

# Leitfaden für die Verarbeiterkontrolle gem. EU-Öko-Verordnung durch den Prüfverein Verarbeitung e.V. – Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung (AHV) –

## EU-Öko-Verordnung

Verordnungstext im Internet unter:

[www.bmelv.de](http://www.bmelv.de) / Landwirtschaft & Ländliche Räume / Ökologischer Landbau / Rechtsgrundlagen

In der europäischen Union sind die Begriffe "biologisch" und "ökologisch" bei Lebensmitteln gesetzlich geschützt. Die EU-Öko-Verordnung (EG) 834/2007 liefert hierzu die gesetzliche Grundlage. Darin werden alle Stufen von der Erzeugung, Verarbeitung bis hin zur Kennzeichnung von Bio-Produkten genau geregelt. Jeder Verarbeitungsbetrieb, der Bio-Waren herstellt, zubereitet und kennzeichnet muss die verordnungsgemäße Arbeitsweise von einer unabhängigen Öko-Kontrollstelle zertifizieren lassen. In diesem Sinne fallen auch Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung, Großküchen und die Gastronomie unter die EU-Öko-Verordnung, sobald sie Hinweise auf den ökologischen Landbau in Speisekarten, -tafeln anbringen oder damit werben.

Mit den Informationen des PRÜFVEREIN VERARBEITUNG und den Kontrollen durch unsere praxiserfahrenen Inspektoren machen Sie Ihren Betrieb fit für die Einhaltung der EU-Öko-Verordnung und erfüllen gleichzeitig viele Anforderungen an eine moderne Betriebsführung.

Für die Zubereitung von Speisen gelten genaue Vorschriften für die Verwendung der Zutaten und zugelassenen Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die in den Anhängen der Verordnung in sogenannten Positivlisten geregelt sind. Für verarbeitende Betriebe ist insbesondere der Anhang VIII Abschnitt A (Lebensmittelzusatzstoffe), Abschnitt B (Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse) sowie Anhang IX (Nichtbiologische/nichtökologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs) der EU-Öko-Verordnung von Bedeutung. Zusätzlich werden Anforderungen an Verarbeitung wie z.B. die Warenflusstrennung zwischen ökologischer und konventioneller Verarbeitung und an die Dokumentation der Bio-Verarbeitung gestellt. Beachten Sie hierzu Artikel 63 sowie Artikel 66 der Durchführungsbestimmungen (EG) 889/2008. Nach erfolgreichem Abschluss einer Inspektion wird eine Bescheinigung (Zertifikat) ausgestellt, das dem Unternehmen bestätigt, dass die gesetzlichen Vorschriften umgesetzt werden.

Viele nützliche Informationen über die Zertifizierung und Kontrolle für die Gastronomie und Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung finden Sie im Informationsportal Ökolandbau der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE).

⇒ [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) / Großverbraucher / Grundlagen / Gesetzliche Grundlagen

Begleiten Sie dort auch die virtuellen Kontrollen durch den PRÜFVEREIN VERARBEITUNG e.V.

⇒ [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) / Verarbeiter / Grundlagen / Kontrolle / Virtuelle Kontrollgänge durch Bio-Betriebe

## Grundvoraussetzungen im Betrieb

---

- Getrennte Lagerung von Bio- und konventionellen Rohstoffen oder eindeutig gekennzeichnete Bereiche
- Eindeutige Kennzeichnung der Bio-Ware während der gesamten Produktionskette vom Lager bis zur Speisenausgabe
- Zeitlich oder räumlich getrennte Verarbeitung
- Eindeutige Kennzeichnung des Bio-Speisenangebots auf dem Speiseplan, der Speisekarte, an der Speisenausgabe, Info- und Werbematerial (s. Merkblatt Kennzeichnung)

## Erstkontrolle

---

Bevor das Speisenangebot mit Hinweisen auf den ökologischen Landbau angeboten werden darf, muss eine Erstkontrolle durch die Kontrollstelle stattfinden. Dabei werden die Voraussetzungen für eine

verordnungskonforme Herstellung von Bio-Speisen geprüft. Nach der Erstkontrolle wird der Betrieb bei der zuständigen Behörde gemeldet.

Bei der Erstkontrolle wird eine Betriebsbeschreibung mit folgenden Daten erstellt:

- Name und Anschrift des Unternehmens und ggf. sonstiger Betriebseinheiten
- Organigramm der verantwortlichen Mitarbeiter
- Speisenangebot (mit Bio- Menü-, Bio-Komponenten- oder Bio-Rohstoffauslobung)
- Fließdiagramm des Verarbeitungsprozesses mit Beschreibung von kritischen Bereichen (CCP's) sowie Maßnahmen zu deren Beherrschung
- Maßnahmeplan zur Einhaltung der Anforderungen der Verordnung
- ggf. Liste der Lohnauftraggeber
- ggf. Liste der Lohnverarbeiter / Subunternehmen
- Grundrissplan der Betriebseinheiten

### **Jährliche Routinekontrolle**

---

Die Kontrolltermine werden durch die beauftragten Inspektoren direkt mit Ihnen vereinbart.

Folgende Dokumente sollten Sie zur Inspektion bereithalten:

- Speisenangebot (Bio- Menü-, Bio-Komponenten- oder Bio-Rohstoffauslobung)
- Rezepturen
- Zusicherungserklärungen zur Gentechnikfreiheit relevanter Zusatzstoffe/Hilfsstoffe
- Lieferantenliste und aktuelle Bescheinigungen (Zertifikate) der Lieferanten
- Mengenflussnachweise
- Kennzeichnungsmaterial / Speisepläne
- Belege für Wareneingang und Warenausgang
- ggf. Kundenliste (nur gewerbliche Kunden)

### **Zertifizierung**

---

Nach dem Kontrollbesuch wird ein Ergebnisbericht der Inspektion erstellt und eventuelle Mängel aufgezeigt. Nachdem die Korrekturmaßnahmen fristgerecht umgesetzt wurden, wird als Bestätigung der Konformität mit der EU-Öko-Verordnung eine Bescheinigung ausgestellt.

### **Zulässige Zutaten / Zusatzstoffe / Hilfsstoffe – Positivlisten des Anhang VIII Abschnitt A und B und Anhang IX**

---

Für eine prominente Bio-Auslobung von Bio-Menüs oder Bio-Komponenten müssen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau stammen. Konventionelle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs dürfen nur nach ausdrücklicher Nennung im Anhang IX der EU-Öko-Verordnung bis max. 5% in Öko-Produkten eingesetzt werden. Es handelt sich dabei um Zutaten, die in der EU nicht in ausreichender Menge ökologisch erzeugt werden und nicht aus Drittländern ausgeführt werden können. Wird der Anteil von 5% überschritten, muss die Bio-Deklaration geändert werden. Die Liste der zulässigen konventionellen Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs wird fallweise aktualisiert und dem Marktangebot angepasst. Zulässige Zusatzstoffe und Hilfsstoffe sind im Abschnitt A und B des Anhang VIII geregelt. Einschränkungen können sich durch die Bindung an Richtlinien eines Bio-Verbandes ergeben.

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Prüfverein Verarbeitung

ökologische Landbauprodukte e.V.

Bahnhofstr. 9, 76137 Karlsruhe

Tel.: 0721-626840-0, Fax: 0721-626840-22, kontakt@pruefverein.de, www.pruefverein.de