

Hinweise für Betriebe in Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung gemäß EG-Öko-Verordnung Nr. 834/2007

Für ökologisch erzeugte Lebensmittel und deren Kennzeichnung gelten strenge Anforderungen, die über die EG-Öko-Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008 gesetzlich abgesichert sind.

Bezeichnungen wie "ökologisch", "biologisch" und "organisch" sind somit gesetzlich unter Schutz gestellt.

In der Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung (AHV) können Menüs und Menükomponenten nur dann mit „bio“ gekennzeichnet und beworben werden, wenn die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung erfüllt sind, das Unternehmen bei der zuständigen Behörde gemeldet wurde und durch eine von ihm beauftragte Öko-Kontrollstelle zertifiziert worden ist.

Das heißt grundsätzlich, dass die EG-Öko-Verordnungen auf die Arbeitsgänge der AHV und der Gastronomie anzuwenden sind und mit Bio-Hinweis gekennzeichnete Speisen der Verordnung entsprechen müssen.

Gastronomiebetriebe und Großküchen, die Öko-Produkte in Speisekarten, -plänen und begleitenden Werbematerialien mit Hinweisen auf den ökologischen Landbau ausloben, müssen also am Kontrollverfahren nach der EG-Öko-Verordnung teilnehmen. Im Ökolandbaugesetz steht hierzu: "Unternehmer, die gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen im Sinne des Absatzes 1 gewerbsmäßig betreiben, stehen Unternehmern im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 gleich".

Welche Anforderungen müssen umgesetzt werden?

Die nachfolgend beschriebenen Anforderungen gelten unabhängig von der Betriebsgröße.

Wareneinkauf, Durchführung und Dokumentation der Wareneingangskontrolle

Grundsätzlich müssen die Lieferanten biologischer Rohwaren nachweislich dem Kontrollverfahren gemäß EG-Öko-Verordnung unterstellt sein.

Die Bestätigung, dass der Lieferant kontrolliert wird, erfolgt üblicherweise über entsprechende Bio-Bescheinigungen. Diese können aktuell im Internet eingesehen werden unter <http://www.oeko-kontrollstellen.de/suchebiunternehmen/SuchForm.php>

Es ist wichtig, dass bereits bei Anlieferung von zugekauften und im Lohn veredelten Waren eine Wareneingangsprüfung im Hinblick auf den Bio-Status der Waren erfolgt und eine gültige Lieferanten-Bescheinigung vorliegt.

Es müssen über die gesetzlichen Vorgaben hinaus folgende Punkte abgefragt werden:

- Warenbegleitpapiere von Bio-Produkten müssen immer Name und Anschrift des Lieferanten und des Empfängers enthalten und mit Bio-Hinweis und Code-Nummer der Kontrollstelle des Lieferanten (z.B. DE-ÖKO-009) gekennzeichnet sein.

Erstellt	Geprüft	Freigabe	Freigabe am
GB	TM	HJB	16.07.2019

Hinweise für Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung	
Revision 4	Gültig ab 16.07.2019

- Bio-Produkte müssen vollständig etikettiert sein und die Angaben auf dem Etikett müssen mit denen auf dem Begleitpapier übereinstimmen.
- Das Ergebnis der Wareneingangsprüfung muss dokumentiert werden, z.B. durch „Bio-okay“ mit Datum und Kürzel auf dem Lieferschein.

Lagerung – Trennung von konventionellen und biologischen Produkten im Lager

Wichtig ist, dass Bio-Produkte immer als solche gekennzeichnet und eindeutig identifizierbar sind.

Daher muss die Lagerung so erfolgen, dass ein Vermischungsrisiko oder eine Kontamination der Bio-Ware mit unzulässigen Stoffen ausgeschlossen werden kann.

Ein separates Lager ist nicht erforderlich, die Trennung kann beispielsweise durch eine eindeutige Kennzeichnung eines Regals oder eines Lagerplatzes erfolgen.

Bei Lagerstätten, die zuvor für konventionelle Waren genutzt wurden, muss vor der Nutzung für Bio-Waren eine sorgfältige Reinigung durchgeführt werden.

