

Merkblatt zu Bio-Zertifizierung von Gastronomiebetrieben und Großküchen

In der **biologischen (oder auch ökologischen) Landwirtschaft** werden Boden, Pflanzen und Tiere besonders schonend genutzt. Gentechnisch veränderte Futtermittel oder Saatgut dürfen nicht verwendet werden und Lebensmittel dürfen nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt werden. Auch für die Herstellung und Bearbeitung gelten Vorschriften, so sind z.B. Geschmacksverstärker sowie künstliche Farb- und Aromastoffe nicht zugelassen. Ausführliche Informationen zur Öko-Landwirtschaft finden Sie auf <https://www.oekolandbau.de/>.

Rechtliche Grundlagen

Um die Anforderungen an Bio-Produkte zu schützen und den Handel zwischen den Mitgliedsstaaten zu erleichtern, werden die Grundregeln für Erzeugung, Verarbeitung und Import von Bio-Lebensmitteln in der EG-Öko-Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und Durchführungsverordnungen) gesetzlich geregelt. Produkte, die mit „bio“ oder „öko“ beworben oder gekennzeichnet werden, müssen nach den Vorgaben der EG-Öko-Verordnung erzeugt, verarbeitet und etikettiert werden. **Im deutschen Öko-Landbaugesetz (ÖLG) ist festgelegt, dass auch das Zubereiten von Speisen in der Gastronomie und sonstiger Außer-Haus-Verpflegung dem Kontrollverfahren gemäß EG-Öko-Verordnung unterliegt. Aus diesem Grund müssen auch Unternehmen am Kontrollverfahren teilnehmen, die eine Kennzeichnung ihrer Produkte mit „öko“, „bio“ oder ähnlichem vornehmen möchten, oder in der Werbung darauf hinweisen.** Daher sind auch Naturkostfachgeschäfte und konventionelle Einzelhändler kontrollpflichtig, wenn sie in einem angegliederten Gastronomiebereich Speisen und Getränke mit dem Hinweis auf die ökologische Erzeugung vermarkten.

Kontrollpflicht

Jeder Betrieb, der Außer-Haus-Verpflegung anbietet, muss am Kontrollverfahren der EG-Öko-Verordnung teilnehmen, sofern das Angebot ökologischer Produkte über den Verkauf von vorverpackten Lebensmitteln oder Getränkeflaschen hinausgeht. Sobald eine Bio-Auslobung von unverpackten oder selbst verarbeiteten Speisen oder Getränken an Tafeln, Speiseausgabe oder Speisekarte vorgenommen wird, ist der Betrieb kontrollpflichtig. Weder die Häufigkeit, noch der Anteil am Umsatz sind hier relevant.

Bio-Zertifizierung

Nach Auswahl einer zugelassenen Kontrollstelle durch den Betrieb wird der Kontrollvertrag abgeschlossen. Die vom Betrieb ausgefüllte Meldung nach Art. 28 EG-Öko-Verordnung leitet die Kontrollstelle weiter an die zuständige Behörde und macht einen Termin zur Erstkontrolle. Ist bei der Erstkontrolle alles in Ordnung wird das entsprechende Zertifikat, längstens bis zum 31.12. des Folgejahres, ausgestellt. Auch nach den im Folgenden stattfindenden jährlichen, kostenpflichtigen Kontrollen werden, sofern die Kontrolle erfolgreich war, Folgezertifikate ausgestellt.

Möglichkeiten der Auslobung

Ein pauschaler Hinweis wie „Die Zutaten sind überwiegend aus dem ökologischen Landbau“ ist nicht möglich. Stattdessen gibt es (§ 6 Abs. 4 ÖLG) folgende Möglichkeiten der Auslobung:

Bio-Speise: Ein komplettes Gericht (z.B. Bio-Pizza) darf dann „bio“ genannt werden, wenn mindestens 95 % der Zutaten aus biologischem Anbau stammen. Die restlichen Zutaten aus konventionellem Anbau müssen in den entsprechenden Anhängen (Positivlisten) der Durchführungsverordnung (EG) Nr. 889/2008 aufgeführt sein.

Bio-Komponente: Beilagen wie Kartoffeln oder Hauptkomponenten wie Steak können einzeln als „bio“ ausgelobt werden. Alle Zutaten für diese Komponente und deren Zubereitung müssen dann jedoch 100 % „bio“ enthalten.

Bio-Zutaten (Rohstoffe): Es werden ausschließlich Eier, Kartoffel oder Schweinefleisch etc. aus ökologischer Erzeugung verwendet. In diesem Fall muss jedoch komplett auf Bio-Eier etc. umgestellt werden.

Trennung konventionell/ökologisch

Werden parallel konventionelle und ökologische Produkte eingekauft, gelagert und zubereitet, ist die Trennung zwischen konventionellen und ökologischen Rohstoffen wichtig, um eine Verwechslung zu vermeiden. Es ist nicht notwendig, eigene Lagerräume zu schaffen, farblich gekennzeichnete Behälter und Regale reichen hier aus.

Wareneingang

Wareneingangsprüfungen gehören in der Gastronomie zur guten fachlichen Praxis. Beim Einsatz von Bio-Produkten ist Folgendes zu beachten:

Der Lieferant muss eine aktuell gültige Art.-29-Bescheinigung vorlegen und auf den Lieferscheinen müssen eine eindeutige Bio-Kennzeichnung sowie die Kontrollstellen-Codenummer des Lieferanten stehen. Die Lieferscheine sind nach Überprüfung und Abzeichnung zu archivieren. Sie werden bei den Bio-Kontrollen überprüft. Zusätzlich müssen Bio-Produkte mit Folgendem etikettiert sein: Name und Anschrift des Erzeugers oder Inverkehrbringers, Bezeichnung des Produktes mit Bio-Hinweis und Code-nummer der Öko-Kontrollstelle (des Letztverarbeiters).

Rechtliche Grundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91
- Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vom 5. September 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle
- Gesetz (vom 7. Dezember 2008) zur Anpassung von Vorschriften auf dem Gebiet des ökologischen Landbaus an die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – (Artikel 1: Öko-Landbaugesetz – ÖLG)

Weitere Informationen

<https://averdishome.wordpress.com/eigenepublikationen/mit-einfachen-schritten-zum-bio-zertifikat/>

<https://www.oekolandbau.de/service/adressen/oeko-kontrollstellen/>

<https://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/vernetzung/projekte-zur-nachhaltigen-ausser-haus-verpflegung/>

<https://www.bundesprogramm.de/was-wir-tun/informieren-und-weiterbilden/weiterbildungsangebote/ausser-haus-verpflegung/>