



Infoblatt zur Biozertifizierung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



Noch vor einigen Jahren wurde auf biologische Ernährung in der Gastronomie wenig Augenmerk gelegt. Biologische Landwirtschaft bedeutet kein Einsatz von Spritzmitteln und Kunstdüngern, keine Gentechnik, artgerechte Tierhaltung und der Schutz der Umwelt.

In der letzten Zeit setzen immer mehr Gastronomen erfolgreich auf Bioprodukte in ihrem Speiseplan. Die Gründe hierfür sind mannigfaltig. Wenn „Bio“ eingesetzt wird, wird im Einklang mit der Natur gearbeitet und bewusst auf intensiv orientierte Landwirtschaft verzichtet.

Seit **1. Juli 2009** bereits ist die Biokontrolle in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung im Österreichischen Lebensmittelbuch Codexkapitel A8 geregelt. Dieses Codexkapitel wurde per 01.05.2017 abgelöst von der **Richtlinie Biologische Produktion**. Unternehmen, die biologische Produkte anbieten und diese ausloben, unterliegen der Kontrollpflicht, sofern sie eine „**Aufbereitung**“ durchführen. Der Begriff der „Aufbereitung“ ist in der Richtlinie Biologische Produktion genau definiert (siehe LVA Infoblatt „Aufbereitung“).

Die **LVA Biokontrollstelle AT-BIO-901** ist eine unabhängige akkreditierte Biokontrollstelle mit Sitz in Klosterneuburg und steht den Gastronomiebetrieben und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen für die Zertifizierung zur Verfügung.

Wie kommt man zu einem Biozertifikat?

- . Sie wenden sich an die LVA GmbH per E-Mail (bio@lva.at) oder Telefon, dann bekommen Sie ein Antragsformular zugesandt.
- . Sie senden uns das ausgefüllte Formular (Ansprechpartner, genaue Tätigkeit, Unternehmensdetails) zurück, wir erstellen darauf basierend eine Kostenschätzung und übermitteln Ihnen den Zertifizierungsvertrag und weitere Unterlagen.
- . Sie unterzeichnen den Zertifizierungsvertrag und füllen die gesetzlich vorgeschriebene Betriebsbeschreibung aus (inkl. Lageplan, Organigramm, Speisekarte, Art der Auslobung, Lieferantenliste usw.)
- . Wir melden Ihr Unternehmen der zuständigen Behörde als „Biobetrieb“ und vereinbaren einen Termin für die Erstkontrolle.
- . Die Erstkontrolle wird durchgeführt. Sie erhalten einen Kontrollbericht.
- . Sind bei der Kontrolle Abweichungen festgestellt worden, wird das Zertifikat erst nach fristgerechter Behebung der Mängel erteilt. Je nach Art der Mängel erfolgt die Kontrolle der Behebung durch die Prüfung der nachgereichten Unterlagen oder im Rahmen einer Nachkontrolle.
- . Bei positiver Entscheidung über die Zertifikatsausstellung erhalten Sie ein Biozertifikat, das für das kommende Kalenderjahr gültig ist.



Infoblatt zur Biozertifizierung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



Kennzeichnungsmöglichkeiten:

- Die Bezeichnung „Bio“ in jeglicher Form darf nirgendwo für Erzeugnisse, die die Vorschriften der EU-Bioverordnung nicht erfüllen, verwendet werden, außer wenn es eindeutig keinen Bezug zur ökologischen/biologischen Produktion gibt (z.B. „Bio-Sauna“).

- **„Bio“ in der Unternehmensbezeichnung (z.B. „Bio-Hotel“)**

Alle Arbeitsgänge bei der Herstellung von Erzeugnissen erfolgen entsprechend der EU-Bioverordnung und angebotene nicht weiter aufbereitete Lebensmittel stammen aus biologischer Produktion.

Ausnahme:

Erzeugnisse der Jagd und der Fischerei wildlebender Tiere sowie Rohprodukte aus lokaler (regionaler) Wildsammlung.

