	Dokument <b>Infoblatt Aufbereitung Gastronomie und Einzelhandel</b> DK-LVA-0055	Revision 1.1 Seite 1 von 4
--	---	----------------------------------

## „Aufbereitung“ im Sinne der Biokontrollpflicht in Gastronomie/Gemeinschaftsverpflegung und Einzelhandel laut der Richtlinie Biologische Produktion

Einzelhändler und Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen, die Bio-Produkte ausloben, können **von den Verpflichtung zur Meldung an die Behörde und dem Abschluss eines Kontrollvertrages nur dann ausgenommen werden, wenn sie nicht Aufbereiten.**

Die Anwendung des Begriffes „Aufbereitung“ ist damit für diese Richtlinie ein entscheidendes Kriterium.

### 1. Der Begriff „Aufbereitung“

Nach Art. 2 Buchstabe i) der EU-Bioverordnung sind unter „Aufbereitung“ Arbeitsgänge zur **Haltbarmachung und/oder Verarbeitung** biologischer Erzeugnisse, einschließlich Schlachten und Zerlegen bei tierischen Erzeugnissen, sowie **Verpackung, Kennzeichnung und/oder Änderung der Kennzeichnung betreffend die biologische Produktionsweise** zu verstehen.

Für Gastronomie/Gemeinschaftsverpflegung wurde festgelegt, dass Tätigkeiten, die **unmittelbar vor der direkten Abgabe an den Endverbraucher in dessen Anwesenheit** verrichtet werden und der Verkaufsvorbereitung dienen, keine verpflichtende Unterstellung unter die Kontrollpflicht auslösen, **sofern für den Verbraucher ersichtlich bzw. überprüfbar ist, dass biologische Produkte bzw. Zutaten verarbeitet werden.** Das kann z.B. durch die Originalverpackung, den Lieferschein oder das Biozertifikat des Herstellers/Lieferanten geschehen.

#### 1.1 Verarbeitung

Der Begriff der „**Verarbeitung**“ ist in Hinblick auf die Anwendung in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen der wesentliche Arbeitsgang der Aufbereitung.

Der Arbeitsgang der Verarbeitung ist dadurch gekennzeichnet, dass das ursprüngliche Lebensmittel eine wesentliche Veränderung erfährt. Art. 2 Abs. 1 Buchstabe m) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene definiert den Begriff „Verarbeitung“ als eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren.

Eine wesentliche Veränderung kann etwa die sensorischen Eigenschaften, die Haltbarkeit oder den mikrobiologischen Status des Lebensmittels betreffen.

Erstellt:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017	Geprüft:	Andreas Firzinger, 12.7.2017	Freigegeben:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017
-----------	-----------------------------------	----------	------------------------------	--------------	--------------------------------

	Dokument <b>Infoblatt Aufbereitung Gastronomie und Einzelhandel</b> DK-LVA-0055	Revision 1.1 Seite 2 von 4
--	---	----------------------------------

## 1.2 Verpackung

Nach der VO (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel gilt folgende Begriffsbestimmung:

Art. 2 Abs. 2 lit. e **„vorverpacktes Lebensmittel“**: jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt worden ist, gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der **Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss** oder eine Veränderung erfährt; Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, werden von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ nicht erfasst.

**Das heißt, die Herstellung von vorverpackten Bioprodukten zur Selbstbedienung ist in jedem Fall eine Aufbereitung und damit kontrollpflichtig.**

## 1.3 Kennzeichnung

**„Kennzeichnung“**: alle Wörter, Angaben, Hersteller- oder Handelsmarken, Abbildungen oder Zeichen, die sich auf ein Lebensmittel beziehen und auf Verpackungen, Schriftstücken, Tafeln, Etiketten, Ringen oder Verschlüssen angebracht sind und dieses Lebensmittel begleiten oder sich auf dieses Lebensmittel beziehen.

**„Bio-Kennzeichnung“ alleine (ohne weitere Aufbereitungstätigkeiten) löst in der Gastronomie/Gemeinschaftsverpflegung bzw. im Einzelhandel noch keine Kontrollpflicht aus.**

## 2. Aufbereitung in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen

Aus dem Titel der „Aufbereitung“ ist eine Zertifizierung einer gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtung jedenfalls dann erforderlich, wenn eine Zubereitung im Sinne der Anwendung einer Rezeptur unter Verwendung mehrerer Lebensmittel hergestellt wird.

Die Zubereitungsarten, Verarbeitungsschritte und -verfahren für Gerichte, Menüs und deren Komponenten in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen sind vielfältig und ändern sich. Eine Auflistung von Aufbereitungsschritten im Sinne der Verarbeitung kann damit nicht abschließend sein.

Umfasst werden jedenfalls alle üblichen Aufbereitungs- und Zubereitungsschritte in der Küche wie Kochen, Braten, Grillen, Backen, Mischen, Herstellen eines Gerichts.


Erfolgt keine wesentliche Veränderung des Lebensmittels bis zu seiner Abgabe an den Verpflegungsteilnehmer wird keine Zertifizierungspflicht aus dem Titel der „Aufbereitung“ ausgelöst.

Gegenüber dem Konsumenten sollte der Hersteller des entsprechenden zertifizierten Bioproduktes kommuniziert werden.