Alle Reinigungs-, Desinfektions- und ggf. Schädlingsbekämpfungsmittel müssen für die Anwendung im Ökolandbau zugelassen sein. Nähere Infos hierzu liefert der „Leitfaden Reinigungs- und Desinfektionsmittel“ des FiBL bzw. die Webseite www.oeko-verarbeitung.de.

Produktion – Trennung von konv. und biologischen Produkten in der Produktion

Grundsätzlich müssen Unternehmen die kritischen Stufen in Ihrem Verarbeitungsprozess identifizieren und Maßnahmen treffen, um das Risiko einer Vermischung, Vertauschung oder Kontamination durch unzulässige Stoffe auszuschließen.

Bei den Produktionsabläufen geeignete Verfahren sind z.B.: separate Arbeitsflächen, keine Parallelprodukte oder die Verarbeitung von Bio-Waren zuerst, vor den konventionellen Produkten. Andernfalls muss eine Reinigung der Produktionsanlagen nachgewiesen werden.

Die Aufbewahrung von biologischen Zutaten, Gewürzen, Ölen, Essig usw. muss in gekennzeichneten Behältnissen erfolgen. In der Praxis wird oft mit einer optischen Abgrenzung, z.B. mit verschiedenfarbigen Behältern gearbeitet.

Es sind keine Zutaten erlaubt, die gentechnisch verändert sind oder aus und durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellt wurden. Dies kann insb. Enzyme oder Mikroorganismen oder auch Zusatzstoffe betreffen.

Generell dürfen nur solche Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, die im Anhang VIII A und VIII B der EG-Verordnung Nr. 889/2008 gelistet sind.

Notwendige Aufzeichnungen

Die erforderlichen Aufzeichnungen dienen vor allem der Nachvollziehbarkeit von Warenströmen als wesentlichem Bestandteil der Bio-Kontrolle.

Erstellt	Geprüft	Freigabe	Freigabe am
GB	TM	HJB	16.07.2019

Hierfür ist ein Einblick des Kontrolleurs in Buchführungsunterlagen, Speise- und Getränkeangebote, Rezepturen und Zubereitungsprotokolle notwendig. Zur Kontrolle müssen folgende Dokumente im Original vorliegen:

- Wareneingangspapiere (Lieferscheine und Rechnungen)
- Produktionsprotokolle, Rezepturen
- Inventurdaten
- Wareneingangspapiere (Lieferscheine und Rechnungen)
- Speisepläne und –karten

Zusammenfassende Statistiken oder Auswertungen aus einem Warenwirtschaftssystem können die Berechnung deutlich vereinfachen und die Kontrollzeit verkürzen. Alle aufgeführten Dokumente müssen für den gesamten Kontrollzeitraum vorliegen.

Kennzeichnung von Bio-Gerichten, Bio-Speisen und Bio-Zutaten

Neben den allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel unterscheidet die EG-Öko-Verordnung drei Varianten zur Auslobung von „Bio“ auf der Speisekarte: Die Auslobung eines vollständigen Bio-Gerichts, die Auslobung von einzelnen Bio-Komponenten oder der Hinweis über den Einsatz eines Bio-Rohstoffs (weitere Infos hierzu unten).

Der Betrieb kann sich auch für eine Kombination der Varianten entscheiden. Wichtig ist dann, dass es eindeutig für den Gast und für Dritte erkennbar ist, welche Komponenten oder Zutaten aus ökologischer Erzeugung stammen und welche nicht.

Die Werbung mit dem EU-Bio-Siegel im Zusammenhang mit Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung ist nicht zulässig.

Bewerbung von Bio-Gerichten

Werden Bio-Gerichte angeboten, müssen alle dafür eingesetzten landwirtschaftlichen Zutaten einschließlich der Gewürze, Fette und Öle aus biologischer Erzeugung stammen.

Beispiele:

- Bio-Nudelauflauf
- Bio-Tomatensoße

Auslobung von Komponenten mit Bio-Hinweisen

Es ist auch möglich, lediglich eine Komponente eines Gerichts, beispielsweise eine Beilage, als „Bio“-Komponente auszuloben. Dann müssen alle Zutaten für diese Beilage ökologisch erzeugt sein, z.B. auch die Petersilie auf den Salzkartoffeln oder die Butter auf den Nudeln.