Bei Getränken wird zumindest in jeder der üblicherweise angebotenen Getränkegruppen ein Erzeugnis als Bioprodukt angeboten. Insgesamt ist die Anzahl der angebotenen biologischen Getränke größer als die der konventionellen.

- **„Bio-Menü“ oder „Bio-Gericht“**

Eine Speise darf nur dann als Bio-Gericht deklariert werden, wenn mindestens 95% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus biologischer Landwirtschaft stammen. Die restlichen 5% Zutaten dürfen aber nur dann aus konventioneller Erzeugung stammen, wenn sie laut EU-Bio-Verordnung erlaubt sind d.h., wenn sie in VO 889/2008. im Anhang VIII bzw. IX genannt sind. (Übergangsbestimmung bis 1.1.2024 ab dann gilt 2021/1165)

Beim „Bio-Menü“ gilt das für die gesamte Speisenfolge.

Die Auslobung „bio“ erfolgt direkt in der Bezeichnung der Speise oder z.B. als Überschrift.

Beispiele:

„Bio-Schweinebraten“ - auch Saft und Beilagen (Knödel, Kraut usw.) müssen „bio“ sein

„Bio-Marillknödel“ - auch Teig, Brösel und Zucker müssen „bio“ sein

- **Bio-Komponenten eines Gerichtes**

Es muss eindeutig erkennbar sein, welche Komponenten „bio“ sind. Eine Irreführung des Konsumenten darf nicht erfolgen.

Die Auslobung „bio“ kann direkt beim Gericht oder z.B. auf einem Beiblatt der Speisekarte erfolgen.

Beispiele:

Schweinebraten mit Bio-Knödel und Bio-Kartoffeln (Knödel und Kartoffeln sind „bio“)

„Schweinebraten aus Bio-Schweinefleisch“ (Fleisch ist „bio“)

„Marillknödel mit Bio-Marillen“ Marillen sind „bio“



Infoblatt zur Biozertifizierung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



- **Generell verwendete Bio-Zutat**

Nur erlaubt, wenn diese Zutat wirklich andauernd aus biologischer Produktion verwendet wird. Die Auslobung kann z.B. auf Schildern oder auf der Speisekarte erfolgen.

Beispiel: "Wir verwenden ausschließlich Bio-Kartoffeln."

- **Ausnahmsweise Verwendung von konventionellen Zutaten**

Bei ausnahmsweiser - auch kurzfristiger - Verwendung von konventionellen Zutaten (z.B. durch einen Lieferengpass) muss die Speisekarte nachweislich geändert oder klar ersichtlich auf die konventionelle Herkunft der üblicherweise in biologischer Qualität verwendeten Zutat hingewiesen werden. In diesen Fällen muss der Speiseplan/die Speisekarte archiviert werden.

Speisekarten, die vor Eintritt der ausnahmsweisen Verwendung von konventionellen Zutaten aufgrund von Lieferschwierigkeiten erstellt und an Abteilungen, Kunden, Außenstellen usw. verteilt wurden und aus organisatorischen, zeitlichen oder technischen Gründen nicht mehr korrigiert werden können, sind ausgenommen.

Bei regelmäßigen Lieferschwierigkeiten ist die Kennzeichnung und Bewerbung der betroffenen Zutaten bzw. Produkte als biologisch zu unterlassen.

Auf jeden Fall hat der Lieferant die Lieferschwierigkeit am Lieferschein zu dokumentieren.

- **Auslobung in der Gemeinschaftsverpflegung**

In gemeinschaftlichen Verpflegungsreinrichtungen in Unternehmen, die nicht primär dem Zwecke der Verpflegung dienen (z. B. Krankenhäuser, Pensionistenheime, Kindergärten usw.) darf „bio“ als Hinweis auf eine durchschnittliche jährliche prozentuelle anteilige Verwendung von Bioerzeugnissen ausgelobt werden.

