz kapcsolódó épületeket és eszközöket?

Írja le az állattartó telepen a takarítás, fertőtlenítés rendszerét az épületek, berendezések vonatkozásában, annak készítményeit, az ellenőrzés módját, gyakoriságát. A kártevők (rovar, rágcsáló) elleni védekezés módját, készítményeit, ellenőrzésének gyakoriságát.

Tárolás, raktárnyilvántartás

18. Végeznek raktározást?

- Nem történik raktározás.
- Saját raktárban, kizárólag ökológiai vagy azokhoz felhasználásra kerülő termékek raktározása történik.
- Saját raktárban történik a raktározás, a szokványos termékektől elkülönítve. Az elkülönítés módjának leírása:

Válaszoljon értelemszerűen a kérdésre a megfelelő válasz megjelölésével a gazdaságban alkalmazott gyakorlatnak megfelelően.

19. Kérjük, írja le, milyen módon vezetik a raktárnyilvántartást?

Részletezze, hogyan biztosítja a tárolt ökológiai termékek, takarmányok nyilvántartását, elkülönítését, kezelését, jelölését a raktározás során, ill. írja le a raktározás egyéb jellemzőit (ideiglenes, bérelt).

A tiltott anyagokkal történő szennyeződések elkerülése érdekében meghozott óvintézkedések az előállítási lánc különböző szintjein

20. Milyen intézkedéseket hoz a tiltott anyagokkal történő szennyeződések elkerülése érdekében a legeltetés során?

Írja le, hogy a gazdaságban milyen gyakorlatot alkalmaznak a tiltott anyagokkal történő szennyeződések elkerülése érdekében a legeltetés során. Hogyan biztosítja az ökológiai legelőterületek megfelelő elkülönítését a szomszédos szokványos termőterületektől és szokványos állatállományoktól?

21. Milyen intézkedéseket hoz a tiltott anyagokkal történő szennyeződések elkerülése érdekében a takarmányozás során?

Ebben a pontban írja le, hogy a gazdaságban milyen gyakorlatot alkalmaznak az előállítás különböző szintjein a tiltott anyagokkal történő szennyeződések elkerülése érdekében a takarmányozás során. Milyen intézkedéseket tesz annak érdekében, hogy a takarmányozásra kerülő anyagok ne tartalmazzanak az ökológiai gazdálkodásban tiltott anyagokat (pl. növényvédőszer maradványok)?

22. Milyen módon különíti el az ökológiai és a szokványos állattartási egységeket?

Ha rendelkezik szokványos állattartó egységgel is az ökológiai mellett, írja le, miként gondoskodik arról, hogy a két üzemegegység (és terméke) egymástól elválasztható, megkülönböztethető legyen?

23. Milyen módon különíti el a két egység anyagait?

Írja le részletesen, hogyan valósul meg a gyakorlatban a párhuzamos állattartás anyagainak elválasztása és a keveredés megakadályozása a gazdaságban.

24. Hogyan valósítja meg az elkülönítést a vezetett dokumentációban?

Milyen gyakorlati intézkedést alkalmaz a párhuzamos állattartás nyomonkövethetőségére a gazdaságban vezetett nyilvántartásokban, ill. milyen jelölést alkalmaz a bizonylatokon a termék azonosíthatóságának megteremtésére? Ismertesse a gazdaságban kialakított nyilvántartási és bizonylatolási rendszert!

25. Végeznek állatszállítást?

- Igen, saját szállító eszközökön.
- Igen, bérelt szállító eszközzel.
- Külső szállító végzi a szállítást.
- Nem.

Válaszoljon értelemszerűen a kérdésre a megfelelő válasz megjelölésével a gazdaságban alkalmazott gyakorlatnak megfelelően.

26. Milyen módon bizonyosodik meg az állattartás során felhasznált termékek GMO-mentességéről?

Hogyan biztosítja az állattartásban felhasznált anyagok GMO-tól való mentességét, különösen a kiemelt kockázatú termékek esetén?

Alapelveként kerülni kell a kockázatos anyagokat. Ha mégis szükséges felhasználásuk, az alábbiakra kell figyelemmel lenni:

1. Ha a takarmányt (alapanyagot, adalékot, premixet, kiegészítő takarmányt, diétás takarmányt, gyógyszeres takarmányt) „GMO-mentes termelésben felhasználható takarmány” jelöléssel látták el, akkor a 61/2016 FM rendelet 9. § (2) értelmében: „Ha a növényi eredetű takarmány vagy élelmiszer olyan országból származik, ahol engedélyezett az adott növény géntechnológiával módosított fajtájának termesztése, a GMO-mentességre utaló jelölés feltételeinek való megfelelést szállítmányonként akkreditált vagy hatósági laboratórium laborvizsgálati eredményével kell igazolni.”

2. Ha a takarmányt nem látták el semmilyen GMO-ra utaló jelöléssel (tehát sem a fent jelzett GMO-mentességi, sem pedig a 1830/2003/EK rendelet 4. cikk 6(a) pontja szerinti jelöléssel – pl.: „Ez a termék géntechnológiával módosított szervezetet

tartalmaz” – sem látták el): akkor a takarmány GMO-t kizáró vizsgálat nélkül felhasználható azzal a feltétellel, hogy a gazdálkodónak nincs bármely forrásból tudomása arról, hogy az GMO-t tartalmazna. Természetesen ebben az esetben is biztosabb, ha van negatív vizsgálati eredmény a tételről.

3. Ha a takarmányt a 1830/2003/EK rendelet 4. cikk 6(a) pontja szerinti jelöléssel – pl.: „Ez a termék géntechnológiával módosított szervezetet tartalmaz” – látták el, úgy természetesen ökológiai állatállomány takarmányainak gyártására nem használható fel.

4. Takarmánytól eltérő termékek felhasználása esetén (pl.: technológiai segédanyag) gondoskodni kell a Biokontroll által rendszeresített (F-124) GMO mentességi igazolások beszerzéséről.

Ökológiai üzemleírás – gombatermesztés F-294

A tevékenység rövid ismertetése:

A gombatermesztési tevékenység rövid leírása, összefoglalása, bemutatása.

Az ökológiai gombatermesztési jogszabályok betartása érdekében teendő gyakorlati intézkedések

1. Az üzemben történik szubsztrát (termesztőközeg) előállítás?

- Igen.
- Nem.

Válaszoljon értelemszerűen a kérdésre a megfelelő válasz megjelölésével.

2. Milyen szempontok alapján határozzák meg a szubsztrát összetételét?

Írja le a termesztőközeg előállításának folyamatát, a felhasznált alkotók és eredetük jellemzése. Hogyan győződik meg az alkotórészek ökológiai gazdálkodásban való megfeleléséről?

3. Milyen módszereket, készítményeket alkalmaznak a gombavédelemre?

Írja le, milyen gombavédelmi eljárásokat alkalmaznak a termesztésben a kártevők, kórokozók felszaporodásának elkerülése érdekében. Ha a megelőző intézkedések nem elégségesek, hogyan tájékozódik, hogy a használni kívánt anyag megfelel-e az ökológiai gazdálkodás feltételrendszerének?

4. Milyen eljárásokat, készítményeket alkalmaznak a termesztés során használt eszközök, helyiségek fertőtlenítésére?

Írja le, milyen módszereket és fertőtlenítőszereket használnak az üzemben tisztítására, csírátlanítására.

5. Folytatnak a gazdaságban szokványos gombatermesztést?

- Igen.
- Nem.

Válaszoljon értelemszerűen a kérdésre a megfelelő válasz megjelölésével.

Áruátvétel

6. Hol és milyen módon történik a termék előállításához szükséges anyagok átvétele (alap-, adalék- és szaporítóanyag) átvétele?

A termékekhez szükséges anyagok (alap-, adalék-, és szaporítóanyag) átvétele a létesítmény átvételi helyén vagy a beszerzés helyén (nagykereskedő raktárában, piacon, üzletben) történhet. A biotermékek átvétele időben vagy térben különüljön el a szokványos termék átvételétől. Pontosán meghatározva az egyes anyagcsoportok átvételi helyét.

7. Milyen módon történik a beérkező tétel csomagolásának, jelölésének ellenőrzése átvételekor?

A csomagolás vagy a szállítóeszköz zárásának ellenőrzésének meg kell történnie minden beérkező tétel átvételekor. A szállító okmányon lévő termék adatokat (partner neve és címe, a termék tulajdonosának vagy eladójának neve és címe, a biotermék neve, az ellenőrző szervezet neve ködszáma, a termék tételazonosítója) összevetése a beérkező terméken lévő jelöléssel. Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről bizonylat készítése.

8. Milyen módon történik a mennyiségi és minőségi átvétel a beérkező tételknél? Mennyiségi és minőségi átvétel elvégzése minden beérkező tételnél. Hiteles nyilvántartás vezetése a szállítási műveletekről. A kitöltött beszállítók listájának (F-89) mellékelése.

Tárolás, raktárnyilvántartás

9. Végeznek raktározást?

- Igen
- Nem

Ha a partner saját, bérelt, vagy alvállalkozó raktárában raktározást is (alapanyag és késztermék) végez, igen a válasz. Ha nem végez raktározást, nem a válasz.

10. A raktározás:

- Saját raktárban történik, kizárólag ökológiai vagy azokhoz felhasználásra kerülő termékek raktározásával.
- Alvállalkozó raktárában történik.
- Bérelt raktárban történik.
- Saját raktárban, a szokványos termékektől elkülönítve történik. Az elkülönítés módjának leírása:.....

Ha a létesítményben nem ökológiai terméket is kezelnek, hogyan tárolják a bioterméket (külön bio raktárban, vagy a nem ökológiai terméktől térbeli elkülönítéssel). A tároló tulajdonjoga (a vállalkozás tulajdonában van, bérelt, alvállalkozó biztosítja). Bérelt tárolóra, vagy alvállalkozóval kötött szerződés rendelkezésre áll. Az alvállalkozóval kötött szerződés csatolása a létesítmény leíráshoz. Az alkalmazott raktárak felsorolása a Raktárak listáján (F-85).

11. Milyen módon végzik a raktár tisztítását az ellenőrzött termék betárolása előtt?

A tároló tisztítása mindig megtörténik az ellenőrzött termék betárolása előtt. A tisztítás hatékonyságának ellenőrzését írásban rögzítik.

12. Hogyan biztosított a betárolt termékek azonosíthatósága?

Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága. A beérkezett anyagot egyedi azonosítóval látják el.

13. Kérjük, írja le az alkalmazott raktárnyilvántartást:

A beérkezett anyagokat (alap-, adalék- és szaporítóanyag) készletre veszik. A biotermék készletekről naprakész nyilvántartást vezetnek. A létesítményben vezetett raktári és pénzügyi nyilvántartásból azonosítható a termékek szállítója, és ha attól eltér, azok eladója vagy exportőre; a tárolt biotermékek jellege és mennyisége; a tárolóhelyiségből elszállított bármilyen termék jellege, mennyisége és címetzettjei, vásárlója. A nyilvántartás adatai megfelelő igazoló dokumentumokkal bizonylatoltak. A nyilvántartás biztosítja a bevitel és kivitel közötti egyensúlyt. Raktárnyilvántartás kézzel írt, számítógépen, készletnyilvántartó programmal vezetett. Készletleltározás gyakorisága: havonta, negyedévente, félévente/évente megtörténik. Az adott létesítményre jellemzőt kell leírni.

Termék előállítás, csomagolás

14. Milyen módon biztosított az ellenőrzött termékek előállításának, csomagolásának elkülönítése?

- Térben.
- Időben.
- Térben és időben.
- Nem értelmezhető, mert csak ellenőrzött termék előállítása történik.

Ha az ellenőrzött termékek előállítása és csomagolása az előállító külön terében történik, térben különül el az előállítás és csomagolás. Ha egy berendezés (vonal) alkalmas az ellenőrzött és a szokványos termék előállítására, csomagolásra, időben különül el az ellenőrzött termék előállítása, csomagolása. Ha az ellenőrzött termékek előállítása külön helyiségben és időben (az előállításkor és csomagoláskor csak ellenőrzött termék előállítás és csomagolása) történik. Nem értelmezhető az elkülönítés az előállításkor és csomagoláskor, ha a létesítményben csak ellenőrzött termék előállítását és csomagolását végzik. Az előállításra jellemző elkülönítési módot kell megjelölni.

15. Az előállított termékek csomagolási egységei:

- Előre csomagolt.
- Nem előre csomagolt.
- Ömlesztett vagy konténeres.
- Egyéb:.....

Előre csomagolt élelmiszer (az élelmiszerekből és az élelmiszer csomagolásából áll), melyet a fogyasztó távollétében csomagolnak az előállító létesítményben a végső fogyasztó (beleértve a vendéglátás, illetve a közétkeztetés részére szánt élelmiszereket is) részére. A nem előre csomagolt élelmiszer nem a végső fogyasztó részére, hanem egy másik létesítmény számára készül. Egy másik létesítmény csomagolja a végső fogyasztó részére, vagy élelmiszer előállításához használja fel. Az ömlesztve, vagy a konténerben, vagy a tartályban szállított élelmiszer tovább feldolgozásra kerül. A nagy mennyisége indokolja e csomagolási és szállítási módot. A létesítmény által végzett minden csomagolási módot jelölni kell.

16. Milyen módon történik a késztermék címkézése, jelölése?

Írja le a termék címkézésének gyakorlati módját, a termékjelölő címke kötelező adattartalmának ismertetésével.

Szállítás

17. Végeznek szállítást?

- Igen, saját szállító eszközzel.
- Igen, bérelt szállító eszközzel.
- Külső szállító végzi a szállítást.
- Nem.

Az ellenőrzött termékek szállítása saját szállítójárművel, vagy fuvarozó vállalkozással kerül a vevőhöz. A létesítményre jellemző megfelelő módot kell jelölni.

18. Hogyan történik a szállítás?

- Ömlesztve (konténerben, vagy járműben)
- Csomagolva és jelölve.

Az ökológiai termékek más termelőegységekbe kizárólag megfelelő, zárt csomagolásban, konténerben, vagy járműben kerülnek elszállításra. A címke/kísérő dokumentum tartalmazza a partner nevét és címét, a termék tulajdonosának vagy eladójának nevét és címét, a biotermék nevét, az ellenőrző szervezet nevét és/vagy kódszámát, a termék tételazonosítóját. A kísérő dokumentum tartalmazza a szállító és/vagy fuvarozó adatait.

19. A szállítójármű tisztaságát milyen módon biztosítják?

A szállító jármű tisztasági követelményeinek leírása. Milyen gyakorisággal, hol végzik a raktér tisztítását, dokumentálják-e?

20. A szokványos és az ellenőrzött késztermék elkülönítése a szállítás során:

- Térben elkülönítve, rakatok figyelemfelkeltő megjelölésével.
- Külön szállítva.
- Nem értelmezhető, csak ellenőrzött késztermék előállítása és szállítása történik.

A megfelelő válasz(ok) megjelölése.

Minőségbiztosítás (dokumentáció, nyilvántartás, nyomonkövetés alapja)

21. Kérjük, írja le alkalmazott nyilvántartási rendszerét! Hogyan biztosítja a tételek egyértelmű azonosítását a tárolás, előállítás, szállítás során?

Nyilvántartási rendszer leírása az összetevők beérkezésétől a késztermék kiszállításáig alkalmazott dokumentumok megnevezésével. A minőségügyi rendszer tartalmazza a kritikus feldolgozási lépésekre vonatkozó eljárásokat. Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről készül bizonylat? Hiteles nyilvántartást vezet a szállítási műveletekről. Az előállítási folyamatban az egyes gyártási tételek egyértelműen azonosíthatók. Nem ökológiai termékeket is előállító létesítmény megteszi a kötelező tájékoztatást a biotermékek előállításáról az ellenőrző szervezet felé (Feldolgozás bejelentő F-88). Naprakész előállítási nyilvántartást vezetnek a műveletekről és mennyiségekről. Az ökológiai termékek előállítása a jó gyártási gyakorlat és jó higiéniai gyakorlat megvalósításával történik. A forgalomba hozott termékek útja a szállítóig, vagy adott esetben az értékesítőig, a címzettig vagy a vevőig nyomon követhető. Az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtti tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást. Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága a késztermék raktárban és a szállítás alatt.

22. Milyen módon biztosítja az ellenőrzött termék tételének nyomon követését?

- tételszám és minőségmegőrzési idő,
- minőségmegőrzési idő,
- tételszám,
- egyéb:.....

A szállító okmányon alkalmazott nyomon követés alapja (termék tételszáma és/vagy minőség megőrzési és/vagy gyártási ideje és/vagy fogyaszthatósági ideje vagy egyéb lehetőség).

23. Működtetnek valamilyen minőségbiztosítási rendszert?

- Igen:.....
- Nem.

Ha alkalmaznak valamilyen minőségügyi rendszert (BRC, ISO, HACCP stb.) a gombatermsztési tevékenység folyamatainak szabályozására, ellenőrzésére, nevezze meg, írja le annak jellemzőit és az ökológiai termék előállításra vonatkozó részeit.

Tisztítási intézkedések

24. Az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtti tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást?

- Igen.
- Nem.

A szokványos terméket is előállító létesítményben az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtt szükséges tisztítást végezni a tárolótérben és az előállító berendezéseken. Figyelemmel kísérik a tisztító intézkedések eredményességét.

Kártevő-mentesítési intézkedések

25. Milyen kártevő-mentesítési intézkedéseket alkalmaznak a létesítményben?

- Nyitható nyílászárókon rovarháló.
- Bejáratoknál elektromos rovarcsapdák.
- Légfűggöny.
- Épületen belül rágcsáló etető dobozok.
- Épületen kívül rágcsáló etető dobozok.
- Ultrahangos rágcsáló riasztó.
- Molycsapdák.
- Rovarirtás az előállító helyiségekben.
- Rovarirtás engedélyezett szerrel az üres raktárban.
- Rovarirtás csomagolt terméket tároló raktárban.
- Egyéb, ennek leírása:.....

A létesítményben alkalmazott kártevő-mentesítési intézkedések (több is) megjelölése. Az ömlesztett áru betárolása előtt az üres tároló kártevő-mentesítése biogazdálkodásban engedélyezett szerrel történjen.

26. Az előállító helyiségekben végzett rovarirtást követően megtörténik a helyiség és az ott lévő berendezések, eszközök tisztítása?

- Igen.
- Nem.

Mindig el kell végezni a tisztítást a rovarirtást követően.

Óvintézkedések a nem engedélyezett anyagokkal vagy termékekkel történő szennyeződés veszélyének elkerülése érdekében

27. Milyen módon különíti el a szokványos és az ökológiai alapanyagokat a tárolás során?

- Térben elkülönítve, védőzóna kialakításával, egy raktárban.
- Külön tárolóban.
- Nem értelmezhető: csak ellenőrzött termék tárolása van.

A létesítményben alkalmazott mód megjelölése.

28. Milyen módon különítik el a bio- és a szokványos termékek előállítását?

- Időben.
- Térben.
- Nincs az üzemben szokványos termék előállítás.

A biotermékek előállítása időben különül el az előállítás megkezdése előtt tisztított berendezéseken. A biotermék előállítása térben elkülönítve, külön vonalon történik. Csak ellenőrzött termék előállítása történik. A megfelelő mód megjelölése.

29. Milyen módon akadályozzák meg a szokványos terméket előállító vonalról szennyező anyag átjutását a biotermékbe?

A szennyező anyag átjutásának megakadályozására, az érintett műveletnél a védelem kialakítása (védőzóna, védőeszköz, szokványosként elkülönített mennyiség az előállítás elején).

30. Hogyan biztosítják a beérkező anyagok GMO mentességét?

Alapelveként kerülni kell a kockázatos anyagokat. Ha mégis szükséges a felhasználásuk, a gazdaságba érkező GMO kockázatos alap-, adalék- és szaporítóanyagok esetében gondoskodni kell a Biokontroll által rendszeresített (F-124) GMO mentességi igazolások beszerzéséről és az Alap-feltételrendszer 14. mellékletében részletezett esetekben saját vizsgálatok elvégzéséről.

Ökológiai üzemleírás – akvakultúra F-295

Az ökológiai akvakultúrás gazdálkodás előírásainak betartása érdekében teendő gyakorlati intézkedések

1. Az akvakultúrás tevékenység bemutatása:

Röviden mutassa be az akvakultúrás gazdálkodását, ismertesse az állatállomány összetételét és az állás megkezdésének módját.

2. Szaporítóanyag beszerzés, szaporítás, ivadéknevelés leírása:

Részletezze egy esetleges állatbeszerzés körülményeit. Hogyan tájékozódik a vásárlás előtt a rendelkezésre álló ökológiai állatokról, és ha ilyen nem áll rendelkezésre, milyen eljárást és szabályokat követ a nem ökológiai egyedek beszerzése előtt. Szaporítás, ivadéknevelés esetében mutassa be az épületeket, eszközöket és módszereket különös hangsúllyal a hormonok és hormonszármazékok használatára.

3. Tartási helyek, tartási rendszer leírása:

Ismertesse, milyen az akvakultúrás létesítmények (völgyzárógátas, körtöltéses, egyéb) és a meder kialakítása, (természetes, mesterséges), valamint a vízpart növényborítottsága. Írja le az ökológiai gazdálkodásba vont tavakat, medencéket, azok népesítése szerint (tisztá,

polikultúrás), azokat hogyan hasznosítja, valamint melyiket az állatok milyen fejlődési szakaszában használja (ivató, nevelő, nyújtó, hizlaló stb.).

4. A létesítmények fenntartása, vízzel való feltöltésének és lecsapolásának leírása:

Mutassa be a vízhasználat módját, a fenntarthatóság érdekében tett gyakorlati intézkedéseket.

5. Milyen módon valósítja meg az akvakultúrás létesítmények természetes táplálékszolgáltató képességét, illetve az állatok kiegészítő takarmányozását?

Kérjük, írja le azokat a módszereket, amivel elősegíti a termelő egységek megfelelően feltöltöttek legyenek táplálékkal, illetve szükség esetén hogyan oldja meg a tartott ökológiai állatállomány táplálékkal (takarmánnyal) való ellátását?

6. Hogyan biztosítja a megfelelő vízminőséget?

Mutassa be, hogyan garantálja a folyamatosan jó vízminőséget, milyen gyakorisággal végzik az ellenőrző vizsgálatokat.

7. Milyen módon biztosítja az állatok egészségének fenntartását, a betegségmegelőzést?

Milyen tartási és tenyésztési módszereket alkalmaznak a gazdaságban az állatok környezethez való alkalmazkodási képességének, valamint a betegségekkel szembeni ellenálló képességének elősegítésére. Írja le, milyen megelőző intézkedéseket foganatosít a betegségek előfordulásának elkerülése céljából? Milyen szempontok figyelembevételével részesítik előnyben az állatok egészségmegőrzése céljából a fitoterápiás és homeopátiás készítményeket, nyomelemeket, ásványi anyagokat, a kémiai úton előállított szintetikus, allopatias állatgyógyászati készítményekkel és antibiotikumokkal szemben?

8. Megbetegedés esetén milyen terápiákat alkalmaz alap, illetve kiegészítő kezelésként?

Részletezze, hogy szükség esetén milyen gyógyszeres kezeléseket alkalmaz, hogyan dokumentálja ezt, és mit tesz a várakozási idő alatt képződő állati termékkel? Van-e állategészségügyi protokoll?

9. Hogyan fertőtleníti az akvakultúrás egységhez kapcsolódó létesítményeket, épületeket és eszközöket?

Írja le az akvakultúrás egységek és kiegészítő építmények, eszközök, berendezések fertőtlenítésének módját, ismertesse a felhasznált anyagokat.

