

INFORMATIEBLAD EKO-HORECA



HORECA

Inhoud

Inleiding	3
1. Kern van het programma	4
2. De belangrijkste regels van het EKO-keurmerk Horeca	6
3. Concrete invulling programma	8
4. Toezicht na certificatie	12
5. Kosten	13
Bijlage 1: Productgroepen tabel	14
Bijlage 2a. Leverancierslijst met certificaten (jaarlijkse toetsing leveranciers)	15
Bijlage 2b. Registratie Ingangscontrole bio (voorbeeld registratie bij afwijkingen)	16
Bijlage 2c Kwartaalrapportage certificatieprogramma (VOORBEELD)	17

Dit is een uitgave van:



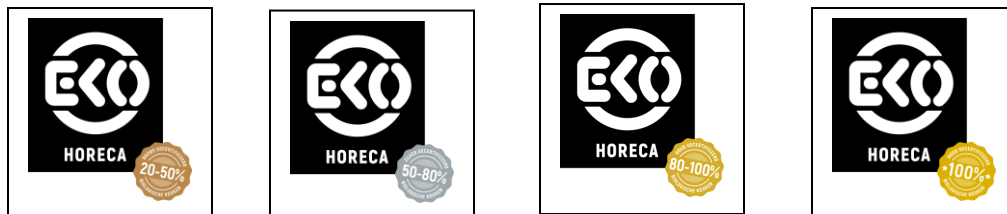
Stichting EKO-keurmerk

Stichting EKO-keurmerk
Nieuwe Kazernelaan 2 D42
6711 JC EDE
www.eko-keurmerk.nl
030-2320493

Inleiding

Bedankt voor uw interesse in het EKO-keurmerk Horeca. U kiest er met het EKO-keurmerk Horeca voor om uw bedrijf te profileren met uw keuze voor biologisch. Dit informatieblad geeft praktische uitleg over wat het EKO-keurmerk Horeca voor uw bedrijf kan betekenen en hoe u te werk gaat.

U kunt zich laten certificeren voor het aankooppercentage biologische producten in de categorieën Brons (tussen 20 en 50%), Zilver (tussen 50 en 80%), Goud (tussen 80 en 100%) en Goud 100%. Voor uw gasten is het aantoonbaar en transparant, want zij herkennen uw keuze voor bio aan het EKO certificaat dat u in uw gelegenheid ophangt en aan de raamstickers en tafelkaartjes die wij leveren na certificering.



De waarde van het certificaat: onafhankelijke aantoonbaarheid biologisch

In de biologische wet- en regelgeving zijn geen verplichtingen opgenomen voor de horecasector als laatste schakel in de verkoop aan de consument. Biologisch eten is voor steeds meer gasten een pre en soms een voorwaarde. Daarom is het EKO-horeca programma ontwikkeld. Met dit certificaat kunt u zich onderscheiden. Het aankooppercentage biologische ingrediënten en producten wordt onafhankelijk en objectief vastgesteld. Dit is van belang voor uw gasten.

Publiciteit

Op de website van het EKO-keurmerk worden alle gecertificeerde ondernemingen vermeld. Ook de promotie van het EKO-keurmerk Horeca wordt door ons verzorgd. Wij helpen u met publiciteit en met het opstellen van een concept persbericht.

Voor wie is het EKO-keurmerk Horeca bedoeld?

Restaurants, hotels, hotelketens, cateringbedrijven, bedrijfsrestaurants, kinderdagverblijven, eendaagse evenementen, festivals en grootkeukenbedrijven kunnen zich laten certificeren met het EKO-keurmerk Horeca. Grotere bedrijven kunnen ook een deel van hun bedrijf certificeren.

Totstandkoming van het EKO-keurmerk Horeca

EKO is hét bekende keurmerk voor betrouwbare biologische producten, maar ook voor horeca! Het EKO-keurmerk Horeca is ontwikkeld in samenwerking met restaurateurs en cateraars die graag gebruik maken van biologische producten en met professionals werkzaam op het gebied van certificatie in de horeca.

Wij hopen uw bedrijf snel welkom te mogen heten!