In diesem Fall ist es nur erlaubt, mit eindeutigem Bezug auf den Prozentsatz beispielhaft Zutaten zu nennen, die häufig in biologischer Qualität verarbeitet werden. Es muss für den Konsumenten jedenfalls erkennbar sein, dass es sich bei dem genannten Prozentsatz um den Anteil der durchschnittlichen, jährlichen Kosten für Biozukäufe am Gesamteinkaufsvolumen für Lebensmittel und Getränke handelt. Die Hinweise sowie die Prozentangaben dürfen den Verbraucher keinesfalls über den tatsächlich verwendeten Bioanteil in die Irre führen.



Infoblatt zur Biozertifizierung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



Was wird kontrolliert ?

Folgende **Unterlagen** sind mindestens bei einer Kontrolle erforderlich (Details siehe Anhang 1):

- Aktuelle Betriebsbeschreibung
- Liste aller eingesetzten Biolebensmittel und deren Lieferanten
- Warenbegleitdokumente, wie zum Beispiel Lieferscheine und Rechnungen
- Wareneingangsdokumentation
- Verbrauchsdokumentation der eingesetzten Biolebensmittel
- Aktueller Lagerstand der Bioprodukte, Inventur
- Reinigungspläne und -aufzeichnungen
- Unterlagen zur Kennzeichnung und Bewerbung von Bioprodukten (Speisekarte/Menüplan), diverse Werbematerialien, die den „Bio“-Hinweis beinhalten
- Aktuell gültige Biozertifikate von allen Lieferanten

Bei der Biokontrolle vor Ort werden diese Dokumente geprüft. Prüfzeitraum für Stichproben (z.B. Warenbegleitdokumente, Wareneingangsdokumentation) ist die Periode seit der letzten Biokontrolle.

Die Biolebensmittel selbst müssen direkt in der Originalkennzeichnung den **„Bio“-Hinweis, Name und Anschrift des Herstellers und die Kontrollstellennummer** (AT-BIO-901 für die LVA Biokontrollstelle) beinhalten.

Das muss bei der **Wareneingangskontrolle** überprüft und dokumentiert werden.

Die Prüfung dieser Aufzeichnungen ist Teil der Kontrolle.

Es erfolgt weiters eine **Vor-Ort-Kontrolle der Küche und des Lagers**. Im Zuge dieser Kontrolle werden die korrekte **Lagerhaltung** und **Kennzeichnung** geprüft.

Für den einzelnen Mitarbeiter müssen **biologische Produkte jederzeit deutlich gekennzeichnet** sein (zum Beispiel mit eigenen farbigen Behältern und einem „Bio“- Schild), um eine Verwechslung mit konventionellen Zutaten zu verhindern.



Infoblatt zur Biozertifizierung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



Es muss keinen eigenen Raum für die Lagerung von Bio-Zutaten geben, jedoch muss **deutlich gekennzeichnet** sein, welcher **Bereich für die Lagerung von biologischen Produkten** verwendet wird.

Nicht unterscheidbare Zutaten dürfen aber zum selben Zeitpunkt nicht in biologischer und konventioneller (d.h. „nicht-bio“) Qualität gelagert und eingesetzt werden, außer es erfolgt eine räumliche Trennung von Lagerung und Aufbereitung zwischen bio und konventionell.

- die **Lagerung** von Biolebensmitteln muss **räumlich oder zeitlich getrennt** von der Lagerung konventioneller Lebensmittel erfolgen
- **Arbeitsgänge** mit Bioprodukten müssen **kontinuierlich und in geschlossener Folge** für die gesamte Partie/das gesamte Los durchgeführt werden und **räumlich oder zeitlich getrennt** von gleichartigen Arbeitsgängen für konventionelle Produkte erfolgen
- **Arbeitsflächen und Geräte** müssen vor der Verarbeitung von Bioprodukten **gereinigt** werden. Diese Reinigung ist zu **dokumentieren** (inkl. Wirksamkeitsprüfung).

