

Informationen zum Zertifizierungssystem Großküchen/Gastronomie/Biofrühstück

Die EU-Verordnung 834/2007 über den biologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel stellt europaweit Bezeichnungen wie „biologisch“, „ökologisch“, „organisch“ oder ähnliche Begriffe gesetzlich unter Schutz.

In der Gastronomie können Gerichte und Komponenten nur dann mit solchen Bezeichnungen gekennzeichnet und beworben werden, wenn die Vorgaben der EU-Verordnung und die Vorgaben der österreichischen Richtlinie „Landwirtschaftliche Produkte aus biologischer Produktion und daraus hergestellte Folgeprodukte (kurz: *Richtlinie Biologische Produktion*)“ erfüllt sind. Die Richtlinie Biologische Produktion regelt im Detail die Vorgaben zur Zertifizierungspflicht in der Außer-Haus-Verpflegung.

Großküchen und Gastronomie, die Bio-Produkte in Speisekarten, -plänen und begleitenden Werbematerialien mit Bio-Hinweisen kennzeichnen, müssen die in der Verordnung und der Richtlinie Biologische Produktion vorgegebenen Regelungen beachten. Ferner müssen sie sich dem gemeinschaftsrechtlichen Zertifizierungsverfahren unterstellen.

Kontrollservice BIKO Tirol ist eine staatlich anerkannte Kontroll- und Zertifizierungsstelle, die auf Basis der EU-Verordnung im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung Zertifizierungen durchführt. Weiters arbeitet die BIKO Tirol mit ihrem Qualitätssicherungssystem nach den Grundsätzen der europäischen Norm für Zertifizierungsstellen (ISO/IEC 17065). Die BIKO Tirol selbst wird jährlich in einem umfangreichen Akkreditierungsverfahren durch das Wirtschaftsministerium überprüft.

Das Zertifizierungssystem beinhaltet die Überprüfung folgender Bereiche:

- den Wareneingang (Art, Herkunft, Qualität und Menge der Rohstoffe)
- die Zubereitung in der Küche
- den Warenausgang
- die Kennzeichnung und Bewerbung der Produkte (auf Speisekarten usw.)
- die Lagerhaltung
- die Trennung und Identifizierung von biologischer und konventioneller Produktion, soweit im Unternehmen auch konventionelle Erzeugnisse vorhanden sind.



Ablauf des Bio-Zertifizierungsverfahrens in Großküchen und Gastronomie

1. Betriebsbeschreibung

Das Zertifizierungsverfahren beginnt mit der Erstellung einer Betriebsbeschreibung. Zur Vorbereitung der ersten Kontrolle erhalten Sie ein Formular für die Betriebsbeschreibung mit Anlagen und einen Kontrollvertrag.

Bitte senden Sie folgende Dokumente an die BIKO Tirol:

- den unterschriebenen **Kontrollvertrag**
- das ausgefüllte Formular für die **Betriebsbeschreibung** (Kontrollerhebungsbogen)
- Formular „**Kritische Kontrollpunkte**“
- einen **Grundrissplan** von Küche und Lagerräumen
- ein **Organigramm**
- eine Liste der **Betriebsstätten** (soweit vorhanden)
- eine **Liste** der geplanten Komponenten aus biologischer Landwirtschaft bzw. der geplanten Bio-Speisen
- ein **Muster** des vorgesehenen Speiseplans und anderer Werbematerialien

Die von Ihnen übersandten Unterlagen werden von der BIKO streng vertraulich behandelt. Der von Ihnen unterfertigte Kontrollvertrag und die übersandten Daten stellen die Grundlage für die Meldung bei der zuständigen Lebensmittelbehörde als Aufbereiter von biologischen Produkten dar. Mit Eingangsdatum des unterschriebenen Kontrollvertrages bei der BIKO Tirol ist Ihr Unternehmen dem Zertifizierungsverfahren unterstellt.

2. Erste Kontrolle

Der erste Betriebsbesuch wird nach Terminvereinbarung, spätestens aber innerhalb eines Zeitraums von vier Wochen nach Rücksendung des Kontrollvertrages an die BIKO durchgeführt.

Während des ersten Betriebsbesuches werden Ihre Angaben in der Betriebsbeschreibung mit den Gegebenheiten vor Ort verglichen und Fragen zur EG-Bioverordnung und zum Zertifizierungssystem besprochen. Es wird überprüft, ob die Anforderungen der EG-Verordnung und der österreichischen Richtlinie Biologische Produktion in Ihrem Unternehmen eingehalten werden und welche Dinge verbesserungswürdig sind.

Zunächst wird die Auslobung der Bio-Produkte geprüft. Der Kunde/Gast soll eindeutig zwischen biologischen und konventionellen Speisen bzw. Zutaten unterscheiden können.

Die Zertifikate für die verwendeten Rohstoffe müssen vorliegen und es wird geprüft, ob eine dokumentierte Wareneingangsprüfung durchgeführt wird.

Die Trennung von biologischer und konventioneller Ware in der Lagerung und Verarbeitung wird in Ihrem Unternehmen überprüft.



3. Zertifizierung

Das Ergebnis des ersten Betriebsbesuches wird in einem Betriebs-Kontrollbericht festgehalten. In diesem sind alle Maßnahmen aufgeführt, die Ihr Unternehmen zukünftig einhalten bzw. verbessern oder verändern muss, um im Unternehmen die Konformität mit den Biorichtlinien sicherstellen zu können.

