

Info-Blatt

BETRIEBSBESCHREIBUNG

In der EU Bio Verordnung ist verankert, dass für jeden Biobetrieb eine Betriebsbeschreibung vorliegen muss. Die Betriebsbeschreibung besteht aus Übersichtsskizzen, Detailskizzen und den erläuternden Beschreibungen. Nach Abschluss des Kontrollvertrags muss diese gänzlich neu erstellt werden. Für bestehende Biobetriebe liegt bereits eine Betriebsbeschreibung am Betrieb auf. Sollten die Angaben in dieser Betriebsbeschreibung unvollständig, falsch oder nicht mehr aktuell sein, wie zB bei einem Um- oder Neubau, bringen sie die Skizzen und Beschreibungen auf den neuesten Stand.

Folgende Parameter müssen, wenn am Betrieb vorhanden, in der Betriebsbeschreibung aufscheinen.

Betriebsübersichtsskizze:

Betriebsübersichtsskizze mit allen relevanten Betriebsgebäuden, ggF auch für weitere Betriebsstätten. Eine Möglichkeit ist ein Ausdruck der Betriebsstätte aus Google Maps oder der Digitalen Katastral Mappe mit hinzugefügter Legende.

Detailskizzen und Beschreibung für die Tierhaltung

Es braucht bei Haltung von biozertifizierten Tieren am Betrieb einen Detailplan und eine Beschreibung der Tierhaltung mit folgenden grundlegenden Angaben:

- Stallplan bzw. Skizze für alle Tierarten mit Fensterfläche
- Scheunen, Tennen
- Lagerräume, und andere Lagereinrichtungen für Betriebsmittel wie Silos, Bigbags, mit Angabe wofür (Getreide, Silomais, Grassilage, Misch-, Ergänzungsfuttermittel, Einstreu)
- Verarbeitungsräume (siehe auch Erzeugung von Produkten)
- Auslauf je Tierart mit Ausmaß, Art der Befestigung und Beschreibung der Auslaufgewährung zB „ständig“
- Düngerlagerstätte für Wirtschaftsdünger, Mist, Jauche, Gülle und Lager für Handelsdünger
- Stallapotheke/Medikamentenschrank
- Futtermittelager für Kraftfutter, Grundfutter, Mineralfutter
- Alm(en) Gebäude/Räume/Bereiche, die vom Biobetrieb und ggf. von konventionellen Auftreibern (gemischte Almen) genutzt werden

Zusätzlich eine nachvollziehbare, detaillierte Beschreibung der Ställe für jede zertifizierte Tierart:

Rinder:

- Haltungssystem je Tierkategorie (Tiefstreu, Anbindehaltung, Liegeboxen, ...)
- Anbindehaltung: Anzahl und Maße der Stände
- Liegeboxen: Anzahl und Maße, wand- oder gegenständig
- Freie Liegefläche bzw. Laufgänge: Angabe der Größe in m²
- Liegeflächenausführung (Gummimatte, Einstreu, ...)
- ggf. Spaltenbodenanteil in m² oder %
- Stalleinrichtung: Melkstand, Krankenstand, Abkalbebox, Kälberboxen, Kälberiglus

Schweine:

- Liegebereich, Abferkelbox, Eberbox, Krankenbox (Größe, Bodenausführung, Einstreu), Spaltenbodenanteil, Auslaufüberdachung

Geflügel:

- Auslauföffnungen, ggf. Auslaufrotation und Lichtprogramm, Legenester, Sitzstangen, Fütterung, Tränken, Scharraum, Kotgrube, Schutzelemente im Auslauf, Eiersortiererraum, bei Wassergeflügel Art des Wasserzugangs

Geweihträger:

- Unterstand, Stall (falls vorhanden), Anzahl Gehege mit Maßen, Zugang zu Weide, Futterplätze und ggf. deren Befestigung und Überdachung, Suhlmöglichkeit (bei Rotwild)

Kaninchen:

- mobiler Stall oder fester Stall, Boxengröße inklusive Höhe, Krankenbucht, Verstecke, Stallboden (fest, perforiert), Auslaufgröße, Auslaufbefestigung

Imkerei:

- Lagerräume (Honig-, Waben-, Wachslager), Schleuderraum
- Betriebsweise kurz beschrieben (Stand- oder Wanderimkerei, Völkervermehrung, ...)
- Varroa Behandlungsmanagement
- Beuten: Material und Maß
- bei Königinnenzucht: System, Material

Eigenbedarfs- oder nicht für die Lebensmittelproduktion zertifizierte Tiere:

Es muss aus dem Übersichtsplan hervorgehen wo die Tiere gehalten werden, jedoch müssen keine genauen Stall-/Auslaufmaße, etc. angeführt sein.

Skizze und Beschreibung für den Bereich Pflanzenbau (Ackerbau, Spezialkulturen etc.):

- Maschinenhalle
- Lagerräume mit Beschreibung was gelagert wird (Getreidelager, eigener Nachbau, Erntegüter, Saatgut)
- Lager für Pflanzenschutzmittel, Düngemittel und andere Betriebsmittel
- Ort der eigenen Getreidereinigung oder Aufbereitung
- Gemüse- und Jungpflanzenproduktion: Lagerort Substrat(e), Bewässerung incl. Düngemanagement

Skizze und Beschreibung für Bereiche zur Erzeugung von Produkten:

- Produktionsräume und Anlagen je Produktgruppe
- Schlachtraum, Backofen, Mühle, Presse, Pasteur, Füllanlage, Brennkessel/Destille, Küche,
- Kühlräume/ -einrichtungen (Tiefkühltruhe)
- Rohstoff- und Zutatenlager
- Lager für erzeugte Produkte
- Lager Leergut und Verpackungsmaterial
- Detailplan vom Wohnhaus für die darin ggF. befindlichen Verarbeitungs-/Lagerräume zB Küche, Speisekammer
- Verkaufsraum
- Gastronomische Einrichtungen sofern kontrollrelevant

Getränkeproduktion / Weinbereitung:

- Keller
- Ort der Abfüllung
- Fasslager, Tanklager, Flaschenlager
- Presshaus (Pressen / Reben) Art der Presse
- Leergutlager
- Lager Behandlungsmittel (Bentonit, Kieselgur ...)

Konventionelle Parallelproduktion:

Gebäude/Räume/Bereiche im Übersichtsplan angeben, Bemaßung ist für diesen Bereich nicht nötig.

Bitte bewahren sie die Betriebsbeschreibung bei ihren Aufzeichnungen und biorelevanten Dokumenten auf und halten diese für die Kontrolle bereit. Im Zuge der Kontrolle wird die Betriebsbeschreibung digital übernommen und der ABG übermittelt, damit sie bei der Zertifizierung berücksichtigt werden kann.