1. Kern van het programma

Brons, Zilver en Goud

De focus van het programma richt zich op levensmiddelen. Het percentage aangekochte biologische producten ten opzichte van de totale aankoopwaarde van levensmiddelen bepaalt het niveau. Dit wordt per kwartaal berekend.

Er zijn vier niveaus van certificering mogelijk:

- Brons: tussen 20 en 50%
- Zilver: tussen 50 en 80%
- Goud: tussen 80% en 100%
- Goud 100% : alleen maar biologische producten

Het vierde niveau betreft een aankooppercentage van 100% biologische producten. Hiervoor hoeven geen berekeningen per productgroep te worden gemaakt. Ook een jaarrapportage vervalt. De 100% certificering vergt dus de minste administratie. Het betekent in de praktijk dat de gast of consument er vanuit kan gaan dat alle aankoop van de gecertificeerde onderneming aantoonbaar biologisch is.

Productgroepen

Naast het totaalpercentage worden ook eisen gesteld aan het percentage per productgroep. Er zijn zes productgroepen vastgesteld:

1. Zuivel
2. Vlees, vleesvervangers en eieren
3. Aardappelen/groenten/fruit (AGF)
4. Brood
5. Dranken (alcoholisch, alcoholvrij, koffie en thee)
6. Gemaksvoeding/en droge kruidenierswaren (DKW)

Producten die niet onder de Europese bio-wetgeving vallen zoals bv.: zout, vis of wild zijn uitgezonderd van de totaalrapportage. In bijlage 1 staan de productgroepen verder uitgewerkt met voorbeelden en uitzonderingen.

De eisen in zijn totaliteit per productgroep zijn weergegeven in onderstaande tabel.

Certificatie-niveau	Totaal % biologische levensmiddelen	Per productgroep	Certificaat + Logo
Brons	Tussen de 20 en 50% van de aankoopwaarde van de levensmiddelen zijn gecertificeerde biologische producten	Minimaal 20% van de aankoopwaarde van de levensmiddelen in 4 van de 6 productgroepen	Certificaat Brons + Logo
Zilver	Tussen 50 en 80% van de aankoopwaarde	Minimaal 25% van de aankoopwaarde van de levensmiddelen in alle 6 productgroepen	Certificaat Zilver + Logo
Goud	Tussen 80 en 100% van de aankoopwaarde	Minimaal 40% aankoopwaarde van de levensmiddelen in alle productgroepen	Certificaat Goud + Logo
Goud 100%	100%	100%	Certificaat Goud + 100% + Logo

Overige eisen productgroepen (nieuw vanaf 01-01-2019)

Het totale aanbod aan eten en drinken, dus ook het niet-bio deel, is relevant voor de consument. De consument verwacht van een EKO horeca onderneming dat de producten voldoen aan minimale duurzaamheids- en welzijnseisen, ook voor het evt. niet-bio deel. Derhalve worden er vanaf 2019 aanvullende eisen gesteld en/of ontwikkeling gevraagd aan onderstaande productgroepen.

Vlees

We stellen als ondergrens voor vlees dat ook voor het niet biologische deel geldt dat het vlees een geaccepteerd keurmerk voor voeding heeft (minimaal één ster beter leven) of aantoonbaar beter dan de minimale wettelijke eisen. Dit laatste altijd ter beoordeling van EKO-keurmerk. Dieronvriendelijk geproduceerde producten zoals bijvoorbeeld plofkip of ganzenlever worden niet toegestaan.

Wild (ontwikkelpunt in 2019, eis in 2020)

Wild maakt geen deel uit van de productgroepen omdat wild per definitie niet afkomstig is uit de landbouw. Het aankopen van wild is toegestaan mits het ook daadwerkelijk vrij-levend wild betreft (afschot ten behoeve van beheer) en geen 'gehouden wild' uit fokkerijen zoals tamme eend of konijn. Ook fazanten en/of herten van farms behoren tot te vermijden producten. Om discussie over herkomst en vangstmethode uit te sluiten geven wij de voorkeur aan wild uit de Nederlandse natuur.

