



**Merkblatt Bio Zertifikat
Gastronomie/Großküchen**
(Gemeinschafts-Verpflegung)

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

Rechtliche Grundlagen

Um die Anforderungen an Bioprodukte zu schützen und den Handel zwischen den Mitgliedsstaaten zu erleichtern, werden die Grundregeln für Erzeugung, Verarbeitung und Import von Bio-Lebensmitteln in der EU-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 EU-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- bzw. Gemeinschafts-Verpflegung (z.B. Kantine, Catering oder Großküche) dem Kontrollverfahren gemäß der EU-Öko-Verordnung unterliegt. Aus diesem Grund müssen die Unternehmen am Kontrollverfahren teilnehmen, die eine Kennzeichnung ihrer Produkte mit Öko, Bio oder ähnlichem vornehmen möchten, oder in der Werbung darauf hinweisen.

Gründe für Kontrolle und Zertifizierung

Die Begriffe Öko und Bio sind durch die EU-Öko-Verordnung gesetzlich geschützt. Wo sie verwendet werden, will man sicherstellen, dass sie auch gesetzeskonform verwendet werden. Sprich: wo Bio draufsteht, muss auch Bio drin sein. Drei Aspekte sind in diesem Zusammenhang besonders hervorzuheben:

Verbraucherschutz: Bio-Produkte sind teurer als konventionell erzeugte Produkte. Damit konventionelle Produkte beim Käufer nicht den Anschein erwecken können, ökologisch erzeugt zu sein, ist ein Kontrollsystem notwendig, um dem Käufer die Sicherheit zu geben, dass in dem teureren Bioprodukt auch tatsächlich Bio enthalten ist.

Lauterer Wettbewerb: werden konventionelle Produkte als teurere Bioprodukte verkauft, kommt es zu unlauterem Wettbewerb. Das Kontrollsystem ist notwendig, um einen lautereren Wettbewerb zu garantieren.

Transparenz: eine stärkere Transparenz in der Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln wird immer wichtiger. Das in Bioprodukte gesetzte hohe Vertrauen soll durch Kontrollen geschützt werden.

Kontrollpflicht

Jeder Betrieb, der Gemeinschafts-Verpflegung anbietet, muss am Kontrollverfahren der EU-Öko-Verordnung teilnehmen, sofern das Angebot ökologischer Produkte über den Verkauf von vorverpackten Lebensmitteln oder Getränkeflaschen hinausgeht. Sobald eine Bioauslobung von unverpackten oder selbst verarbeiteten Speisen oder Getränken auf Plakaten/ Hinweistafeln, auf der Internet-Seite, an der Speisenausgabe oder in der Speisekarte vorgenommen wird, ist der Betrieb kontrollpflichtig. Weder die Häufigkeit, noch der Anteil am Umsatz sind hier relevant.

Biozertifizierung

Nach Auswahl einer zugelassenen Kontrollstelle durch den Betrieb wird der Kontrollvertrag abgeschlossen. Die vom Betrieb ausgefüllte Meldung nach Art. 28 EU-Öko-Verordnung leitet die Kontrollstelle weiter an die zuständige Behörde und vereinbart einen Termin zur Erstkontrolle. Ist bei dieser Prüfung alles in Ordnung wird die Bescheinigung nach Art. 29 EU-Öko-Verordnung, längstens bis zum 31.12. des Folgejahres, ausgestellt. Daraufhin finden jährliche Kontrollen statt, für die jeweils

eine Folgebesccheinigung ausgestellt wird, sofern die Voraussetzungen weiterhin erfüllt sind. Die Kosten lagen in den vergangenen Jahren (abhängig von Betriebsgröße und Struktur) bei einigen 100 € und müssen vom überprüften Betrieb getragen werden.

Möglichkeiten der Auslobung

Verwendet ein Betrieb Bioprodukte, ist es sinnvoll diese (bei Teilnahme am Kontrollverfahren) auch auszuloben, da Bio sehr positiv besetzt ist und die Käufer in der Regel bereit sind, einen höheren Preis zu bezahlen. Ein pauschaler Hinweis „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 Durchführungs-Verordnung (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, Kartoffeln 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 Bioprodukten ist hier folgendes zu beachten: Der Lieferant muss eine aktuell gültige Bescheinigung über seine Zertifizierung (Art. 29 EU-Öko-Verordnung) vorlegen und auf den Lieferscheinen muss eine eindeutige Biokennzeichnung sowie die Kontrollstellen-Codenummer des Lieferanten stehen. Die Lieferscheine sind nach Überprüfung und Abzeichnung zu archivieren und werden bei den Biokontrollen überprüft. Zusätzlich müssen Bioprodukte mit Folgendem etikettiert sein: Name und Anschrift des Erzeugers oder Inverkehrbringers, Bezeichnung des Produkts mit Bio-Hinweis und Codenummer der Öko-Kontrollstelle (des letzten Verarbeiters).

Rechtliche Grundlagen:

Öko-Basisverordnung (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

Durchführungsverordnung (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

Öko-Landbaugesetz (ÖLG) vom 7. Dezember 2008 zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Union auf dem Gebiet des ökologischen Landbaus

Weitere Informationen:

<https://averdishome.wordpress.com/eigenepublikationen/mit-einfachen-schritten-zur-bio-zertifizierung/> (Broschüre)

<http://www.oekolandbau.de/service/adressen/oeko-kontrollstellen/> (zugelassene Öko-Kontrollstellen)

https://www.ble.de/DE/Themen/Landwirtschaft/Oekologischer-Landbau/oekologischer-landbau_node.html

(Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

http://www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Nachhaltige-Landnutzung/Oekolandbau/oekolandbau_node.html

(Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft)

Behörde für Wirtschaft, Verkehr und Innovation, Abteilung Agrarwirtschaft, Pflanzenschutzbehörde

Alter Steinweg 4, 20459 Hamburg

E-Mail: hhoeko-marktkontrollen@bwvi.hamburg.de

Telefon: 040 / 42841 - 2865

Stand: August 2018