

## Matrix zur Risikobewertung von nicht-landwirtschaftlichen Betrieben

Kriterien aus RL_0002  1. Ergebnisse früherer Kontrollen <sup>1)</sup> 1.1 Maßnahmen ohne Statusverlust 1.2. Maßnahme A/B nicht am Betrieb verursacht 1.3 Maßnahme A/B am Betrieb verursacht 2. Menge der betreffenden	VO (EU) 2018/848 Artikel 38 Abs. 2	VO (EU) 2017/625 Artikel 9	Benennung der Subkriterien	allgemein sehr gering,		Berechnungs-
Kontrollen*) 1.1 Maßnahmen ohne Statusverlust 1.2. Maßnahme A/B nicht am Betrieb verursacht 1.3 Maßnahme A/B am Betrieb verursacht	c) Ergebnisse		Benennung der Subkriterien	gering, mittel, hoch	1 bis 15	modi
1.1 Maßnahmen ohne Statusverlust 1.2. Maßnahme A/B nicht am Betrieb verursacht 1.3 Maßnahme A/B am Betrieb verursacht	c) Ergebnisse			- IIVCII		
1.2. Maßnahme A/B nicht am Betrieb verursacht 1.3 Maßnahme A/B am Betrieb verursacht	c) Ligodinisse	c) frühere amtl. Kontrollen	nur Sanktion 1 und/oder 2	sehr gering	1	Maximalwert zieht
Betrieb verursacht 1.3 Maßnahme A/B am Betrieb verursacht	durchgeführter Kontrollen		Sanktion 3	mittel	4	
verursacht			Maßnahme A/B nicht am Betrieb verursacht	gering	6	
			Maßnahme A/B am Betrieb verursacht	hoch	15	
Erzeugnisse  2.1. Umsatz in der biologischen Produktion <sup>2)</sup>	=		Jahresumsatz bis € 150.000,- oder Wareneinsatz bis € 105.000,-	sehr gering	1	Maximalwert zieht
			Jahresumsatz von € 150.001 bis € 1.000.000,- oder Wareneinsatz von € 105.001 bis € 700.000,-	gering	4	
			Jahresumsatz von € 1.000.001 bis € 5.000.000,- oder Wareneinsatz von € 700.001 bis € 3.500.000,-	mittel	7	
	=		über € 5.000.000 Jahresumsatz oder Wareneinsatz über € 3.500.000,-  Handel mit vorverpackter Ware, Verarbeitung für	hoch	10	
			Letztabnehmer, Einzelhandel / Händler, online-Händler	sehr gering	1	
	a) Art C:#0-		Verarbeitung für Weiterverarbeiter	gering	4	]
2.2. Betriebsstruktir (z.b. S Komplexität, verbundene Unternehmen, Anzahl Standorte/Filialen, Anzahl Prozesse/Verfahren)	a) Art, Größe, Struktur der Unternehmen e) Kategorien von Erzeugnissen f) Art, Menge, Wert der Erzeug- nisse der Kortzeug- der Kontrolle der		Handel (ausgenommen vorverpackt), geringe Aufbereitung (z.B. Etikettierung, Umfüllung) / einfache Rezepturen / wenig Rohstoffe / wenig Filialen / Gemeinschaftsverpflegung / Gastronomie	mittel	5	Summenbildung bis zu einem Maximalwert von
		komplexe Aufbereitung / komplexe Rezepturen / große Anzahl Rohstoffe / Zutaten mit Herkunft aus Drittstaaten / große Anzahl Standorte, Verarbeitung für Handelsketten, viele Filialen, Großhändler	hoch	10	15 Punkten	
		Unternehmer	Lagerhalter/ Handel von/ mit vorverpackter Ware	sehr gering	1	
	i) kritische Punkte für Verstöße und Wahrscheinlichkeit von Verstößen		Handel (ausgenommen vorverpackt), geringe Aufbereitung (z.B. Etikettierung, Umfüllung, Aufschneiden, Aufbacken)	gering	3	
		Lagerung von loser Ware	mittel	7		
		Großküche und Gastro Erzeugergemeinschaften und bäuerliche	mittel	5		
			Vermarkungsgemeinschaften	mittel	6	Summenbildung bis zu einem Maximalwert von 15 Punkten
			Viehhandel Drittlandimporteure /Erstempfänger von Erzeugnissen aus europäischen Ländern mit Handelsabkommen (z.B. EWR, Schweiz)	mittel gering	3	
			Drittlandimporteure /Erstempfänger von Erzeugnissen aus Ländern mit gleichwertigen Garantien	hoch	10	
			Verarbeitung bzw. Aufbereitung wie z.B. Fleischverarbeiter, Schlachthäuser, Molkereien, Käsereien, Getreidemühlen, Ölmühlen. Bäckereien	hoch	10	
			Mischfuttermittelwerke	hoch	10	
3. Risiko des Vertauschens von Erzeugnissen						
3.1 Handhabung, Vermischen/Vertauschen	b) Dauer des Zeitraumes, in dem die Unternehmer tätig sind d) der für die durchgeführte Tätigkeit relevante Zeitpunkt g) Möglichkeit des Vermischens,		Risiko nicht gegeben (nur Bioproduktion bzw. original verpackte Ware, reiner Handel, ohne Aufbereitung) und/oder räumliche Trennung vorhanden oder keine Aufbereitung/Verarbeitung	sehr gering	1	Maximalwert zieht
			Risiko gegeben: Aufbereiter/Verarbeiter mit Parallelproduktion und/oder zeitliche Trennung oder Aufbereitung von leicht unterscheidbaren Produkten in nur einer Qualität (bio oder konventionell)	mittel	5	
		Risiko gegeben: Aufbereiter/Verarbeiter mit Parallelproduktion: gleiches Produkt wird in bio und konventionell aufbereitet und/oder mehrmals täglicher Wechsel zw. bio und konventioneller Produktion und/oder kurze Produktionsintervalle, schneller Warenumschlag (z.B. Gastro, Handel mit O&G).	hoch	10	ZCII	
	Kontamination		nur bio oder Händler von vorverpackter Ware	sehr gering	1	
3.2. Statusverteilung von bio /			50-99% bio alternativ: 50-99% der Produkte <sup>3)</sup>	gering	2	Mayirealise
konv. Produkten (in % vom Umsatz) <sup>4)</sup>			alternativ: 11-49% der Produkte <sup>3)</sup> <11% bio	mittel	5	<ul><li>Maximalwert zieht</li></ul>
			alternativ: <11% der Produkte <sup>3)</sup>	hoch	8	<u> </u>