Der **Wissensstand und Schulungsstatus** der Mitarbeiter zum Thema „biologische Lebensmittel“ wird ebenfalls vor Ort überprüft.

Außerdem wird das **Mengenverhältnis zwischen den eingesetzten Ausgangsstoffen und den erzeugten Produkten** einer Plausibilitätsprüfung (Gegenüberstellung Wareneingang und Angebot auf der Speisekarte, ggf. Rezeptur) unterzogen.



Infoblatt zur Biozertifizierung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



Wie groß ist der Kontrollaufwand?

Die Voraussetzung für die Ausstellung eines Biozertifikats ist eine erfolgreiche **Erstkontrolle** (angekündigt).

In den Folgejahren findet 1x jährlich die **Jahreskontrolle** (unangekündigt) statt.

Die Kontrollstelle muss zusätzlich angekündigte oder unangekündigte **Stichprobenkontrollen** auf Basis einer generellen Bewertung des Risikos von Verstößen gegen diese Regelung durchführen. Das bedeutet, dass eine gewisse Anzahl von Betrieben 2x jährlich kontrolliert werden muss.

Bei größeren Abweichungen kann eine **Nachkontrolle** nötig sein.

Der Zeitaufwand der Kontrolle hängt von der **Anzahl und Art der Bioprodukte** ab. Weitere wesentlicher Faktoren sind die **Vollständigkeit, Aktualität und Übersichtlichkeit der vorhandenen Unterlagen**. Erfahrungswerte bewegen sich üblicherweise zwischen 1 und 3 h.

Das bedeutet, dass der Betrieb durch gut geführte Unterlagen den Kontrollaufwand und damit die Kosten sehr stark beeinflussen kann.

Der Kontrollaufwand ist weiters abhängig von der **Struktur des Unternehmens**. Im Falle einer Organisation mit **mehreren Küchen und einer Zentrale** ist die Zentrale in jedem Fall jährlich zu kontrollieren, die Kontrollfrequenz für die einzelnen Küchen wird auf Basis einer Risikobewertung festgelegt. Bei Synergien (z.B. gemeinsamer Einkauf, gemeinsames QM-System) sinkt dadurch der Kontrollaufwand.

Falls es sich bei den Küchen um eigene Unternehmen handelt, ist laut Bioverordnung in jedem Fall eine jährliche Kontrolle durchzuführen.

Wir können die Biokontrollen auch mit Hygienekontrollen und/oder Probenahmen unserer akkreditierten Inspektionsstelle verbinden.

Für unternehmensspezifische Angebote stehen wir gerne zur Verfügung.

**LVA GmbH
Biokontrollstelle AT-BIO-901**

A-3400 Klosterneuburg, Magdeburggasse 10

Telefon: +43/2243/26622-9015

E-Mail: bio@lva.at

Homepage: www.lva-cert.at



Infoblatt zur Biozertifizierung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



Anhang 1: Kontrollrelevante Unterlagen

1. Lage- bzw. Grundrissplan	Lageplan (oder handgefertigte Skizze) des Standortes. Die bei der Anlieferung/Lagerung/ Verarbeitung von Bioprodukten betroffenen Bereiche bzw. Räume sind zu kennzeichnen.	
2. Organigramm	Organisationsaufbau, Kennzeichnung des Bio-Verantwortlichen und seines Stellvertreters	
3. Speisekarte(n), Sortimentsliste	Speisekarte(n) und Auslobungen. Bei „Bio-Gerichten“: zusätzlich Liste mit allen „Bio-Gerichten“.	
4. Liste mit allen zugekauften Bio-Lebensmitteln	Kann mit Lieferantenliste kombiniert werden. Bei „Bio-Gerichten“: auf dieser Liste müssen ALLE Zutaten von Bio-Gerichten aufscheinen.	
5. Rezepturen (nur für „Bio-Gerichte“)	Rezepte mit quantitativen Angaben aller Zutaten.	
6. Lieferantenliste	Liste mit den Lieferanten der in 5. genannten Bestandteile.	
7. Bio-Zertifikate	Gültige Bio-Zertifikate der Lieferanten von Bioprodukten	
8. Gentechnikfreiheits-erklärungen (nur für „Bio-Gerichte“)	Ausreichende Erklärungen über alle sensiblen Zutaten (z.B. Aromen, Hefe, „Nicht-Bio“-Zutaten usw.).	
	Ideal	Minimum (erhöhter Kontrollaufwand)
9. Wareneingangsdokumentation	Übersichtliche Darstellung der Bio-Wareneingänge (Datum /Produkt/Lieferant/Menge/Lieferscheinumnummer/Ergebnis der Wareneingangsprüfung) als Tabelle oder aus einem Warenwirtschaftssystem. Dazu die Originallieferscheine oder Lieferscheinkopien einsehbar.	Alle Lieferscheine (Original oder Kopie) mit Bioprodukten abgezeichnet und übersichtlich abgelegt.