10. Az állatok lehalászása, halak tárolása, a lehalászás utáni tevékenység bemutatása:

Ismertesse a lehalászás helyét és módját, valamint a lehalászott állatok raktározásának körülményeit. Hogyan felelnek meg az állatjóléti előírásoknak?

11. Milyen állatjóléti, etológiai szempontokat valósít meg a gazdaságban?

Hogyan biztosítja, hogy az állatok fejlődésére szolgáló egységek megfelelő méretűek, az állatok specifikus igényeinek megfelelőek legyenek? Írja le az állatjóléti előírások teljesülését a gyakorlatban.

12. Hogyan biztosítja az állattartó személyzet képzettségét?

Írja le, hogy milyen módon biztosítja a dolgozók szakmai ismereteit és az ismereteinek folyamatos bővülését az ökológiai akvakultúrás gazdálkodás előírásaival kapcsolatban?

Tárolás, raktárnyilvántartás

13. Végeznek raktározást?

- Nem történik raktározás.
- Saját raktárban, kizárólag ökológiai vagy azokhoz felhasználásra kerülő termékek raktározása történik.
- Saját raktárban történik a raktározás, a szokványos termékektől elkülönítve. Az elkülönítés módjának leírása:

Válaszoljon értelemszerűen a kérdésre a megfelelő válasz megjelölésével a gazdaságban alkalmazott gyakorlatnak megfelelően.

14. Kérjük, írja le, milyen módon vezetik a raktárnyilvántartást:

Részletezze, hogyan biztosítja a tárolt ökológiai akvakultúrák termékek, takarmányok nyilvántartását, elkülönítését, kezelését, jelölését a raktározás során, ill. írja le a raktározás egyéb jellemzőit (ideiglenes, bérelt).

A tiltott anyagokkal történő szennyeződések elkerülése érdekében meghozott óvintézkedések az előállítási lánc különböző szintjein

15. Milyen intézkedéseket hoz a tiltott anyagokkal történő szennyeződések elkerülése érdekében az akvakultúrák egységeiben?

Írja le, hogy a gazdaságban milyen gyakorlatot alkalmaznak a tiltott anyagokkal történő szennyeződések elkerülése érdekében. Hogyan biztosítja az ökológiai termelőegységek megfelelő elkülönítését, izolálását a szomszédos szokványos területektől és szokványos állattartományoktól?

16. Milyen intézkedéseket hoz a tiltott anyagokkal történő szennyeződések elkerülése érdekében a takarmányozás során?

Mutassa be, hogy a gazdaságban milyen gyakorlatot alkalmaznak az előállítás különböző szintjein a tiltott anyagokkal történő szennyeződések elkerülése érdekében a takarmányozás során. Milyen intézkedéseket tesz annak érdekében, hogy a takarmányozásra kerülő anyagok ne tartalmazzanak az ökológiai gazdálkodásban tiltott anyagokat (pl. növényvédőszer maradványok)?

17. Milyen módon különíti el az ökológiai és a szokványos állattartási egységeket?

Ha rendelkezik szokványos állattartó egységgel is az ökológiai mellett, írja le, miként gondoskodik arról, hogy a két üzemegység (és terméke) egymástól elválasztható, megkülönböztethető legyen?

18. Milyen módon különíti el a két egység anyagait?

Írja le részletesen, hogyan valósul meg a gyakorlatban a párhuzamos állattartás anyagainak elválasztása és a keveredés megakadályozása a gazdaságban.

19. Hogyan valósítja meg az elkülönítést a vezetett dokumentációban?

Milyen gyakorlati intézkedést alkalmaz a párhuzamos állattartás nyomonkövethetőségére a gazdaságban vezetett nyilvántartásokban, ill. milyen jelölést alkalmaz a bizonylatokon a termék azonosíthatóságának megteremtésére? Ismertesse a gazdaságban kialakított nyilvántartási és bizonylatolási rendszert!

20. Végeznek állatszállítást?

- Igen, saját szállító eszközökön.
- Igen, bérelt szállító eszközzel.
- Külső szállító végzi a szállítást.
- Nem.

Válaszoljon értelemszerűen a kérdésre a megfelelő válasz megjelölésével a gazdaságban alkalmazott gyakorlatnak megfelelően.

21. Milyen módon bizonyosodik meg az állattartás során felhasznált termékek GMO-mentességéről?

Ismertesse, hogyan biztosítja az állattartásban felhasznált anyagok GMO-tól való mentességét, különösen a kiemelt kockázatú termékek esetén?

Ökológiai üzemleírás – méhészet F-296

A tevékenység rövid ismertetése:

A méhészeti tevékenység rövid leírása, összefoglalása.

Az ökológiai méhészeti jogszabályok betartása érdekében teendő gyakorlati intézkedések

1. A kaptárak kiválasztásának és elhelyezésének szempontjai:

A kaptárak elhelyezésének környezetét kell leírni, a környező területekkel (szántók, erdők, gyepek, közlekedési utak), az izoláció ismertetésével és mellékelni kell az adott környezethez tartozó térképet, vagy térképeket.

2. A vándorlás jellemzői:

Amennyiben a méhészet vándorlást is végez, akkor a gyűjtési helyek környezeti jellemzőit, izolációs körülményeit kell leírni, illetve térképmásolatot biztosítani.

3. A méhcsaládok származása, beszerzése:

A fajtát valamint az anyaméh, vagy méhcsaládok esetleges pótlásának módját kell ismertetni.

4. Az etetések jellemzői, a teletetéshez szükséges élelemkészlet biztosításának módja, mennyisége:

A méhészetben végzett etetések idejét, a beteleléshez szükséges élelemkészlet biztosításának módját, valamint az alkalmazni kívánt takarmányféleséget kell leírni, valamint azokat a dokumentumokat, melyek az ezek adatait tartalmazzák.

5. Állatgyógyászati kezelések, preventív intézkedések:

Ismertetni kell, hogy milyen megelőző intézkedéseket alkalmaznak a méhek egészségi állapotának megőrzésére, javítására. Az esetleges gyógyászati készítmények alkalmazása esetén milyen készítmények kerültek felhasználásra.

6. A méhészeti termékek (mézfajtánként, virágpór, propolisz) kinyerése, csomagolása, feldolgozása:

A pergetési időpontokat, a kinyert terméket méz, virágpór, propolisz, fajtánként nyilván kell tartani, amennyiben feldolgozást is végez a méhészeti egység akkor ezek mennyiségét, összetételét, valamint címkézését is dokumentálni kell.

7. Viasz visszanyerése, feldolgozása:

Amennyiben történik, a viasz kezelés módjának, technológiájának ismertetése.

8. A méhek tartási és technológiai körülményeinek leírása:

A méhek tartási körülményeit kell leírni, a keretek, a kaptárak, a méhészet által használt egyéb anyagok jellemzőit. Ismertetni kell a pergetés folyamatát, körülményeit, használnak-e méhleűző szereket, milyen lépből pergetnek, előfordul-e méhcsonkítás.

9. Párhuzamos méhészet elválasztása:

Amennyiben tart párhuzamos gazdálkodásban konvencionális méhcsaládokat, írja le azok elhelyezési körülményeit, valamint az ökológiai egységtől való elkülönítés szempontjait.

Tárolás, raktárnyilvántartás

10. Végeznek raktározást?

- Nem történik raktározás.
- Saját raktárban, kizárólag ökológiai vagy azokhoz felhasználásra kerülő termékek raktározása történik.
- Saját raktárban történik a raktározás, a szokványos termékektől elkülönítve. Az elkülönítés módjának leírása:

Válasszon értelemszerűen a kérdésre a megfelelő válasz megjelölésével a gazdaságban alkalmazott gyakorlatnak megfelelően.

11. Kérjük, írja le, milyen módon vezetik a raktárnyilvántartást:

Részletezze, hogyan biztosítja a tárolt ökológiai méhészeti termékek, takarmányok nyilvántartását, elkülönítését, tételazonosítás módját, írja le a raktározás egyéb jellemzőit (ideiglenes, bérelt).

12. Raktározott termékek jelölése, csomagolása:

A késztermékek tárolásának jellemzőit kell ismertetni a környezeti körülményeket (fajtánként, mennyiségenként). Az értékesítésre szánt termékek csomagolásának módját, az alkalmazott jelölések adattartalmát kell leírni.

13. Fertőtlenítés, tisztítás, kártevők elleni védekezés a raktározás során:

A méhészeti egység teljes területén (raktárak, tárolók, berendezések) alkalmazott anyagokat, ezek felhasználási jellemzőit (időpont, gyakoriság) kell ismertetni.

14. Lépkészlet tárolásának körülményei:

A lépkészletek tárolásának speciális szempontjait kell ismertetni, melyet az előző pontok nem tartalmaznak.

A tiltott anyagokkal történő szennyeződések elkerülése érdekében meghozott óvintézkedések az előállítási lánc különböző szintjein:

15. Milyen intézkedéseket hoz a tiltott anyagokkal történő szennyeződések elkerülése érdekében, a gyűjtés és a vándorlás helyszínének kiválasztása során:

Azokat a megelőző intézkedéseket kell itt ismertetni, melyek a gyűjtési helyek szempontjából előfordulhatnak és potenciális szennyeződési kockázatot jelentenek az ökológiai méhészet számára.

16. Szokványos méhészettől és anyagaitól:

Azokat a megelőző intézkedéseket kell itt ismertetni, melyek a szokványos méhészeti egységek jelentenek és potenciális szennyeződési kockázatot jelentenek az ökológiai méhészet számára.

17. Méhészeti termékek kezelése, tárolása, szállítása során:

Ismertetni kell azokat a megelőző intézkedéseket, melyek biztosítják a tiltott anyagokkal történő szennyeződések kizárását.

d) Egyéb kritikus pontok (GMO, peszticid):

Ismertetni kell, hogy milyen megelőző intézkedéseket tesz annak érdekében, hogy kizárja a fenti tényezők lehetőségét.

Ökológiai üzemleírás – növénytermesztés F-297

A tevékenység leírása (több választás is lehetséges):

- szántóföldi növénytermesztés
- szántóföldi zöldségtermesztés
- gyümölcstermesztés
- szőlőtermesztés
- gyógy- és/vagy fűszernövény termesztés
- hajtás:
- fűtött növényház
- fűtetlen növényház
- saját palántanevelés
- gyepgazdálkodás
- takarmánynövény termesztés
- vetőmag termesztés
- egyéb

Jelölje meg, hogy pontosan milyen növénytermesztési tevékenységet folytat, ha nincs a felsoroltak között, az egyéb válaszlehetőségnél részletezze azt.

Az ökológiai növénytermesztési jogszabályok betartása érdekében teendő gyakorlati intézkedések

1. Hogyan biztosítja a gazdaságban ökológiai szaporítóanyag beszerzését?

Az ökológiai gazdálkodás alapelvei szerint elsősorban ökológiai eredetű (vásárolt, vagy saját) magot vagy vegetatív szaporítóanyagot kell felhasználni, az átállás időszakából származó termék is megfelelő. Igazolni kell a felhasznált szaporítóanyagok eredetét a beszerzés bizonylatán ökológiai/átállási jelöléssel és az eladó minősítő tanúsítvány másolatával. A saját szaporítóanyag használatát készletre vételi jelentéssel és készletnyilvántartással vagy egyéb belső bizonylatolással lehet igazolni.

2. Milyen feltételekkel használhat fel a gazdaságban szokványos, csávázatlan szaporítóanyagot?

Amennyiben a hivatalos ökológiai vetőmag adatbázisban nem található meg a vetni kívánt faj vagy bizonyos termesztési célnak megfelelő fajta, akkor a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. felé benyújtott előzetes kérelemmel és az engedély birtokában szokványos, csávázatlan mag is vethető. A csávázatlanság zsákcímkével vagy a számlával igazolható. Szokványos, kezeletlen vegetatív szaporítóanyagokra (csemete, oltvány, gyökeres vessző, dugvány stb.) nem szükséges külön engedélyt kérni. Mivel a gyakorlatban igen ritka az ökológiai vegetatív szaporítóanyag, írásbeli nyilatkozat szükséges a gazdálkodó részéről, hogy ökológiai kínálatból nem állt rendelkezésre a beszerzendő faj, fajta.

3. Használ saját, visszafogott szaporítóanyagot az ellenőrzött gazdaságban?

- Igen.
- Nem.
- Nem értelmezhető, mert nem történik szaporítóanyag felhasználás

Jelölje meg a gazdaságban alkalmazott gyakorlatot.

4. Milyen módon biztosítja a megfelelő talajállapotot, a tápanyag utánpótlást az ellenőrzött területeken?

A talaj termékenységét fenn kell tartani, elsődlegesen saját gazdaságból származó, esetleg vásárolt ökológiai vagy ennek hiányában nem iparszerű (extenzív) állattartásból származó szerves trágyával. Indokolt esetben, dokumentációval alátámasztva a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. pozitív listáján található terméskövelő anyagok (talajjavító, mikrobiológiai készítmények, kondicionálók stb.) alkalmazhatóak. A célnak megfelelő mélyen gyökerező vagy nitrogén gyűjtő pillangós növények vetéskorba illesztése (a pillangósok beillesztése 5 évenként legalább egyszer kötelező a szántó területeken fő- vagy másodvetés formájában) vagy zöldtrágya növények talajba forgatása is. Talajkímélő agrotechnikai módszerek alkalmazása.

5. Többet szerves trágya mennyiség keletkezése esetén milyen módon gondoskodik a trágya elhelyezéséről?

A gazdaság használatában álló területekre számított 170 kg/év/ha N terhelés feletti szerves trágya mennyiséget termelő gazdaság megállapodást köthet más gazdaságokkal a többet trágya elhelyezésére, ekkor az együttműködő gazdaságok teljes területére számítva nem szabad túllépni a fenti mennyiséget.

6. Hogyan történik a gazdaságban az ellenőrzött területek öntözése?

Írja le a gazdaságban alkalmazott öntözési gyakorlatot, az öntözött növények körét, az öntözések számát és az öntözőberendezés típusát.

7. Kérjük, írja le a gazdaság vetéskor rendszerét!

Változatos növényi sorrend kialakítására kell törekedni. Az Alap-feltételrendszer 5.1. fejezetében leírt visszakerülési idők figyelembe vételével tervezett vetéskor:

1. év: 2. év: 3. év:

4. év: 5. év:

Pillangós- vagy zöldtrágyanövényeket öt évente szükséges termesztetni, vagy egyéb tápanyag visszapótlással kell gondoskodni a talajtermékenység fenntartásáról.

8. Milyen növénytermesztési technológiát alkalmaz a gazdaságban?

Röviden foglalja össze a gazdaságban alkalmazott agrotechnológiai gyakorlatot. A gazdaságban alkalmazott növényvédő és gyomszabályzó gépek és berendezések ismertetése. Jellegrére utalva lehet intenzív, extenzív, szabadföldi, növényházi stb.

9. Milyen módon történik a kártevők elleni védekezés a gazdaságban?

Írja le a gazdaságban alkalmazott gyakorlatot. Ökológiai gazdálkodásban elsősorban a rezisztens vagy toleráns növényfajták termesztése az ajánlott. Ha ez nem oldható meg vagy nem elégséges, akkor gyakori növényvédelmi megfigyeléseket kell végezni a területeken, vagy más, megelőző intézkedéseket hozni: feromon- vagy szín csapdázás, hasznos élő szervezetek védelme, üllőfa, fizikai módszerek, pl. hernyófészkek mechanikai eltávolítása.

Indokolt esetben, dokumentációval alátámasztva a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. pozitív listáján található növényvédőszer alkalmazhatóak. A maximálisan kijuttatható fémréz 7 éves időszakon keresztül hektáronként összesen legfeljebb 28 kg, figyelembe véve a növényvédő szerek engedélykirataiban foglaltakat is.

10. Milyen gyomszabályozási technológiát alkalmaz a gazdaságában?

Írja le a gazdaságban alkalmazott gyakorlatot. Ökológiai gazdálkodásban a kémiai gyomirtás nem engedélyezett. Lehetséges mechanikus módszerekkel (gépi és kézi eszközök), mulcsozással (talajtakarással), gyomperzseléssel és agrotechnikai eszközökkel, a vetésforgórendszerben az egyes kultúrák gyomelnyomó képességének a kihasználásával. Fontos a megfelelő agrotechnikai háttér a gyomszabályozó munkaműveletek optimális időben és minőségben történő elvégzéséhez.

11. Történik a gazdaságban szokványos termesztés?

- Igen.
- Nem.

Jelölje meg a gazdaságra érvényes megállapítást. Szokványos termesztésnek tekintendő minden olyan növénytermesztési tevékenység, amely nem áll ökológiai ellenőrzés alatt.

12. Milyen módon valósítja meg a párhuzamos egység elválasztását a gazdaságban?

Ha egy gazdaságon belül az ökológiai gazdálkodás mellett szokványos növénytermesztést is folytatnak, akkor gondoskodni kell a különböző egységek megfelelő elválasztásáról, fizikailag (termőföld, raktár) és a termelési nyilvántartásokban egyaránt, ami egyértelműen, áttekinthető módon biztosítja a felhasznált anyagok és a keletkezett termékek nyomkövethetőségét. Azonos vagy nehezen megkülönböztethető növényfajta nem termesztendő párhuzamosan a két egységben. Kiemelt figyelmet kell fordítani a közösen használt eszközökre, szükség esetén (vetőgép, permetezőgép, betakarító gép) azok dokumentált tisztítására.

13. A betakarítást követően hogyan történik a termékek elszállítása?

Írja le a gazdaságban alkalmazott gyakorlatot. A biotermékek szállítása során gondoskodni kell a tiszta, szennyező anyagtól mentes (szokványos termék, gázolaj stb.) szállítóeszközről, csomagolóanyagról, a pontosan vezetett árukísérő okmányokkal biztosítani kell a nyomkövethetőséget (termék státuszával) és meg kell akadályozni a termék keveredésének a lehetőségét. A zárt egységcsomagokra (pl. zsákok) az azonosításhoz egyedi címkét kell helyezni a szükséges adattartalommal.

Tárolás, raktárnyilvántartás

14. Végeznek raktározást?

- Nem történik raktározás.
- Saját raktárban, kizárólag ökológiai vagy azokhoz felhasználásra kerülő termékek raktározása történik.
- Saját raktárban történik a raktározás, a szokványos termékektől elkülönítve. Az elkülönítés módjának leírása:

Jelölje meg a gazdaságra érvényes megállapítást. Ha nem közvetlenül a tábláról értékesítik a betakarított terményt, lehetséges saját, bérelt, esetleg alvállalkozó raktárban való tárolás. Részletezni kell a raktározott termékek tárolásának, jelölésének, elkülönítésének módját.

15. Kérjük, írja le, milyen módon vezetik a raktárnyilvántartást?

Írja le a gazdaságban tárolt termékekre alkalmazott nyilvántartási gyakorlatot. A nyomkövetést biztosító készletnyilvántartót szükséges vezetni termékenként és státuszonként külön lapon. Amennyiben ezzel azonos adattartalmú (pl. számítógépes) nyilvántartást használnak, az is elfogadható.

16. Milyen módszereket, anyagokat alkalmaz a raktári kártevők ellen?

Írja le a gazdaságban alkalmazott gyakorlatot. A raktározás során csak az engedélyezett módszerek és készítmények alkalmazhatóak tisztításra, fertőtlenítésre és a kártevők ellen. Az elsődleges cél a megelőzés, a jól tisztítható, résmentes padozat, jól záró nyílászárók

kialakítása. Engedélyezett a söprés, mosás, perzselés, meszelés, csapdázás (feromon, UV fény), a termés időszakos tisztítása, hűtve tárolása és szükség esetén a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. pozitív listáján található biocid készítmények alkalmazhatóak a vonatkozó előírások betartásával (üres raktár). Rágcsálók ellen hatásos a mechanikus módszerek (egérfogó, ragasztó) és a raktáron kívül elhelyezett, zárt dobozos rágcsálóirtó.

A tiltott anyagokkal történő szennyeződések elkerülése érdekében meghozott óvintézkedések az előállítási lánc különböző szintjein

17. Az ökológiai területekkel szomszédos szokványos művelésű táblák esetén milyen intézkedéseket hoz az elsodródás elkerülésére?

Az ökológiai jogszabályok nem határoznak meg konkrét védőtávolságokat az ökológiai művelésű táblák elválasztására, a gazdálkodó felelőssége olyan intézkedések megtétele, hogy a terület és a termék ne szennyeződjön biogazdálkodásban tiltott anyagokkal. Ez teljesülhet a táblát természetesen elhatároló elemekkel (cserje- és erdősáv, csatornapart, széles dűlőút), a fizikai izoláció céljából telepített sávokkal. Ha ez nem kialakítható, akkor lehetséges a szomszédos szokványos termelővel kötött megállapodással, hogy az esetleges elsodródás megakadályozása céljából munkaműveleteik során nem kezelik a közvetlenül határos táblaszéleket, esetleg az érintkező terület szokványos szomszédhoz tartozó részét is a biogazdálkodó műveli az ökológiai gazdálkodásban engedélyezett módszerekkel, készítményekkel. Amennyiben ez sem megoldható, olyan puffertávot kell kijelölni a bioterületből, amit vagy nem takarítanak be, vagy a betakarítását elkülönítve végzik és az innen származó terményt igazolható módon szokványos tételként használják fel. Az elsodródás megakadályozása főleg az uralkodó szélirányból javasolt.

18. Milyen módon történik az elválasztás a szokványos növénytermesztéstől és anyagaitól?

- Külön permetezőgép használata történik a két üzemegegységben.
- Külön vetőgép használata történik a két üzemegegységben.
- Külön kombájn használata történik a két üzemegegységben.
- A nem ellenőrzött táblákon is használt permetezőgép/vetőgép/kombájn alapos tisztításra kerül az ökológiai gazdálkodásban történő felhasználás előtt.
- Az agrotechnikai műveleteket más végzi a gazdaságban.
- Az agrotechnikai műveleteket a saját gazdaság végzi.
- A növényvédelmet más végzi a gazdaságban.
- A növényvédelmet a saját gazdaság végzi.

Jelölje meg a gazdaságra érvényes megállapításokat. Szokványos gazdasággal közös géphasználat esetén kiemelt figyelmet kell fordítani a használt eszközök állapotára (vetőgép, permetezőgép, betakarító gép) és azok dokumentált tisztítására.

19. Értékesítés előtt tisztításra kerülnek-e a termékek?

- A termékek tisztítása saját eszközökön történik, ennek leírása:
- A termékek tisztítása másik biotermesztő gépein történik, ennek leírása:
- A termékek tisztítása szokványos termékeket követően történik, ennek leírása:
- Nem történik tisztítás.

Jelölje meg a gazdaságra érvényes megállapításokat és részletezze az alkalmazott gyakorlatot, ahol szükséges.

20. Milyen intézkedéseket alkalmaznak a termékek szállítása során?

A nem biotermekekétől való elkülönített szállítás magában foglalja a jármű és a göngyölegek alapos tisztítását rakodás előtt. Bio jelölés szükséges a szállítás kísérő okmányjaiban (például: bio alma, HU-ÖKO-01).

21. Milyen intézkedéseket alkalmaznak a gépek tisztítása során?

Alaposan mechanikai tisztítás szükséges. Ahol ezután is marad konvencionális termés a gépben, úgy annak „kimosatása” indokolt, azaz a tisztításra feltett bio mennyiség elejének külön gyűjtése és konvencionális értékesítése.