Vis (ontwikkelpunt in 2019, eis in 2020)

Vis is als productgroep ook uitgesloten omdat wilde, gevangen vis per definitie niet afkomstig is van de biologische landbouw. Het EKO-keurmerk accepteert uiteraard biologische kweekvis en ook vis met het MSC of ASC keurmerk. Onder goede vis valt ook de vis die 'groen' scoort op de VISwijzer (voor de database: www.goedervis.nl). Vissoorten die voorkomen in de rode kolom van de VISwijzer worden ernstig bedreigd en passen dan ook niet binnen het EKO-programma.

Producten uit eigen tuin (geen aankoop)

Het is toegestaan om producten uit eigen tuin (geen aankoop) te gebruiken. Dit geldt bijvoorbeeld voor eigen gekweekte kruiden of groenten uit eigen moestuin (op beperkte schaal). Dit geldt ook voor bv. eieren van eigen kippen. Al deze producten tellen niet mee in de rapportage. Indien producten uit eigen tuin een significante omvang hebben of als de producten wel worden aangekocht dan is vooraf toestemming nodig van EKO.

Duurzaamheid

Naast het gebruik van biologische producten is het streven van elke ondernemer dat hij/zij zich op het gebied van duurzaamheid onderscheidt. In hoofdstuk 3.4 gaan we hier dieper op in.

2. De belangrijkste regels van het EKO-keurmerk Horeca

Hieronder vindt u de belangrijkste regels van het EKO-keurmerk Horeca. Zo kunt u van tevoren inschatten wat de keuze voor het EKO-keurmerk Horeca in de praktijk voor u betekent.

- Aankoop van gecertificeerde leveranciers en van winkels*
Biologische producten koopt u aan van winkels en van biologisch gecertificeerde leveranciers. Op de facturen van deze leveranciers zijn biologische producten herkenbaar.
- Administratie van biologische aankopen*
Uit de administratie moet duidelijk te herleiden zijn welke producten per productgroep aangekocht zijn in biologische of niet-biologische kwaliteit.
- Eigen controle*
Als horeca-ondernemer voert u de volgende controlehandelingen uit om te waarborgen dat een biologisch product is aangekocht:
- een ingangscntrole
- een kwartaalrapportage
- een jaarlijkse eindrapportage
- Verduurzaming*
U vult de digitale zelfevaluatie in die beschikbaar wordt gesteld door Stichting EKO-keurmerk. U heeft een duurzaamheidsbeleid met 2 concrete verbeterdoelstellingen per jaar. Indien u beschikt over een Green Key certificering dan voldoet u automatisch aan de eis van verduurzaming.
- Toelatingsonderzoek en Certificatie*
Na aanmelding, registratie en betaling maakt de inspecteur een afspraak voor een toelatingsonderzoek. Na het toelatingsonderzoek en het toezenden van de 1e kwartaalrapportage vindt er een beoordeling plaats, waarna het certificaat wordt toegekend.
- Publicatie EKO-horeca keurmerk*
Na certificatie mag u zich onderscheiden met het EKO-keurmerk Horeca (voorbeeld voor 80-100%):



U mag dit logo alleen gebruiken voor algemene marketingdoeleinden. Het horecalogo mag u niet gebruiken in directe relatie tot afzonderlijke gerechten of maaltijdcomponenten om verwarring met het EKO-keurmerk voor producten te voorkomen. U mag alleen reclame maken met het percentage biologische aankoop dat op uw certificaat staat. Uw certificaat en het EKO-keurmerk Horeca moeten beide zichtbaar zijn voor de gasten.

3. Concrete invulling programma

In dit hoofdstuk zijn de eerder genoemde belangrijkste regels concreet uitgewerkt. Het zijn de stappen die u moet zetten om voor het certificaat in aanmerking te komen.

3.1. Aankoop van gecertificeerde leveranciers en winkels

Bij voorkeur komen biologisch gecertificeerde bedrijven in aanmerking als leverancier. De leverancier heeft een certificaat nodig van een erkende inspectieorganisatie. In Nederland is dat Skal. U controleert jaarlijks of de leverancier nog gecertificeerd is voor de activiteit Handel. Via www.skal.nl kunt u het certificaat checken. Gebruik voor de toetsing de leverancierslijst (bijlage 2a.). Bewaar deze lijst. De lijst wordt bekeken tijdens de inspectie.

