

Leitfaden für die Kontrolle nach den Rechtsvorschriften für den Ökologischen Landbau

- Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung (AHV) -

EG-Öko-Verordnung

In der europäischen Union sind die Begriffe "Bio" und "Öko" bei Lebensmitteln gesetzlich geschützt. Die EG-Öko-Verordnung (EG) 834/2007 und die zugehörige Durchführungsverordnung (EG) 889/2008 liefern hierzu die gesetzliche Grundlage. Darin werden alle Stufen von der Erzeugung, Verarbeitung bis hin zur Kennzeichnung von Bio-Produkten genau geregelt. Jeder Betrieb, der Bio-Waren herstellt, kennzeichnet und/oder in Verkehr bringt, muss die verordnungsgemäße Arbeitsweise von einer unabhängigen und staatlich zugelassenen 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 der PRÜFGESELLSCHAFT ÖKOLOGISCHER LANDBAU mbH und den Kontrollen durch unsere praxiserfahrenen Inspektoren machen Sie Ihren Betrieb fit für die Einhaltung der EU-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 Verordnung (EG) 889/2008 von Bedeutung. Zusätzlich werden Anforderungen an den Produktionsprozess wie z.B. die Warenflusstrennung zwischen ökologischer und konventioneller Verarbeitung und an die Dokumentation der Bio-Verarbeitung gestellt.

Alternativ zu Bio-Speisen können auch nur einzelne Zutaten in Bio-Qualität ausgelobt werden. Dies erleichtert in vielen Fällen die Anforderung an die Warentrennung und Dokumentation (sofern diese ausschließlich bin Bio-Qualität bezogen werden) und ermöglicht einen leichten Einstieg in die Zertifizierung. Sprechen Sie uns an! Gerne stellen wir Ihnen auch unser Merkblatt zu den Auslobungsmöglichkeiten in der Außer-Haus-Verpflegung zur Verfügung.

Nach erfolgreichem Abschluss einer Inspektion wird eine Bescheinigung (Zertifikat) ausgestellt, die dem Unternehmen bestätigt, dass die gesetzlichen Vorschriften umgesetzt werden.

Die Verordnungen finden Sie immer aktuell auf unserer Website verlinkt.

⇒ www.pruefgesellschaft.bio | Rechtliche Grundlagen

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

⇒ www.oekolandbau.de | Außer-Haus-Verpflegung

Begleiten Sie dort auch die virtuellen Kontrollen durch die PRÜFGESELLSCHAFT.

⇒ www.oekolandbau.de | Verarbeiter | Bio-Zertifizierung | Einstieg | Öko-Kontrolle

Grundvoraussetzungen im Betrieb

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

Erstkontrolle

Bevor einzelne Zutaten und/oder Speisen mit Hinweisen auf den ökologischen Landbau angeboten werden dürfen, muss eine erfolgreiche Erstkontrolle durch die Kontrollstelle stattgefunden haben. Dabei werden die

Voraussetzungen für eine verordnungskonforme Herstellung von Bio-Speisen geprüft. Nach der Erstkontrolle wird der Betrieb bei der zuständigen Behörde als Bio-Betrieb 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 der kritischen Bereiche (CCPs) sowie Maßnahmen zu deren Beherrschung
- Maßnahmenplan zur Einhaltung der Anforderungen der EG-Öko-Verordnung
- ggf. Liste der Lohnauftraggeber
- ggf. Liste der Lohnverarbeiter / Subunternehmen
- Grundrissplan der Betriebseinheiten

Jährliche Routinekontrolle

Die Kontrolltermine finden in der Regel angemeldet statt und werden durch die beauftragten Inspektoren direkt mit Ihnen vereinbart. Je nach Betriebstyp sind auch unangekündigte Regelkontrollen möglich bzw. erforderlich, z. B. wenn eine rückwirkende Warenflussbilanzierung aufgrund fehlender Absatzdaten und/oder unvollständiger Rezepturen nicht möglich ist.

Folgende Dokumente sollten Sie zur Inspektion bereithalten:

- Speisenangebot (Bio-Menü-, Bio-Komponenten- oder Bio-Rohstoffauslobung)
- Rezepturen
- Lieferantenliste mit jeweils aktuellen Bescheinigungen (Zertifikate) der Lieferanten
- Mengenflussnachweise, z. B. über Kassenauszüge oder Produktionstagebücher
- Kennzeichnungsmaterial / Speisepläne
- Belege für Wareneingang, evtl. Zwischenlagerung, Warenausgang
- ggf. Kundenliste (nur gewerbliche Kunden)

Zusätzlich werden im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften **unangekündigte Stichprobenkontrollen** durchgeführt.

Zertifizierung

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

Zulässige Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe gemäß Anhang VIII und Anhang IX der VO (EG) 889/2008

Für eine prominente Bio-Auslobung von Menüs oder Komponenten müssen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau stammen. Konventionelle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs dürfen nur nach ausdrücklicher Nennung im Anhang IX der VO (EG) 889/2008 bis maximal 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 eingeführt werden können. Die Liste dieser zulässigen konventionellen Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs wird fallweise aktualisiert und dem Marktangebot angepasst. Wird der Anteil von 5 % überschritten, muss die Bio-Kennzeichnung geändert werden. Zulässige Zusatzstoffe und Hilfsstoffe sind im Abschnitt A und B des Anhang VIII geregelt.

Einschränkungen in den Positivlisten können sich durch die Bindung an Richtlinien eines Bio-Verbandes (Demeter, Bioland, Naturland etc.) ergeben.

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

PRÜFGESELLSCHAFT ÖKOLOGISCHER LANDBAU mbH

Bahnhofstr. 9, 76137 Karlsruhe

Tel.: 0721-626840-0

Fax: 0721-626840-22

kontakt@oeko007.de

www.pruefgesellschaft.bio