Egyéb szükséges információk

22. Milyen minőségbiztosítási rendszert alkalmaznak a gazdaságban?

Ha alkalmaznak valamilyen minőségügyi rendszert (Global GAP, ISO, HACCP stb.) a növénytermesztés folyamatainak szabályozására, ellenőrzésére, írja le annak jellemzőit és az ökológiai termelésre vonatkozó részeit.

23. Hogyan biztosítják a termékek nyomonkövetést az előállítási láncban?

Írja le a gazdaságban alkalmazott gyakorlatot. A teljes termesztési és előállítási folyamat során biztosítani kell a bejövő és a kimenő anyagok (vetőmag, növényvédőszer, termésnövelő anyagok, termények) nyomonkövethetőségét a beszerzési bizonylatokkal (számla, szállítólevél, vetőmagcímke, tanúsítvány), naplókkel, készletnyilvántartással és az értékesítés dokumentumaival. Az ökológiai termékek jelölésének formai követelményei közé tartozik a termék státuszának (átállási/ökológiai) és az ellenőrző szervezet nevének (Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.) és kódszámának (HU-ÖKO-01) a feltüntetése a terméken, a címkén és az árukísérő bizonylatokon. A kimenő bizonylaton egyedi tételazonosítóként a termelés évét szükséges ráírni.

24. Milyen intézkedéseket hoznak GMO-val történő szennyezés elkerülésére?

Alapelveként kerülni kell a kockázatos anyagokat. Ha mégis szükséges, a gazdaságba érkező GMO kockázatos külföldi termesztésű vetőmagok (kukorica, szója, repce stb.) esetében gondoskodni kell a GMO mentességi igazolások beszerzéséről és egyes esetekben saját költségre kell GMO-ra mintát vételni, és laboratóriumi vizsgálatáról gondoskodni.

Ökológiai üzemleírás – takarmánygyártás F-298

A tevékenység rövid ismertetése:

A tevékenység rövid leírása, összefoglalása, bemutatása.

1. Az előállításra kerülő termék státusza:

- Átállási.
- Ökológiai.
- Ökológiai termelésben használható az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek és az (EU) 2020/464 bizottsági rendeletnek megfelelően.

Az ellenőrzött termék összetétele alapján választjuk ki a megfelelőt, az Alap-feltételrendszer 3.6. és 3.7. pontját alapul véve. A kitöltött forgalmazott termékek listáját (F-86), az egyes termékek összetételét tartalmazó takarmánygyártás terméklapot (F-307) el kell készíteni.

2. Történik szokványos termék előállítás?

- Igen.
- Nem.

Ha a partner létesítményében szokványos termék előállítását is végzi, igen a válasz. Ha csak ellenőrzött termékek előállítása történik igen a válasz.

3. Az ellenőrzött termék előállítása hol történik?

- Saját létesítményben.
- Alvállalkozónál.
- Bérgyártó létesítményében.

Ha az ellenőrzött termék előállítása saját létesítményben történik, a saját létesítményben rész jelölendő. Ha alvállalkozó (a partner és az alvállalkozó között szerződéssel) állítja elő az ellenőrzött terméket, alvállalkozó részt jelöljük. Ha az ellenőrzött termékek előállítás bérgyártásban (a partner az előállításakor jelen van) történik a bérgyártó létesítményében részt jelöljük. Több megjelölést is lehet tenni, ha a partner saját és megbízó részére is állít elő ellenőrzött terméket. A kitöltött alvállalkozók listáját (F-84), igénybevett és nyújtott szolgáltatások, eszközök (F-280) dokumentumot a leíráshoz szükséges csatolni.

4. Az előállított ellenőrzött termék:

- az előállító,

- a megbízó tulajdonában van.

Ha az előállított ellenőrzött termék az előállító tulajdonában van, azaz a partner tulajdonában van az előállító részt jelöljük meg. Ha a terméket alvállalkozó állítja elő a megbízó részére, a megbízó tulajdonában van rész jelölendő. Mindkét tulajdonformát be lehet jelölni, ha a partner saját magának és megbízónak is állít elő ellenőrzött terméket.

Áruátvétel

5. Hol és milyen módon történik a termékekhez szükséges anyagok átvétele (nyers-, alap-, adalék-, technológiai segédanyag, mikroorganizmusok, enzimek, természetes aromák, só) átvétele?

A termékekhez szükséges anyagok (nyers-, alap-, adalék-, technológiai segédanyag, mikroorganizmusok, enzimek, természetes aromák, só) átvétele a létesítmény átvételi helyén, vagy a beszerzés helyén (nagykereskedő raktárában, piacon, üzletben) történhet. A biotermékek átvétele időben vagy térben különüljön el a szokványos termék átvételétől. Pontosán meghatározva az egyes anyagcsoportok átvételi helyét.

6. Milyen módon történik a beérkező tétel csomagolásának vagy tartály zárásának, jelölésének ellenőrzése átvételkor?

A csomagolás vagy tartály zárásának ellenőrzésének meg kell történnie minden beérkező tétel átvételkor. A szállító okmányon lévő termék adatokat (partner neve és címe, a termék tulajdonosának vagy eladójának neve és címe, a biotermék neve, az ellenőrző szervezet neve kódszáma, a termék tételazonosítója) összevetése a beérkező terméken lévő jelöléssel. Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről bizonylat készítése.

7. Milyen módon történik a mennyiségi és minőségi átvétel a beérkező tételknél?

Mennyiségi és minőségi átvétel elvégzése minden beérkező tételnél. Hiteles nyilvántartás vezetése a szállítási műveletekről. A kitöltött beszállítók listájának (F-89) mellékelése.

Tárolás, raktárnyilvántartás

8. Végeznek raktározást?

- Igen
- Nem

Ha a partner saját, vagy bérelt, vagy alvállalkozó raktárában raktározást is (alapanyag és késztermék) végez igen a válasz. Ha nem végez raktározást nem a válasz.

9. A raktározás:

- Saját raktárban történik, kizárólag ökológiai vagy azokhoz felhasználásra kerülő termékek raktározásával.
- Alvállalkozó raktárában történik.
- Bérelt raktárban történik.
- Saját raktárban, a szokványos termékektől elkülönítve történik. Az elkülönítés módjának leírása:.....

Ha a létesítményben nem ökológiai terméket is kezelnek, hogyan tárolják a bioterméket (külön bio raktárban, vagy a nem ökológiai terméktől térbeli elkülönítéssel). A tároló tulajdonjoga (a vállalkozás tulajdonában van, bérelt, alvállalkozó biztosítja). Bérelt tárolóra, vagy alvállalkozóval kötött szerződés rendelkezésre áll. Az alvállalkozóval kötött szerződés csatolása a létesítmény leíráshoz. Az alkalmazott raktárak felsorolása a Raktárak listáján (F-85).

10. Milyen módon végzik a raktár tisztítását az ellenőrzött termék betárolása előtt?

A tároló tisztítása mindig megtörténik az ellenőrzött termék betárolása előtt. A tisztítás hatékonyságának ellenőrzését írásban rögzítik.

11. Hogyan biztosított a betárolt termékek azonosíthatósága?

Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága. A beérkezett anyagot egyedi azonosítóval látják el.

12. Kérjük, írja le az alkalmazott raktárnyilvántartást:

A beérkezett anyagokat (nyers-, alap-, technológiai segédanyag, mikroorganizmusok, enzimek, természetes aromák, só, félkész és késztermék) készletre veszik. A biotermék készletekről naprakész nyilvántartást vezetnek. A létesítményben vezetett raktári és pénzügyi nyilvántartásból azonosítható a termékek szállítója, és ha attól eltér, azok eladója vagy exportőre; a tárolt biotermékek jellege és mennyisége; a tárolóhelyiségből elszállított bármilyen termék jellege, mennyisége és címettjei, vásárlója. A nyilvántartás adatai megfelelő igazoló dokumentumokkal bizonylatoltak. A nyilvántartás biztosítja a bevétel és kivétel közötti egyensúlyt. Raktárnyilvántartás kézzel írt, számítógépen, készletnyilvántartó programmal vezetett. Készletleltározás gyakorisága: havonta, negyedévente, félévente/évente megtörténik. Az adott létesítményre jellemzőt kell leírni.

Termék előállítás, csomagolás

13. Milyen módon biztosított az ellenőrzött termékek előállításának, csomagolásának elkülönítése?

- Térben.
- Időben.
- Térben és időben.
- Nem értelmezhető, mert csak ellenőrzött termék előállítása történik.

Ha az ellenőrzött termékek előállítása és csomagolása az előállító külön terében történik, térben különül el az előállítás és csomagolás. Ha egy berendezés (vonal) alkalmas az ellenőrzött és a szokványos termék előállítására, csomagolásra, időben különül el az ellenőrzött termék előállítása, csomagolása. Ha az ellenőrzött termékek előállítása külön helyiségben és időben (az előállításkor és csomagolásakor csak ellenőrzött termék előállítás és csomagolása) történik. Nem értelmezhető az elkülönítés az előállításkor és csomagolásakor, ha a létesítményben csak ellenőrzött termék előállítását és csomagolását végzik. Az előállításra jellemző elkülönítési módot kell megjelölni.

14. Az előállított termékek csomagolási egységei:

- Zsákos,
- Ömlesztett,
- Big-bag, vagy konténer.
- Egyéb:.....

A létesítmény által végzett minden csomagolási módot jelölni kell.

15. Milyen szempontok alapján választja ki a felhasznált alap-, adalék- és segédanyagokat?

Az ökológiai takarmányok előállításához az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikke és az Alapfeltételrendszer 5. és 6. melléklete szerinti alap-, adalék- és segédanyagok alkalmazhatóak.

16. Milyen módon történik a késztermék címkézése, jelölése?

Írja le a feldolgozott takarmány címkézésének gyakorlati módját, a termékjelölő címke kötelező adattartalmának ismertetésével.

Szállítás

17. Végeznek szállítást?

- Igen, saját szállító eszközzel.
- Igen, bérelt szállító eszközzel.
- Külső szállító végzi a szállítást.
- Nem.

Az ellenőrzött termékek szállítása saját szállítójárművel, vagy fuvarozó vállalkozással kerül a vevőhöz. A létesítményre jellemző megfelelő módot kell jelölni.

18. Hogyan történik a szállítás?

- Ömlesztve (konténerben, vagy járműben)
- Csomagolva és jelölve.

Az ökológiai termékek más termelőegységekbe kizárólag megfelelő, zárt csomagolásban, konténerben, vagy járműben kerülnek elszállításra. A címke/kísérő dokumentum tartalmazza a partner nevét és címét, a termék tulajdonosának vagy eladójának nevét és címét, a biotermék nevét, az ellenőrző szervezet nevét és/vagy kódszámát, a termék tételazonosítóját. A kísérő dokumentum tartalmazza a szállító és/vagy fuvarozó adatait.

19. A szállítójármű tisztaságát milyen módon biztosítják?

A szállító jármű tisztasági követelményeinek leírása. Milyen gyakorisággal, hol végzik a raktér tisztítását, dokumentálják-e?

20. A szokványos és az ellenőrzött késztermék elkülönítése a szállítás során:

- Térben elkülönítve, rakatok figyelemfelkeltő megjelölésével.
- Külön szállítva.
- Nem értelmezhető, ha csak ellenőrzött késztermék előállítása és szállítása történik.

A megfelelő válasz(ok) megjelölése.

Minőségbiztosítás (dokumentáció, nyilvántartás, nyomonkövetés alapja)

21. Működtetnek valamilyen minőségbiztosítási rendszert?

- Igen:.....
- Nem.

Ha alkalmaznak valamilyen minőségügyi rendszert (BRC, ISO, HACCP stb.) a takarmánygyártási tevékenység folyamatainak szabályozására, ellenőrzésére, nevezze meg, írja le annak jellemzőit és az ökológiai termék előállításra vonatkozó részeit.

22. Kérjük, írja le alkalmazott nyilvántartási rendszerét! Hogyan biztosítja a tételek egyértelmű azonosítását a tárolás, előállítás, szállítás során?

Nyilvántartási rendszer leírása az összetevők beérkezésétől a késztermék kiszállításáig alkalmazott dokumentumok megnevezésével. A minőségügyi rendszer tartalmazza a kritikus feldolgozási lépésekre vonatkozó eljárásokat. Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről készül bizonylat? Hiteles nyilvántartást vezet a szállítási műveletekről. Az előállítási folyamatban az egyes gyártási tételek egyértelműen azonosíthatók. Nem ökológiai termékeket is előállító létesítmény megteszi a kötelező tájékoztatást a biotermékek előállításáról az ellenőrző szervezet felé (Feldolgozás bejelentő F-88). Naprakész előállítási nyilvántartást vezetnek a műveletekről és mennyiségekről. Az ökológiai termékek előállítása a jó gyártási gyakorlat és jó higiéniai gyakorlat megvalósításával történik. A forgalomba hozott termékek útja a szállítóig, vagy adott esetben az értékesítőig, a címzettig vagy a vevőig nyomon követhető. Az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtti tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást. Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága a késztermék raktárban és a szállítás alatt.

23. Milyen módon biztosítja a kiszállított ellenőrzött termék tételének nyomon követését?

- tételszám és minőségmegőrzési idő,
- minőségmegőrzési idő,
- tételszám,
- egyéb:.....

A szállító okmányon alkalmazott nyomon követés alapja (termék tételszáma és/vagy minőség megőrzési és/vagy gyártási ideje és/vagy egyéb lehetőség).

Tisztítási intézkedések

24. Az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtti tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást?

- Igen.
- Nem.

A szokványos terméket is előállító létesítményben az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtt szükséges tisztítást végezni a tárolótérben és az előállító berendezéseken.

Figyelemmel kísérik a tisztító intézkedések eredményességét. A leíráshoz csatolandó a takarítási terv a felhasznált tisztító és fertőtlenítőszer megadásával.

Kártevő-mentesítési intézkedések

25. Milyen kártevő-mentesítési intézkedéseket alkalmaznak a létesítményben?

- Nyitható nyílászárókon rovarháló.
- Bejáratoknál elektromos rovarcsapdák.
- Légfűggöny.
- Épületen belül rágcsáló etető dobozok.
- Épületen kívül rágcsáló etető dobozok.
- Ultrahangos rágcsáló riasztó.
- Molycsapdák.
- Rovarirtás az előállító helyiségekben.
- Rovarirtás engedélyezett szerrel az üres raktárban.
- Rovarirtás csomagolt terméket tároló raktárban.
- Egyéb, ennek leírása:.....

A létesítményben alkalmazott kártevő-mentesítési intézkedések (több is) megjelölése. Az ömlesztett áru betárolása előtt az üres tároló kártevő-mentesítése biogazdálkodásban engedélyezett szerrel történjen.

26. Az előállító helyiségekben végzett rovarirtást követően megtörténik a helyiség és az ott lévő berendezések, gépek tisztítása?

- Igen.
- Nem.

Mindig el kell végezni a tisztítást a rovarirtást követően.

Óvintézkedések a nem engedélyezett anyagokkal vagy termékekkel történő szennyeződés veszélyének elkerülése érdekében

27. Milyen módon különíti el a szokványos és az ökológiai alapanyagokat a tárolás során?

- Térben elkülönítve, védőzóna kialakításával, egy raktárban.
- Külön tárolóban.
- Nem értelmezhető: csak ellenőrzött termék tárolása van.

A létesítményben alkalmazott mód megjelölése.

28. Az ömlesztett árutárolóban a kártevő-mentesítés üres raktárban történik?

- Igen.
- Nem.
- Nem történik.

Mindig üres raktárban kell elvégezni a kártevő-mentesítést.

29. Milyen módon különítik el a bio- és a szokványos termékek előállítását?

- Időben.
- Térben.
- Nincs az üzemben szokványos termék előállítás.

A biotermékek előállítása időben különül el az előállítás megkezdése előtt tisztított berendezéseken. A biotermék előállítása térben elkülönítve, külön vonalon történik. Csak ellenőrzött termék előállítása történik. A megfelelő mód megjelölése.

30. Milyen módon akadályozzák meg a szokványos terméket előállító vonalról szennyező anyag átjutását az ellenőrzött termékbe?

A szennyező anyag átjutásának megakadályozására, az érintett műveletnél a védelem kialakítása (védőzóna, védőeszköz, szokványosként elkülönített mennyiség az előállítás elején).

31. Hogyan biztosítják a beérkező anyagok GMO mentességét?

Alapelveként kerülni kell a kockázatos anyagokat. Ha mégis szükséges a felhasználásuk, az alábbiakra kell figyelemmel lenni:

1. Ha a takarmányt (alapanyagot, adalékot, premixet, kiegészítő takarmányt, diétás takarmányt, gyógyszeres takarmányt) „GMO-mentes termelésben felhasználható takarmány” jelöléssel látták el, akkor a 61/2016 FM rendelet 9. § (2) értelmében: „Ha a növényi eredetű takarmány vagy élelmiszer olyan országból származik, ahol engedélyezett az adott növény géntechnológiával módosított fajtájának termesztése, a GMO-mentességre utaló jelölés feltételeinek való megfelelést szállítmányonként akkreditált vagy hatósági laboratórium laborvizsgálati eredményével kell igazolni.”

2. Ha a takarmányt nem látták el semmilyen GMO-ra utaló jelöléssel (tehát sem a fent jelzett GMO-mentességi, sem pedig a 1830/2003/EK rendelet 4. cikk 6(a) pontja szerinti jelöléssel – pl.: „Ez a termék géntechnológiával módosított szervezet tartalmaz” – sem látták el): akkor a takarmány GMO-t kizáró vizsgálat nélkül felhasználható azzal a feltétellel, hogy a gazdálkodónak nincs bármely forrásból tudomása arról, hogy az GMO-t tartalmazna. Természetesen ebben az esetben is biztosabb, ha van negatív vizsgálati eredmény a tételről.

3. Ha a takarmányt a 1830/2003/EK rendelet 4. cikk 6(a) pontja szerinti jelöléssel – pl.: „Ez a termék géntechnológiával módosított szervezet tartalmaz” – látták el, úgy természetesen ökológiai állatállomány takarmányainak gyártására nem használható fel.

4. Takarmánytól eltérő termékek felhasználása esetén (pl.: technológiai segédanyag) gondoskodni kell a Biokontroll által rendszeresített (F-124) GMO mentességi igazolások beszerzéséről.

Ökológiai üzemleírás – vadontermő növények, gombák gyűjtése F-299

A tevékenység rövid ismertetése:

A tevékenység rövid leírása, összefoglalása, bemutatása.

Az ökológiai jogszabályok betartása érdekében teendő gyakorlati intézkedések

1. Hogyan valósítják meg a természetes termőhelyi egyensúlyt fenntartó kíméletes gyűjtést? Írja le a vadon termő növények begyűjtésének menetét, az egyes munkafolyamatok jellemzésével, ill., hogy milyen hatással lehet a vállalkozás által végzett gyűjtés az adott területen, a helyi ökológiai rendszerekre és konkrétan az adott fajokra. Hogyan biztosítja a gyűjtött növények fennmaradását, a populáció fennmaradását?

2. Végeznek-e ökológiai növénytermesztési tevékenységbe vont területeken (is) gyűjtést?

- Igen.
- Nem.

Amennyiben ökológiai növénytermesztési tevékenység keretében ellenőrzött területen (ültetvény, szántó, gyepek) is végeznek gyűjtést, jelölje meg az igen választ, ellenkező esetben a nem választ.

3. Milyen izolációs távolságok állnak fenn a gyűjtési területek esetében a környező szennyező forrásoktól?

Írja le, hogy a környező szokványosan kezelt területektől, ill. főutaktól, autóutaktól, autópályáktól, szennyező ipari üzemektől milyen védőtávolságok állnak fenn a gyűjtési területek esetében. Milyen természetes határok biztosítják az izolációt a szokványosan kezelt területektől (fasor, vízfolyás, árok, stb.)?

4. Hogyan történik a gyűjtésben résztvevők felkészítése?

Írja le a gyűjtők felkészítésének menetét, amelyből kiderül, hogyan biztosított a gyűjtési utasításban leírtak megvalósítása a gyűjtésben résztvevők munkájában. Hogyan ellenőrzi az Alap-feltételrendszerben leírt előírások teljesítését a gyűjtésben résztvevők tekintetében?

5. Végeznek a gazdaságban szokványos növények, gombák gyűjtését?

- Igen.
- Nem.

Ha igen, milyen módon valósítják meg a párhuzamos egység, ill. az onnan származó termékek elválasztását?

Ha szokványos növényi részeket is gyűjtenek az ökológiai mellett, írja le, miként gondoskodik arról, hogy a két minőségben gyűjtött növényi részek ne keveredjenek egymással.

6. Történik ökológiai, ill. szokványos gyűjtésből származó termékek felvásárlása a gazdaságban?

- Igen.
- Nem.

Ha igen, írja le a felvásárlás menetét:

Írja le a gyűjtés utáni felvásárlás menetét, a felvásárló helyek jellemzőit, illetve a felvásárlási szintek közötti szabályozást.

7. Milyen műveleteket végeznek a begyűjtött növényekkel, növényi részekkel, gombákkal a beérkezés után?

- Válogatás, tisztítás.
- Szárítás.
- Csomagolás.
- Címkézés.
- Egyéb:

Jelölje meg a gazdaságra érvényes megállapításokat és részletezze az alkalmazott gyakorlatot, ahol szükséges.

8. Végeznek raktározást?

- Nem történik raktározás.
- Saját raktárban, kizárólag ökológiai vagy azokhoz felhasználásra kerülő termékek raktározása történik.
- Saját raktárban történik a raktározás, a szokványos termékektől elkülönítve. Az elkülönítés módjának leírása:
- Bérelt raktárban vagy alvállalkozónál történik a tárolás. Az elkülönítés módjának leírása:

Jelölje meg a gazdaságra érvényes megállapítást. Ha nem közvetlenül a gyűjtés után értékesítik a növényi részeket, lehetséges saját, bérelt, esetleg alvállalkozó raktárban való tárolás. Részletezni kell a raktározott termékek tárolásának, jelölésének, elkülönítésének módját.

9. Kérjük, írja le, milyen módon vezetik a raktárnyilvántartást?

Írja le a gazdaságban tárolt termékekre alkalmazott nyilvántartási gyakorlatot. A nyomkövetést biztosító készletnyilvántartót szükséges vezetni termékenként külön lapon. Amennyiben ezzel azonos adattartalmú (pl. számítógépes) nyilvántartást használnak, az is elfogadható.

10. Milyen módszereket, anyagokat alkalmaznak a raktári kártevők ellen?

Írja le a gazdaságban alkalmazott gyakorlatot. A raktározás során csak az engedélyezett módszerek és készítmények alkalmazhatóak tisztításra, fertőtlenítésre és a kártevők ellen. Az elsődleges cél a megelőzés, a jól tisztítható, résmentes padozat, jól záró nyílászárók kialakítása. Engedélyezett a söprés, mosás, perzselés, meszelés, csapdázás (feromon, UV fény), a termés időszakos tisztítása, hűtve tárolása és szükség esetén a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. pozitív listáján található biocid készítmények alkalmazhatóak a vonatkozó előírások betartásával (üres raktár). Rágcsálók ellen elfogadhatók a mechanikus módszerek (egérfogó, ragasztó) és a raktáron kívül elhelyezett, zárt dobozos rágcsálóbírtó.

11. Milyen intézkedéseket alkalmaznak a termékek szállítása során?

A nem biotermékektől való elkülönített szállítás magában foglalja a jármű és a göngyölegek alapos tisztítását rakodás előtt. Bio jelölés szükséges a szállítás kísérő okmányaiban (például: bio kamilla virág, HU-ÖKO-01).

