

Skal-Reglement biologische certificatie horeca

Dit reglement is door het bestuur van stichting Skal vastgesteld op 16 juni 2011,
en treedt in werking met ingang van 16 juni 2011



Dr. Klinkertweg 28a < Postbus 384 < 8000 AJ Zwolle
T 038-4268181 < **F** 038-4268182 < **E** info@skal.nl < **I** www.skal.nl

Inhoudsopgave

ALGEMEEN	3
Artikel 1 Inleiding	3
Artikel 2 Definities	3
VOORWAARDEN	3
Artikel 3 Certificatiemogelijkheden	3
Artikel 4 Productgroepen	4
Artikel 5 Algemene voorschriften	4
Artikel 6 Handelingen horecaondernemer	4
Artikel 7 Marges aankooppercentage	5
CERTIFICATIE	5
Artikel 8 Uitgangspunten	5
Artikel 9 Betekenis Skal certificaat	5
Artikel 10 Geldigheidsduur Skal certificaat	5
Artikel 11 Rechten en plichten voor gebruik van EKO-keurmerk Horeca	6
Artikel 12 Openbaarmaking	6
CERTIFICATIEPROCEDURE	6
Artikel 13 Informatie	6
Artikel 14 Certificatieovereenkomst	6
Artikel 15 Procedure tot certificatie	6
Artikel 16 Beëindiging van de aanvraag	7
Artikel 17 Vergoedingen	7
TOEZICHT	7
Artikel 18 Type inspectie	7
Artikel 19 Uitvoering inspecties	7
Artikel 20 Oneigenlijk gebruik van certificaat en EKO-keurmerk Horeca	8
AFWIJKINGEN	8
Artikel 21 Maatregelen bij tekortkomingen en overtredingen	8
Artikel 22 Opschorting van de certificatie	8
Artikel 23 Intrekking van de certificatie	9
KLACHTEN, BEZWAAR EN BEROEP	9
Artikel 24 Klachten van derden	9
Artikel 25 Klachten over Skal	9
Artikel 26 Bezwaar tegen een besluit	9
Artikel 27 Beroep tegen een beslissing op bezwaar	10
OVERIGE BEPALINGEN	10
Artikel 28 Arbeidsomstandigheden	10
Artikel 29 Geheimhouding	10
Artikel 30 Wijzigingen	10
Artikel 31 Aansprakelijkheid	10
Artikel 32 Slotbepaling	11

Algemeen

Artikel 1 Inleiding

In Verordening (EG) nr. 834/2007 is de mogelijkheid opgenomen dat lidstaten, nationale voorschriften voor grootkeukendiensten kunnen opstellen. Op verzoek van de sector heeft Skal een privaat reglement opgesteld. Horecabedrijven die zich willen onderscheiden met biologische producten, kunnen hiervan gebruik maken. De certificatie is gebaseerd op het percentage aangekocht biologisch product.

Een horecabedrijf dat volledige biologische producten produceert, kan er ook voor kiezen zich te laten certificeren conform publieke regelgeving.

Artikel 2 Definities

Skal hanteert zoveel mogelijk de definities zoals vastgelegd in de:

- van toepassing zijnde publiekrechtelijke voorschriften:
 - verordening 834/2007 en de bijbehorende uitvoeringsbepalingen verordening 889/2008 en de daarbij behorende bijlagen;
 - Landbouwkwaliteitswet;
 - Landbouwkwaliteitsbesluit 2007;
 - Landbouwkwaliteitsregeling 2007;
- Statuten en overige reglementen van Skal;
- EN/ ISO normen.

Aanvullend op deze definities heeft Skal voor dit reglement de volgende definities vastgelegd.