Wenn die Anforderungen der gesetzlichen Grundlagen erfüllt sind, wird durch die BIKO Tirol eine neutrale Zertifizierungsentscheidung getroffen. Wenn die von Ihnen zubereiteten Erzeugnisse unter Bezugnahme auf den biologischen Landbau gekennzeichnet werden dürfen, erhalten Sie ein Zertifikat auf dem die Gültigkeitsdauer ausgewiesen ist.

Dieses Zertifikat können Sie als Nachweis für Ihre erfolgreiche Zertifizierung verwenden.

4. Kontrollen in den Folgejahren

Zukünftig wird Ihr Unternehmen mind. jährlich von Mitarbeitern der BIKO Tirol unangekündigt besucht. Es wird geprüft, ob Ihr Unternehmen weiterhin die Vorschriften der EU-Verordnung über den biologischen Landbau und der Richtlinie Biologische Produktion erfüllt.

Für die weiteren Kontrollen halten Sie bitte folgende Unterlagen bereit:

- alle Speisekarten und –pläne seit dem letzten Kontrollbesuch mit Datum
- aktuelle Lieferantenzertifikate

Bitte teilen Sie uns umgehend wesentliche Änderungen (z.B. wesentliche Ausweitung des Angebotes an Biokomponenten,...) im Unternehmen schriftlich mit.

5. Was ist weiterhin zu beachten?

Die BIKO Tirol benötigt für die sachgerechte Durchführung des Zertifizierungsverfahrens eine aktuelle Beschreibung Ihres Unternehmens und Ihres Produktionsprogramms. Bitte teilen Sie uns daher Änderungen umgehend mit. Ihre Angaben werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

Kennzeichnung und Auslobung von Bio-Gerichten

Biogerichte

Werden Biogerichte angeboten, müssen sämtliche Zutaten (inkl. Gewürze, Fette und Öle) in biologischer Qualität verwendet werden. Es gibt auch die Möglichkeit nur eine Beilage oder das Hauptgericht ohne Beilage biologisch auszuloben.

Wichtig ist dabei, dass der Verbraucher biologische Ware eindeutig von konventioneller Ware unterscheiden kann.

Biohinweis direkt in der Bezeichnung des Gerichtes bzw. Beilage

- Bsp.: Bioschweinebraten mit Bio-Kartoffel
- Bsp.: Schweinebraten mit Bio-Kartoffel
- Bsp.: Bioschweinebraten mit Kartoffel
- Hauptspeise bzw. Beilage mit Zusatz „Bio“ sind in biologischer Qualität – restliche Zutaten sind konventionell

Biohinweis in der Überschrift

- Bsp.: „Unser Bio-Menü“ oder „Biogericht“
- sämtliche Zutaten / Komponenten in biologischer Qualität

Einsatz biologischer Komponenten

Unternehmen können auch nur bestimmte Komponenten/Rohstoffe oder Zutaten in biologischer Qualität einsetzen.

Werden nur einzelne Komponenten verwendet z.B biologische Kartoffel, dann dürfen auch nur Biokartoffel gelagert werden. Werden konventionelle und biologische Kartoffel am Betrieb verarbeitet, ist eine deutliche Abgrenzung nicht möglich.

Allgemeine Auslobung von einer/mehrerer Komponente/n auf Speisekarten, Folder, Plakaten

- Bsp.: In unserem Betrieb wird nur biologisches Rindfleisch eingesetzt
- Bsp.: Wir verwenden Kartoffel, Karotten, Rindfleisch ausschließlich aus biologischer Landwirtschaft.
- Bsp.: Die angeführten Zutaten werden in biologischer Qualität eingesetzt, restliche Zutaten sind konventionell.

Komponentenauslobung direkt beim Produkt/Gericht

- Bsp.: Rindsgulasch aus Bio-Rindfleisch
- Bsp.: Brokkolieremesuppe aus Bio-Brokkoli

Alle ausgelobten Zutaten müssen biologisch sein. Sollte eine Zutat in Ausnahmefällen (saisonalbedingt) nicht in biologischer Qualität vorhanden sein, muss der Konsument klar – am besten schriftlich (Bsp.: biologische Kartoffel von Juni bis Oktober) - darauf aufmerksam gemacht werden.

Diverse Änderungen der Speisekarte bzw. des Einsatzes von biologischen Rohstoffen müssen dokumentiert werden. Um bei der Vor-Ort-Kontrolle diesen Punkt rasch abschließen zu können, ist es sinnvoll jede Änderung der Speisekarte – mit Datum versehen – gesammelt abzulegen. Um Problemen im Vorfeld aus dem Weg zu gehen, ist es empfehlenswert Speisekarten/-pläne und sonstige produktbegleitende Werbematerialien schon im Entwurf mit der Kontrollstelle abzustimmen. Kontrolliert werden auch Aufzeichnungen und Rechnungen über Warenein/-ausgang.

Für Fragen zum Kontrollsystem, der gesetzlichen Grundlagen steht die BIKO Tirol, besonders Frau Sabrina Scheiber jederzeit zur Verfügung. Wir sind unter folgender Nummer zu erreichen:

Tel.: (+43) 05 92 92-3100

E-Mail: office@biko.at