12. Milyen intézkedéseket alkalmaznak a használt gépek, eszközök tisztítása során?

Alapos mechanikai tisztítás szükséges. Ahol ezután is marad konvencionális termény a gépben, úgy annak „kimosatása” indokolt, azaz a tisztításra feltett bio mennyiség elejének külön gyűjtése és konvencionális értékesítése.

A tiltott anyagokkal történő szennyeződések elkerülése érdekében meghozott óvintézkedések az előállítási lánc különböző szintjein:

13. Az ökológiai gyűjtőterületekkel szomszédos szennyezőforrások esetén:

Írja le, hogyan biztosítja az ökológiai gyűjtőterületek megfelelő elkülönítését a szomszédos szokványos területektől, milyen intézkedéseket tesz az esetleges átsodródás ellen.

14. Szokványos gyűjtésből származó anyagoktól:

Írja le, hogyan biztosítja az ökológiai termékek védelmét a szokványos gazdálkodásból érkező szennyező anyagokkal szemben.

15. A termékek kezelése, tárolása, szállítása során:

Írja le, milyen óvintézkedéseket tesz a gyűjtés utáni kezelés, a termékek szállítása, raktározása során a tiltott anyagokkal történő szennyeződés elkerülése érdekében.

16. Egyéb kritikus pontokban (GMO, ionizáló sugárzás)

Ha esetleg felmerül egyéb, az ökológiai gazdálkodással összeegyeztethetetlen kockázati tényező, részletezze az ezek elkerülését szolgáló intézkedéseket.

Egyéb szükséges információk

17. Milyen minőségbiztosítási rendszert alkalmaznak a gazdaságban?

Ha alkalmaznak valamilyen minőségbiztosítási rendszert (Global GAP, ISO, HACCP stb.) a tevékenység folyamatainak szabályozására, ellenőrzésére, írja le annak jellemzőit és az ökológiai termelésre vonatkozó részeit.

18. Hogyan biztosítják a termékek nyomonkövethetőségét?

Írja le az alkalmazott gyakorlatot. A teljes folyamat során biztosítani kell a bejövő és a kimenő anyagok nyomonkövethetőségét a beszerzési bizonylatokkal, naplókkal, készletnyilvántartással és az értékesítés dokumentumaival. Az ökológiai termékek jelölésének formai követelményei közé tartozik a termék státuszának (ökológiai) és az ellenőrző szervezet nevének (Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.) és kódszámának (HU-ÖKO-01) a föltüntetése a terméken, a címkén és az árukísérő bizonylatokon.

Ökológiai üzemleírás – Elkészítés (beleértve a vetőmag tisztítást, élesztő, illóolaj előállítást) F-354

Az üzemleírásban nem elfogadható az egyes pontok kihúzása, akkor sem, ha a partner nem végez a ponthoz kapcsolódó munkafolyamatot, vagy esetében az nem értelmezhető, ilyenkor ezt rövid magyarázattal oda kell írni. Nem elfogadható komplex hivatkozás a partner által működtetett minőségügyi rendszerre, vagy HACCP-re.

Tevékenység rövid ismertetése:

A tevékenység rövid leírása, összefoglalása: pl. hidegen sajtolt étolaj, friss hús és húskészítmények előállítása alvállalkozóval, kenyér és finom pékáru előállítása, vagy forgalomba hozó (első magyarországi, EU-ban forgalmazó) exportáló, importáló jelölésével (címkéjével) ellátott termék forgalmazása, exportálása, importja, vagy élesztő előállítás élelmiszerként, vagy illóolaj előállítás.

1. Az elkészítésre kerülő termék státusza:

- Ökológiai.
- Ökológiai összetevőket tartalmazó.
- Átállási.
- Halat, vadat tartalmazó.

Az ellenőrzött termék összetétele alapján választjuk ki a megfelelőt, a Feltételrendszer 3. 3., 3.4., 3.5., 3.7. pontját alapul véve. A kitöltött forgalmazott termékek listáját (F-86), az egyes termékek összetételét tartalmazó terméklapot (F-22) a leíráshoz szükséges mellékelni.

2. Történik szokványos termék elkészítés?

- Igen.
- Nem.

Ha a partner létesítményében szokványos termék előállítását csomagolását, jelölését is végzi, igen a válasz. Ha csak ellenőrzött termékek előállítása történik igen a válasz.

3. Az ellenőrzött termék elkészítése hol történik?

- Saját létesítményben.
- Alvállalkozónál.
- Bérnyújtó létesítményben.

Ha az ellenőrzött termék előállítása, csomagolása, jelölése saját létesítményben történik, a saját létesítményben rész jelölendő. Ha alvállalkozó (a partner és az alvállalkozó között szerződéssel) állítja elő, csomagolja, jelöli az ellenőrzött terméket, alvállalkozó részt jelöljük. Ha az ellenőrzött termékek előállítása, csomagolása, jelölése bérnyújtásban (a partner az előállításakor jelen van) történik a bérnyújtó létesítményében részt jelöljük. Több megjelölést is lehet tenni, ha a partner saját és megbízó részére is állít elő ellenőrzött terméket. A kitöltött alvállalkozók listáját (F-84), Igénybe vett szolgáltatások, eszközök (F-280), Nyújtott szolgáltatások és eszközök (F-366), alvállalkozói szerződés dokumentumot a leíráshoz szükséges csatolni.

4. Az elkészített ellenőrzött termék

- az előállító,
- a megbízó tulajdonában van.

Ha az előállított, csomagolt, jelölt ellenőrzött termék az előállító tulajdonában van, azaz a partner tulajdonában van az előállító részt jelöljük meg. Ha a terméket alvállalkozó állítja elő, csomagolja, jelöli a megbízó részére, a megbízó tulajdonában van rész jelölendő. Mindkét tulajdonformát be lehet jelölni, ha a partner saját magának és megbízónak is állít elő ellenőrzött terméket.

Áruátvétel

5. Hol és milyen módon történik a termékekhez szükséges anyagok átvétele (nyers-, alap-, adalék-, technológiai segédanyag, mikroorganizmusok, enzimek, természetes aromák, só) átvétele?

A termékekhez szükséges anyagok (nyers-, alap-, adalék-, technológiai segédanyag, mikroorganizmusok, enzimek, természetes aromák, só) átvétele a létesítmény átvételi helyén, vagy a beszerzés helyén (nagykereskedő raktárában, piacon, üzletben) történhet.

A bio és átállási termékek átvétele időben vagy térben különüljön el a szokványos termék átvételétől. Pontosán meghatározva az egyes anyagcsoportok átvételi helyét.

6. Milyen módon történik a beérkező tétel csomagolásának vagy tartály zárásának, jelölésének ellenőrzése átvételekor?

A csomagolás vagy tartály zárásának ellenőrzésének meg kell történnie minden beérkező tétel átvételekor. A szállító okmányon lévő termék adatokat (partner neve és címe, a termék tulajdonosának vagy eladójának neve és címe, a biotermék neve, az ellenőrző szervezet neve kódszáma, a termék tételazonosítója) összevetése a beérkező terméken lévő jelöléssel. Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről bizonylat készítése.

Mennyiségi és minőségi átvétel elvégzése minden beérkező tételnél. Hiteles nyilvántartás vezetése a szállítási műveletekről. A kitöltött beszállítók listájának (F-89) mellékelése

Tárolás, raktárnyilvántartás

7. Végeznek raktározást?

- Igen

- Nem

Ha a partner saját, vagy bérelt, vagy alvállalkozó raktárában raktározást is (alapanyag és késztermék) végez igen a válasz. Ha nem végez raktározást nem a válasz.

8. Raktározás

- Saját raktárban, kizárólag ökológiai vagy azokhoz felhasználásra kerülő termékek raktározásával.
- Alvállalkozó raktárában.
- Bérelt raktárban történik.
- Saját raktárban, a szokványos termékektől elkülönítve. Az elkülönítés módjának leírása:

Ha a létesítményben nem ökológiai terméket is kezelnek, hogyan tárolják a bioterméket (külön bio raktárban, vagy a nem ökológiai terméktől térbeli elkülönítéssel). A tároló tulajdonjoga (a vállalkozás tulajdonában van, bérelt, alvállalkozó biztosítja). Bérelt tárolóra, vagy alvállalkozóval kötött szerződés rendelkezésre áll. Az alvállalkozóval kötött szerződés csatolása a létesítmény leíráshoz. Az alkalmazott raktárak felsorolása a Raktárak listáján (F-85).

9. Milyen módon végzik a raktár tisztítását az ellenőrzött termék betárolása előtt?

A tároló tisztítása mindig megtörténik az ellenőrzött termék betárolása előtt. A tisztítás hatékonyságának ellenőrzését írásban rögzítik.

10. Hogyan biztosított a betárolt termékek azonosíthatósága?

Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága. A beérkezett anyagot egyedi azonosítóval látják el.

11. Kérjük, írja le az alkalmazott raktárnyilvántartást:

A beérkezett anyagokat (nyers-, alap-, technológiai segédanyag, mikroorganizmusok, enzimek, természetes aromák, só, félkész és késztermék) készletre veszik. A biotermék készletekről naprakész nyilvántartást vezetnek. A létesítményben vezetett raktári és pénzügyi nyilvántartásból azonosítható a termékek szállítója, és ha attól eltér, azok eladója vagy exportőre; a tárolt biotermékek jellege és mennyisége; a tárolóhelyiségből elszállított bármilyen termék jellege, mennyisége és címettjei, vásárlója. A nyilvántartás adatai megfelelő igazoló dokumentumokkal bizonylatoltak. A nyilvántartás biztosítja a bevitel és kivitel közötti egyensúlyt. Raktárnyilvántartás kézzel írt, számítógépen, készletnyilvántartó programmal vezetett. Készletleltározás gyakorisága: havonta, negyedévente, félévente/évente megtörténik. Az adott létesítményre jellemzőt kell leírni.

Termék előállítás, csomagolás, jelölés

12. Milyen módon biztosított az ellenőrzött termékek előállításának, csomagolásának, jelölésének elkülönítése?

- Térben.
- Időben.
- Térben és időben.
- Nem értelmezhető, mert csak ellenőrzött termék előállítása történik.

Ha az ellenőrzött termékek előállítása és csomagolása az előállító külön terében történik, térben különül el az előállítás és csomagolás. Ha egy berendezés (vonal) alkalmas az ellenőrzött és a szokványos termék előállítására, csomagolásra, időben különül el az ellenőrzött termék előállítása, csomagolása. Ha az ellenőrzött termékek előállítása külön helyiségben és időben (az előállításkor és csomagoláskor csak ellenőrzött termék előállítás és csomagolása) történik. Nem értelmezhető az elkülönítés az előállításkor és csomagoláskor, ha a létesítményben csak ellenőrzött termék előállítását és csomagolását végzik. Az előállításra jellemző elkülönítési módot kell megjelölni.

13. Az előállított termékek csomagolási egységei:

- Előre csomagolt.
- Nem előre csomagolt.
- Ömlesztett vagy konténeres.
- Egyéb:

Előrecsomagolt élelmiszer (az élelmiszerből és az élelmiszer csomagolásából áll), melyet a fogyasztó távollétében csomagolnak az előállító létesítményben a végső fogyasztó (beleértve a vendéglátás, illetve a közétkeztetés részére szánt élelmiszereket is) részére. A nem előrecsomagolt élelmiszer nem a végső fogyasztó részére, hanem egy másik létesítmény számára készül. Egy másik létesítmény csomagolja a végső fogyasztó részére, vagy élelmiszer előállításához használja fel. Az ömlesztve, vagy a konténerben, vagy a tartályban szállított élelmiszer tovább feldolgozásra kerül. A nagy mennyisége indokolja e csomagolási és szállítási módot. A létesítmény által végzett minden csomagolási módot jelölni kell.

Szállítás

14. Végeznek szállítást?

- Igen, saját szállító eszközzel.
- Igen, bérelt szállító eszközzel.
- Igen, külső szállító végzi a szállítást.
- Nem.

Az ellenőrzött termékek szállítása saját szállítójárművel, vagy fuvarozó vállalkozással kerül a vevőhöz. A létesítményre jellemző megfelelő módot kell jelölni.

15. Hogyan történik a szállítás?

- Ömlesztve (konténerben, vagy járműben megfelelő zárással)
- Csomagolva és jelölve.

Az ökológiai termékek más termelőegységekbe kizárólag megfelelő, zárt csomagolásban, konténerben, vagy járműben kerülnek elszállításra. A címke/kísérő dokumentum tartalmazza a partner nevét és címét, a termék tulajdonosának vagy eladójának nevét és címét, a biotermék nevét, az ellenőrző szervezet nevét és/vagy kódszámát, a termék tételazonosítóját. A kísérő dokumentum tartalmazza a szállító és/vagy fuvarozó adatait.

16. A szállítójármű tisztaságát milyen módon biztosítják?

A szállító jármű tisztasági követelményeinek leírása. Milyen gyakorisággal, hol végzik a raktér tisztítását, dokumentálják-e?

17. A szokványos és az ellenőrzött késztermék elkülönítése a szállítás során:

- Térben elkülönítve, rakatok figyelemfelkeltő megjelölésével.
- Külön szállítva.
- Nem értelmezhető: csak ellenőrzött késztermék előállítása és szállítása történik.
- Nem értelmezhető.

A megfelelő válasz(ok) megjelölése.

Minőségbiztosítás (dokumentáció, nyilvántartás, nyomonkövetés alapja)

18. Kérjük, írja le alkalmazott nyilvántartási rendszerét! Hogyan biztosítja a tételek egyértelmű azonosítását a tárolás, előállítás, szállítás során?

Nyilvántartási rendszer leírása az összetevők beérkezésétől a késztermék kiszállításáig alkalmazott dokumentumok megnevezésével. A minőségügyi rendszer tartalmazza a kritikus feldolgozási lépésekre vonatkozó eljárásokat. Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről készül bizonylat? Hiteles nyilvántartást vezet a szállítási műveletekről. Az előállítási, csomagolási folyamatban az egyes gyártási, csomagolási tételek egyértelműen azonosíthatók. Nem ökológiai termékeket is előállító, csomagoló létesítmény megteszi a kötelező tájékoztatást a biotermékek előállításáról, csomagolásáról az ellenőrző szervezet felé (Feldolgozás bejelentő F-88). Naprakész előállítási nyilvántartást vezetnek a műveletekről és mennyiségekről. Az ökológiai termékek előállítása, csomagolása a jó gyártási gyakorlat és jó higiéniai gyakorlat megvalósításával történik. A forgalomba hozott termékek útja a szállítótól, vagy adott esetben az értékesítőig, a címzettig vagy a vevőig nyomon követhető. Az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtti tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást. Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága a késztermék raktárban és a szállítás alatt.

19. Milyen módon biztosítja az ellenőrzött termék tételének nyomon követését elszállításakor?

- tételszám és minőségmegőrzési idő,
- tételszám és fogyaszthatósági idő,
- minőségmegőrzési idő,
- tételszám,
- fogyaszthatósági idő,
- egyéb:

A szállító okmányon alkalmazott nyomon követés alapja (termék tételszáma és/vagy minőség megőrzési vagy fogyaszthatóság ideje).

20. Milyen minőségügyi rendszert működtet?

- HACCP IFS BRC FSSC (ISO) 22000 ISO 9001
 egyéb:

Az alkalmazott minőségügyi rendszer megjelölése.

Tisztítási intézkedések

21. Az engedélyezett tisztító- és fertőtlenítőszer felhasználásról készül feljegyzés?

- Igen.
 Nem.

Alap-feltételrendszer 7. melléklete tartalmazza az EU öko jogszabály által engedélyezett tisztító- és fertőtlenítőszer listát. A tisztító- és fertőtlenítőszer felhasználást dokumentálni szükséges.

22. Az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtti tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást?

- Igen.
• Nem.

A szokványos terméket is előállító létesítményben az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtt szükséges tisztítást végezni a tárolótérben és az előállító berendezéseken. Figyelemmel kísérik a tisztító intézkedések eredményességét. A leíráshoz csatolandó a takarítási terv az felhasznált tisztító és fertőtlenítőszer megadásával.

Kártevő-mentesítési intézkedések

23. Milyen kártevő-mentesítési intézkedéseket alkalmaznak a létesítményben?

- Nyitható nyílászárókon rovarháló.
- Bejáratoknál elektromos rovarcsapdák.
- Légfűgöny.
- Épületen belül rágcsáló etető dobozok.
- Épületen kívül rágcsáló etető dobozok.
- Ultrahangos rágcsáló riasztó.
- Molycsapdák.
- Rovarirtás az előállító helyiségekben.
- Rovarirtás engedélyezett szerrel az üres raktárban.
- Rovarirtás csomagolt terméket tároló raktárban.
- Egyéb, ennek leírása:

A létesítményben alkalmazott kártevő-mentesítési intézkedések (több is) megjelölése. Az ömlesztett áru betárolása előtt az üres tároló kártevő-mentesítése biogazdálkodásban engedélyezett szerrel történjen.

24. Előállító helyiségekben végzett rovarirtást követően megtörténik a helyiség és az ott lévő berendezések, gépek tisztítása?

- Igen.
• Nem.

Mindig el kell végezni a tisztítást a rovarirtást követően.

Megelőző, elővigyázatossági intézkedések a nem engedélyezett anyagokkal vagy termékekkel történő szennyeződés veszélyének elkerülése érdekében

25. Milyen módon különíti el a szokványos, és az ökológiai és az átállási csomagolt alapanyagot a tárolás során?

- Térben elkülönítve, egy raktárban.
- Külön raktárban.
- Nem értelmezhető: csak ökológiai termék tárolása van.
- Nem értelmezhető: csak átállási termék tárolása van.
- Nem értelmezhető.

A létesítményben alkalmazott mód megjelölése.

26. Milyen módon különíti el a szokványos, az ökológiai és az átállási ömlesztett alapanyagot a tárolás során?

- Térben elkülönítve, védőzóna kialakításával, egy raktárban.
- Külön tárolóban.
- Nem értelmezhető: csak ökológiai termék tárolása van.
- Nem értelmezhető: csak átállási termék tárolása van.
- Nem értelmezhető.

A létesítményben alkalmazott mód megjelölése.

27. Az ömlesztett árutárolóban a kártevő-mentesítés üres raktárban történik?

Igen.

Nem.

Nem értelmezhető.

Mindig üres raktárban kell elvégezni a kártevő-mentesítést. Amennyiben nincs ömlesztett áru tárolása a kérdés nem értelmezhető.

28. Milyen módon különítik el a bio, átállási és a szokványos termékek elkészítését?

- Időben
- Térben
- Nem értelmezhető: csak ökológiai termék elkészítése történik.
- Nem értelmezhető: csak átállási termék elkészítése történik.

A biotermékek előállítása, csomagolása időben különül el az előállítás, csomagolás megkezdése előtt tisztított berendezéseken. A biotermék előállítása térben elkülönítve, külön vonalon történik. Csak ellenőrzött bio, vagy átállási termék elkészítése esetén nem értelmezhető a kérdés. A megfelelő mód megjelölése.

29. Milyen módon akadályozzák meg a szokványos terméket elkészítő gépről/berendezésről szennyező anyag átjutását a bio, átállási termékbe?

A szennyező anyag átjutásának megakadályozására, az érintett műveletnél a védelem kialakítása (védőzóna, védőeszköz, szokványosként elkülönített mennyiség az előállítás elején).

A vezetendő nyilvántartásokon kívül szükséges dokumentumok:

- A létesítmény alaprajza a berendezések és technológiai utak megjelölésével,
- Az előállított, csomagolt ellenőrzött termék technológiai folyamatábrái (hőmérséklet, idő, pH, egyéb paraméterekkel).
- Hatóság által kiadott működési engedély, nyilvántartásba vételi igazolás
- Takarítási rend és anyagai.

• A létesítményre vonatkozó elővigyázatossági intézkedések leírása:

Az olyan termékekkel vagy anyagokkal (tisztító- és fertőtlenítőszer, élelmiszer adalékanyagok, technológiai segédanyagok, nem ökológiai mezőgazdasági eredetű összetevők) való szennyeződés elkerülése érdekében, amelyek ökológiai termelésben való felhasználásra nem engedélyezettek, a partner az előállítás, az elkészítés és a forgalmazás valamennyi szakaszában kötelesek meghozni az alábbi elővigyázatossági intézkedéseket:

-arányos és megfelelő intézkedések meghozatala és fenntartása az ökológiai termelés és termékek nem engedélyezett termékekkel vagy anyagokkal való szennyeződése kockázatának azonosítása céljából, beleértve a kritikus eljárási lépések szisztematikus azonosítását is;

-arányos és megfelelő intézkedések meghozatala és fenntartása az ökológiai termelés és termékek nem engedélyezett termékekkel vagy anyagokkal való szennyeződése kockázatának elkerülése céljából;

-az említett intézkedések rendszeres felülvizsgálata és kiigazítása; valamint

-az ökológiai, átállási és nem ökológiai termékek elkülönítését biztosító előírásainak való megfelelés biztosítása.

-Az ökológiai, átállási termékek kicserélését megakadályozó intézkedések meghozatala.

• A felhasználásra kerülő kockázatos adalék- és technológiai segédanyagok, nem ökológiai gazdálkodásból származó mezőgazdasági eredetű alkotók, enzimek, mikroorganizmusok GMO mentességi igazolása.

• A felhasználásra kerülő természetes aromaanyag, természetes aromakészítmény termékspecifikációja.

• Szokványos nyersanyagok, élelmiszerek ionizáló sugárzástól való mentesség igazolása.

• Az ellenőrzött termékek vevőinek listája az eladott termékek megadásával a Vevők listáján

Ökológiai üzemleírás – import F-355

Az üzemleírásban nem elfogadható az egyes pontok kihúzása, akkor sem, ha a partner nem végez a ponthoz kapcsolódó munkafolyamatot, vagy esetében az nem értelmezhető, ilyenkor ezt rövid magyarázattal oda kell írni. Nem elfogadható komplex hivatkozás a partner által működtetett minőségügyi rendszerre, vagy HACCP-re.

Tevékenység rövid ismertetése:

Melyik harmadik országból történik az import? Az importálás célja biotermék forgalomba hozatala, illetve feldolgozatlan vagy feldolgozott termék előállítás.

1. Az importált termék termékkategóriája:

- Feldolgozatlan növényi termékek
- Élő állatok vagy feldolgozatlan állati termékek
- Feldolgozatlan akvakultúra-termékek és algák
- Feldolgozott, élelmiszerként való felhasználásra szánt mezőgazdasági termékek
- Feldolgozott, takarmányként való felhasználásra szánt mezőgazdasági termékek
- Termesztésre szánt vegetatív szaporítóanyag és vetőmag

A 1235/2008/EK rendelet III. és IV. mellékletében lévő importálható termékkategóriák. A partner által behozott termék termékkategóriájának megjelölése.

2. Működtet első betárolási helyet?

- Igen.
- Nem, az első betárolási helyet más gazdasági szereplő üzemelteti.

Valamennyi külföldről (az Európai Unió tagállamaiból, vagy az Európai Unió kívüli, úgynevezett harmadik országból) behozott élelmiszer esetén az első magyarországi tárolási helyet üzemeltető vállalkozónak tevékenységét be kell jelenteni a telephelye (tárolás helye) szerint területileg illetékes járási állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző hivatalhoz. Az elsődleges termelésből származó, nem állati eredetű alaptermék (például zöldség, gyümölcs) behozatala esetén a bejelentést a területileg illetékes Megyei Kormányhivatal Növény- és Talajvédelmi Igazgatóságához kell megtenni.