Winkels (behalve slagers) die biologische producten rechtstreeks aan consumenten verkopen hoeven niet gecertificeerd te zijn. Wanneer u hiervan afneemt vraagt u een gespecificeerde factuur, zodat u de aankoop van biologische producten administratief kunt verwerken.

Noot: ook aantoonbaar gecertificeerde biologische verpakte producten van winkels en overige niet gecertificeerde leveranciers zijn toegestaan.

3.2 Administratie van biologische aankopen

Om het aankooppercentage van biologische producten te berekenen wordt in de inkoopadministratie voor het totaal en per productgroep onderscheid gemaakt tussen de volgende categorieën:

- biologische producten,
- niet-biologische producten.

Voor het totaal en per productgroep wordt de aankoopwaarde van beide categorieën berekend.

De verhouding van de aankoopwaarde biologische producten ten opzichte van de niet-biologische producten bepaalt het aankooppercentage. Op de leverbon en de factuur bij de goederen zijn de geleverde biologische producten duidelijk geïdentificeerd. Onder biologische verwijzing worden de woorden biologisch, ecologisch, organic of afgeleiden hiervan verstaan. Staat dit herkenbaar op de factuur bij het product, dan is het duidelijk dat het een biologisch product betreft.

- Bewaar facturen van leveringen zorgvuldig; zij vormen de basis van de waarborging en certificatie.
- Maak een rapportage per productgroep of voer grootboekrekeningen in aan de hand van de tabel in bijlage 1, uitgesplitst naar biologische en niet-biologische levensmiddelen.

De voorkeur heeft 100% administratie per productgroep. Indien onderbouwd mag men voor de registratie per productgroep gebruik maken van steekproefsgewijze controles en methodieken. De inspecteur toetst of de gehanteerde steekproefmethode acceptabel is.

3.3 Eigen controle

Ingangscntrole

Om te garanderen dat de bestelde en gefactureerde biologische producten daadwerkelijk biologisch zijn, voert u bij ontvangst van de producten een controle uit. U controleert en legt vast:

1. of het geleverde biologische product overeenkomt met de vermelding op de leverbon/factuur. Toelichting: Op etiketten, kistlabels, palletlabels, aangehechte eigen verklaringen of opdrachtbonnen van biologische producten behoren de volgende vermeldingen te staan:
 - Naam en adres producent
 - Productnaam met biologische verwijzing
 - Nummer van de controle-organisatie (bv. NL-bio-01 staat voor SKAL)
 - THT of traceerbare code.
2. Als er na de ingangscntrole geen of een handmatige toegevoegde bio-verwijzing op de bon staat, telt het product niet mee voor de biologische inkoop.

Registreer de ingangscntrole en noteer acties bij afwijkingen.
Archiveer de leverbon/factuur, ten behoeve van de berekening van het aankooppercentage.

Interne kwartaalrapportage

Maak uiterlijk 1 maand na het verstrijken van het eerste kwartaal een kwartaalrapportage. Dit kan samenvallen met de aangifte van de omzetbelasting. In de kwartaalrapportages zijn de aankooppercentages biologische producten per productgroep ten opzichte van de aankoop van de niet-biologische producten in die productgroep opgenomen.

Beoordeel de kwartaalrapportage. Afwijkingen van meer dan 10% (negatief) in 2 productgroepen moeten worden gemeld.

Archiveer de kwartaalrapportage. De inspecteur vraagt ernaar tijdens een inspectie.

EKO-keurmerk kan schriftelijk toestemming geven voor minder of geen kwartaalrapportages. Dit als het % duidelijk hoger is dan het gecertificeerde % en dit ook duidelijk voor EKO-keurmerk aantoonbaar is. Deze schriftelijke toestemming vervalt bij duidelijke wijzigingen in assortiment of percentages.

Jaarrapportage

Laat elk kalenderjaar een rapportage maken op dezelfde wijze als een kwartaalrapportage.

De jaarrapportage dient door de directie of door uw administratiekantoor te worden ondertekend.

De rapportage dient uiterlijk voor 30 april van het volgende kalenderjaar gereed te zijn en bij de inspectie te kunnen worden getoond. Wanneer deze rapportage niet is opgesteld, kan dit gevolgen hebben voor uw certificaat.