1. *Certificatie*: het uitvoeren van activiteiten op grond waarvan Skal verklaart dat er een gerechtvaardigd vertrouwen bestaat dat een bedrijf voldoet aan vastgelegde eisen
2. *Toezicht*: de werkzaamheden die door of namens Skal worden verricht om na te gaan of aan de voorschriften vastgelegd in dit reglement wordt voldaan.
3. *Horecabedrijf*: marktdeelnemer actief als restaurant, grootkeuken of cateraar.
4. *Horecaondernemer*: de persoon die het horecabedrijf vertegenwoordigt.
5. *Leverancier*: de marktdeelnemer die producten produceert, bereidt, opslaat, importeert of in de handel brengt. En die er voor verantwoordelijk is dat producten bij voortduring voldoen aan de eisen.
6. *Biologische producten*: door een erkende controle-organisatie biologisch gecertificeerde levensmiddelen (eet- en drinkwaren), herkenbaar aan de bioverwijzing en vermelding van de controle-organisatie op de verpakking.
7. *EKO-keurmerk Horeca*: een EKO-keurmerk Horeca te gebruiken door het gecertificeerde horecabedrijf.
8. *Kwartaalrapportage*: financiële rapportage na afloop van een jaarkwartaal.
9. *Productgroep*: een groep van levensmiddelen dat een onderdeel vormt van het totale assortiment.
10. *Aankooppercentage biologisch*: De verhouding van de aankoopwaarde biologische producten ten opzichte van de niet-biologische producten.

Voorwaarden

Artikel 3 Certificatiemogelijkheden

Op basis van dit reglement worden alleen horecabedrijven gecertificeerd voor het percentage aangekocht biologisch product. Er zijn vier certificeringen mogelijk:

- 40%
- 60%
- 80%
- 100%

Deze staan respectievelijk voor 40, 60 of 80% aankoop van biologische producten gerekend naar de inkoopwaarde ten opzichte van de totale inkoopwaarde van levensmiddelen, berekend per kwartaal. [100% betekent dat alle aangekochte levensmiddelen biologisch gecertificeerd zijn.](#)

Artikel 4 Productgroepen

a.) Er zijn acht vastgestelde productgroepen. Voor certificering van 40, 60 en 80% geldt dat in elke productgroep het gecertificeerde percentage aangekocht biologisch product behaald moet worden. Tevens moet er in elke productgroep een biologische keuze zijn. De acht productgroepen zijn:

1. Zuivel: vloeibare zuivelproducten, harde en zachte kaassoorten, roomboter, roomproducten zoals slagroom, koksroom, koffiemelk en melkpoeder
2. Vlees, eieren: alle soorten vlees van slachtdieren, gevogelte, vleeswaren en vleesvervangers, ei- en eiproducten
3. Aardappelen, groente, fruit (agf): verse, diepgevroren en ingeblikte aardappel-, groente- en fruitproducten. Verse kruiden en paddestoelen, patates frites, noten en peulvruchten
4. Brood: alle broodsoorten, ontbijtgranen inclusief beschuit en crackers
5. Dranken, alcoholisch: alle alcoholbevattende dranken met meer dan 1% alcohol
6. Dranken, alcohol vrij (<0,5% alcohol): alle frisdranken en sappen
7. Convenience en droge kruidenierswaren (DKW): samengestelde en/of toe bereide producten, gedroogde kruiden en specerijen, suiker, azijn, koek en gebak, chocoladeproducten, meel, oliën en vetten, zoet broodbeleg, snacks, snoep, soepen, sauzen, kant en klaar gerechten en maaltijdcomponenten,.
8. Koffie- en thee producten

b.) Een certificaat kan ook afgegeven worden met een productgroep minder, op voorwaarde dat er niets in deze productgroep wordt aangekocht. Deze productgroep vervalt bij berekening.

Artikel 5 Algemene voorschriften

1. De horecaondernemer koopt zijn biologische producten aan van biologisch gecertificeerde leveranciers en winkels.
2. De inkoopfactuur waarop de bio-verwijzing per product staat vermeld wordt gebruikt om de biologische aankoop aan te tonen.
3. Het horecabedrijf dat voor 40, 60 of 80% is gecertificeerd, voert een administratie waaruit de aankoop van biologische en niet-biologische producten per productgroep blijkt.
4. De horecaondernemer die voor 40, 60 of 80% is gecertificeerd, berekend elk kwartaal zijn aankooppercentage biologische producten.
5. De horecaondernemer die voor 40, 60 of 80% is gecertificeerd, dient een jaarrapportage in bij Skal, opgemaakt door een onafhankelijk administratiekantoor.
6. Het horecabedrijf dat voor 100% gecertificeerd is, heeft een lijst met het volledige assortiment waaruit blijkt dat alle levensmiddelen van biologische herkomst zijn met vermelding van de naam van het product met de gecertificeerde leverancier en/of producent + Skalnummer(s).
7. Het gecertificeerde percentage aankoop biologische producten dient kenbaar gemaakt te worden door het certificaat zichtbaar voor de klant op te hangen.
8. Op basis van de certificering mag het horecabedrijf het EKO-keurmerk Horeca genoemd artikel 11 gebruiken voor algemene marketingdoeleinden. Het EKO-keurmerk Horeca wordt niet gebruikt bij gerechten of maaltijdcomponenten.

Artikel 6 Handelingen horecaondernemer

1. De horecaondernemer voert de volgende handelingen uit:
2. Hij controleert de geldigheid van het certificaat van de leverancier aan de hand van een leverancierstoets.
3. Hij beheert een adequate administratie. Facturen van leveringen worden inzichtelijk bewaard.
4. Hij controleert bij de ingangscntrole of het etiket overeenstemt met de gegevens in de begeleidende documenten en hij registreert deze controle.
5. Voor de certificatie van 40, 60 of 80% maakt of laat hij een uitsplitsing maken per productgroep in biologische en niet-biologische herkomst producten aan de hand van de facturen van levering.
 - Om het aankooppercentage van biologische producten te berekenen wordt in de inkoopadministratie per productgroep onderscheid gemaakt in de volgende categorieën:
 - biologische producten, herkenbaar aan de bioverwijzing (Eko, bio, organic)
 - niet biologische producten.
 - De verhouding van de aankoopwaarde biologische producten ten opzichte van de niet-

biologische producten bepaald het aankooppercentage

6. Voor de certificatie van 40, 60 of 80% maakt of laat hij een kwartaalrapportage maken waaruit het percentage aankoop biologische producten in elke productgroep blijkt. Deze rapportage is toonbaar ten behoeve van een inspectie. Een kwartaalrapportage is uiterlijk een maand na het einde van het voorgaande kwartaal gereed.
 7. Voor de certificatie van 40, 60 of 80% dient hij jaarlijks een rapportage in bij Skal, opgemaakt door een onafhankelijk accountant –of administratiekantoor, waaruit het aangekochte percentage biologische producten per productgroep op jaarbasis blijkt. De verslagen van de kwartaalrapportages worden meegestuurd. Deze rapportage is ondertekend door het administratiekantoor en een door de vertegenwoordiger van het horecabedrijf. De jaarlijkse rapportage wordt uiterlijk 30 april van het volgende kalenderjaar ingediend.
- Ter ondersteuning voor de uitvoering van dit reglement geeft Skal het informatieblad Horeca uit.

Artikel 7 Marges aankooppercentage

Skal staat marges toe van het aankooppercentage 40, 60 en 80% biologische producten.

- Het aankooppercentage mag in 2 productgroepen per kwartaal 10% naar beneden afwijken, mits de jaarlijkse rapportage voldoet aan het gecertificeerde aankooppercentage.
- Wanneer het aankooppercentage biologische producten gedurende 2 kwartalen in 2 of meer productgroepen achtereenvolgens meer dan 10% naar beneden afwijkt van het gecertificeerde percentage stelt het horecabedrijf Skal meteen in kennis van deze afwijking. Skal kan besluiten dat het certificaat aangepast wordt.
- Bij 100% gecertificeerde biologische aankoop is geen marge toegestaan.

Certificatie

Artikel 8 Uitgangspunten

Voor certificatie gelden de volgende uitgangspunten:

1. De eisen zijn vastgelegd in dit reglement.
2. Skal en het horecabedrijf zijn aan deze eisen gebonden.
3. Certificatiewerkzaamheden zullen worden uitgevoerd door Skal-medewerkers die daarvoor zijn gekwalificeerd.
4. Skal kan de uitvoering van toelatingsonderzoeken en/of inspectie na certificatieverlening, of onderdelen daarvan, opdragen aan derden (onafhankelijke en onpartijdige deskundigen, onderzoek- of inspectie-instellingen of laboratoria), voor zover de wet zich daar niet tegen verzet. Voor zover er eisen voor deze derden zijn vastgesteld zal Skal deze werkzaamheden uitsluitend opdragen aan derden die voldoen aan deze eisen.
5. Het horecabedrijf is ten opzichte van Skal mede aansprakelijk voor personen, die in of voor zijn bedrijf werkzaam zijn.

Artikel 9 Betekenis Skal certificaat

Een certificaat van Skal betekent dat:

Certificatie is verleend voor het gespecificeerde aankooppercentage en dat deze voldoet aan de door Skal gehanteerde eisen;

Artikel 10 Geldigheidsduur Skal certificaat

Geldigheidsduur van een certificaat:

1. Een certificatie wordt verleend voor onbepaalde tijd. Een certificatie kan worden opgeschort of ingetrokken bij tekortkomingen of overtredingen.
2. Het certificaat wordt steeds na één jaar verlengd. Verlenging is een verklaring die mede is gebaseerd op het feit dat Skal het horecabedrijf gedurende het voorgaande jaar heeft beoordeeld op de eisen.
3. Een certificaat verliest zijn geldigheid bij intrekking of opschorting van de certificatie.
4. Een 100% certificaat verliest zijn geldigheid wanneer er niet biologische producten zijn aangekocht. Van niet biologische inkoop moet melding worden gemaakt bij Skal. De horecaondernemer dient zich in dat geval te onderwerpen aan de normen voor 40, 60 of 80%.
5. Een certificatie en daarmee de geldigheid van het certificaat vervalt bij beëindiging van de

certificatieovereenkomst tussen Skal en het horecabedrijf.

6. Een certificatie en daarmee de geldigheid van het certificaat vervalt op het moment dat horecabedrijven geheel dan wel gedeeltelijk onder de werkingssfeer van publieke biologische wetgeving (bijvoorbeeld Verordening 834/2007) vallen. In principe zal de private certificering op dat moment volgens de voorwaarden van Skal worden omgezet in publieke certificering.
7. Wanneer het aankooppercentage biologische producten gedurende 2 kwartalen in alle productgroepen 20% hoger is dan het gecertificeerde percentage, stelt het horecabedrijf Skal in kennis. Skal zal de bewijsstukken controleren en indien voldoende het certificaat aanpassen.

Artikel 11 Rechten en plichten voor gebruik van EKO-keurmerk Horeca

1. Het EKO-keurmerk Horeca in de kleur rood en wit is voor alle ondernemers gelijk en bevat de tekst "Controle Skal".
2. Het EKO-keurmerk Horeca is eigendom van Skal en gedeponereerd als merk.
3. Het EKO-keurmerk Horeca mag alleen gebruikt worden wanneer de ondernemer in bezit is van een door Skal verstrekt geldig certificaat.
4. In het EKO-keurmerk Horeca moet het gecertificeerde aankooppercentage worden vermeld.
5. Bij het EKO-keurmerk Horeca mag het Skalnummer waaronder het horecabedrijf is gecertificeerd worden vermeld.
6. Na certificatie verstrekt Skal het EKO-keurmerk Horeca aan het gecertificeerde bedrijf. Van de kleur, tekst, vormgeving en de instructies in dit artikel mag niet worden afgeweken.
7. Het gebruik van het EKO-keurmerk en EU-logo is niet toegestaan.

Artikel 12 Openbaarmaking

Het horecabedrijf mag publiceren dat een deel van zijn producten van biologische herkomst is maar uitsluitend en ondubbelzinnig voor het in het certificaat vermelde aankooppercentage. Elke andere wijze van openbaarmaking wordt door Skal beschouwd als oneigenlijk gebruik van het certificaat.

Certificatieprocedure

Artikel 13 Informatie

Skal zal een horecabedrijf dat daarom verzoekt op de hoogte stellen van de hoofdzaken van de certificatieprocedure, de daarbij te hanteren werkwijze en de kosten die aan certificatie zijn verbonden.

Artikel 14 Certificatieovereenkomst

1. Voor de uitvoering van certificatie en toezicht sluiten het horecabedrijf en Skal een overeenkomst. De overeenkomst komt tot stand nadat Skal een volledig ingevuld en ondertekend registratieformulier met de bijbehorende bijlagen, alsmede de registratiebijdrage heeft ontvangen, en Skal de registratie aan het horecabedrijf schriftelijk heeft bevestigd. Het horecabedrijf is vanaf dat moment geregistreerde.
2. De registratiebijdrage is € 300,- excl. BTW plus € 250,- voor elke locatie van dezelfde aansluiting op meer dan 10 km van de eerste eenheid. De registratiebijdrage voor een spoedprocedure met een bezoek van de inspecteur binnen 5 werkdagen is het dubbele.

Artikel 15 Procedure tot certificatie

1. Na registratie en het verzenden van de benodigde informatie, waaronder het informatieblad Horeca neemt Skal contact op met de horecaondernemer om een afspraak te maken voor het uit voeren van een toelatingsonderzoek.
2. Een inspecteur voert op locatie een toelatingsonderzoek uit. Van dit onderzoek wordt een rapport opgemaakt. Dit rapport wordt mede ondertekend door de horecaondernemer.
3. Na het toelatingsonderzoek toont de horecaondernemer, die kiest voor certificatie van 40, 60 of 80%, in een periode van drie maanden het aankooppercentage biologische producten per productgroep aan dat hij kan behalen. De ondernemer overhandigt Skal hiervan het bewijs in de vorm van een rapportage. Voor certificatie van 100% geldt dit niet.
4. Skal beslist over de rapportage binnen een maand nadat het onderzoek en de rapportage daarover is afgerond, tenzij niet alle vereiste documenten ontvangen zijn door Skal. Het

besluit wordt schriftelijk meegedeeld aan het horecabedrijf.

5. Het certificatiebesluit vindt plaats door een gekwalificeerde Skal-medewerker die niet zelf bij het toelatingsonderzoek was betrokken.
6. Bij een positief besluit ontvangt het horecabedrijf het certificaat.
7. Certificatie wordt slechts verleend of uitgebreid, indien bij het toelatingsonderzoek is vastgesteld dat geen afwijkingen (meer) aanwezig zijn. Indien bij het toelatingsonderzoek een afwijking wordt geconstateerd zal geen certificatie worden verleend, totdat deze afwijking is opgeheven.
8. Het horecabedrijf mag niet de indruk wekken dat het aankooppercentage biologische producten, waarvoor hij een aanvraag heeft ingediend, is gecertificeerd zolang het certificaat niet is verstrekt.

Artikel 16 Beëindiging van de aanvraag

1. Wanneer bij de aanvraag de noodzakelijke gegevens ontbreken, stelt Skal de horecaondernemer de gelegenheid om deze gegevens alsnog binnen twee maanden aan te vullen. Wanneer de horecaondernemer nalaat om de gevraagde gegevens aan te leveren, kan Skal besluiten om de aanvraag niet in behandeling te nemen. De horecaondernemer heeft geen recht op restitutie van de door hem betaalde registratiebijdrage.
2. Indien bij de behandeling van de aanvraag naar het oordeel van Skal blijkt dat de horecaondernemer geen of onvoldoende maatregelen treft om te voldoen aan de eisen of onvoldoende medewerking verleent om dit aan te tonen, kan Skal de behandeling van de aanvraag beëindigen.
3. Indien tijdens het onderzoek blijkt dat een positief besluit over het verlenen van de certificatie redelijkerwijs niet te verwachten is, kan de behandeling van de aanvraag in onderling overleg worden beëindigd.
4. De horecaondernemer kan te allen tijde schriftelijk zijn aanvraag intrekken. Eventueel door Skal gemaakte kosten zullen door het horecabedrijf worden vergoed. Bij beëindiging van de aanvraag vervalt de certificatieovereenkomst en wordt het horecabedrijf uitgeschreven als geregistreerde.

Artikel 17 Vergoedingen

1. De geregistreerde horecaondernemer is verplicht tot betaling van een vergoeding (bijdrage) aan Skal. De jaarlijkse basisbijdrage is vastgesteld op € 650,00 excl. btw.
2. Indien er voor meer dan €900.000 excl. btw aan biologische producten wordt aangekocht, dan is de marktdeelnemer een variabele bijdrage verschuldigd. Meer informatie hierover is te vinden in het Skal-Tarievenblad.
3. Overige regels voor betalingen kunt u vinden in het Skal Bijdrage reglement.

Toezicht

Artikel 18 Type inspectie

1. Skal voert toezicht uit in overeenstemming met de bepalingen die hiervoor zijn opgenomen in de Verordening (EG) nr. 834/2007 en de Verordening (EG) nr. 889/2008.
2. Skal voert regelmatig inspecties uit op naleving door het horecabedrijf van zijn verplichtingen. Deze inspecties vinden op willekeurige tijdstippen plaats met een frequentie die is vastgesteld met een minimum van éénmaal per kalenderjaar. [Na certificatie van 100% volgt na 3 maanden een fysieke inspectie.](#)
3. Binnen dit certificeringprogramma kent Skal de volgende inspecties:
 - Basisinspectie: minimaal één keer per jaar een fysieke inspectie
 - Administratieve inspectie: jaarlijks dient het horecabedrijf een onafhankelijk boekhoudkundige verklaring in, waaruit het percentage aankoop biologische producten van het afgelopen boekjaar blijkt.
 - Herinspectie: vindt plaats na geconstateerde ernstige of herhaalde afwijkingen.

Artikel 19 Uitvoering inspecties

1. Het uitvoeren van basisinspecties vindt plaats op het horecabedrijf.

2. Het uitvoeren van administratieve inspecties vindt plaats op het kantoor van Skal.
3. Skal is bevoegd op andere wijze na te gaan of het horecabedrijf aan zijn verplichtingen voldoet.
4. Skal verstrekt aan het horecabedrijf een rapport over de uitgevoerde inspectie. Dit rapport wordt mede ondertekend door de horecaondernemer.
5. Het horecabedrijf verleent de noodzakelijke medewerking aan de bezoeken door:
 - Inspecteurs toe te laten tot alle bedrijfsonderdelen die voor het uitvoeren van de inspectie noodzakelijk zijn;
 - Inzage te verschaffen in de administratie die het horecabedrijf als onderdeel van zijn kwaliteitsplan moet bijhouden:
 - de klachtenregistratie;
 - onderdelen van het gedocumenteerde kwaliteitssysteem;
 - resultaten van interne controles;
 - voorraden.

Artikel 20 Oneigenlijk gebruik van certificaat en EKO-keurmerk Horeca

1. Skal ziet er op toe dat geen oneigenlijk gebruik wordt gemaakt van certificaten en EKO-keurmerk Horeca door geregistreerden of door derden.
2. Als oneigenlijk gebruik door geregistreerden wordt in ieder geval beschouwd:
 - het wekken van de indruk dat het bedrijf, waarvoor een aanvraag is ingediend, reeds gecertificeerd is;
 - het wekken van de indruk dat een certificaat betrekking heeft op andere producten of processen dan waarvoor certificatie is verleend;
 - het wekken van de indruk dat een certificaat nog geldig is tijdens een periode van opschorting van de certificatie;
 - het gebruik van onjuiste certificatiemerken.
3. Acties ter bescherming van certificatiemerken tegen oneigenlijk gebruik door derden komen aan Skal c.q. de beheerder van het certificatiemerk toe.

Afwijkingen

Artikel 21 Maatregelen bij tekortkomingen en overtredingen

1. Een situatie die niet in overeenstemming is met de eisen wordt bestempeld als een afwijking. Een afwijking wordt, afhankelijk van de ernst ingedeeld in lichte, ernstige of fatale afwijkingen.
2. Wanneer bij het toelatingsonderzoek of de inspectie tekortkomingen worden vastgesteld, zullen door Skal maatregelen worden getroffen overeenkomstig daartoe vastgesteld beleid.
3. Overtreding van een of meer voorschriften is aan sanctierecht onderworpen en kan worden voorgelegd aan de Sanctiecommissie.
4. Skal stelt het horecabedrijf schriftelijk op de hoogte van haar beslissing omtrent de getroffen maatregel.
5. De kosten van door Skal opgelegde herinspecties of de door de Sanctiecommissie opgelegde verscherpte toezichtmaatregelen worden aan het horecabedrijf in rekening gebracht. Wanneer de maatregel extra monsteronderzoek inhoudt, zullen de daaraan verbonden kosten separaat in rekening worden gebracht.
6. Bij intrekking of opschorting van een certificatie moet de horecaondernemer het certificaat onverwijld retourneren aan Skal. Het horecabedrijf verwijderd alle EKO-keurmerken Horeca en vermeldingen die betrekking hebben op het certificaat.

Artikel 22 Opschorting van de certificatie

1. Een certificatie kan door Skal worden opgeschort in de volgende gevallen:
 - ernstige tekortkomingen vastgesteld tijdens de inspecties;
 - het niet treffen van corrigerende maatregelen op vastgestelde tekortkomingen die op zich nog geen reden tot opschorting waren;
 - door het horecabedrijf doorgevoerde wijzigingen, die nader onderzoek door Skal vereisen.
2. Tijdens een periode van opschorting van de certificatie blijft de overeenkomst tussen Skal en het horecabedrijf van kracht.

3. Tijdens een periode van opschorting van de certificatie mag het horecabedrijf geen gebruik maken van het certificaat. Het horecabedrijf mag ook niet de indruk wekken dat hij nog het recht zou hebben op het gebruik van het certificaat.
4. Een certificatie blijft gedurende een periode van maximaal 12 maanden opgeschort. Het horecabedrijf dient bij een opschorting zelf tijdig Skal te informeren dat hij de afwijking heeft gecorrigeerd. Skal zal dan een herinspectie op kantoor uitvoeren ter verificatie. Indien de afwijking niet binnen de termijn van 12 maanden wordt opgeheven zal de betreffende certificatie worden ingetrokken.

Artikel 23 Intrekking van de certificatie

1. Een certificatie kan door Skal met onmiddellijke ingang worden ingetrokken in de volgende gevallen:
 - ernstige tekortkomingen, vastgesteld tijdens een inspectie;
 - het niet treffen van corrigerende maatregelen tijdens een periode van opschorting;
 - het horecabedrijf in ernstige mate in strijd heeft gehandeld met één of meer van zijn verplichtingen, waaronder tevens vallen zijn financiële verplichtingen;
 - het horecabedrijf de belangen van Skal ernstig heeft geschaad;
2. In andere dan de hierboven genoemde gevallen kan de certificatie worden beëindigd met inachtneming van een termijn van tenminste drie volle kalendermaanden. Beëindiging moet per aangetekende brief aan de andere partij worden meegedeeld, onder vermelding van de datum van de beëindiging. Bij een opzegging door Skal zal daarbij de reden van opzegging worden aangegeven.
3. Vanaf de datum van beëindiging van de certificatie mag het horecabedrijf geen gebruik maken van het certificaat en het EKO-keurmerk Horeca dat hieruit voortvloeit. Het horecabedrijf mag ook niet de indruk wekken dat hij nog het recht zou hebben op het gebruik van het certificaat en het certificatiemerk.
4. Beëindiging van de certificatie laat de financiële verplichtingen van het horecabedrijf tegenover Skal onverlet.
5. Bij beëindiging van de certificatie vervalt de met het horecabedrijf gesloten certificatieovereenkomst en wordt het horecabedrijf uitgeschreven als geregistreeerde.
6. Tot en met negen maanden na beëindiging van de certificatieovereenkomst blijft het horecabedrijf verplicht om alle inlichtingen aan Skal te verschaffen, die nodig zijn voor de afhandeling van zijn (contractuele) verplichtingen.
7. Indien de certificatie is ingetrokken en het horecabedrijf opnieuw een aanvraag indient voor het percentage aankoop biologische producten kan het certificatiebesluit op deze aanvraag worden uitgesteld: er wordt in dat geval niet eerder dan 6 maanden na ontvangst van de aanvraag certificatie verleend.

Klachten, bezwaar en beroep

Artikel 24 Klachten van derden

1. Skal hanteert haar standaard klachtenprocedure na een ontvangen klacht door een derde.
2. Indien een klacht gegrond blijkt, kan dit voor Skal aanleiding zijn tot overleg met het horecabedrijf over maatregelen ter verbetering, herziening van het kwaliteitsplan, of tot het treffen van een maatregel.

Artikel 25 Klachten over Skal

1. Wanneer Skal een klacht ontvangt over het eigen functioneren wordt deze behandeld door een daartoe bevoegde medewerker van Skal die niet zelf betrokken was bij het functioneren dat aanleiding gaf tot de klacht.
2. De klacht moet binnen een termijn van zes weken na registratie van ontvangst van de klacht zijn afgehandeld.

Artikel 26 Bezwaar tegen een besluit

1. Tegen een besluit van Skal kan door belanghebbenden binnen een termijn van zes weken na dagtekening bezwaar worden ingediend bij de Skal-Commissie Bezwaarschriften.

2. Het maken van bezwaar laat het besluit of de maatregel van Skal onverlet, tenzij bij of krachtens wettelijk voorschrift anders is bepaald, totdat dienaangaande een uitspraak is gedaan.

Artikel 27 Beroep tegen een beslissing op bezwaar

1. Het instellen van beroep kan worden ingesteld bij het Skal-College van Beroep.
2. Het instellen van beroep laat het besluit of de maatregel van Skal onverlet, tenzij bij of krachtens wettelijk voorschrift anders is bepaald, totdat dienaangaande een uitspraak is voldaan.

Overige bepalingen

Artikel 28 Arbeidsomstandigheden

Het horecabedrijf dient er zorg voor te dragen, onverlet zijn verplichting uit hoofde van de ARBO-wetgeving, dat de arbeidsomstandigheden in zijn bedrijf en op plaatsen waar de werkzaamheden worden uitgevoerd zodanig zijn dat geen gevaar bestaat voor de veiligheid en de gezondheid van medewerkers van Skal bij de uitvoering van hun werkzaamheden. Zonodig dient het horecabedrijf veiligheidsmiddelen ter beschikking te stellen met de daarbij behorende instructie.

Artikel 29 Geheimhouding

1. Skal-medewerkers zijn verplicht tot geheimhouding tegenover derden, met uitzondering van het bevoegd gezag¹, over alle gegevens, waarvan zij kennis nemen als gevolg van de uitvoering van certificatiwerkzaamheden.
2. Bij de inschakeling van derden bij de uitvoering van certificatiwerkzaamheden zullen deze een verklaring ondertekenen, waarin de geheimhoudingsplicht is geregeld.

Artikel 30 Wijzigingen

1. De horecaondernemer is verplicht om een wijziging in de rechtsvorm, tenaamstelling, statutaire zetel en plaats van de vestiging van het horecabedrijf onmiddellijk schriftelijk aan Skal te melden.
2. De horecaondernemer moet Skal onmiddellijk op de hoogte stellen van wijzigingen of het ontstaan van situaties die direct verband (kunnen) hebben met het al dan niet voldoen aan de in de normen gestelde eisen. Skal stelt daarop vast of aanvullend onderzoek noodzakelijk is en stelt het horecabedrijf daarvan op de hoogte. Indien aanvullend onderzoek nodig is kan Skal de certificatie opschorten. De opschorting wordt opgeheven zodra Skal de horecaondernemer van het positieve resultaat van het aanvullend onderzoek op de hoogte heeft gesteld.
3. Skal informeert het horecabedrijf tijdig over een te verwachten wijziging van de normen, de datum van inwerkingtreding en de eventuele overgangstermijn. Wanneer de horecaondernemer niet akkoord gaat met de wijzigingen moet hij dit binnen twee maanden schriftelijk melden. In dat geval vervalt de certificatie op de datum, waarop de gewijzigde normen in werking treden.

Artikel 31 Aansprakelijkheid

1. Skal is jegens het horecabedrijf aansprakelijk voor tekortkomingen in de uitvoering van haar werkzaamheden, voor zover deze het gevolg zijn van het niet in acht nemen door Skal van de zorgvuldigheid, deskundigheid en het vakmanschap waarop bij het uitvoeren van de werkzaamheden mag worden vertrouwd. De aansprakelijkheid voor de schade veroorzaakt door de tekortkomingen wordt beperkt tot het bedrag van driemaal het totaal van de door het horecabedrijf verschuldigde bijdragen in het jaar waarin de aanspraak op de schade wordt ingediend bij Skal.
2. Eventuele aanspraken van het horecabedrijf dienen binnen één jaar na het ontstaan van de schade te zijn ingediend, bij gebreke waarvan het horecabedrijf zijn rechten heeft verwerkt.

¹ Onder het bevoegd gezag wordt ook verstaan het bevoegd gezag van een ander EU-lid en door dit bevoegd gezag erkende controleorganisaties c.q. toezichthoudende organisaties.

Artikel 32 Overgangs- en slotbepalingen

1. Voor reeds gecertificeerde horecaondernemers geldt een overgangstermijn die op 31-12-2011 afloopt ten aanzien van het verplicht melden van het gecertificeerde percentage in het EKO-keurmerk Horeca zoals bedoeld in artikel 11 lid 4.
2. Dit reglement kan worden aangehaald onder de naam Skal-Reglement biologische certificatie horeca.
3. Wijzigingen van dit reglement treden eerst in werking na goedkeuring van het bestuur van Skal.
4. Het bestuur van Skal is bevoegd dit reglement en het programma ten alle tijde in te trekken.
5. Dit reglement en de daarop gebaseerde certificaties vervallen op het moment dat horecabedrijven geheel dan wel gedeeltelijk onder de werkingssfeer van publieke biologische wetgeving vallen. In principe zal de private certificering op dat moment volgens de voorwaarden van Skal worden omgezet in publieke certificering.
6. In alle gevallen waarin dit Reglement niet voorziet of onduidelijk is, beslist het Bestuur van Skal.