Első magyarországi tárolási hely: Magyarország területén lévő létesítmény, ahova a harmadik országból vagy tagállamok közötti kereskedelemről származó élelmiszert forgalomba hozatal, illetve feldolgozatlan vagy feldolgozott termék előállítás céljára először betárolták. Az első

magyarországi tárolási helyet üzemeltető vállalkozóra vonatkozik a bejelentési kötelezettség, azaz a beérkező szállítmányt fogadó forgalmazási tevékenységet végző logisztikai központra, elosztó helyre, hűtőházra, nagykereskedelmi raktárra vagy más kereskedelmi egységet üzemeltető vállalkozóra.

Igen válasz esetén: Saját, vagy bérelt raktár üzemeltetése esetén a bejelentést az ellenőrzött partner teszi meg és első betárolási hellyel rendelkezik.

Nem, az első betárolási helyet más gazdasági szereplő üzemelteti: A harmadik országból behozott ellenőrzött termék az alvállalkozó raktárába érkezik. Az alvállalkozó tette meg a bejelentését az első magyarországi tárolási helyre.

Áruátvétel

3. Az átvételi ellenőrzésről készült feljegyzés tartalmazza

- a csomagolás, vagy tartály zárásának ellenőrzését,
- a szállító okmányon és az ellenőrzési tanúsítványon lévő termék adatok összevetését a terméken lévő jelöléssel,
- termékfajta ellenőrzését,
- mennyiségi és minőségi átvételt.

A beérkező termékek átvétele a saját, vagy bérelt raktár átvételi helyén, vagy az alvállalkozó raktárában történhet. A biotermékek átvétele időben vagy térben különüljön el a szokványos termék átvételétől. Pontosán meghatározva az egyes anyagcsoportok átvételi helyét. A csomagolás vagy tartály zárásának ellenőrzésének meg kell történnie minden beérkező tétel átvételekor. A szállító okmányon és az ellenőrzési tanúsítványon lévő termék adatokat (gazdasági szereplő neve és címe, a termék tulajdonosának vagy eladójának neve és címe, a biotermék neve, az ellenőrző szervezet neve kódszáma, a termék tételazonosítója) összevetése a beérkező terméken lévő jelöléssel. Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről bizonylat készítése. Minden importált termék esetén ellenőrzésre kerül az ellenőrzési tanúsítványon és a szállítólevélen lévő termékfajta megegyezősége. Mennyiségi és minőségi átvétel elvégzése minden beérkező tételnél. Hiteles nyilvántartás vezetése a szállítási műveletekről. A kitöltött beszállítók listájának (F-89) mellékelése.

Tárolás, raktárnyilvántartás

4. Raktározás

- Saját raktárban, kizárólag ökológiai termékek raktározásával.
- Alvállalkozó raktárban.
- Bérelt raktárban történik.
- Saját raktárban, a szokványos termékektől elkülönítve

Az elkülönítés módjának leírása:

Ha a létesítményben nem ökológiai terméket is kezelnek, hogyan tárolják a bioterméket (külön bio raktárban, vagy a nem ökológiai terméktől térbeli elkülönítéssel). A tároló tulajdonjoga (a vállalkozás tulajdonában van, bérelt, alvállalkozó biztosítja). Bérelt tárolóra, vagy alvállalkozóval kötött szerződés rendelkezésre áll. Az alvállalkozóval kötött szerződés csatolása a létesítmény leíráshoz. Az alkalmazott raktárak felsorolása a Raktárak listáján (F-85).

5. Milyen módon végzik a raktár tisztítását az importált biotermék betárolása előtt?

A tároló tisztítása mindig megtörténik az ellenőrzött termék betárolása előtt. A tisztítás hatékonyságának ellenőrzését írásban rögzítik

6. Hogyan biztosított az importált biotermékek azonosíthatósága?

Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága. A beérkezett anyagot egyedi azonosítóval látják el.

7. Kérjük, írja le az alkalmazott raktárnyilvántartást:

A beérkezett termékeket készletre veszik. A biotermék készletekről naprakész nyilvántartást vezetnek. A létesítményben vezetett raktári és pénzügyi nyilvántartásból azonosítható a harmadik országbeli exportortól az első címzettig, valamint az első címzett telephelyéről vagy

tároló létesítményéből a Közösségen belüli címzettekig történő szállítás (termékek szállítója, és ha attól eltér, azok eladója vagy exportőre; a tárolt biotermékek jellege és mennyisége; a tárolóhelyiségből elszállított bármilyen termék jellege, mennyisége és címzettjei, vásárlója). A nyilvántartás adatai megfelelő igazoló dokumentumokkal bizonylatoltak. A nyilvántartás biztosítja a bevétel és kivétel közötti egyensúlyt. Raktárnyilvántartás kézzel írt, számítógépen, készletnyilvántartó programmal vezetett. Készletleltározás gyakorisága: havonta, negyedévente, félévente/évente megtörténik. Az adott létesítményre jellemzőt kell leírni.

8. Importált termék felhasználásának célja:

- elkészítés
- forgalomba hozatal
- export

Az importálás célja lehet termék elkészítés (előállítás, csomagolás, jelölés), forgalomba hozatal, vagy exportálás.

Szállítás

9. Végeznek szállítást?

- Igen, saját szállító eszközzel.
- Igen, bérelt szállító eszközzel.
- Igen, külső szállító végzi a szállítást.
- Nem, az importált biotermék felhasználásra kerül.

Az ellenőrzött termékek szállítása saját szállítójárművel, vagy fuvarozó vállalkozással kerül a vevőhöz. A létesítményre jellemző megfelelő módot kell jelölni.

10. Hogyan történik a szállítás?

- Ömlesztve (konténerben, vagy járműben, megfelelő zárással)
- Csomagolva és jelölve.

Az ökológiai termékek más termelőegységekbe kizárólag megfelelő, zárt csomagolásban, konténerben, vagy járműben kerülnek elszállításra. A címke/kísérő dokumentum tartalmazza a gazdasági szereplő nevét és címét, a termék tulajdonosának vagy eladójának nevét és címét, a biotermék nevét, az ellenőrző szervezet nevét és/vagy kódszámát, a termék tételazonosítóját. A kísérő dokumentum tartalmazza a szállító és/vagy fuvarozó adatait.

11. A szállítójármű tisztaságát milyen módon biztosítják?

A szállító jármű tisztasági követelményeinek leírása. Milyen gyakorisággal, hol végzik a raktár tisztítását, dokumentálják-e?

12. A szokványos és az importált bio és átállási termék elkülönítése a szállítás során:

- Térben elkülönítve, rakatok figyelemfelkeltő megjelölésével.
- Külön szállítva.

A megfelelő válasz(ok) megjelölése.

Minőségbiztosítás (dokumentáció, nyilvántartás, nyomonkövetés alapja)

13. Kérjük, írja le alkalmazott nyilvántartási rendszerét! Hogyan biztosítja a tételek egyértelmű azonosítását a tárolás, szállítás során?

Nyilvántartási rendszer leírása a termékek beérkezésétől a kiszállításáig alkalmazott dokumentumok megnevezésével. Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről készül bizonylat? Hiteles nyilvántartást vezet a szállítási műveletekről. A forgalomba hozott termékek útja a szállítóig, vagy adott esetben az értékesítőig, a címzettig vagy a vevőig nyomon követhető. Az ellenőrzött termék betárolása tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást. Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága a raktárban és a szállítás alatt.

14. Milyen módon biztosítja az ellenőrzött termék tételének nyomon követését elszállításkor?

- tételszám és minőségmegőrzési idő,
- tételszám és fogyaszthatósági idő,

- minőségmegőrzési idő,
- tételszám,
- fogyaszthatósági idő,
- egyéb:

A szállító okmányon alkalmazott nyomon követés alapja (termék tételszáma és/vagy minőség megőrzési vagy fogyaszthatóság ideje).

Tisztítási intézkedések

15. Az engedélyezett tisztító- és fertőtlenítőszer felhasználásról készül feljegyzés?

- Igen.
- Nem.
- Nem értelmezhető.

Alap-feltételrendszer 7. melléklete tartalmazza az EU öko jogszabály által engedélyezett tisztító- és fertőtlenítőszer listát. A tisztító-és fertőtlenítőszer felhasználást dokumentálni szükséges.

16. Az ellenőrzött termék betárolása előtti tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást?

- Igen.
- Nem.
- Nem értelmezhető.

A szokványos terméket is forgalmazó létesítményben az ellenőrzött termék betárolása előtt szükséges tisztítást végezni a tárolótérben. Figyelemmel kísérik a tisztító intézkedések eredményességét. A leíráshoz csatolandó a takarítási terv az felhasznált tisztító és fertőtlenítőszer megadásával.

Kártevő-mentesítési intézkedések

17. Milyen kártevő-mentesítési intézkedéseket alkalmaznak a létesítményben?

- Nyitható nyílászárókon rovarháló.
- Bejáratoknál elektromos rovarcsapdák.
- Légfűgöny.
- Épületen belül rágcsáló etető dobozok.
- Épületen kívül rágcsáló etető dobozok.
- Ultrahangos rágcsáló riasztó.
- Molycsapdák.
- Rovarirtás engedélyezett szerrel az üres raktárban.
- Rovarirtás csomagolt terméket tároló raktárban.
- Nem értelmezhető.
- Egyéb, ennek leírása:

A létesítményben alkalmazott kártevő-mentesítési intézkedések (több is) megjelölése. Az ömlesztett áru betárolása előtt az üres tároló kártevő-mentesítése biogazdálkodásban engedélyezett szerrel történjen

Megelőző, elővigyázatossági intézkedések a nem engedélyezett anyagokkal vagy termékekkel történő szennyeződés veszélyének elkerülése érdekében

18. Milyen módon biztosított a bio, és átállási csomagolt termék elkülönítése a tárolás során?

- Térben.
- Időben.
- Térben és időben.
- Nem értelmezhető, mert csak ökológiai termék van.
- Nem értelmezhető, mert csak átállási termék van.
- Nem értelmezhető.

A létesítményben alkalmazott mód megjelölése.

19. Milyen módon különíti el a szokványos és az ökológiai és átállási ömlesztett terméket a tárolás során?

- Térben elkülönítve, védőzóna kialakításával.
- Külön tárolóban.
- Nem értelmezhető: csak ökológiai termék tárolása van.
- Nem értelmezhető: csak átállási termék tárolása van.
- Nem értelmezhető.

A létesítményben alkalmazott mód megjelölése.

20. Az ömlesztett árutárolóban a kártevő-mentesítés üres raktárban történik?

- Igen.
- Nem.
- Nem értelmezhető.

Mindig üres raktárban kell elvégezni a kártevő-mentesítést. Ha nincs ömlesztett áru tárolása nem értelmezhető a kérdés.

• A létesítményre vonatkozó elővigyázatossági intézkedések leírása:

Az olyan termékekkel vagy anyagokkal (tisztító- és fertőtlenítőszer, élelmiszer adalékanyagok, technológiai segédanyagok, nem ökológiai mezőgazdasági eredetű összetevők) való szennyeződés elkerülése érdekében, amelyek ökológiai termelésben való felhasználásra nem engedélyezettek, a gazdasági szereplők az előállítás, az elkészítés és a forgalmazás valamennyi szakaszában kötelesek meghozni az alábbi elővigyázatossági intézkedéseket:

-arányos és megfelelő intézkedések meghozatala és fenntartása az ökológiai termelés és termékek nem engedélyezett termékekkel vagy anyagokkal való szennyeződése kockázatának azonosítása céljából, beleértve a kritikus eljárási lépések szisztematikus azonosítását is;

-arányos és megfelelő intézkedések meghozatala és fenntartása az ökológiai termelés és termékek nem engedélyezett termékekkel vagy anyagokkal való szennyeződése kockázatának elkerülése céljából;

-az említett intézkedések rendszeres felülvizsgálata és kiigazítása; valamint

-az ökológiai, átállási és nem ökológiai termékek elkülönítését biztosító előírásainak való megfelelés biztosítása.

-Az ökológiai, átállási termékek kicserélését megakadályozó intézkedések meghozatala.

Ökológiai üzemleírás – Forgalmazás/ forgalomba hozatal/ export F-356

Az üzemleírásban nem elfogadható az egyes pontok kihúzása, akkor sem, ha a partner nem végez a ponthoz kapcsolódó munkafolyamatot, vagy esetében az nem értelmezhető, ilyenkor ezt rövid magyarázattal oda kell írni. Nem elfogadható komplex hivatkozás a partner által működtetett minőségügyi rendszerre, vagy HACCP-re.

Tevékenység rövid ismertetése:

2005. évi CLXIV. törvény 2. § 9. kereskedelmi tevékenység: kis-, illetve nagykereskedelmi tevékenység, valamint kereskedelmi ügynöki tevékenység. Export tevékenység harmadik országban irányul. A tevékenység kis, vagy nagykereskedelmi tevékenység, vagy kereskedelmi ügynöki, vagy export tevékenység lehet a termékek, termékcsoportok megnevezésével.

1. A forgalmazott termék státusza:

- Ökológiai
- Átállási.

- Ökológiai összetevőket tartalmazó.
- Halat, vadat tartalmazó.
- Ökológiai termelésben használható feldolgozott takarmány (az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően).

A forgalmazott termék státusza a rá vonatkozó érvényes minősítő tanúsítvány és a szállítóokmányon jelzett szerinti státusz. A kitöltött forgalmazott termékek listáját (F-86) a leíráshoz szükséges mellékelni.

2. Közvetítői kereskedelmi tevékenységet folytatnak?

- Igen, kizárólagosan.
- Nem.

2015. évi CLXIV. törvény 2. § 10. kereskedelmi ügynöki tevékenység: olyan tevékenység, amelynek keretében a kereskedő más javára termékek, szolgáltatások eladására vagy vételére tárgyalásokat folytat, és azokra megbízás alapján szerződést köt. Igen, kizárólagos válasz esetén a partner kereskedelmi ügynöki tevékenységet végez. Nem válasz esetén a partner nem kereskedelmi ügynöki tevékenységet végez.

3. Működtet első betárolási helyet?

- Igen
- Nem, mert a termék megvásárlása Magyarországon történik.
- Nem, az első betárolási helyet más gazdasági szereplő üzemelteti.
- Nem értelmezhető.

Valamennyi külföldről (az Európai Unió tagállamaiból, vagy az Európai Unió kívüli, úgynevezett harmadik országból) behozott élelmiszer esetén az első magyarországi tárolási helyet üzemeltető vállalkozónak tevékenységét be kell jelenteni a telephelye (tárolás helye) szerint területileg illetékes járási állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző hivatalhoz. Az elsődleges termelésből származó, nem állati eredetű alaptermék (például zöldség, gyümölcs) behozatala esetén a bejelentést a területileg illetékes Megyei Kormányhivatal Növény- és Talajvédelmi Igazgatóságához kell megtenni.

Első magyarországi tárolási hely: Magyarország területén lévő létesítmény, ahova a harmadik országból vagy tagállamok közötti kereskedelemről származó élelmiszert forgalomba hozatal, illetve feldolgozatlan vagy feldolgozott termék előállítás céljára először betárolták. Az első magyarországi tárolási helyet üzemeltető vállalkozóra vonatkozik a bejelentési kötelezettség azaz a beérkező szállítmányt fogadó forgalmazási tevékenységet végző logisztikai központra, elosztó helyre, hűtőházra, nagykereskedelmi raktárra vagy más kereskedelmi egységet üzemeltető vállalkozóra.

Igen válasz esetén: Saját, vagy bérelt raktár üzemeltetése esetén a bejelentést az ellenőrzött partner teszi meg és első betárolási hellyel rendelkezik.

Nem, az első betárolási helyet más üzemelteti: A külföldről behozott ellenőrzött termék az alvállalkozó raktárába érkezik. Az alvállalkozó tette meg a bejelentését az első magyarországi tárolási helyre.

Nem, mert a termék megvásárlása és értékesítése Magyarországon történik: Annak a kereskedőnek, aki Magyarországon vásárol és értékesít magyar nyelvű jelöléssel ellátott ellenőrzött terméket, annak nem kell első betárolási helyet működtetnie. Exportálás esetén sem kell első betárolási helyet működtetni, ha a bioterméket Magyarországon szerzi be és harmadik országba értékesíti.

4. Az ellenőrzött terméket magyar nyelvű jelöléssel látja el?

- Igen
- Nem

Igen válasz esetén: A külföldről behozott ellenőrzött élelmiszer forgalomba hozatal előtt magyar nyelvű jelöléssel kell ellátnia az élelmiszert. Nem válasz a Magyarországon, magyar nyelvű jelölésű élelmiszer vásárlás és értékesítés esetén.

Áruátvétel

5. Hol és milyen módon történik a beérkező tétel átvétele?

A beérkező termékek átvétele a létesítmény átvételi helyén, vagy a beszerzés helyén (nagykereskedő raktárában, piacon, üzletben) történhet. A biotermékek átvétele időben vagy térben különüljön el a szokványos termék átvételétől. Pontosan meghatározva az egyes anyagcsoportok átvételi helyét.

6. Milyen módon történik a beérkező tétel csomagolásának vagy tartály zárásának, jelölésének ellenőrzése átvételekor?

A csomagolás vagy tartály zárásának ellenőrzésének meg kell történnie minden beérkező tétel átvételekor. A szállító okmányon lévő adatokat (beszállító neve és címe, a termék tulajdonosának vagy eladójának neve és címe, a biotermék neve, az ellenőrző szervezet neve kódszáma, a termék tételazonosítója) összevetése a beérkező terméken lévő jelöléssel. Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről bizonylat készítése.

Tárolás, raktárnyilvántartás

7. Végeznek raktározást?

- Igen
- Nem.

Ha saját, vagy bérelt, vagy alvállalkozó raktárában raktározást is (alapanyag és késztermék) végez igen a válasz. Ha nem végez raktározást nem a válasz.

8. Raktározás

- Saját raktárban, kizárólag ökológiai termékek raktározásával.
- Alvállalkozó raktárban.
- Bérelt raktárban történik.
- Saját raktárban, a szokványos termékektől elkülönítve. Az elkülönítés módjának leírása:

Ha a létesítményben nem ökológiai terméket is kezelnek, hogyan tárolják a bioterméket (külön bio raktárban, vagy a nem ökológiai terméktől térbeli elkülönítéssel). A tároló tulajdonjoga (a vállalkozás tulajdonában van, bérelt, alvállalkozó biztosítja). Bérelt tárolóra, vagy alvállalkozóval kötött szerződés rendelkezésre áll. Az alvállalkozóval kötött szerződés csatolása a létesítmény leíráshoz. Az alkalmazott raktárak felsorolása a Raktárak listáján (F-85).

9. Milyen módon végzik a raktár tisztítását az ellenőrzött termék betárolása előtt?

A tároló tisztítása mindig megtörténik az ellenőrzött termék betárolása előtt. A tisztítás hatékonyságának ellenőrzését írásban rögzítik

10. Hogyan biztosított a betárolt termékek azonosíthatósága?

Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága. A beérkezett anyagot egyedi azonosítóval látják el.

11. Kérjük, írja le az alkalmazott raktárnyilvántartást:

A beérkezett termékeket készletre veszik. A biotermék készletekről naprakész nyilvántartást vezetnek. A létesítményben vezetett raktári és pénzügyi nyilvántartásból azonosítható a termékek szállítója, és ha attól eltér, azok eladója vagy exportőre; a tárolt biotermékek jellege és mennyisége; a tárolóhelyiségből elszállított bármilyen termék jellege, mennyisége és címezettjei, vásárlója. A nyilvántartás adatai megfelelő igazoló dokumentumokkal bizonylatoltak. A nyilvántartás biztosítja a bevétel és kivétel közötti egyensúlyt. Raktárnyilvántartás kézzel írt, számítógépen, készletnyilvántartó programmal vezetett. Készletleltározás gyakorisága: havonta, negyedévente, félévente/évente megtörténik. Az adott létesítményre jellemzőt kell leírni.

Szállítás

12. Végeznek szállítást?

- Igen, saját szállító eszközzel.
- Igen, bérelt szállító eszközzel.
- Külső szállító végzi a szállítást.
- Nem.

Az ellenőrzött termékek szállítása saját szállítójárművel, vagy fuvarozó vállalkozással kerül a vevőhöz. A létesítményre jellemző megfelelő módot kell jelölni.

13. Hogyan történik a szállítás?

- Ömlesztve (konténerben, vagy járműben, megfelelő zárással)
- Csomagolva és jelölve.

Az ökológiai termékek más termelőegységekbe kizárólag megfelelő, zárt csomagolásban, konténerben, vagy járműben kerülnek elszállításra. A címke/kísérő dokumentum tartalmazza a gazdasági szereplő nevét és címét, a termék tulajdonosának vagy eladójának nevét és címét, a biotermék nevét, az ellenőrző szervezet nevét és/vagy kódszámát, a termék tételazonosítóját. A kísérő dokumentum tartalmazza a szállító és/vagy fuvarozó adatait.

14. A szállítójármű tisztaságát milyen módon biztosítják?

A szállító jármű tisztasági követelményeinek leírása. Milyen gyakorisággal, hol végzik a raktér tisztítását, dokumentálják-e?

15. A szokványos és az ellenőrzött termék elkülönítése a szállítás során:

- Térben elkülönítve, rakatok figyelemfelkeltő megjelölésével.
- Külön szállítva.
- Nem értelmezhető: csak ellenőrzött termék szállítása történik.

A megfelelő válasz(ok) megjelölése.

Minőségbiztosítás (dokumentáció, nyilvántartás, nyomonkövetés alapja)

16. Kérjük, írja le alkalmazott nyilvántartási rendszerét! Hogyan biztosítja a tételek egyértelmű azonosítását a tárolás, előállítás, szállítás során?

Nyilvántartási rendszer leírása a termékek beérkezésétől a kiszállításáig alkalmazott dokumentumok megnevezésével. Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről készül bizonylat? Hiteles nyilvántartást vezet a szállítási műveletekről. A forgalomba hozott termékek útja a szállítóig, vagy adott esetben az értékesítőig, a címzettig vagy a vevőig nyomon követhető. Az ellenőrzött termék betárolása tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást. Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága a raktárban és a szállítás alatt.

17. Milyen módon biztosítja az ellenőrzött termék tételének nyomon követését elszállításkor?

- tételszám és minőségmegőrzési idő,
- tételszám és fogyaszthatósági idő,
- minőségmegőrzési idő,
- tételszám,
- fogyaszthatósági idő,
- egyéb:

A szállító okmányon alkalmazott nyomon követés alapja (termék tételszáma és/vagy minőség megőrzési vagy fogyaszthatóság ideje).

18. Milyen minőségügyi rendszert működtet?

- HACCP IFS BRC FSSC (ISO) 22000 ISO 9001
- egyéb:

Az alkalmazott minőségügyi rendszer megjelölése.

Tisztítási intézkedések

19. Az engedélyezett tisztító- és fertőtlenítőszer felhasználásról készül feljegyzés?

- Igen.
- Nem.
- Nem értelmezhető.

Alap-feltételrendszer 7. melléklete tartalmazza az EU öko jogszabály által engedélyezett tisztító- és fertőtlenítőszer listát. A tisztító-és fertőtlenítőszer felhasználást dokumentálni szükséges.

20. Az ellenőrzött termék betárolása előtti tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást?

- Igen.
- Nem.
- Nem értelmezhető.

A szokványos terméket is forgalmazó létesítményben az ellenőrzött termék betárolása előtt szükséges tisztítást végezni a tárolótérben. Figyelemmel kísérik a tisztító intézkedések eredményességét. A leíráshoz csatolandó a takarítási terv az felhasznált tisztító és fertőtlenítőszer megadásával.

Kártevő-mentesítési intézkedések

21. Milyen kártevő-mentesítési intézkedéseket alkalmaznak a létesítményben?

- Nyitható nyílászárókon rovarháló.
- Bejáratoknál elektromos rovarcsapdák.
- Légfűggöny.
- Épületen belül rágcsáló etető dobozok.
- Épületen kívül rágcsáló etető dobozok.
- Ultrahangos rágcsáló riasztó.
- Molycsapdák.
- Rovarirtás engedélyezett szerrel az üres raktárban.
- Rovarirtás csomagolt terméket tároló raktárban.
- Nem értelmezhető.
- Egyéb, ennek leírása:

A létesítményben alkalmazott kártevő-mentesítési intézkedések (több is) megjelölése. Az ömlesztett áru betárolása előtt az üres tároló kártevő-mentesítése biogazdálkodásban engedélyezett szerrel történjen.

Megelőző, elővigyázatossági intézkedések a nem engedélyezett anyagokkal vagy termékekkel történő szennyeződés veszélyének elkerülése érdekében

22. Milyen módon különíti el a szokványos az ökológiai és átállási csomagolt terméket a tárolás során?

- Térben elkülönítve, egy raktárban.
- Külön raktárban.
- Nem értelmezhető: csak ökológiai termék tárolása van.
- Nem értelmezhető: csak átállási termék tárolása van.
- Nem értelmezhető.

A létesítményben alkalmazott mód megjelölése.

23. Milyen módon különíti el a szokványos az ökológiai és átállási ömlesztett alapanyagot a tárolás során?

- Térben elkülönítve, védőzóna kialakításával, egy raktárban.
- Külön tárolóban.
- Nem értelmezhető: csak ökológiai termék tárolása van.
- Nem értelmezhető: csak átállási termék tárolása van.
- Nem értelmezhető: csak ellenőrzött termék tárolása van.

A létesítményben alkalmazott mód megjelölése.

24. Az ömlesztett árutárolóban a kártevő-mentesítés üres raktárban történik?

- Igen.
- Nem.
- Nem értelmezhető.

Mindig üres raktárban kell elvégezni a kártevő-mentesítést, ha van raktározás.

- *A létesítményre vonatkozó elővigyázatossági intézkedések leírása:*

Az olyan termékekkel vagy anyagokkal (tisztító- és fertőtlenítőszer, élelmiszer adalékanyagok, technológiai segédanyagok, nem ökológiai mezőgazdasági eredetű összetevők) való szennyeződés elkerülése érdekében, amelyek ökológiai termelésben való felhasználásra nem engedélyezettek, a partnerek az előállítás, az elkészítés és a forgalmazás valamennyi szakaszában kötelesek meghozni az alábbi elővigyázatossági intézkedéseket:

-arányos és megfelelő intézkedések meghozatala és fenntartása az ökológiai termelés és termékek nem engedélyezett termékekkel vagy anyagokkal való szennyeződése kockázatának azonosítása céljából, beleértve a kritikus eljárási lépések szisztematikus azonosítását is;

-arányos és megfelelő intézkedések meghozatala és fenntartása az ökológiai termelés és termékek nem engedélyezett termékekkel vagy anyagokkal való szennyeződése kockázatának elkerülése céljából;

-az említett intézkedések rendszeres felülvizsgálata és kiigazítása; valamint

-az ökológiai, átállási és nem ökológiai termékek elkülönítését biztosító előírásainak való megfelelés biztosítása.

-Az ökológiai, átállási termékek kicserélését megakadályozó intézkedések meghozatala.

Ökológiai Üzemleírás - Tárolás F-358

Az üzemleírásban nem elfogadható az egyes pontok kihúzása, akkor sem, ha a partner nem végez a ponthoz kapcsolódó munkafolyamatot, vagy esetében az nem értelmezhető, ilyenkor ezt rövid magyarázattal oda kell írni. Nem elfogadható komplex hivatkozás a partner által működtetett minőségügyi rendszerre, vagy HACCP-re.

A tevékenység rövid ismertetése:

57/2013. (II. 27.) Kormányrendelet értelmében a raktározás, tárolás (kivéve mezőgazdasági termények, mezőgazdasági vegyi termékek, műtrágya, nitrogénvegyület raktározása, tárolása) telepengedélyköteles tevékenység. A raktározott termékek jellemzőinek leírása. Az üzemleíráshoz csatolandó a telepengedély másolata, ha a bejelentkezést követően változás történt.

1. A raktározott termék státusza:

- Ökológiai.
- Átállási.
- Ökológiai összetevőket tartalmazó.
- Halat, vadat tartalmazó.
- Ökológiai termelésben használható feldolgozott takarmány (az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően).

A tárolt termék státusza a rá vonatkozó érvényes minősítő tanúsítvány és a szállítóokmányon jelzett szerinti státusz. A kitöltött forgalmazott termékek listáját (F-86) a leíráshoz szükséges mellékelni.

2. Működtet első betárolási helyet?

- Igen.
- Nem, nem élelmiszer tárolása történik.
- Nem, az ellenőrzött élelmiszer magyar eredetű.
- Nem, az első betárolási helyet más gazdasági szereplő üzemelteti.

Valamennyi külföldről (az Európai Unió tagállamaiból, vagy az Európai Uniótól kívüli, úgynevezett harmadik országból) behozott élelmiszer esetén az első magyarországi tárolási helyet üzemeltető vállalkozónak tevékenységét be kell jelenteni a telephelye (tárolás helye) szerint területileg illetékes járási állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző hivatalhoz, az

elsődleges termelésből származó, nem állati eredetű alaptermék (például zöldség, gyümölcs) behozatala esetén a bejelentést a területileg illetékes növény- és talajvédelmi hatáskörben eljáró vármegyei kormányhivatalnak kell megtenni. Első magyarországi tárolási hely: Magyarország területén lévő létesítmény, ahova a harmadik országból vagy tagállamok közötti kereskedelemről származó élelmiszer forgalomba hozatal, illetve feldolgozatlan vagy feldolgozott termék előállítás céljára először betárolták. Az első magyarországi tárolási helyet üzemeltető vállalkozóra vonatkozik a bejelentési kötelezettség azaz a beérkező szállítmányt fogadó forgalmazási tevékenységet végző logisztikai központra, elosztó helyre, hűtőházra, nagykereskedelmi raktárra vagy más kereskedelmi egységet üzemeltető vállalkozóra. Igen válasz esetén: Saját, vagy bérelt raktár üzemeltetése esetén a bejelentést az ellenőrzött partner teszi meg és első betárolási hellyel rendelkezik. Kérjük, csatolja az első betárolási hely bejelentésének, vagy igazoló határozatának másolatát, ha a bejelentkezést követően változás történt! Nem, nem élelmiszer tárolása történik: takarmány tárolását végző partnernek nem kell első betárolási helyet bejelentenie. Nem, az ellenőrzött termék magyar eredetű: Annak a raktározást végző partnernek, aki Magyarországról származó ellenőrzött terméket tárol, nem kell első betárolási helyet működtetnie. Nem, az első betárolási helyet más gazdasági szereplő üzemelteti: A külföldről behozott ellenőrzött termék az alvállalkozó raktárába érkezik. Az alvállalkozó tette meg a bejelentését az első magyarországi tárolási helyre.

Áruátvétel

3. Hol és milyen módon történik a beérkező tétel átvétele?

A beérkező termékek átvétele a létesítmény átvételi helyén, vagy a beszerzés helyén (nagykereskedő raktárában, piacon, üzletben) történhet. A biotermékek átvétele időben vagy térben különüljön el a szokványos termék átvételétől. Pontosán meghatározva az egyes anyagcsoportok átvételi helyét.

4. Milyen módon történik a beérkező tétel csomagolásának vagy tartály zárásának, jelölésének ellenőrzése átvételekor?

A csomagolás vagy tartály zárásának ellenőrzésének meg kell történnie minden beérkező tétel átvételekor. A szállító okmányon lévő adatok (beszállító neve és címe, a termék tulajdonosának vagy eladójának neve és címe, a biotermék neve, az ellenőrző szervezet neve kódszáma, a termék tételazonosítója) összevetése a beérkező terméken lévő jelöléssel. Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről bizonylat készítése, megnevezése. Átvételi napló adattartamára ajánlott az Átvételi napló (F-232) nyomtatványunk.

Tárolás, raktárnyilvántartás

5. A raktározás:

- Saját raktárban történik, kizárólag ökológiai termékek raktározásával.
- Alvállalkozó raktárában történik.
- Bérelt raktárban történik.
- Saját raktárban történik, a szokványos termékektől elkülönítve. Az elkülönítés módja:

Ha a létesítményben nem ökológiai terméket is kezelnek, a biotermék tárolása: külön bio raktárban, vagy a nem ökológiai terméktől térbeli elkülönítéssel történik. Az alkalmazott elkülönítés leírása. A tároló a partner, vagy alvállalkozó tulajdonában van, vagy bérelt. Alvállalkozó bevonása esetén az alvállalkozó bejelentése a Bejelentő lap alvállalkozó igénybevételeéről (F 239), és az alvállalkozóval kötött szerződés csatolandó a leíráshoz. Bérelt tárolóra vonatkozó szerződés rendelkezésre áll. Az alkalmazott raktárak felsorolása a Raktárak listáján (F-85) és a leíráshoz való mellékelése.

5. Milyen módon végzik a raktár tisztítását az ellenőrzött termék betárolása előtt?

A tároló tisztítása mindig megtörténik az ellenőrzött termék betárolása előtt. A tisztítás hatékonyságának ellenőrzését írásban rögzíteni szükséges. A tisztítási mód és

dokumentálásnak leírása (Épületek és berendezések fertőtlenítése, tisztítása, kártevőmentesítése (F-112).

6. *Hogyan biztosított a betárolt termékek azonosíthatósága?*

Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága. A beérkezett anyagot egyedi azonosítóval látják el. Az alkalmazott tételazonosítási gyakorlat leírása.

7. *Kérjük, írja le az alkalmazott raktárnyilvántartást:*

A beérkezett termékeket készletre veszik. Az ellenőrzött termék készletekről naprakész nyilvántartást vezetnek. A létesítményben vezetett raktári és pénzügyi nyilvántartásból azonosítható a termékek szállítója, és ha attól eltér, azok eladója vagy exportőre; a tárolt biotermékek jellege és mennyisége; a tárolóhelyiségből elszállított bármilyen termék jellege, mennyisége és címettjei, vásárlója. A nyilvántartás adatai megfelelő igazoló dokumentumokkal bizonylatoltak. A nyilvántartás biztosítja a bevétel és kivétel közötti egyensúlyt. Raktárnyilvántartás kézzel írt, számítógépen, készletnyilvántartó programmal vezetett. Készletleltározás gyakorisága: havonta, negyedévente, félévente/évente megtörténik. Az adott létesítményben alkalmazott raktárnyilvántartás leírása. Javasolt a Készletnyilvántartó (F-94) adattartalmának alkalmazása.

Szállítás

8. *Végeznek szállítást?*

- Igen, saját szállító eszközzel.
- Igen, bérelt szállító eszközzel.
- Nem, az ellenőrzött termék tulajdonosa végzi a szállítást.

Az ellenőrzött termékek szállítása saját, vagy az ellenőrzött termék tulajdonosa által biztosított szállítójárművel, vagy fuvarozó vállalkozással kerül a vevőhöz. A létesítményre jellemző megfelelő módot kérjük megjelölni!

9. *Hogyan történik a szállítás?*

- Ömlesztve (konténerben, vagy járműben, megfelelő zárással).
- Csomagolva és jelölve.

Az ökológiai termékek más termelőegységekbe kizárólag megfelelő, zárt csomagolásban, konténerben, vagy járműben kerülnek elszállításra. A címke/kísérő dokumentum tartalmazza a partner nevét és címét, a termék tulajdonosának vagy eladójának nevét és címét, a biotermék nevét, az ellenőrző szervezet nevét és/vagy kódszámát, a termék tételazonosítóját. A kísérő dokumentum tartalmazza a szállító és/vagy fuvarozó adatait. A létesítményre jellemző szállítási módot kérjük megjelölni!

10. *A szállítójármű tisztítását milyen módon biztosítják?*

A szállító jármű tisztasági követelményeinek leírása. Milyen gyakorisággal, hol végzik a raktér tisztítását, dokumentálják-e?

11. *A szokványos és az ellenőrzött termék elkülönítése a szállítás során:*

- Térben elkülönítve, rakatok figyelemfelkeltő megjelölésével.
- Külön szállítva.
- Nem értelmezhető: csak ellenőrzött termék szállítása történik.

A raktér egy elkülönített részére helyezik az ellenőrzött terméket, a raktér más részére szokványos terméket helyeznek el. Külön szállításkor csak ellenőrzött terméket szállítanak, a szokványos termék szállítása másik szállítójárművel történik. Kérjük, a megfelelő választ megjelölni!

Minőségbiztosítás (dokumentáció, nyilvántartás, nyomonkövetés alapja)

12. *Kérjük, írja le alkalmazott nyilvántartási rendszerét! Hogyan biztosítja a tételek egyértelmű azonosítását a tárolás, szállítás során?*

Nyilvántartási rendszer leírása az összetevők beérkezésétől a termék kiszállításáig alkalmazott dokumentumok megnevezésével, az alább részletezettek figyelembevételével.

Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről készül bizonylat. Hiteles nyilvántartást vezet a szállítási műveletekről. A forgalomba hozott termékek útja a szállítóig, vagy adott esetben az értékesítőig, a címzettig vagy a vevőig nyomon követhető. Az ellenőrzött termék betárolása előtti tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást. Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága a késztermék raktárban és a szállítás alatt. Az alkalmazott önellenőrző rendszer tartalmaz intézkedési tervet az ökológiai gazdálkodásban tiltott szerek, készítmények ellenőrzött termékben való jelenlétének megelőzésére és javítására. Reklamáció, panasz esetén, kérjük kitölteni a Reklamációk, panaszok nyilvántartása (F-117) formanyomtatványt!

13. Milyen módon biztosítja az ellenőrzött termék tételének nyomon követését elszállításakor?

- tételszám és minőségmegőrzési idő,
- tételszám és fogyaszthatósági idő,
- minőségmegőrzési idő,
- tételszám,
- fogyaszthatósági idő,
- egyéb:

A szállító okmányon alkalmazott nyomon követés alapja (termék tételszáma és/vagy minőség megőrzési vagy fogyaszthatóság ideje, egyéb megjelölés). Az alkalmazott mód megjelölése, és/vagy leírása.

15. Milyen minőségügyi rendszert működtet?

- HACCP IFS BRC FSSC (ISO) 22000 ISO 9001
 egyéb:

Az alkalmazott minőségügyi rendszer megjelölése.

Tisztítási intézkedések

16. Az engedélyezett tisztító- és fertőtlenítőszer felhasználásról készül feljegyzés?

- Igen.
- Nem.

Alap-feltételrendszer 7. melléklete tartalmazza az EU öko jogszabály által engedélyezett tisztító- és fertőtlenítőszer listát. A tisztító-és fertőtlenítőszer felhasználást dokumentálni szükséges.

17. Az ellenőrzött termék betárolása előtti tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást?

- Igen.
- Nem.

A szokványos terméket is előállító létesítményben az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtt szükséges tisztítást végezni a tárolótérben és az előállító berendezéseken. Figyelemmel kísérik a tisztító intézkedések eredményességét. A leíráshoz csatolandó a takarítási terv a felhasznált tisztító és fertőtlenítőszer megadásával.

Kártevő-mentesítési intézkedések

18. Milyen kártevő-mentesítési intézkedéseket alkalmaznak a létesítményben?

- Nyitható nyílászárókon rovarháló.
- Bejáratoknál elektromos rovarcsapdák.
- Légfűgöny.
- Épületen belül rágcsáló etető dobozok.
- Épületen kívül rágcsáló etető dobozok.
- Ultrahangos rágcsáló riasztó.
- Molycsapdák.
- Rovarirtás engedélyezett szerrel az üres raktárban.
- Rovarirtás csomagolt terméket tároló raktárban.

- Nem értelmezhető.
- Egyéb, ennek leírása:

A létesítményben alkalmazott kártevő-mentesítési intézkedések (több is) megjelölése, és/vagy leírása. Az ömlesztett áru betárolása előtt az üres tároló kártevő-mentesítése biogazdálkodásban engedélyezett szerrel történjen.

Megelőző, elővigyázatossági intézkedések a nem engedélyezett anyagokkal vagy termékekkel történő szennyeződés veszélyének elkerülése érdekében

19. Milyen módon különíti el a szokványos, és-az ökológiai és átállási csomagolt terméket a tárolás során?

- Térben elkülönítve, egy raktárban.
- Külön raktárban.
- Nem értelmezhető: csak ökológiai termék tárolása van.
- Nem értelmezhető: csak átállási termék tárolása van.
- Nem értelmezhető.

A létesítményben alkalmazott mód megjelölése.

20. Milyen módon különíti el a szokványos, ökológiai és átállási ömlesztett terméket a tárolás során?

- Térben elkülönítve, védőzóna kialakításával, egy raktárban.
- Külön tárolóban.
- Nem értelmezhető: csak ellenőrzött ökológiai termék tárolása van.
- Nem értelmezhető: csak átállási termék tárolása van.
- Nem értelmezhető. ~~nincs ellenőrzött ömlesztett termék tárolása.~~

A létesítményben alkalmazott kód megjelölése.

21. Az ömlesztett árutárolóban a kártevő-mentesítés üres raktárban történik?

- Igen.
- Nem.
- Nem értelmezhető.

Mindig üres raktárban kell elvégezni a kártevő-mentesítést.

• *A létesítményre vonatkozó elővigyázatossági intézkedések leírása:*

Az olyan termékekkel vagy anyagokkal (tisztító- és fertőtlenítőszer, élelmiszer adalékanyagok, technológiai segédanyagok, nem ökológiai mezőgazdasági eredetű összetevők) való szennyeződés elkerülése érdekében, amelyek ökológiai termelésben való felhasználásra nem engedélyezettek, a partnerek az előállítás, az elkészítés és a forgalmazás valamennyi szakaszában kötelesek meghozni az alábbi elővigyázatossági intézkedéseket:

-arányos és megfelelő intézkedések meghozatala és fenntartása az ökológiai termelés és termékek nem engedélyezett termékekkel vagy anyagokkal való szennyeződése kockázatának azonosítása céljából, beleértve a kritikus eljárási lépések szisztematikus azonosítását is;

-arányos és megfelelő intézkedések meghozatala és fenntartása az ökológiai termelés és termékek nem engedélyezett termékekkel vagy anyagokkal való szennyeződése kockázatának elkerülése céljából;

-az említett intézkedések rendszeres felülvizsgálata és kiigazítása; valamint

-az ökológiai, átállási és nem ökológiai termékek elkülönítését biztosító előírásainak való megfelelés biztosítása.

-Az ökológiai, átállási termékek kicserélését megakadályozó intézkedések meghozatala.

Ökológiai üzemeírás – kozmetikai termékek előállítása F-20

A tevékenység rövid ismertetése:

A tevékenység rövid leírása, pl.: krémek készítése hideg technológiás eljárással, kozmetikai alapanyag kiszerezés, címkézés.

1. Az előállításra kerülő termék státusza:

- Ökológiai.
- Ökológiai összetevőket tartalmazó.

Az ellenőrzött termék összetétele alapján választjuk ki a megfelelőt, az Alap-feltételrendszer 11. 3. pontját alapul véve. A kitöltött tanúsítani kért termékek listáját (F-86), az előállított egyes termékek összetételét tartalmazó terméklapot (F-22) a leíráshoz szükséges mellékelni.

2. Történik szokványos termék előállítás?

- Igen.
- Nem.

Ha a partner létesítményében szokványos termék előállítását is végzi, igen a válasz. Ha csak ellenőrzött termékek előállítása történik nem a válasz.

3. Az ellenőrzött termék előállítása hol történik?

- Saját létesítményben,
- Alvállalkozó,
- Bérnyújtó létesítményében.

Ha az ellenőrzött termék előállítása saját létesítményben történik, a saját létesítményben rész jelölendő. Ha alvállalkozó (a partner és az alvállalkozó között szerződéssel) állítja elő az ellenőrzött terméket, alvállalkozó részt jelöljük. Ha az ellenőrzött termékek előállítás bérnyújtásban (a partner az előállításakor jelen van) történik a bérnyújtó létesítményében részt jelöljük. Több megjelölést is lehet tenni, ha a partner saját és megbízó részére is állít elő ellenőrzött terméket. A kitöltött alvállalkozók listáját (F-84), igénybe vett szolgáltatások, eszközök (F-280) dokumentumot a leíráshoz szükséges csatolni.

4. Az előállított ellenőrzött termék

- az előállító,
- a megbízó tulajdonában van.

Ha az előállított ellenőrzött termék az előállító tulajdonában van, azaz a partner tulajdonában van az előállító részt jelöljük meg. Ha a terméket alvállalkozó állítja elő a megbízó részére, a megbízó tulajdonában van rész jelölendő. Mindkét tulajdonformát be lehet jelölni, ha a partner saját magának és megbízónak is állít elő ellenőrzött terméket.

Áruátvétel

5. Hol és milyen módon történik a termékekhez szükséges anyagok átvétele (nyers-, alap-, adalék-, technológiai segédanyag, mikroorganizmusok, enzimek, természetes aromák, só) átvétele?

A termékekhez szükséges anyagok (nyers-, alap-, adalék-, technológiai segédanyag, mikroorganizmusok, enzimek, természetes aromák, só) átvétele a létesítmény átvételi helyén, vagy a beszerzés helyén (nagykereskedő raktárában, piacon, üzletben) történhet.

A biotermékek átvétele időben vagy térben különüljön el a szokványos termék átvételétől. Pontos meghatározva az egyes anyagcsoportok átvételi helyét.

6. Milyen módon történik a beérkező tétel csomagolásának vagy tartály zárásának, jelölésének ellenőrzése átvételekor?

A csomagolás vagy tartály zárásának ellenőrzésének meg kell történnie minden beérkező tétel átvételekor. A szállító okmányon lévő adatokat (beszállító neve és címe, a termék tulajdonosának vagy eladójának neve és címe, a biotermék neve, az ellenőrző szervezet neve kódszáma, a termék tételazonosítója) összevetése a beérkező terméken lévő jelöléssel. Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről bizonylat készítése.

Tárolás, raktárnyilvántartás

7. Végeznek raktározást?

- Igen
- Nem

Ha a partner saját, vagy bérelt, vagy alvállalkozó raktárában raktározást is (alapanyag és késztermék) végez igen a válasz. Ha nem végez raktározást nem a válasz.

7/a. Raktározás

- Saját raktárban, kizárólag ökológiai vagy azokhoz felhasználásra kerülő termékek raktározásával.
- Alvállalkozó raktárban.
- Bérelt raktárban történik.
- Saját raktárban, a szokványos termékektől elkülönítve. Az elkülönítés módjának leírása:

Ha a létesítményben nem ökológiai terméket is kezelnek, hogyan tárolják a bioterméket (külön bio raktárban, vagy a nem ökológiai terméktől térbeli elkülönítéssel). A tároló tulajdonjoga (a vállalkozás tulajdonában van, bérelt, alvállalkozó biztosítja). Bérelt tárolóra, vagy alvállalkozóval kötött szerződés rendelkezésre áll. Az alvállalkozóval kötött szerződés csatolása a létesítmény leíráshoz. Az alkalmazott raktárak felsorolása a Raktárak listáján (F-85).

