Infonota

Bio Certificering van HoReCa en grootkeukens in Wallonië en Brussel

I. Wettelijk kader

De certificatie van Horeca en grootkeukens wordt nog niet opgenomen in de teksten van de Europese Verordeningen. Sinds 2007 definieert het Biogarantie® lastenboek de regelgeving voor een vrijwillige bio certificering van cateringbedrijven.

Twee Ministeriële Besluiten waarvan het eerste op 26 juni 2012 in Wallonië gepubliceerd werd en het tweede op 13 mei 2013 in Brussel, keuren het lastenboek Biogarantie® goed en geven er een wettelijk waarde aan. Het lastenboek heet « *Regels en normen voor de bio controle en de certificering van Horeca en catering*» en werd door BioForum uitgegeven.

Bijgevolg moet elke marktdeelnemer (cateringbedrijf, cateringdienst, restaurateur, traiteur, enz.) in het Waals en Hoofdstedelijk Gewest die in zijn schriftelijke communicatie de term « biologisch » (of « bio ») wil gebruiken, de regelgeving die in het Biogarantie® lastenboek vermeld staat naleven en zijn bedrijf laten controleren.

Het lastenboek voorziet vijf verschillende systemen :

1. **De certificering van het bedrijf:**
   In dit geval wordt het bedrijf 100% bio gecertificeerd.
2. **Een certificering per bio gerecht :**
   De marktdeelnemer maakt schotels die 100% bio zijn. De marktdeelnemer mag in dit geval duidelijk naar de consumenten toe communiceren dat zijn menu's/gerechten 100% bio zijn.
3. **Een certificering per bio aangekocht product*:**
   De marktdeelnemer verbindt er zich toe bepaalde levenswaren enkel in bio aan te kopen (bijvoorbeeld aardappelen). De marktdeelnemer mag aan de consumenten duidelijk meedelen welke producten bio zijn.
4. **Een certificering op basis van het bio percentage*:**
   De marktdeelnemer verbindt er zich toe per jaar minimum 15% bio producten aan te kopen. Het percentage wordt berekend op basis van de financiële waarde van de aankopen. Deze certificering maakt het mogelijk van bio producten te wisselen vooral wanneer de bevoorrading onregelmatig is. De consumenten weten echter niet duidelijk welke ingrediënten in het gerecht bio zijn.
5. **De certificering van een evenement:**
   Wanneer het om een cateringactiviteit gaat in het kader van een evenement (beurs, feest, sportmanifestatie ...) en voor zover het bio zakencijfer (BZC) van het evenement lager is dan 15.000 euro, wordt een specifieke controle en certificering uitgevoerd.

**In deze twee systemen (3 en 4) is de marktdeelnemer niet verplicht bio gerechten klaar te maken (bijvoorbeeld : in een puree zijn enkel de aardappelen bio terwijl de melk en boter niet noodzakelijk bio zijn wanneer de marktdeelnemer geen verbintenis aangegaan is voor deze laatste ingrediënten).*

II. Procedure voor bio certificering

1. Verbintenis

Om naar de biologische landbouw te mogen verwijzen, dient u de volgende normen na te leven :

- Het Biogarantie® lastenboek betreffende catering met titel « Regels en normen voor de bio Controle en Certificering van Horeca en catering » (ref.RX2056)
- De brief van de SPW over « *het gebruik van aanduidingen die naar biologische productiemethoden verwijzen op het gebied van catering* » (ref. RX2133).

CERTI bio CERTIBIONET MEMBER

En u dient uw activiteit te laten controleren en certificeren door een erkend controleorgaan. Volgende documenten dient u vervolledigd naar het controleorgaan te sturen:

- Een notificatie document(ref. OR3201)
- Het Certisys contract (ref. OR3260)

Voor marktdeelnemers die ook het Biogarantie® merk wensen te gebruiken :

- De overeenkomst van BioForum voor het gebruik van het merk Biogarantie® (ref. OR3442)

2. Tarieven

Er bestaan 5 verschillende tarieven naargelang het gaat om de controle en certificering van:

- Het hele bedrijf (bv. Bio restaurants),
- Een bio schotel of gerecht,
- De biologische ingrediënten/producten,
- Een bio percentage,
- Een evenement (gratis voor marktdeelnemers die reeds een contract met Certisys hebben)

Voor de algemene voorwaarden en de betalingsmodaliteiten, zie het document «*Tarieven voor cateringbedrijven (incl.restaurants) die biologische producten verwerken* » (ref. OR3284)

3. Opstarten van procedures voor een goede interne werking

De procedures die opgestart en goedgekeurd moeten worden vóór de grootkeuken van start gaat zijn :

- Nazicht van de garanties voor de grondstoffen die de leveranciers leveren,
- Nazicht van de garanties tijdens de ontvangst van de goederen,
- Naleving van de samenstelling van de bereide producten (receptuur, boekhouding grondstoffen),
- Scheiding van bio en niet bio producten.

4. De controle

De controles die uitgevoerd worden door een auditeur van Certisys, bestaan er onder andere in de geldigheid van de certificaten voor de basisgrondstoffen, de stockageoorden, de maatregelen voor de scheiding tussen gangbare en biologische producten, de recepturen en bereidingsprocedures, het verpakkingsmateriaal en de etikettering, de maatregelen voor een degelijke hygiene en de administratie te controleren.

Staalnames kunnen op elk moment van het bereidingsproces plaatsvinden. De analyses worden in een erkend laboratorium uitgevoerd.

Elk jaar moet er een volledige controle van alle sites plaatsvinden. Vervolgens wordt de marktdeelnemer op de hoogte gebracht van eventuele niet-conformiteiten, correctieve maatregelen en indien nodig van de sanctie in functie van de aard van het probleem.

In het kader van het kwaliteitssysteem, is het van belang voor een positieve relatie te zorgen door de vastgestelde niet-conformiteiten te corrigeren.

III. Evenement

De organisator van een evenement moet de activiteit tenminste twee weken voor de datum van het evenement aanmelden bij een controleorgaan. Om voor een vlotte mededeling van de informatie en garanties aan Certisys te zorgen, vragen wij u in de checklist (ref.QT3518) de volgende elementen te vervolledigen :

- de datum van de activiteit
- de plaats van de activiteit
- het menu,
- de recepturen,
- de lijst met de ingrediënten (met waarborgen),
- de gekozen leverancier(s) (met waarborgen),

Opgelet, **de etikettering** en **alle communicatiemateriaal** moet vooraf ter goedkeuring aan Certisys voorgelegd worden.

Nadat Certisys de conformiteit van de ontvangen informatie gecheckt heeft, zal Certisys het certificaat van de marktdeelnemer opstellen. Zodra een productie plaatsvindt, kan een controle ter plaatse plaatsvinden om de commerciële documenten, de toepassing van de procedures en de juistheid van de meegedeelde informatie na te gaan.

Certisys wordt belast met het uitvoeren van de controle ter plaatse van tenminste **20%** van de evenementen die bij het controleorgaan aangemeld worden. Dit gebeurt op basis van een algemene evaluatie van het risico op niet-naleving van de regelgeving betreffende de biologische productie en de etikettering van biologische producten.