Die Zumischung von nicht landwirtschaftlichen Zutaten (z.B. Wasser) fällt nicht unter den Anwendungsbereich der Bio-Verordnung und wird daher außer Betracht gelassen.

Erstellt:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017	Geprüft:	Andreas Firzinger, 12.7.2017	Freigegeben:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017
-----------	-----------------------------------	----------	------------------------------	--------------	--------------------------------

<b>Gastronomie &amp; Gemeinschaftsverpflegung</b>	
<b>AUFBEREITUNG KONTROLLPFLICHT JA</b>	<b>KEINE AUFBEREITUNG KONTROLLPFLICHT NEIN</b>
Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren.	
Kochen, Braten, Grillen, Backen, Mischen, Herstellen eines Gerichts usw.	Tätigkeit wird unmittelbar vor der direkten Abgabe an den Endverbraucher in dessen Anwesenheit verrichtet und es ist für den Verbraucher ersichtlich bzw. überprüfbar ist, dass biologische Produkte bzw. Zutaten verarbeitet werden.
Zubereitung im Sinne der Anwendung einer Rezeptur unter Verwendung mehrerer Lebensmittel.	Tätigkeit wird unmittelbar vor der direkten Abgabe an den Endverbraucher in dessen Anwesenheit verrichtet und es ist für den Verbraucher ersichtlich bzw. überprüfbar ist, dass biologische Produkte bzw. Zutaten verarbeitet werden.
Fertigstellen von Backerzeugnissen für den Verkauf (Aufbacken, Bestreuen usw.)	Tätigkeit wird unmittelbar vor der direkten Abgabe an den Endverbraucher in dessen Anwesenheit verrichtet und es ist für den Verbraucher ersichtlich bzw. überprüfbar ist, dass biologische Produkte bzw. Zutaten verarbeitet werden.
	Aufwärmen von nicht im Betrieb zubereiteten Gerichten und deren Komponenten, Portionieren eines Gerichtes und deren Komponenten. Die Hersteller der entsprechenden zertifizierten Bioprodukte sollten gegenüber dem Konsumenten kommuniziert werden.
	Zusammensetzen eines Gerichtes aus fertig zubereiteten Komponenten. Aufwärmen von nicht im Betrieb zubereiteten Gerichten und deren Komponenten, Portionieren eines Gerichtes und deren Komponenten. Die Hersteller der entsprechenden zertifizierten Bioprodukte sollten gegenüber dem Konsumenten kommuniziert werden.
	Öffnen einer Getränkeflasche bzw. Ausschütten von Getränken wie z.B. Bier oder Wein. Die Hersteller der entsprechenden zertifizierten Bioprodukte sollten gegenüber dem Konsumenten kommuniziert werden.
	Zumischung von nicht landwirtschaftlichen Zutaten (z.B. Wasser)
Pfeffern (Pfeffer ist eine landwirtschaftliche Zutat, Anwendung einer Rezeptur)	Salzen (Salz ist keine landwirtschaftliche Zutat)
Verpacken und Etikettieren zur Selbstbedienung Beispiel: verpackte Wurstsemmel (zugeklebt) für Selbstbedienung	

	Dokument <b>Infoblatt Aufbereitung Gastronomie und Einzelhandel</b> DK-LVA-0055	Revision 1.1 Seite 4 von 4
--	---	----------------------------------

### 3. Aufbereitung im Einzelhandel

Der Einzelhandel, der Lebensmittel **direkt an den Endverbraucher** abgibt und diese **nicht selbst erzeugt, aufbereitet oder an einem anderen Ort als in Verbindung mit der Verkaufsstelle lagert** oder nicht aus einem Drittland einführt, unterliegt nicht dem Kontrollsystem der BIO-VO.

Erfolgt keine wesentliche Veränderung des Lebensmittels bis zu seiner Abgabe an den Kunden wird keine Zertifizierungspflicht aus dem Titel der „Aufbereitung“ ausgelöst.

Tätigkeiten des Handels wie die Zerlegung, Verpackung und Etikettierung von Fleisch in Selbstbedienung, Verpackung und Etikettierung von Käse, Backerzeugnissen und Getreide in Selbstbedienung, das Fertigstellen von Backerzeugnissen für den Verkauf stellen nach dem Runderlass GZ 31.901/5-IX/B/12/02 jedenfalls eine Aufbereitungshandlung im Sinne der Bio-Verordnung dar.

**Tätigkeiten, die unmittelbar vor der direkten Abgabe an den Endverbraucher in dessen Anwesenheit verrichtet werden und der Verkaufsvorbereitung dienen, lösen keine verpflichtende Unterstellung unter die Kontrollpflicht aus, sofern für den Verbraucher ersichtlich bzw. überprüfbar ist, dass biologische Produkte bzw. Zutaten verarbeitet werden.**

Gegenüber dem Konsumenten sollte der Hersteller des entsprechenden zertifizierten Bioproduktes kommuniziert werden.

Erstellt:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017	Geprüft:	Andreas Firzinger, 12.7.2017	Freigegeben:	Cordula Oberlechner, 12.7.2017
-----------	-----------------------------------	----------	------------------------------	--------------	--------------------------------