8. Hogyan biztosított a betárolt termékek azonosíthatósága?

Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága. A beérkezett anyagot egyedi azonosítóval látják el.

9. Kérjük, írja le az alkalmazott raktárnyilvántartást:

A beérkezett anyagokat (nyers-, alap-, technológiai segédanyag, mikroorganizmusok, enzimek, természetes illatanyagok, sók, félkész és késztermék) készletre veszik. A biotermék készletekről naprakész nyilvántartást vezetnek. A létesítményben vezetett raktári és pénzügyi nyilvántartásból azonosítható a termékek szállítója, és ha attól eltér, azok eladója vagy exportőre; a tárolt biotermékek jellege és mennyisége; a tárolóhelyiségből elszállított bármilyen termék jellege, mennyisége és címettjei, vásárlója. A nyilvántartás adatai a megfelelő igazoló dokumentumokkal megegyeznek. A nyilvántartás biztosítja a bevétel és kivétel közötti egyensúlyt. Raktárnyilvántartás lehet kézzel írt, számítógépen, készletnyilvántartó programmal vezetett. Készlet leltározás gyakorisága: havonta, negyedévente, félévente/évente megtörténik. Az adott létesítményre jellemzőt kell leírni.

Termék előállítás, csomagolás

10. Milyen módon biztosított az ellenőrzött termékek előállításának, csomagolásának elkülönítése?

- Térben.
- Időben.
- Térben és időben.
- Nem értelmezhető, mert csak ellenőrzött termék előállítása történik.

Ha az ellenőrzött termékek előállítása és csomagolása az előállító külön terében történik, térben különül el az előállítás és csomagolás. Ha egy berendezés (vonal) alkalmas az ellenőrzött és a szokványos termék előállítására, csomagolásra, időben különül el az ellenőrzött termék előállítása, csomagolása. Ha az ellenőrzött termékek előállítása külön helyiségben és időben (az előállításakor és csomagolásakor csak ellenőrzött termék előállítás és csomagolása) történik. Nem értelmezhető az elkülönítés az előállításakor és csomagolásakor, ha a létesítményben csak ellenőrzött termék előállítását és csomagolását végzik. Az előállításra jellemző elkülönítési módot kell megjelölni.

11. Kérjük, írja le csomagolás módját és az alkalmazott csomagolóanyag fajtáját.

A csomagolás módja lehet nagykereskedelmi, kiskereskedelmi tégelyes, tubusos, biztonsági zárás üveg, stb. Itt kérjük felírni, hogy a termékkel közvetlen érintkező csomagolóanyagok milyen anyagból készültek. A feltételrendszer 11.11 pontja előírja, hogy mely anyagok nem használhatók a termékek csomagolására.

Szállítás

12. Végeznek szállítást?

- Igen, saját szállító eszközzel.
- Igen, bérelt szállító eszközzel.
- Igen, külső szállító végzi a szállítást.
- Nem.

Az ellenőrzött termékek szállítása saját szállítójárművel, vagy fuvarozó vállalkozással kerül a vevőhöz. A létesítményre jellemző megfelelő módot kell jelölni.

13. Hogyan történik a szállítás?

- Ömlesztve.
- Csomagolva és jelölve.

Az ökológiai termékek más termelőegységekbe kizárólag megfelelő, zárt csomagolásban, konténerben, vagy járműben kerülnek elszállításra. A címke/kísérő dokumentum tartalmazza a partner nevét és címét, a termék tulajdonosának vagy eladójának nevét és címét, a biotermék nevét, az ellenőrző szervezet nevét és/vagy kódszámát, a termék tételazonosítóját. A kísérő dokumentum tartalmazza a szállító és/vagy fuvarozó adatait.

14. A szokványos és az ellenőrzött késztermék elkülönítése a szállítás során:

- Térben elkülönítve, rakatok figyelemfelkeltő megjelölésével.
- Külön szállítva.
- Nem értelmezhető: csak ellenőrzött késztermék előállítás és szállítása történik.
- Nem értelmezhető.

A megfelelő válasz(ok) megjelölése.

Minőségbiztosítás (dokumentáció, nyilvántartás, nyomonkövetés alapja)

15. Kérjük, írja le alkalmazott nyilvántartási rendszerét! Hogyan biztosítja a tételek egyértelmű azonosítását a tárolás, előállítás, szállítás során?

Nyilvántartási rendszer leírása az összetevők beérkezésétől a késztermék kiszállításáig alkalmazott dokumentumok megnevezésével. A minőségügyi rendszer tartalmazza a kritikus előállítási lépésekre vonatkozó eljárásokat. Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről készül bizonylat? Hiteles nyilvántartást vezet a szállítási műveletekről. Az előállítási folyamatban az egyes előállított tételek egyértelműen azonosíthatók. Nem ökológiai termékeket is előállító létesítmény megteszi a kötelező tájékoztatást a biotermékek előállításáról az ellenőrző szervezet felé (Előállítás bejelentő F-88). Naprakész előállítási nyilvántartást vezetnek a műveletekről és mennyiségekről. Az ökológiai termékek előállítása a jó gyártási gyakorlat és jó higiéniai gyakorlat megvalósításával történik. A forgalomba hozott termékek útja a szállítóig, vagy adott esetben az értékesítőig, a címzettig vagy a vevőig nyomon követhető. Az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtti tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást. Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága a késztermék raktárban és a szállítás alatt.

16. Milyen módon biztosítja az ellenőrzött termék tételének nyomon követését?

- tételszám és minőségmegőrzési idő,
- minőségmegőrzési idő,
- tételszám,
- egyéb:

A szállító okmányon alkalmazott nyomon követés alapja (termék tételszáma és/vagy minőség megőrzési ideje).

Tisztítási intézkedések

17. Az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtti tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást?

- Igen.
- Nem.

A szokványos terméket is előállító létesítményben az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtt szükséges tisztítást végezni a tárolótérben és az előállító berendezéseken. Figyelemmel kísérik a tisztító intézkedések eredményességét. A leíráshoz csatolandó a takarítási terv az felhasznált tisztító és fertőtlenítőszer megadásával

Kártevő-mentesítési intézkedések

18. Milyen kártevő-mentesítési intézkedéseket alkalmaznak a létesítményben?

- Nyitható nyílászárókon rovarháló.
- Bejáratoknál elektromos rovarcsapdák.
- Légfüggöny.
- Épületen belül rágcsáló etető dobozok.
- Épületen kívül rágcsáló etető dobozok.
- Ultrahangos rágcsáló riasztó.
- Molycsapdák.
- Rovarirtás az előállító helyiségekben.
- Rovarirtás engedélyezett szerrel az üres raktárban.
- Rovarirtás csomagolt terméket tároló raktárban.
- Egyéb, ennek leírása:

A létesítményben alkalmazott kártevő-mentesítési intézkedések (több is) megjelölése. Az ömlesztett áru betárolása előtt az üres tároló kártevő-mentesítése biogazdálkodásban engedélyezett szerrel történjen.

Elővigyázatossági intézkedések a nem engedélyezett anyagokkal vagy termékekkel történő szennyeződés veszélyének elkerülése érdekében

19. Milyen módon különíti el a szokványos és az ökológiai csomagolt alapanyagot a tárolás során?

- Térben elkülönítve, egy raktárban.
- Külön raktárban.
- Nem értelmezhető: csak ellenőrzött termék tárolása van.

A létesítményben alkalmazott mód megjelölése.

20. Intézkedés a kritikus pontban

Műveleti lépés a szennyeződés lehetősége szerint: az a műveleti lépés, amelyben az ellenőrzött kozmetikum szennyeződhet a nem engedélyezett anyaggal, termékkel.

Nem engedélyezett anyag, termék: növényvédőszer, állatgyógyászati készítmény, nem engedélyezett adalék- és technológiai segédanyag, tisztító- és fertőtlenítőszer, mezőgazdasági termék, anyag, PVC, polisztirol, ftalát, GMO, GMO származék, mesterséges nanoanyag, feltételrendszerben tiltott anyagok.

Nem engedélyezett anyag, termék forrása: amiből származik a nem engedélyezett anyag, termék.

Intézkedés a szennyeződés elkerülésére: ellenőrzött termék előállítása előtti eszköz, felület tisztítása és fertőtlenítése, alapos ivóvízes öblítés; időben, vagy térben elkülönített előállítás; dolgozó képzése, védőzóna, védőeszköz, szokványosként elkülönített mennyiség az előállítás elején, stb.

Nyilvántartás-dokumentáció: ahol az elvégzett intézkedés feljegyzésre kerül.

Műveleti lépés szennyeződés lehetősége szerint	Nem engedélyezett anyag, termék és forrása	Intézkedés a szennyeződés elkerülésére	Nyilvántartás-dokumentáció

--	--	--	--

21. Kicserélődés elkerülésére tett intézkedés:

Az ellenőrzött termék szállításakor, értékesítésekor milyen védelmet és azonosítást kap a termék (pl.:sarzszám, dézsmazár a tégelyen, dobozon).

A vezetendő nyilvántartásokon kívül szükséges dokumentumok:

- *A létesítmény alaprajza a berendezések és technológiai utak megjelölésével.*
- *Az előállított, ellenőrzött termék technológiai folyamatábrái (hőmérséklet, idő, pH, egyéb paraméterekkel).*
- *A felhasználásra kerülő kockázatos adalék- és technológiai segédanyagok, nem ökológiai gazdálkodásból származó mezőgazdasági eredetű alkotók, enzimek, GMO mentességi igazolása.*
- *A felhasználásra kerülő természetes illatanyag és ásványi alkotók igazolása.*
- *Az ellenőrzött termékek vevőinek listája az eladott termékek megadásával a Vevők listáján.*
- *Hatóság által kiadott nyilvántartásba vételi igazolás.*
- *Takarítási rend és anyagai.*

Ökológiai üzemleírás – Vendéglátás F-313

Az üzemleírásban nem elfogadható az egyes pontok kihúzása, akkor sem, ha a partner nem végez a ponthoz kapcsolódó munkafolyamatot, vagy esetében az nem értelmezhető, ilyenkor ezt rövid magyarázattal oda kell írni. Nem elfogadható komplex hivatkozás a partner által működtetett minőségügyi rendszerre, vagy HACCP-re.

A tevékenység rövid ismertetése:

A tevékenység rövid leírása, összefoglalása: pl. hidegkonyhai ételek előállítás alvállalkozóval, meleg ételek előállítása.

1. Az előállításra kerülő termék státusza:

- Ökológiai.
- Ökológiai összetevőket tartalmazó.
- Halat, vadat tartalmazó.

Az ellenőrzött termék összetétele alapján választjuk ki a megfelelőt, a Feltételrendszer 9. 3., 3.1. 1-3. pontját alapul véve. A kitöltött forgalmazott termékek listáját (F-86), az egyes termékek összetételét tartalmazó anyaghányad nyilvántartást a leíráshoz szükséges mellékelni.

2. Történik szokványos termék előállítás?

- Igen.
- Nem.

Ha a partner létesítményében szokványos termék előállítását is végzi, igen a válasz. Ha csak ellenőrzött termékek előállítása történik igen a válasz.

3. Az ellenőrzött termék előállítása hol történik?

- Saját létesítményben,
- Alvállalkozó,
- Bérnyújtó létesítményében.

Ha az ellenőrzött termék előállítása saját létesítményben történik, a saját létesítményben rész jelölendő. Ha alvállalkozó (a partner és az alvállalkozó között szerződéssel) állítja elő az ellenőrzött terméket, alvállalkozó részt jelöljük. Ha az ellenőrzött termékek előállítás bérnyújtásban (a partner az előállításakor jelen van) történik a bérnyújtó létesítményében részt

jelöljük. Több megjelölést is lehet tenni, ha a partner saját és megbízó részére is állít elő ellenőrzött terméket. A kitöltött alvállalkozók listáját (F-84), igénybevett és nyújtott szolgáltatások, eszközök (F-280) dokumentumot a leíráshoz szükséges csatolni.

4. Az előállított ellenőrzött termék

- az előállító,
- a megbízó tulajdonában van.

Ha az előállított ellenőrzött termék az előállító tulajdonában van, azaz a partner tulajdonában van az előállító részt jelöljük meg. Ha a terméket alvállalkozó állítja elő a megbízó részére, a megbízó tulajdonában van rész jelölendő. Mindkét tulajdonformát be lehet jelölni, ha a partner saját magának és megbízónak is állít elő ellenőrzött terméket.

Áruátvétel

5. Hol és milyen módon történik a termékekhez szükséges anyagok átvétele (nyers-, alap-, adalék-, technológiai segédanyag, mikroorganizmusok, enzimek, természetes aromák, só) átvétele?

A termékekhez szükséges anyagok (nyers-, alap-, adalék-, technológiai segédanyag, mikroorganizmusok, enzimek, természetes aromák, só) átvétele a létesítmény átvételi helyén, vagy a beszerzés helyén (nagykereskedő raktárában, piacon, üzletben) történhet.

A biotermékek átvétele időben vagy térben különüljön el a szokványos termék átvételétől. Pontosán meghatározva az egyes anyagcsoportok átvételi helyét.

6. Milyen módon történik a beérkező tétel csomagolásának vagy tartály zárásának, jelölésének ellenőrzése átvételekor?

A csomagolás vagy tartály zárásának ellenőrzésének meg kell történnie minden beérkező tétel átvételekor. A szállító okmányon lévő adatokat (beszállító neve és címe, a termék tulajdonosának vagy eladójának neve és címe, a biotermék neve, az ellenőrző szervezet neve kódszáma, a termék tételazonosítója) összevetése a beérkező terméken lévő jelöléssel. Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről bizonylat készítése.

Tárolás, raktárnyilvántartás

7. Végeznek raktározást?

- Igen
- Nem

Ha a partner saját, vagy bérelt, vagy alvállalkozó raktárában raktározást is (alapanyag és késztermék) végez igen a válasz. Ha nem végez raktározást nem a válasz.

8. Raktározás

- Saját raktárban, kizárólag ökológiai vagy azokhoz felhasználásra kerülő termékek raktározásával.
- Alvállalkozó raktárban.
- Bérelt raktárban történik.
- Saját raktárban, a szokványos termékektől elkülönítve. Az elkülönítés módjának leírása:

Ha a létesítményben nem ökológiai terméket is kezelnek, hogyan tárolják a bioterméket (külön bio raktárban, vagy a nem ökológiai terméktől térbeli elkülönítéssel). A tároló tulajdonjoga (a vállalkozás tulajdonában van, bérelt, alvállalkozó biztosítja). Bérelt tárolóra, vagy alvállalkozóval kötött szerződés rendelkezésre áll. Az alvállalkozóval kötött szerződés csatolása a létesítmény leíráshoz. Az alkalmazott raktárak felsorolása a Raktárak listáján (F-85).

9. Milyen módon végzik a raktár tisztítását az ellenőrzött termék betárolása előtt?

A tároló tisztítása mindig megtörténik az ellenőrzött termék betárolása előtt. A tisztítás hatékonyságának ellenőrzését írásban rögzítik.

10. Hogyan biztosított a betárolt termékek azonosíthatósága?

Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága. A beérkezett anyagot egyedi azonosítóval látják el.

11. Kérjük, írja le az alkalmazott raktárnyilvántartást:

A beérkezett anyagokat (nyers-, alap-, technológiai segédanyag, mikroorganizmusok, enzimek, természetes aromák, só, félkész és késztermék) készletre veszik (Beszerzési napló/készletnyilvántartó). A biotermék készletekről naprakész nyilvántartást vezetnek. A létesítményben vezetett raktári és pénzügyi nyilvántartásból azonosítható a termékek szállítója, és ha attól eltér, azok eladója vagy exportőre; a tárolt biotermékek jellege és mennyisége; a tárolóhelyiségből elszállított bármilyen termék jellege, mennyisége és címzettjei, vásárlója. A nyilvántartás adatai megfelelő igazoló dokumentumokkal bizonylatoltak. A nyilvántartás biztosítja a bevétel és kivetel közötti egyensúlyt. Raktárnyilvántartás kézzel írt, számítógépen, készletnyilvántartó programmal vezetett. Készletleltározás gyakorisága: havonta, negyedévente, félévente/évente megtörténik. Az adott létesítményre jellemzőt kell leírni.

Termék előállítás, csomagolás

12. Milyen módon biztosított az ellenőrzött termékek előállításának, csomagolásának elkülönítése?

- Térben.
- Időben.
- Térben és időben.
- Nem értelmezhető, mert csak ellenőrzött termék előállítása történik.

Ha az ellenőrzött termékek előállítása és csomagolása az előállító külön terében történik, térben különül el az előállítás és csomagolás. Ha egy előállítási terület alkalmas az ellenőrzött és a szokványos termék előállítására, csomagolásra, időben különül el az ellenőrzött termék előállítása, csomagolása. Ha az ellenőrzött termékek előállítása külön helyiségben és időben (az előállításkor és csomagolásakor csak ellenőrzött termék előállítás és csomagolása) történik. Nem értelmezhető az elkülönítés az előállításkor és csomagolásakor, ha a létesítményben csak ellenőrzött termék előállítását és csomagolását végzik. Az előállításra jellemző elkülönítési módot kell megjelölni.

13. Az előállított termékek csomagolási egységei:

- Előre csomagolt.
- Nem előre csomagolt.

Előre csomagolt élelmiszer (az élelmiszerből és az élelmiszer csomagolásából áll), melyet a fogyasztó távollétében csomagolnak az előállító létesítményben a végső fogyasztó (beleértve a vendéglátás, illetve a közétkeztetés részére szánt élelmiszereket is) részére. A nem előre csomagolt élelmiszer nem a végső fogyasztó részére, hanem egy másik létesítmény számára készül. Egy másik létesítmény csomagolja a végső fogyasztó részére, vagy élelmiszer előállításához használja fel. A létesítmény által végzett minden csomagolási módot jelölni szükséges.

Szállítás

14. Végeznek szállítást?

- Igen, saját szállító eszközzel.
- Igen, bérelt szállító eszközzel.
- Külső szállító végzi a szállítást.
- Nem.

Az ellenőrzött termékek szállítása saját szállítójárművel, vagy fuvarozó vállalkozással kerül a vevőhöz. A létesítményre jellemző megfelelő módot kell jelölni.

15. Hogyan történik a szállítás?

- Csomagolva és jelölve.
- Nem értelmezhető

Az ökológiai termékek más termelőegységekbe kizárólag megfelelő, zárt csomagolásban kerülnek elszállításra. A címke/kísérő dokumentum tartalmazza a partner nevét és címét, a termék tulajdonosának vagy eladójának nevét és címét, a biotermék nevét, az ellenőrző

szervezet nevét és/vagy kódszámát, a termék tételazonosítóját. A kísérő dokumentum tartalmazza a szállító és/vagy fuvarozó adatait.

16. A szállítójármű tisztaságát milyen módon biztosítják?

A szállító jármű tisztasági követelményeinek leírása. Milyen gyakorisággal, hol végzik a raktér tisztítását, dokumentálják-e?

17. A szokványos és az ellenőrzött vendéglátó-ipari termék elkülönítése a szállítás során:

- Térben elkülönítve, rakatok figyelemfelkeltő megjelölésével.
- Külön szállítva.
- Nem értelmezhető: csak ellenőrzött vendéglátó-ipari termék előállítása és szállítása történik.
- Nem értelmezhető.

A megfelelő válasz(ok) megjelölése.

Minőségbiztosítás (dokumentáció, nyilvántartás, nyomonkövetés alapja)

18. Kérjük, írja le alkalmazott nyilvántartási rendszerét! Hogyan biztosítja a tételek egyértelmű azonosítását a tárolás, előállítás, szállítás során?

Nyilvántartási rendszer leírása az összetevők beérkezésétől a késztermék kiszállításáig alkalmazott dokumentumok megnevezésével. A minőségügyi rendszer tartalmazza a kritikus előállítási lépésekre vonatkozó eljárásokat. Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről készül bizonylat? Hiteles nyilvántartást vezet a szállítási műveletekről. Az előállítási folyamatban az egyes előállított tételek egyértelműen azonosíthatók. Nem ökológiai termékeket is előállító létesítmény megteszi a kötelező tájékoztatást a biotermékek előállításáról az ellenőrző szervezet felé (Feldolgozás bejelentő F-88). Naprakész ételkészítési naplót vezetnek az elkészített ételekről és mennyiségekről. Az ökológiai termékek előállítása a jó gyártási gyakorlat és jó higiéniai gyakorlat megvalósításával történik. A forgalomba hozott termékek útja a szállítóig, vagy adott esetben az értékesítőig, a címzettig vagy a vevőig nyomon követhető. Az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtti tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást. Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága a késztermék raktárban és a szállítás alatt.

19. Milyen módon biztosítja az ellenőrzött termék tételének nyomon követését elszállításkor?

- tételszám és minőségmegőrzési idő,
- tételszám és fogyaszthatósági idő,
- minőségmegőrzési idő,
- tételszám,
- fogyaszthatósági idő,
- egyéb:

A szállító okmányon alkalmazott nyomon követés alapja (termék tételszáma és/vagy minőség megőrzési vagy fogyaszthatóság ideje).

20. Milyen minőségügyi rendszert működtet?

- HACCP IFS BRC FSSC (ISO) 22000 ISO 9001
 egyéb:

Az alkalmazott minőségügyi rendszer megjelölése.

Tisztítási intézkedések

21. Az engedélyezett tisztító- és fertőtlenítőszer felhasználásról készül feljegyzés?

- Igen.
 Nem.

Alap-feltételrendszer 7. melléklete tartalmazza az EU öko jogszabály által engedélyezett tisztító- és fertőtlenítőszer listát. A tisztító-és fertőtlenítőszer felhasználást dokumentálni szükséges.

22. Az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtti tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást?

- Igen.

- Nem.

A szokványos terméket is előállító létesítményben az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtt szükséges tisztítást végezni a tárolótérben és az előállító berendezéseken. Figyelemmel kísérik a tisztító intézkedések eredményességét. A leíráshoz csatolandó a takarítási terv az felhasznált tisztító és fertőtlenítőszer megadásával.

Kártevő-mentesítési intézkedések

23. Milyen kártevő-mentesítési intézkedéseket alkalmaznak a létesítményben?

- Nyitható nyílászárókon rovarháló.
- Bejáratoknál elektromos rovarcsapdák.
- Légfűgöny.
- Épületen belül rágcsáló etető dobozok.
- Épületen kívül rágcsáló etető dobozok.
- Ultrahangos rágcsáló riasztó.
- Molycsapdák.
- Rovarirtás az előállító helyiségekben.
- Rovarirtás engedélyezett szerrel az üres raktárban.
- Rovarirtás csomagolt terméket tároló raktárban.
- Egyéb, ennek leírása:

A létesítményben alkalmazott kártevő-mentesítési intézkedések (több is) megjelölése. Az ömlesztett áru betárolása előtt az üres tároló kártevő-mentesítése biogazdálkodásban engedélyezett szerrel történjen.

24. Előállító helyiségekben végzett rovarirtást követően megtörténik a helyiség és az ott lévő berendezések, gépek tisztítása?

- Igen.
- Nem.

Mindig el kell végezni a tisztítást a rovarirtást követően.