3.4. Verduurzaming

Het is het streven dat elke ondernemer zich naast het gebruik van biologische ingrediënten ook op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen onderscheidt ten opzichte van reguliere horeca-aangelegenheden. Met een Green-Key certificaat classificeert een ondernemer zich per definitie voor deze 'verduurzamings'-criteria.

Anders kan de onderneming een zelf-evaluatie die is gebaseerd op de 4 principes van de biologische beweging: gezondheid, ecologie, sociaal en zorg maken. De concrete eis is het aantoonbaar hebben van een duurzaamheidsbeleid waarbij de vier principes zijn opgenomen en het hebben van twee aantoonbare verbeterdoelstellingen per jaar.

Gezondheid

Denk bijvoorbeeld aan:

- Voorlichting / informatie aan de gast
- (Product-) kennis en belangrijke aspecten als gezondheid en voeding
- Zorgdragen voor veiligheid en gezondheid van medewerkers
- Gebruik van niet of minder schadelijke middelen voor schoonmaken en reinigen

Ecologie

Denk bijvoorbeeld aan:

- Een energie reductieplan voor de komende jaren.
- Een gescheiden afvalinzamelingsysteem
- Minder voedselverspilling
- Verminderen afval

Sociaal

Denk bijvoorbeeld aan:

- Goede buurt/ goede rol in de samenleving
- Initiatieven met de lokale omgeving op het gebied van duurzaamheid
- Aandacht voor lokale en streekproducten
- Samenwerken met regionale leveranciers
- Eerlijke beloning van medewerkers
- Opleidingen in natuurvoeding / biologische voeding
- Extra activiteiten ondernemen waar mogelijk (bijv. participatie minderheidsgroepen)

Zorg

Denk bijvoorbeeld aan:

- Medezeggenschap / Samenstelling bestuur-directie
- Managementstructuur/ verantwoordelijkheden

3.5 Toelatingsonderzoek en certificatie

Stap voor stap wordt het traject uitgelegd dat u aflegt als u het EKO-keurmerk Horeca wilt krijgen.

A. Aanmelding

Stuur een volledig ingevuld registratieformulier op en betaal de factuur voor de registratiebijdrage. (€ 300,- excl. BTW).

B. Registratie

Na ontvangst van het registratieformulier ontvangt u een registratiebevestiging en een factuur voor het toelatingsonderzoek. Daarmee gaat de certificatie-overeenkomst van kracht.

C. Toelatingsonderzoek

Na betaling neemt de inspecteur contact met u op voor een toelatingsonderzoek. Tijdens het toelatingsonderzoek wordt beoordeeld of uw bedrijf voldoet aan de voorwaarden. De inspecteur legt de bevindingen vast in een rapport. Dit rapport ondertekent u ook.

Vorbereitung voor het toelatingsonderzoek

Om uw certificaat te kunnen waarborgen is een aantal controlehandelingen nodig.

Met behulp van dit informatieblad kunt u zich op de certificatie voorbereiden door de genoemde stappen in uw bedrijfsvoering door te voeren.

Het is praktisch om de vertegenwoordiger van uw administratiekantoor of uw administratief medewerker bij het toelatingsonderzoek aanwezig te laten zijn.

Ter voorbereiding op het toelatingsonderzoek zijn voor u de volgende zaken van groot belang:

1. U heeft een lijst van alle leveranciers.
2. U toont aan hoe u de ingangscntrole waarborgt.
3. U kunt aantonen dat uw administratie geschikt is voor de biologische certificering.
4. U heeft een duurzaamheidsbeleid
5. U geeft aan hoe u het logo in uw marketing en communicatie gaat gebruiken.

D. Kwalificatieperiode voor de certificatie van Brons, Zilver en Goud

De kwalificatieperiode van drie maanden begint na het toelatingsonderzoek, tenzij punt 3.1 t/m 3.4 nog niet in orde zijn. In de kwalificatieperiode toont u het aankooppercentage biologische producten per productgroep aan. Indien u al een rapportage beschikbaar heeft over de afgelopen maanden en beschikt over een duurzaamheidsbeleid, dan kan certificatie zonder deze kwalificatieperiode plaatsvinden.

