

Leitfaden für die Kontrolle nach den Rechtsvorschriften für den Ökologischen Landbau

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

EU-Öko-Verordnung

In der europäischen Union sind die Begriffe "Bio" und "Öko" bei Lebens- und Futtermitteln gesetzlich geschützt. Die EU-Öko-Verordnung Nr. (EU) 2018/848 und die zugehörigen Durchführungsverordnungen liefern hierzu die gesetzliche Grundlage. Darin werden alle Stufen von der Erzeugung, Verarbeitung bis hin zur Kennzeichnung von Bio-Produkten genau geregelt. Jedes Unternehmen, das Bio-Waren herstellt, kennzeichnet und/oder in Verkehr bringt, muss die verordnungsgemäße Arbeitsweise von einer unabhängigen und staatlich zugelassenen Öko-Kontrollstelle zertifizieren lassen. 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 Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung, Großküchen und die Gastronomie gelten mit der neuen Verordnung ab 2022 neue Regelungen. Die „Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen“ fallen nicht mehr unter die EU-Öko-Verordnung, sondern können nur nach nationalen Vorschriften oder Standards kontrolliert und zertifiziert werden. Die Verwendung des EU-Logos ist nicht erlaubt. Bis zur Verabschiedung von nationalen Standards können die bisherigen Vorschriften ersatzweise weiter gelten. Der Begriff der gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen ist als eine gewerbliche Tätigkeit zur Herstellung von Lebensmitteln für den unmittelbaren Verzehr durch Endverbraucher definiert.

Bis zum Erlass von nationalen Standards in Deutschland gilt:

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 V Teil A, Abschnitt A1 (Lebensmittelzusatzstoffe), Abschnitt A2 (Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse) sowie Teil B (nichtbiologische/nichtökologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs) der Durchführungsrechtsakte (EU) 2021/1165 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 in 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 ein Zertifikat ausgestellt, welches 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

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)

Kennzeichnung

Das deutsche Bio-Siegel darf von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie zur Kennzeichnung von Gerichten, Komponenten und Zutaten verwendet werden. Bei der Gestaltung ist darauf zu achten, dass das Bio-Siegel nicht irreführend eingesetzt wird. Das europäische EU-Bio-Logo darf gemäß Art. 2 Abs. 3 der VO (EU) 2018/848 von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie nicht in der Kennzeichnung und Aufmachung verwendet werden.

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 Vorsorgemaßnahmen zu deren Beherrschung
 - Maßnahmenplan mit Vorsorgemaßnahmen zur Einhaltung der Anforderungen der EU-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 Zertifikaten 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, der eventuelle Mängel und Korrekturmaßnahmen aufzeigt. Nachdem die Korrekturmaßnahmen fristgerecht umgesetzt wurden, wird als Bestätigung Ihrer Konformität mit der EU-Öko-Verordnung ein Zertifikat ausgestellt.

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