Megelőző, elővigyázatossági intézkedések a nem engedélyezett anyagokkal vagy termékekkel történő szennyeződés veszélyének elkerülése érdekében

25. Milyen módon különíti el a szokványos és az ökológiai csomagolt alapanyagot a tárolás során?

- Térben elkülönítve, egy raktárban.
- Külön raktárban.
- Nem értelmezhető: csak ellenőrzött termék tárolása van.

A létesítményben alkalmazott mód megjelölése.

26. Milyen módon különítik el az ökológiai és a szokványos termékek előállítását?

- Időben.
- Térben.
- Nincs az üzemben szokványos termék előállítás.

Az ellenőrzött termékek előállítása időben különül el az előállítás megkezdése előtt tisztított berendezéseken. Az ellenőrzött termék előállítása térben elkülönítve, külön ételkészítési helyen történik. Csak ellenőrzött termék előállítása történik. A megfelelő mód megjelölése.

27. Milyen módon akadályozzák meg a szokványos termék előállításakor szennyező anyag átjutását a biotermékbe?

A szennyező anyag átjutásának megakadályozására, az érintett műveletnél a védelem kialakítása (védőzóna, védőeszköz, szokványosként elkülönített mennyiség az előállítás elején).

A vezetendő nyilvántartásokon kívül szükséges dokumentumok:

- A létesítmény alaprajza a berendezések és technológiai utak megjelölésével,
- Az előállított, ellenőrzött termék technológiai folyamatábrái (hőmérséklet, idő, pH, egyéb paraméterekkel).

• *Hatóság által kiadott működési engedély.*

• *Takarítási rend és anyagai.*

• *A létesítményre vonatkozó elővigyázatossági intézkedések leírása:*

Az olyan termékekkel vagy anyagokkal (tisztító- és fertőtlenítőszeres, élelmiszer adalékanyagok, technológiai segédanyagok, nem ökológiai mezőgazdasági eredetű összetevők) való szennyeződés elkerülése érdekében, amelyek ökológiai termelésben való felhasználásra nem engedélyezettek, a partnerek az előállítás, az elkészítés és a forgalmazás valamennyi szakaszában kötelesek meghozni az alábbi elővigyázatossági intézkedéseket:

-arányos és megfelelő intézkedések meghozatala és fenntartása az ökológiai termelés és termékek nem engedélyezett termékekkel vagy anyagokkal való szennyeződése kockázatának azonosítása céljából, beleértve a kritikus eljárási lépések szisztematikus azonosítását is;

-arányos és megfelelő intézkedések meghozatala és fenntartása az ökológiai termelés és termékek nem engedélyezett termékekkel vagy anyagokkal való szennyeződése kockázatának elkerülése céljából;

-az említett intézkedések rendszeres felülvizsgálata és kiigazítása; valamint

-az ökológiai, átállási és nem ökológiai termékek elkülönítését biztosító előírásainak való megfelelés biztosítása.

-Az ökológiai, átállási termékek kicserélését megakadályozó intézkedések meghozatala.

A felhasználásra kerülő kockázatos adalék- és technológiai segédanyagok, nem ökológiai gazdálkodásból származó mezőgazdasági eredetű alkotók, enzimek, mikroorganizmusok GMO mentességi igazolása.

• *A felhasználásra kerülő természetes aromaanyag, természetes aromakészítmény termékspecifikációja.*

• *Szokványos nyersanyagok, élelmiszerek ionizáló sugárzástól való mentesség igazolása.*

• *Az ellenőrzött termékek vevőinek listája az eladott termékek megadásával a Vevők listáján.*

Ökológiai Üzemleírás - borászati termék előállítás F-279

A tevékenység rövid ismertetése:

A tevékenység rövid leírása, összefoglalása, az 1234/2007/EK tanácsi rendelet szerinti, szőlőből előállított borászati termék kategóriák megjelölése (pl. szén-dioxid hozzáadásával készült habzóbor előállítása saját szőlő alapanyag feldolgozásával és készre kezelésével, palackozás).

1. Az előállításra kerülő termék státusza:

• *Ökológiai.*

• *Átállási.*

Az ellenőrzött termék összetétele alapján válassza ki a megfelelőt, az Alap-feltételrendszer 3. fejezetét alapul véve. A borászati termékek listáját (F-306), az egyes termékek összetételét tartalmazó borászati terméklistát (F-276) vezetni kell, az ellenőrzésre biztosítani szükséges az elkészült termékek címkéjével együtt.

2. Történik szokványos termék előállítás?

• *Igen.*

• *Nem.*

Ha a partner létesítményében szokványos termék előállítását is végzi, igen a válasz. Ha csak ellenőrzött termékek előállítása történik igen a válasz.

3. Az ellenőrzött termék előállítása hol történik?

• *Saját létesítményben.*

• *Alvállalkozónál.*

• *Bérgyártó létesítményében.*

Ha az ellenőrzött termék előállítása saját létesítményben történik, a saját létesítményben rész jelölendő. Ha alvállalkozó (a partner és az alvállalkozó között szerződéssel) állítja elő az ellenőrzött terméket, alvállalkozó részt jelöljük. Ha az ellenőrzött termékek előállítás bérnyújtásban (a partner az előállításakor jelen van) történik a bérnyújtó létesítményében részt jelöljük. Több megjelölést is lehet tenni, ha a partner saját és megbízó részére is állít elő ellenőrzött terméket. A kitöltött alvállalkozók listáját (F-84), igénybe vett és nyújtott szolgáltatások, eszközök (F-280) dokumentumot a leíráshoz szükséges csatolni.

4. Az előállított ellenőrzött termék

- az előállító,
- a megbízó tulajdonában van.

Ha az előállított ellenőrzött termék az előállító tulajdonában van, azaz a partner tulajdonában van az előállító részt jelöljük meg. Ha a terméket alvállalkozó állítja elő a megbízó részére, a megbízó tulajdonában van rész jelölendő. Mindkét tulajdonformát be lehet jelölni, ha a partner saját magának és megbízónak is állít elő ellenőrzött terméket.

Áruátvétel

5. Hol és milyen módon történik a termékekhez szükséges anyagok átvétele (nyers-, alap-, adalék-, technológiai segédanyag, mikroorganizmusok, enzimek) átvétele?

A termékekhez szükséges anyagok (nyers-, alap-, adalék-, technológiai segédanyag, mikroorganizmusok, enzimek) átvétele a létesítmény átvételi helyén, vagy a beszerzés helyén (nagykereskedő raktárában, üzletben) történhet, dokumentált módon.

A biotermékek átvétele időben vagy térben különüljön el a szokványos termék átvételétől. Pontosán meghatározva az egyes anyagcsoportok átvételi helyét.

6. Milyen módon történik a beérkező tétel csomagolásának vagy tartály zárásának, jelölésének ellenőrzése átvételekor?

A csomagolás vagy tartály zárásának ellenőrzésének meg kell történnie minden beérkező tétel átvételekor. A szállító okmányon lévő adatokat (beszállító neve és címe, a termék tulajdonosának vagy eladójának neve és címe, a biotermék neve, az ellenőrző szervezet neve kódszáma, a termék tételazonosítója) összevetése a beérkező terméken lévő jelöléssel. Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről bizonylat készítése, dokumentálása.

7. Milyen módon történik a mennyiségi és minőségi átvétel a beérkező tételknél?

Mennyiségi és minőségi átvétel elvégzése minden beérkező tételnél. Hiteles nyilvántartás vezetése a szállítási műveletekről. A kitöltött beszállítók listájának (F-89) mellékelése.

8. Hogyan biztosítják a beérkező anyagok GMO mentességét?

Alapelvként kerülni kell a kockázatos anyagokat. Ha mégis szükséges a felhasználásuk, a gazdaságba érkező GMO kockázatos külföldi előállítású segédanyagok (élesztő, enzim, baktérium tenyészet stb.) esetében gondoskodni kell a Biokontroll által rendszeresített (F-124) GMO mentességi igazolások beszerzéséről és az Alap-feltételrendszer 14. mellékletében részletezett esetekben saját vizsgálatok elvégzéséről.

Tárolás, raktárnyilvántartás

9. Végeznek raktározást?

- Nem
- Igen

Ha a partner saját, vagy bérelt, vagy alvállalkozó raktárában raktározást is (alapanyag és késztermék) végez igen a válasz. Ha nem végez raktározást nem a válasz.

10. Raktározás:

- Saját raktárban, kizárólag ökológiai vagy azokhoz felhasználásra kerülő termékek raktározásával.
- Alvállalkozó raktárban.
- Bérelt raktárban történik.
- Saját raktárban, a szokványos termékektől elkülönítve. Az elkülönítés módjának leírása:

Ha a létesítményben nem ökológiai terméket is kezelnek, hogyan tárolják a bioterméket (külön bio raktárban, vagy a nem ökológiai terméktől térbeli elkülönítéssel). A tároló tulajdonjoga (a vállalkozás tulajdonában van, bérelt, alvállalkozó biztosítja). Bérelt tárolóra, vagy alvállalkozóval kötött szerződés rendelkezésre áll. Az alvállalkozóval kötött szerződés csatolása a létesítmény leíráshoz. Az alkalmazott raktárak felsorolása a Raktárak listáján (F-85).

11. Hogyan biztosított a betárolt termékek azonosíthatósága?

Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága. A beérkezett anyagot egyedi azonosítóval látják el.

12. Kérjük, írja le az alkalmazott raktárnyilvántartást:

A beérkezett anyagokat (alap-, technológiai segédanyag, mikroorganizmusok, enzimek, félkész és késztermék) készletre veszik. A biotermék készletekről naprakész nyilvántartást vezetnek. A létesítményben vezetett raktári és pénzügyi nyilvántartásból azonosítható a termékek szállítója, és ha attól eltér, azok eladója vagy exportőre; a tárolt biotermékek jellege és mennyisége; a tárolóhelyiségből elszállított bármilyen termék jellege, mennyisége és címzettjei, vásárlója. A nyilvántartás adatai megfelelő igazoló dokumentumokkal bizonylatoltak. A nyilvántartás biztosítja a bevétel és kivétel közötti egyensúlyt. Raktárnyilvántartás kézzel írt, számítógépen, készletnyilvántartó programmal vezetett. Készletleltározás gyakorisága: havonta, negyedévente, félévente/évente megtörténik. Az adott létesítményre jellemzőt kell leírni.

Termék előállítás, csomagolás

13. Milyen adalék- és segédanyagokat használ az ökológiai termék előállítás során?

Az ökológiai borászati termékek előállításához a 889/2008/EK rendelet VIII a. melléklete szerinti adalék- és segédanyagok alkalmazhatóak. Írja le milyen adalék- és segédanyagokat, milyen célra alkalmaz a tevékenysége során az előírások betartása érdekében.

14. Az előállított termékek csomagolási egységei:

- Előre csomagolt.
- Lédig.
- Egyéb:

Előre csomagolt élelmiszer (az élelmiszerből és az élelmiszer csomagolásából áll), melyet a fogyasztó távollétében csomagolnak az előállító létesítményben a végső fogyasztó (beleértve a vendéglátás, illetve a közétkeztetés részére szánt élelmiszereket is) részére.

Lédig formában a végfogyasztó által biztosított egységbe (kanna, palack) kerül fejtésre a félkész-, vagy késztermék, esetleg szállításra kerül kiserelés nélkül (tartályban).

Szállítás

15. Végeznek szállítást?

- Igen, saját szállító eszközzel.
- Igen, bérelt szállító eszközzel.
- Igen, külső szállító végzi a szállítást.
- Nem.

Az ellenőrzött termékek szállítása saját szállítójárművel, vagy fuvarozó vállalkozással kerül a vevőhöz. A létesítményre jellemző megfelelő módot kell jelölni.

15. Hogyan történik a szállítás?

- Lédig.
- Csomagolva és jelölve.

Az ökológiai termékek más termelőegységekbe kizárólag megfelelő, zárt csomagolásban, konténerben, vagy járműben kerülnek elszállításra. A címke/kísérő dokumentum tartalmazza a partner nevét és címét, a termék tulajdonosának vagy eladójának nevét és címét, a biotermék nevét, az ellenőrző szervezet nevét és/vagy kódszámát, a termék tételazonosítóját, illetve minden releváns információt a Bortörvény szerint. A kísérő dokumentum tartalmazza a szállító és/vagy fuvarozó adatait.

17. A szállító jármű tisztaságát milyen módon biztosítják?

A szállító jármű tisztasági követelményeinek leírása. Milyen gyakorisággal, hol végzik a raktár tisztítását, dokumentálják-e?

18. A szokványos és az ellenőrzött késztermék elkülönítése a szállítás során:

- Térben elkülönítve, rakatok figyelemfelkeltő megjelölésével.
- Külön szállítva.
- Nem értelmezhető: csak ellenőrzött késztermék előállítása és szállítása történik.
- Nem értelmezhető.

A megfelelő válasz(ok) megjelölése.

Minőségbiztosítás (dokumentáció, nyilvántartás, nyomonkövetés alapja)

19. Kérjük, írja le alkalmazott nyilvántartási rendszerét! Hogyan biztosítja a tételek egyértelmű azonosítását a tárolás, előállítás, szállítás során?

Nyilvántartási rendszer leírása az összetevők beérkezésétől a késztermék kiszállításáig alkalmazott dokumentumok megnevezésével. A minőségügyi rendszer tartalmazza a kritikus feldolgozási lépésekre vonatkozó eljárásokat. Az átvételi ellenőrzésről, a termékadatok összevetésének elvégzéséről készül bizonylat? Hiteles nyilvántartást vezet a szállítási műveletekről. Az előállítási folyamatban az egyes gyártási tételek egyértelműen azonosíthatók. Nem ökológiai termékeket is előállító létesítmény megteszi a kötelező tájékoztatást a biotermékek előállításáról az ellenőrző szervezet felé. Naprakész előállítási nyilvántartást vezetnek a műveletekről és mennyiségekről. Az ökológiai termékek előállítása a jó gyártási gyakorlat és jó higiéniai gyakorlat megvalósításával történik. A forgalomba hozott termékek útja a szállítóiig, vagy adott esetben az értékesítőig, a címzettig vagy a vevőig nyomon követhető. Az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtti tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást. Biztosított a tételek egyértelmű azonosíthatósága a késztermék raktárban és a szállítás alatt.

20. Milyen módon biztosítja az ellenőrzött termék tételének nyomon követését?

- tételszám,
- forgalomba hozatali engedély száma,
- egyéb:

A szállító okmányon alkalmazott nyomon követés alapja (termék tételszáma és/gyártási időpont/forgalomba hozatali eng. száma).

21. Működtetnek valamilyen minőségbiztosítási rendszert?

Ha alkalmaznak valamilyen minőségügyi rendszert (BRC, ISO, HACCP stb.) a borászati tevékenység folyamatainak szabályozására, ellenőrzésére, nevezze meg, írja le annak jellemzőit és a biobor (és egyéb borászati termékek) előállításra vonatkozó részeit.

Tisztítási intézkedések

22. Milyen módon végzik a raktár és a feldolgozó tisztítását az ellenőrzött termék előállítása során?

Jellemezze hogyan biztosítja a létesítményekben, a technológiai eszközök használata során a jó higiéniai gyakorlatot? A szokványos terméket is előállító létesítményben az ellenőrzött termék betárolása és előállítása előtt szükséges tisztítást végezni a tárolótérben és az előállító berendezéseken. Figyelemmel kísérik a tisztító intézkedések eredményességét. A leíráshoz csatolandó a takarítási terv az felhasznált tisztító és fertőtlenítőszer megadásával.

23. A tisztítás elvégzéséről, eredményességéről vezetnek nyilvántartást?

- Igen.
- Nem.

A napi tisztítási/fertőtlenítési gyakorlat rögzítése Épületek és berendezések fertőtlenítése, tisztítása, kártevőmentesítése (F-112) nyomtatvány felhasználásával.

Kártevő-mentesítési intézkedések

24. Milyen kártevő-mentesítési intézkedéseket alkalmaznak a létesítményben?

- Nyitható nyílászárókon rovarháló.
- Bejáratoknál elektromos rovarcsapdák.
- Épületen belül rágcsáló etető dobozok.
- Épületen kívül rágcsáló etető dobozok.
- Egyéb, ennek leírása:

A létesítményben alkalmazott kártevő-mentesítési intézkedések (több is) megjelölése. A tároló kártevő-mentesítése biogazdálkodásban engedélyezett szerrel történjen.

Óvintézkedések a nem engedélyezett anyagokkal vagy termékekkel történő szennyeződés veszélyének elkerülése érdekében

25. Milyen módon különíti el a szokványos és az ökológiai termék előállításához szükséges alap-, adalék-, és segédanyagokat a tárolás során?

- Térben elkülönítve, egy raktárban.
- Külön raktárban.
- Nem értelmezhető: csak ellenőrzött termék tárolása van.

A létesítményben alkalmazott mód megjelölése.

26. Milyen módon különítik el a bio- és a szokványos termékek előállítását?

- Időben.
- Térben.
- Nincs az üzemben szokványos termék előállítás.

A biotermékek előállítása időben különül el az előállítás megkezdése előtt tisztított berendezéseken. A biotermék előállítása térben elkülönítve, külön vonalon történik. Csak ellenőrzött termék előállítása történik. A megfelelő mód megjelölése.

27. Milyen módon akadályozzák meg a szokványos terméket előállító vonalról szennyező anyag átjutását a biotermékbe?

A szennyező anyag átjutásának megakadályozására, az érintett műveletnél a védelem kialakítása (védőzóna, védőeszköz, szokványosként elkülönített mennyiség az előállítás elején).

Ökológiai üzemeleírás – gazdálkodói csoport F-380

Az üzemeleírást teljesen kitöltött formában kell elkészíteni és nem fogadható el az egyes pontok kihúzása, akkor sem, ha a partner nem végez a ponthoz kapcsolódó munkafolyamatot, vagy esetében az nem értelmezhető, ilyenkor ezt rövid magyarázattal oda kell írni.

A gazdálkodói csoport tevékenysége (több választás is lehetséges):

- Növénytermesztés
- Forgalmi hozatal
- Elkészítés
- Export
- Tárolás
- Állattartás
- Akvakultúrás gazdálkodás
- Takarmány előállítás
- Vadon termő növények begyűjtése
- Borászati termék előállítás
- Méhészet
- Gombatermesztés

Jelölje meg, hogy pontosan milyen tevékenységet folytat a gazdálkodói csoport, több választás is lehetséges. A kiválasztott tevékenység(ek)nek megfelelő Ökológiai üzemeleírás nyomtatványát is kérjük kitölteni!

1. A gazdálkodói csoport tevékenységének leírása

A gazdálkodói csoport tevékenységének rövid leírása, összefoglalása, bemutatása.

2. A közös értékesítési rendszer leírása

A csoport által előállított termékek közös értékesítési rendszerének bemutatása.

3. A belső ellenőrzési rendszer leírása

Ebben a pontban kérjük bemutatni a dokumentált ellenőrzési tevékenységeket és eljárásokat, amelyeknek megfelelően egy meghatározott személynek vagy szervezetnek a csoport minden egyes tagja tekintetében el kell végeznie a belső ellenőrzését.

4. A belső ellenőrzési rendszer működése ellenőrzésének leírása

Kérjük ebben a pontban mutassa be, hogyan történik a csoport tagjainak regisztrációja. Milyen belső ellenőrzéseket végeznek, amelyek magukban foglalják a csoport minden egyes tagjának éves belső helyszíni fizikai vizsgálatát. Ebben a pontban írja le továbbá azokat a kockázatalapú ellenőrzéseket, amelyet a belső ellenőrzési rendszer irányítója ütemez be és a belső ellenőrzési rendszer ellenőrei végeznek. A belső ellenőrzési rendszer ellenőreinek szerepét mutassa be.

Továbbá ebben a pontban írja le, hogyan történik a meglévő csoport új tagjainak jóváhagyása, illetve adott esetben új termelési egységek vagy meglévő tagok új tevékenységeinek jóváhagyása.

Szintén ebben a pontban írja le, hogyan történik a belső ellenőrzési rendszer ellenőreinek képzése, amelyre legalább évente kerül sor, és amelyhez csatolni kell a résztvevők által megszerzett ismeretek értékelését.

Itt kell bemutatni, hogyan történik a csoport tagjai számára nyújtott képzés.

Kérjük írja le, hogyan történik a dokumentumok és nyilvántartások ellenőrzése, illetve a belső ellenőrzések során feltárt meg nem felelés esetén hozott intézkedések, az utánkövetésüket is ideértve.

Továbbá kérjük itt bemutatni a belső nyomkövethetőség rendszerét, amely megmutatja a csoport közös forgalmazási rendszerében leszállított termékek származását, és lehetővé teszi minden tag valamennyi termékének a nyomon követését minden szakaszban, beleértve a csoport egyes tagjai terméshozamának becslését és keresztellenőrzését.

5. A belső ellenőrzési rendszer irányítója felelősségeinek leírása

Kérjük ebben a pontban leírni, hogy a csoport tagja-e az irányító, illetve azonos-e a belső ellenőrrel. Hogyan ellenőrzi a csoport minden egyes tagjának alkalmasságát. Hogyan biztosítja, hogy minden egyes tag és a csoport között írásos és aláírt tagsági megállapodás létrejön. Itt kell leírni, hogyan dolgozza ki és tartja naprakészen a belső ellenőrzési rendszer eljárásait, a vonatkozó dokumentumokat és nyilvántartásokat, és azokat átadja a belső ellenőrzési rendszer ellenőrei és adott esetben a csoport tagjai számára. Hogyan állítja össze és tartja naprakészen a csoport tagjainak listáját.

Milyen feladatokat és felelősségi köröket ruház a belső ellenőrzési rendszer ellenőreire. Hogyan valósítja meg a kapcsolatot a csoport tagjai és az ellenőrző szervezet között, többek között az eltérések iránti kérelmek ügyében is. Bemutatja, hogyan ellenőrzi évente a belső ellenőrzési rendszer ellenőreinek összeférhetetlenségi nyilatkozatait.

Hogyan ütemezi a belső ellenőrzéseket és gondoskodik megfelelő végrehajtásukról. Továbbá hogyan biztosítja a belső ellenőrzési rendszer ellenőreinek megfelelő képzését és értékeli évente értékeli a belső ellenőrzési rendszer ellenőreinek kompetenciáit és képesítéseit. Milyen módon hagyja jóvá a meglévő tagokat, az új tagokat, az új termelési egységeket, vagy új tevékenységeket. Illetve meg nem felelés esetén hogyan határoz az intézkedésekről és gondoskodik utókövetésükről.

Milyen módon dönt a tevékenységek alvállalkozásba adásáról, ideértve a belső ellenőrzési rendszer ellenőreire háruló feladatok kiszervezését is, és aláírja a vonatkozó megállapodásokat vagy szerződéseket.

6. A belső ellenőrzési rendszer ellenőre felelősségeinek leírása

Kérjük ebben a pontban leírni, az ellenőr (vagy ellenőrök) a csoport tagja-e, illetve azonos-e a belső ellenőrzési rendszer irányítójával. Megfelelő kompetenciával rendelkezik-e a csoport termékei és tevékenységei tekintetében. Elvégzi-e a csoport tagjainál a belső ellenőrzési rendszer irányítója által megadott ütemtervnek és eljárásoknak megfelelően a belső ellenőrzéseket. Elkészíti-e a belső ellenőrzési jelentéseket és benyújtja a belső ellenőrzési rendszer irányítójának. Benyújtja-e kinevezéskor és évente frissíti az írásos és aláírt összeférhetlenségi nyilatkozatot. Itt kérjük leírni milyen képzéseken vesz részt.