Beispiele:

- Blechkuchen mit Bio-Quarkcrème
- Gemüsequiche mit Bio-Möhren
- Schweinebraten mit Bio-Salzkartoffeln

Erstellt	Geprüft	Freigabe	Freigabe am
GB	TM	HJB	16.07.2019

Allgemeine Bewerbung des Einsatzes von Bio-Rohstoffen

Auch dann, wenn im Unternehmen nur bestimmte Zutaten ausschließlich in Öko-Qualität und nicht gleichzeitig in konventioneller Qualität eingesetzt werden, kann mit Hinweisen auf den ökologischen Landbau geworben werden.

Die Hinweise dürfen jedoch nur in der allgemeinen Produktbewerbung (z.B. Folder, Tafel, Internetseite) erscheinen. Es darf kein Bezug zu einem bestimmten Gericht hergestellt werden.

Beispiele:

- In unserem Betrieb wird ausschließlich Bio-Rindfleisch eingesetzt.
- Alle unsere Eier stammen vom Bioland-Betrieb Müller.
- Unsere tagesaktuellen Bio-Komponenten entnehmen Sie bitte der Karte.
- Wir kochen auch mit Bio: Bitte beachten Sie unsere Bio-Komponenten in der Speisekarte.

In Anwendung der Zutatenauslobung der VO (EG) Nr. 834/2007 können Gastronomen bei jedem Gericht, das nicht die 95 % Auslobung erreicht, direkt auf die Bio-Zutaten hinweisen, wenn eine konventionelle Zutat komplett durch biologische Zutat ersetzt wird.

Beispiele:

- Pizza Vulcano mit Bio-Pizzateig, Tomaten, Käse, Auberginen und Bio-Peperoni
- Schwäbischer Rostbraten mit Bio-Spätzle und Bio-Zwiebeln
- Gulasch mit Bio-Rindfleisch

Das Bio-Siegel



Produkte, die die Anforderungen der Verordnung an eine uneingeschränkte Kennzeichnung erfüllen, können zusätzlich 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

Erstellt	Geprüft	Freigabe	Freigabe am
GB	TM	HJB	16.07.2019

Für alle Möglichkeiten der Kennzeichnung und Bewerbung gilt:

Da die Kennzeichnungen bei Gastronomiebetrieben und Großküchen sehr vielfältig sein können, empfehlen wir Ihnen, Muster für Ihre Speisepläne und -karten sowie für die produktbegleitende Werbung schon im Entwurf mit Ihrer Öko-Kontrollstelle abzustimmen, damit Probleme vermieden werden können.

Muster-Speisekarte mit Varianten der Bio-Auslobung

<p>Speisekarte</p> <p>Lieber Gast, wir bieten Ihnen neben unserem gewohnt abwechslungsreichen Speisen mit regionalen Zutaten auch Gerichte und Beilagen in biologischer Qualität. Fleisch vom Rind und Kalb sowie Karpfen und auch Eier stammen ausschließlich von Bio-Bauern</p> <p>Vorspeisen</p> <p>Geräucherter Bio-Karpfen¹ mit saurer Sahne, Salat und geröstetem Brot</p> <p>Zwei Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel, Butter und Toast</p> <p>Suppen</p> <p>Rinderbouillon mit Gemüse und Bio-Ei¹</p> <p>Champignoncremesuppe mit Sahnehaube</p> <p>Hauptgerichte</p> <p>Rinderroulade vom Bio-Rind¹ "nach Art des Hauses" mit frischem Gemüse und biologischen Kräuterkartoffeln²</p> <p>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und buntem Salatteller</p> <p>Kalbsleber vom Bio-Kalb¹ "Berliner Art", (Apfelringe und Zwiebeln) mit Bio-Rahmkartoffelbrei² und buntem Salatteller</p> <p>Bio-Gericht³</p> <p>Bio-Rotweingulasch mit Bio-Spätzle und Bio-Rotkohl</p>
<p>¹Zutatenauslobung, nur diese Zutat ist in biologischer Qualität</p> <p>²Komponentenauslobung, nur diese Komponente ist in biologischer Qualität</p> <p>³Bio Speise, das komplette Gericht ist in biologischer Qualität (d. h. sämtliche Zutaten)</p>

Erstellt	Geprüft	Freigabe	Freigabe am
GB	TM	HJB	16.07.2019