E. Certificatie voor de certificatie van Brons, Zilver of Goud

U overhandigt Stichting EKO-keurmerk een rapportage van de kwalificatieperiode, waaruit het aankooppercentage blijkt. Deze rapportage wordt binnen een maand beoordeeld en de certificatiemedewerker beslist of uw bedrijf een certificaat krijgt. Indien akkoord ontvangt u het certificaat. Daarnaast krijgt u digitaal het EKO-keurmerk Horeca toegestuurd, zodat u dit voor uw promotie kunt gebruiken.

F. Kwalificatie en certificatie voor Goud 100%

Voor certificatie van 100% geldt geen kwalificatieperiode. Wanneer Stichting EKO-keurmerk de gevraagde gegevens heeft ontvangen en als voldoende heeft beoordeeld kan het certificaat worden afgegeven.

G. Geldigheid certificaat

Uw certificaat wordt verlengd, wanneer u aan de normen blijft voldoen.

3.6 Publicatie EKO-keurmerk Horeca



Het EKO-keurmerk Horeca is eigendom van Stichting EKO-keurmerk. Het logo mag u uitsluitend gebruiken wanneer u in het bezit bent van een geldig certificaat. Dit certificaat ontvangt u na toelating. Onder het logo van het keurmerk mag u desgewenst alleen vermelden:

- het gecertificeerde aankooppercentage;
- het nummer waaronder het horecabedrijf is gecertificeerd.

Gebruik van biologische productenlogo's zoals het EKO-keurmerk en het biologische (EU) logo is niet toegestaan.

Na certificatie verstrekt Stichting EKO-keurmerk het Horeca keurmerk aan uw bedrijf. Van de kleur, tekst, vormgeving en specifieke instructies mag u niet afwijken.

Duidelijkheid voor de klant

Hang het certificaat en het EKO-keurmerk Horeca zichtbaar op voor de klant, zodat de klant zekerheid heeft over het percentage waarvoor uw bedrijf is gecertificeerd.

Gebruik keurmerk

U mag het EKO-keurmerk Horeca logo alleen gebruiken voor algemene marketingdoeleinden. Het Horeca logo mag u niet gebruiken in directe relatie tot gerechten of maaltijdcomponenten.

4. Toezicht na certificatie

Tweejaarlijkse controle

Er wordt een keer in de twee jaar een inspectie uitgevoerd om te controleren of uw bedrijf nog voldoet aan de voorwaarden. De inspecteur laat na inspectie een inspectierapport achter.

Onaangekondigde controles

Naast de jaarlijkse aangekondigde inspectie kan er ook een onaangekondigde controle plaatsvinden. Dit is geen volledige inspectie, maar er wordt op een aantal punten gecontroleerd, bijvoorbeeld of het certificaat zichtbaar is.

Verhoging percentage biologisch

Als het totaalpercentage aankoop biologische producten minimaal 2 kwartalen in een hogere klasse valt en u voldoet aan de eisen per productcategorie dan kan uw certificaat gewijzigd worden. U dient de kwartaalrapportages in bij Stichting EKO-keurmerk als bewijs. U ontvangt een aangepast certificaat.

5. Kosten

Bij aanmelding betaalt u een eenmalige registratiebijdrage van €300,- (excl. BTW). Voor deze bijdrage wordt het bedrijf geregistreerd en het toelatingsonderzoek op locatie uitgevoerd. Na uitvoering van het toelatingsonderzoek wordt de jaarlijkse bijdrage in rekening gebracht. Deze varieert afhankelijk van de grootte van een bedrijf:

HORECA klein (t/m € 100.000,- omzet)	€ 225,- excl. BTW
HORECA middel (t/m € 750.000 omzet)	€ 395,- excl. BTW
HORECA groot (> € 750.000 omzet)	€ 695,- excl. BTW

Voor extra locaties betaalt u een gereduceerd tarief. Dit geldt ook voor ondernemingen die al beschikken over een EKO-licentie en/of EKO certificaat Winkel.

Bij het afzeggen van de toelatings- of inspectieafpraak binnen 10 dagen wordt € 150,- excl. BTW in rekening gebracht.

