

## Merkblatt für den ökologischen Landbau

Herausgegeben von der Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH

**Nr. 5: Informationen zur Kennzeichnung von Öko-Produkten  
in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV)**

**Seite 1**

Der ökologische Landbau leistet einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigen landwirtschaftlichen Produktion und zur Erfüllung der Verbrauchervünsche nach gesunden, natur- und umweltfreundlich erzeugten und vermarkteten Produkten.

Für ökologisch erzeugte Lebensmittel gelten strenge Anforderungen, die seit 1991 in der EU über die EG-Öko-Verordnung (**Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den Ökologischen Landbau**) gesetzlich abgesichert sind. Die Verordnung enthält Vorgaben zur Kennzeichnung, zur landwirtschaftlichen Erzeugung, zur Verarbeitung, zum Import und zur Kontrolle. So soll der Verbraucherschutz gewährleistet werden und die Marktbeteiligten vor unlauterem Wettbewerb geschützt werden.

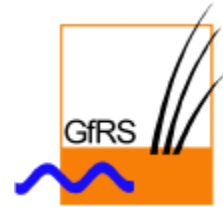
Aus der EG-Öko-Verordnung ergeben sich für den Außer-Haus-Verpflegungsbereich unterschiedliche Möglichkeiten, in der Kennzeichnung und Bewerbung Hinweise auf den Ökologischen Landbau zu verwenden. Eine Kennzeichnung von Gerichten oder Komponenten ist erst dann möglich, wenn das Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung bei der für seinen Sitz zuständigen Behörde gemeldet wurde und durch die von ihm beauftragte Öko-Kontrollstelle, zum Beispiel die GfRS, zertifiziert wurde.

### **Bio-Gerichte**

Sollen eines oder mehrere Bio-Gerichte angeboten werden, so greift die Regelung in Art. 5 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91. In der Regel müssen alle landwirtschaftlichen Zutaten einschließlich der Gewürze und der Fette und Öle aus ökologischer Erzeugung stammen.

### **Auslobung von Komponenten mit Bio-Hinweisen**

Eine „Bio-Komponente“ ist ein Bestandteil eines Gerichtes, das aus Verbrauchersicht eindeutig abgegrenzt ist. Diese Voraussetzung ist beispielsweise bei Bio-Salzkartoffeln, die als Beilage zu einem konventionellen Schweineschnitzel serviert werden, erfüllt.



## Merkblatt für den ökologischen Landbau

Herausgegeben von der Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH

**Nr. 5: Informationen zur Kennzeichnung in der AHV**

**Seite 2**

Ähnliches gilt für die Salatbar, bei der der Gast sich seinen Salat frei aus mit Kopfsalat (bio), Radieschen (bio), Tomaten (konventionell), Gurken (konventionell) und Mais (konventionell) zusammenstellen kann. Diese Komponenten können daher mit Hinweisen auf den Ökologischen Landbau gekennzeichnet werden.

Unzulässig ist eine solche Komponentenauslobung allerdings dann, wenn keine Abgrenzung mehr möglich ist. Dies ist regelmäßig bei Suppen und Aufläufen der Fall, bei denen nur einzelne Zutaten in Bio-Qualität verwendet werden.

### **Allgemeine Bewerbung des Einsatzes von Öko-Zutaten**

Auch dann, wenn im Unternehmen bestimmte Zutaten ausschließlich in Öko-Qualität und nicht gleichzeitig in konventioneller Qualität eingesetzt werden, kann mit Hinweisen auf den ökologischen Landbau geworben werden. Die Hinweise „In unserem Betrieb wird ausschließlich Bio-Rindfleisch eingesetzt“ oder „Alle unsere Eier stammen vom Bioland-Betrieb Müller“ sind Beispiele für eine solche Auslobung. Die Hinweise dürfen jedoch nur in der allgemeinen Produktbewerbung (z.B. Folder, Tafel, Internetseite) erscheinen. Es darf kein Bezug zu einem bestimmten Gericht hergestellt werden.

Für alle drei Möglichkeiten der Kennzeichnung und Bewerbung gilt: Da die Kennzeichnungen bei Gastronomiebetrieben und Großküchen sehr vielfältig sein können, empfehlen wir Ihnen, Muster für Ihre Speisepläne und – karten sowie für die produktbegleitende Werbung schon im Entwurf mit der GfRS abzustimmen, damit Probleme vermieden werden können.

**Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an uns:**

**Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH, Prinzenstr. 4, D-37073 Göttingen**

Zertifizierungsbereich

AHV

Ansprechpartner

Dr. Jochen Neuendorff

Telefon

☎ 0551-58657

Telefax: 0551-58774

e-mail: [postmaster@gfrs.de](mailto:postmaster@gfrs.de)