

Hinweise zur Außer-Haus-Verpflegung und Gastronomie		
12.5.3	Revision 0	Gültig ab 15.05.2022

## Hinweise zur Außer-Haus-Verpflegung und Gastronomie mit ökologischen Lebensmitteln

gemäß Verordnung (EU) Nr. 2018/848

Für ökologisch erzeugte Lebensmittel und deren Kennzeichnung gelten strenge Anforderungen, die über die EU-Bioverordnung Nr. 2018/848 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 EU-Ökoverordnung 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 EU-Ökoverordnungen 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 EU-Ökoverordnung teilnehmen.

### 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 EU-Ökoverordnung unterstellt sein.

Die Bestätigung, dass der Lieferant kontrolliert wird, erfolgt üblicherweise über entsprechende Bio-Zertifikate. 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 ein gültiges Lieferanten-Zertifikat 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.
- 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.

Erstellt	Geprüft	Freigabe	Freigabe am
TM	TM	HJB	02.05.2022

Hinweise zur Außer-Haus-Verpflegung und Gastronomie		
12.5.3	Revision 0	Gültig ab 15.05.2022

### 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.

### Produktion – Trennung von konventionellen und ökologischen/ biologischen Produkten

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 in der Verordnung (EU) Nr. 2021/1165 gelistet sind.

### Notwendige Aufzeichnungen

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

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
- Warenausgangspapiere (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.

Erstellt	Geprüft	Freigabe	Freigabe am
TM	TM	HJB	02.05.2022

Hinweise zur Außer-Haus-Verpflegung und Gastronomie		
12.5.3	Revision 0	Gültig ab 15.05.2022

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

Neben den allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel unterscheidet die EU-Bioverordnung drei Varianten zur Auslobung von „Bio-Erzeugnissen“ 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

### 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 Produktwerbung (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 (EU) Nr. 2018/848 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.

Erstellt	Geprüft	Freigabe	Freigabe am
TM	TM	HJB	02.05.2022

Hinweise zur Außer-Haus-Verpflegung und Gastronomie		
12.5.3	Revision 0	Gültig ab 15.05.2022

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](http://www.bio-siegel.de)



### 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

#### Speisekarte

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

#### Vorspeisen

Geräucherter Bio-Karpfen<sup>1</sup> mit saurer Sahne, Salat und geröstetem Brot

Zwei Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel, Butter und Toast

#### Suppen

Rinderbouillon mit Gemüse und Bio-Ei<sup>1</sup>  
 Champignoncremesuppe mit Sahnehaube

#### Hauptgerichte

Rinderroulade vom Bio-Rind<sup>1</sup> "nach Art des Hauses" mit frischem Gemüse und biologischen Kräuterkartoffeln<sup>2</sup>

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und buntem Salatteller

Kalbsleber vom Bio-Kalb<sup>1</sup> "Berliner Art", (Apfelringe und Zwiebeln) mit Bio-Rahmkartoffelbrei<sup>2</sup> und buntem Salatteller

#### Bio-Gericht<sup>3</sup>

Bio-Rotweingulasch mit Bio-Spätzle und Bio-Rotkohl

<sup>1</sup>Zutatenauslobung, nur diese Zutat ist in biologischer Qualität

<sup>2</sup>Komponentenauslobung, nur diese Komponente ist in biologischer Qualität

<sup>3</sup>Bio Speise, das komplette Gericht ist in biologischer Qualität (d. h. sämtliche Zutaten)

Erstellt	Geprüft	Freigabe	Freigabe am
TM	TM	HJB	02.05.2022