Bijlage 1: Productgroepen tabel

	Productgroep	Producten	Voorbeeld uitzonderingen
1	Zuivel (vers) en eieren	Vloeibare zuivelproducten, harde en zachte kaassoorten, (room)boter, roomproducten zoals slagroom, koksroom, soja-melk, en pudding. Kaasproducten, verpakt, geraspte kazen, verwerkte kazen, buitenlandse kazen (brie, mozzarella, etc.) Eieren en ei-producten.	Koffiemelkpoeder (Completa, creamer, DKW) Margarine (DKW)
2	Vlees, vleeswaren en vleesvervangers (vers)	Alle soorten vlees van slachtdieren en gevogelte, orgaanvlees, schaal- en schelpdieren, vleeswaren en vleesvervangers.	Vleessauzen zoals ragout en hazenpeper (is gemaksvoeding/DKW)
3	Aardappel-, groente- en fruitproducten	Verse, aardappel-, groente- en fruitproducten. Verse kruiden en paddenstoelen, noten, peulvruchten.	Aardappelgratin (is DKW) Verpakte peulvruchten (is DKW) Patates frites (is Diepvries) Verpakte peulvruchten (is DKW) Zeewier, zeekraal (is wildpluk)
4	Brood en ontbijtproducten	Verse brood- en banketsoorten. Directe Bake-off producten.	Paneermeel, beschuit, crackers (DKW) Voorverpakte / begaste broden, cakes, etc (is DKW)
5	Dranken (alcoholisch, frisdranken, koffie en thee)	Wijn, bier, gedestilleerd. Producten met meer dan 1% alcohol. Niet alcoholische dranken, groenten- en fruitsappen. Alle koffie en thee producten, kruidenthee.	Eigen vers geperst sap (is AGF)
6	Gemaksvoeding, droge kruidenierswaren (DKW) en diepvries	Samengestelde en/of toe bereide producten, gedroogde kruiden en specerijen, deegwaren (pasta), suiker, azijn, koek en gebak, chocoladeproducten, meel, oliën en vetten, zoet broodbeleg, snacks, snoep, ijs, soepen, sauzen, salades, kant- en klaar gerechten en maaltijdcomponenten, puddingpoeder, rijst, koffiemelk, melkpoeder, sojamelk.	Koffie en thee producten (is Dranken)

Producten die niet onder de categorieën vallen zijn vis en wild, (fles)water en zout, omdat deze producten niet certificeerbaar zijn.

Bijlage 2b. Registratie Ingangscontrole bio (voorbeeld registratie bij afwijkingen)

Levering		Product		Geconstateerde afwijking					
Datum	Bon/factuur-nummer	Naam	Leverancier	Vermelding Leverbon	Biologisch keurmerk	Overig	Lever. Geinformeerd?	Paraaf	OP M.

Bij iedere ontvangst van biologische producten controleren wij van de levering:

1. De gegevens die op de gesloten verpakking, of bij bulk (product zonder gesloten verpakking) op een bijgeleverde eigen verklaring staan:
 - naam en adres EU-marktdeelnemer die laatste handeling aan product heeft uitgevoerd;
 - naam en/of code controleorganisatie van bovenstaande EU-marktdeelnemer;
 - productnaam en biologische verwijzing;
 - datum laatste handeling of traceerbare code waaruit deze datum is te herleiden.
2. of de verpakking zodanig gesloten is dat de inhoud niet kan worden vervangen en/of contaminatie kan optreden
3. of de gegevens op de begeleidende documenten overeenkomen met de aanduidingen op de verpakking of op de eigen verklaring
4. Wij registreren of de ingangscontrole en/of de afwijkingen op de ingangscontrole: Als de aanduidingen bij de ingangscontrole niet akkoord zijn en/of wij hebben twijfels over de biologische oorsprong van het geleverde product dan informeren wij de leverancier en/of Skal.

Bijlage 2c Kwartaalrapportage certificatieprogramma (VOORBEELD)

Van : dd-mm-jjjj

Tot en met : dd-mm-jjjj

	Levensmiddelen Productgroep	Totaal Bedrag aangekochte producten (A)	Bedrag <i>aangekochte biologische producten</i> (B)	Bedrag aangekochte niet-biologische producten	% aankoop biologische producten (B/A *100%)
1	Zuivel				
2	AGF				
3	Brood en banket				
4	Vlees				
5	Dranken				
6	Convenience & DKW				
	TOTAAL				