Infoblatt zur Biozertifizierung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



10. Verbrauchsdokumentation	Es muss bei der Kontrolle nachvollziehbar sein, dass das Verhältnis zwischen Einkauf, Verbrauch/Verkauf und Lagerstand plausibel ist.	
	Ideal	Minimum (erhöhter Kontrollaufwand)
	Tägliche Verbrauchsdokumentation je Biozutat: Tabelle oder Warenwirtschaftssystem (Menge/in welches Produkt). Überprüfbar (in der Praxis Stichproben) durch einsehbare Rechnungen, Belege, Tageskarte usw.	Beispiele: <ul style="list-style-type: none"> • Gesammelte Bons/Belege/... mit Bioprodukten nach Datum abgelegt • Auswertungen aus den Belegen wöchentlich/monatlich • Tageskarte mit „Stricherl“ für die Anzahl je Gericht mit Bioprodukt • Liste im Zutatenlager, in der handschriftlich die Entnahme von Biorohstoffen vermerkt wird
11. Aktuelle Bestandsliste	Liste mit Art und Menge der in der Betriebsstätte gelagerten Biolebensmittel	
	Ideal	Minimum (erhöhter Kontrollaufwand)
	Berechnung Ausgangslagerstand plus Wareneingang minus Verbrauch je Bioprodukt aus Tabelle oder Warenwirtschaftssystem. Überprüfung durch Inventur (zumindest monatlich)	Es muss bei der Kontrolle aus den obigen Aufzeichnungen bestimmbar sein, welche und in etwa wie viel Menge von jeder Biozutat gerade auf Lager sein müsste. Inventur in „regelmäßigen“ Abständen zur Überprüfung.
12. Aufzeichnungen über Beanstandungen von Kunden oder Behörden	Aufzeichnungen zu Beanstandungen/Reklamationen von Konsumenten, Kunden oder Behörden, die Bioprodukte betreffen, müssen geführt werden. Auch die gesetzten Korrekturmaßnahmen müssen dokumentiert werden.	
13. Anweisung zum Umgang mit Bioprodukten	Arbeitsanweisung, die alle Vorsorgemaßnahmen, um das Risiko einer Kontamination durch unzulässige Stoffe oder Erzeugnisse zu vermeiden; enthält. Kann auch z.B. mit Arbeitsanweisung zur Bio-Warenübernahme, mit Reinigungsvorschrift oder mit dem Sperrverfahren kombiniert werden.	
14. Reinigungsplan und -dokumentation	Was wird wie oft und wie gereinigt, Dokumentation der Durchführung (z.B. Checkliste). Besonders wichtig bei auch für Nicht-Bioprodukte genutzten Maschinen, Anlagen oder Behältnissen	
15. Sperrverfahren	Anweisung, was im Falle eines Lieferengpases von Bioware bzw. wenn es Zweifel gibt, dass ein Produkt wirklich „Bio“ ist (nichtbiologische Erzeugnisse dürfen nicht mit einem „Bio“-Bezug ausgelobt/verkauft werden, Kennzeichnung, Änderung Karte usw.).	