verpflichtende Kriterien				Gewichtung allgemein	Punkte	
Kriterien aus RL_0002	VO (EU) 2018/848 Artikel 38 Abs. 2	VO (EU) 2017/625 Artikel 9	Benennung der Subkriterien	sehr gering, gering, mittel, hoch	1 bis 15	Berechnungs- modi
4. besondere Kriterien						
4.1. Neueinstieg	b) Dauer des Zeitraumes, in dem die Unternehmer tätig sind		neuer Betrieb außer Händler mit vorverpackter Ware	mittel	5	Maximalwert zieht
	g) Möglichkeit des Vermischens,		kleine Anzahl Bio-Lieferanten <30	sehr gering	1	Maximalwert zieht
4.2. Anzahl der Bio-Lieferanten			mittlere Anzahl Bio-Lieferanten zw. 30-250	gering	3	
	Kontamination		große Anzahl Bio-Lieferanten >250	mittel	7	Zient
4.3. Lohntätigkeiten <sup>4)</sup>	j) im Rahmen von Unteraufträgen durchgeführte Tätigkeiten	a) festgestellte Risiken	Vergabe von Tätigkeiten an Dritte ohne eigenen Kontrollvertrag	gering	3	Maximalwert zieht
T.J. LOIIIIdugkeiteii			Lohntätigkeit für konventionelle Dritte	mittel	5	
4.4. Inanspruchnahme von Ausnahmen für konventionelle Zutaten, die nicht in bio-Qualität verfügbar sind	h) Anwendungen von Abweichungen oder Ausnahmen		Siehe Kriterium 1. Ergebnisse früherer Kontrollen			
4.5. Verlässlichkeit der		d) Verlässlichkeit der	Eigenkontrollsystem in der Bioproduktion ist verlässlich und wird umgesetzt und weiterentwickelt, und MitarbeiterInnen werden nachvollziehbar geschult.	sehr gering	1	Maximalwert
Eigenkontrolle, QM-Systeme <sup>5)</sup>		Eigenkontrolle	Eigenkontrollsystem in der Bioproduktion ist nicht verlässlich und wird nicht umgesetzt und weiterentwickelt, und MitarbeiterInnen werden nicht nachvollziehbar geschult.	hoch	10	zieht

Gemeinschaftsverpflegungen und Gastronomie: es wird nur die Schulung der Mitarbeiter als Kriterium herangezogen

Zuordnung der Punkte in die Risikoklassen				
Risikoklasse	Punkte			
Risikoklasse 0	1 - 20 Punkte			
Risikoklasse 1	21 - 40 Punkte			
Risikoklasse 2	41 - 60 Punkte			
Risikoklasse 3	61 - 81 Punkte			

Ausdrucke so	isdrucke sowie elektronische Kopien außerhalb der Kommunikationsplattform VerbraucherInnengesundheit unterliegen nicht dem Änderungsdienst!				
	geändert	fachlich geprüft	QM geprüft	genehmigt	
Name	AG Kontrollplanung	AG Kontrollplanung	Geschäftsstelle EU-Qua-DG	Kontrollausschuss gem. § 5 EU- QuaDG	
Datum	12.06.2019 bis 21.10.2019	21.10.2019	29.10.2019	26.11.2019	
Zeichnung	ohne Unterschrift	ohne Unterschrift	gezeichnet	ohne Unterschrift	

Bezug auf RL\_0002 Jährliche Kontrollplanung biologische Produktion

I Jesschung.

1 Betrachtungszeitraum: Kontrollen des vollständigen aktuellen Jahres (inkludiert Sanktionierungen auf Basis der Ergebnisse früherer Kontrollen)

2) Gemeinschaftsverpflegungen und Gastronomie: statt des Jahresumsatzes kann der Wareneinsatz zur Beurteilung herangezogen werden. Diese Regelung bildet einen Ausnahmefall für einzelne Unternehmer.

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup>) Kann die Statusverteilung bio/konventionell bezogen auf % des Umsatzes nicht erhoben werden, so ist alternativ die Statusverteilung der einzelnen Produkte zur Bewertung heranzuziehen. Diese Regelung bildet einen Ausnahmefall für einzelne Unternehmer.

ausgenommen Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie