

Anforderungen an Unternehmen in der Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung gemäß EG-Öko-Verordnung Nr. 834/2007

Gemäß der gesetzlichen Anforderungen müssen sich grundsätzlich alle Unternehmer, die Bio-Produkte erzeugen, verarbeiten oder vermarkten, dem Kontrollverfahren gemäß EG-Öko-Verordnung unterstellen (ausgenommen Lebensmitteleinzelhandel).

Die wesentlichen Anforderungen der EG-Öko-Verordnung an Unternehmen in der Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung werden nachfolgend beschrieben. Sie gelten unabhängig von der Betriebsgröße und dem Umfang des Bio-Sortiments.

Durchführung und Dokumentation der Wareneingangskontrolle

Wichtig ist, dass der Bio-Status der Produkte bereits im Rahmen der Wareneingangskontrolle im Unternehmen geprüft wird. Bei der Annahme von Bio-Produkten müssen über die allgemeinen gesetzlichen Anforderungen hinaus folgende Punkte beachtet werden:

- Bio-Produkte müssen auf den Lieferscheinen und Rechnungen des Lieferanten mit Name und Anschrift des Versenders und des Empfängers, Bio-Hinweis und Codenummer der Kontrollstelle des Lieferanten gekennzeichnet sein.
- Die Etikettierung der Produkte muss vollständig sein und mit den Angaben auf Lieferschein und Rechnung übereinstimmen.
- Das Ergebnis der Wareneingangskontrolle ist zu dokumentieren, z.B. durch einen entsprechenden Vermerk auf den Lieferscheinen.
- Bio-Produkte dürfen ausschließlich von Unternehmen zugekauft werden, die dem Kontrollverfahren gemäß EG-Öko-Verordnung unterstehen. Dies ist vom Lieferanten durch Vorlage einer „Bescheinigung gemäß Artikel 29“ zu belegen. Für deutsche Unternehmen sind diese unter folgendem Link abrufbar: www.oeko-kontrollstellen.de

Trennung von biologischen und konventionellen Produkten im Lager

Bio-Produkte müssen auf allen Stufen der Erzeugung und Verarbeitung, einschließlich der Lagerung, eindeutig als solche gekennzeichnet sein. Die Lagerung der Bio-Produkte muss so erfolgen, dass eine Verwechslung, Vermischung oder Kontamination mit Produkten und Stoffen, die nicht der EG-Öko-Verordnung entsprechen, ausgeschlossen ist. Ein separates Lager für Bio-Produkte ist nicht erforderlich, jedoch sollten bestimmte Lagerbereiche für Bio-Produkte eingerichtet werden.

Lagerstätten, die für ökologische und nicht-ökologische Erzeugnisse genutzt werden, müssen vor der Einlagerung von Bio-Ware gereinigt werden. Die Reinigungsmaßnahmen sind auf ihre Wirksamkeit zu überprüfen und zu dokumentieren.

Bei der Lagerung von Produkten aus ökologischer Erzeugung ist auf eine Vermeidung von Verunreinigung durch Lagerschutzmittel, z.B. durch Rückstände von Anwendungen während oder vor der Einlagerung, zu achten. Werden Schädlingsmonitoring und -bekämpfung durch externe Dienstleister durchgeführt, sollten diese auf die Einhaltung der Anforderungen der EG-Öko-Verordnung in den betreffenden Bereichen (vertraglich) hingewiesen werden.

Trennung von biologischen und konventionellen Produkten bei der Produktion

Unternehmen müssen kritische Stufen im Verarbeitungsprozess identifizieren und Maßnahmen treffen, um das Risiko einer Vermischung, Vertauschung oder Kontamination durch konventionelle Produkte oder unzulässige Stoffe auszuschließen (z.B. in Hinblick auf die Verwendung von Gewürzen). Dies kann unter anderem durch eine eindeutig räumlich und/oder zeitlich getrennte Verarbeitung der Bio-Produkte erfolgen. Zwischen der Verarbeitung konventioneller und ökologischer Produkte muss nachweislich eine Reinigung der Produktionsanlagen durchgeführt werden.

Es empfiehlt sich, Bio-Produkte optisch vom konventionellen Sortiment abzugrenzen (z.B. durch Kennzeichnung der Behälter, Verpackungen, etc.).

Aufzeichnungen

Die Nachvollziehbarkeit der Mengenströme ist ein wesentlicher Bestandteil der Kontrolle. Daher benötigt die Kontrollstelle Einblick in die Buchführungsunterlagen, Speise- und Getränkeangebote, Rezepturen und Zubereitungsprotokolle. Gemäß der Vorgaben der EG-Öko-Verordnung müssen grundsätzlich folgende Unterlagen zum Kontrolltermin vollständig vorliegen:

- Wareneingangspapiere (Lieferscheine/ Rechnungen)
- Produktionsaufzeichnungen, Rezepturen, Kalkulationen
- Inventurdaten
- Warenausgangspapiere (Lieferscheine/ Rechnungen)

Die Speisepläne müssen jeweils für den gesamten Kontrollzeitraum vorliegen, d. h. für das abgeschlossene und das laufende Wirtschaftsjahr.

Eine Zusammenfassung der Daten zu wöchentlichen oder monatlichen Verkaufs- oder Produktionsmengen kann die Kontrollzeit verkürzen und somit Kosten sparen.

Kennzeichnungsvarianten in der Gastronomie

Unbeschadet der gesetzlichen Kennzeichnungspflicht für Lebensmittel gibt es für die Kennzeichnung von Bio-Produkten in der Gastronomie/AHV verschiedene, nachfolgend aufgeführte Varianten.

Ein Betrieb kann sich auch für eine Kombination dieser Möglichkeiten entscheiden.

Wichtig ist, dass für den Gast und für Dritte zweifelsfrei erkennbar ist, welche Speisen/ Komponenten/ Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft stammen und welche nicht.

1. Bio-Gericht/ Bio-Speise/ Bio-Menükomponente

Wenn sämtliche Zutaten eines Gerichtes, einer Speise oder einer Menükomponente der EG-Öko-Verordnung entsprechen, kann dies als Bio-Gericht/ Bio-Speise/ Bio-Menükomponente gekennzeichnet werden, z.B.:

- Bio-Nudelsalat
- Bio-Kartoffelgratin
- Bio-Pfeffersoße

2. Bio-Zutaten

In zusammengesetzten Speisen können auch einzelne Zutaten bzw. landwirtschaftliche Ausgangsstoffe oder Komponenten mit einem Bio-Hinweis versehen werden, z.B.:

- Gemüsegratin mit Bio-Möhren
- Biskuitrolle mit Bio-Erdbeerquark
- Pfeffersteak mit schwarzem Bio-Pfeffer

Die zur Herstellung der Speisen verwendeten Zusatzstoffe müssen gemäß EG-Öko-Verordnung zulässig sein.

3. Bio-Rohstoffauslobung

Eine Bio-Zutat oder ein Bio-Rohstoff kann in Form eines allgemeinen Hinweises auf der Speisekarte oder im Aushang beworben werden, z.B.:

- Unsere Frühstückseier sind ausschließlich in Bio-Qualität
- In unserem Betrieb wird ausschließlich Bio-Rindfleisch des Bio-Betriebs Rinderhuber verarbeitet

Die betreffende Zutat darf im gesamten Unternehmen zum Zeitpunkt der Bio-Kennzeichnung ausschließlich in Bio-Qualität verwendet werden.

Codenummer der Kontrollstelle

Die Codenummer der Kontrollstelle ist immer im direkten Zusammenhang mit dem Angebot und der Bewerbung von Bio-Produkten anzugeben. Dies gilt z.B. bei der Kennzeichnung von Bio-Produkten auf Etiketten, Flyern, Speiseplänen/-karten, Warenbegleitpapieren und Ihrer Internetseite.

Unsere Codenummer lautet: **DE-ÖKO-006**.

Bio-Siegel

Produkte, die die Anforderungen der Verordnung an eine uneingeschränkte Kennzeichnung erfüllen, können ebenfalls mit dem nationalen Bio-Siegel gekennzeichnet werden. Vorschriften für die Verwendung des Bio-Siegels, Vorlagen und weitere Informationen erhalten Sie direkt beim Zeichengeber:



**Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Referat 512 – Informationsstelle Bio-Siegel**

Deichmanns Aue 29

53168 Bonn

Tel.: 0228 / 68 45 - 33 55

Fax: 0228 / 68 45 - 29 07

bio-siegel@ble.de

www.bio-siegel.de

Verwendung von Verbandszeichen

Die Verwendung von Warenzeichen der Anbauverbände (Bioland, Demeter, Naturland u. a.) setzt einen Vertrag mit dem jeweiligen Verband voraus. Die verbandsspezifischen Richtlinien können im Rahmen der Kontrolle mit überprüft werden.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.abcert.de. Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen auch telefonisch zur Verfügung: 0711/351792-292.