



Durchführung des Kontrollverfahrens nach EG-Öko-Verordnung bei Eventveranstaltungen in der Öko-Gastronomie

Erstellt von:

GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH
Prinzenstrasse 4, 37073 Göttingen
Tel.: +49 551 58657, Fax: +49 551 58774
E-Mail: jochen.neuendorff@gfrs.de
Internet: <http://www.gfrs.de>

ÖGS Ökologischer Großküchen Service
Rainer Roehl, Anja Erhart & Dr. Carola Strassner GbR
Galvanistrasse 28, 60486 Frankfurt am Main
Tel.: +49 69 977819-0, Fax: +49 69 977819-19
E-Mail: oegs@oegs.de
Internet: <http://www.oegs.de>

Gefördert vom Bundesministerium
für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Dieses Dokument ist über <http://forschung.oekolandbau.de> verfügbar.





Abschlußbericht

Förderkennzeichen: 514-43.40/04OE037

**Durchführung des Kontrollverfahrens nach EG-Öko-Verordnung
bei Eventveranstaltungen in der Öko-Gastronomie**

BÖL

Bundesprogramm
Ökologischer
Landbau

Projektnehmer:

GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH
Prinzenstrasse 4
37073 Göttingen
<http://www.gfrs.de>

Autoren:

Dr. Jochen Neuendorff
GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH
Prinzenstrasse 4
37073 Göttingen
<http://www.gfrs.de>

und

Rainer Roehl
ÖGS Ökologischer Großküchen Service
Rainer Roehl, Anja Erhart & Dr. Carola Strassner GbR
Galvanistrasse 28
60486 Frankfurt am Main
<http://www.oegs.de>

Gefördert vom Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Forschungs- und Entwicklungsvorhaben 04OE037

Göttingen/Frankfurt, 30. April 2007

Inhaltsverzeichnis

1	Zusammenfassung	1
1	Summary	2
2	Einleitung.....	3
3	Zertifizierungsverfahren für die Eventgastronomie.....	4
3.1	Identifikation von kritischen Punkten für die materielle Öko-Qualität	5
3.2	Designphase	7
3.3	Testphase.....	7
3.4	Beschreibung des Zertifizierungsverfahrens	8
3.4.1	Antrag und Meldung	8
3.4.2	Bewertung	10
3.4.3	Zertifizierungsentscheidung	10
3.4.4	Überwachung	10
3.4.5	Dokumentation	11
4	Information der Eventgastronomie über das Zertifizierungsverfahren.....	13
4.1	Identifikation des Informations- und Schulungsbedarfs.....	13
4.2	Entwicklung von standardisierten Informations- und Schulungsmaterialien (Designphase)	14
4.3	Testschulungen und Informationsgespräche (Testphase)	15
4.4	Beschreibung des Informations- und Schulungskonzepts.....	16
	Anhänge	18
	Anhang 1: Kritische Punkte und Sicherungsmaßnahmen.....	19
	Anhang 2: Verfahrensanweisung	26
	Anhang 3: Basisinformationen	30
	Anhang 4: Betriebsbeschreibung	36
	Anhang 5: Formular Rezeptur	39
	Anhang 6: Meldeformular Einzelmeldung	41
	Anhang 7: Meldeformular Sammelmeldung	44
	Meldung nach Artikel 8 Absatz 1	45
	Anhang 8: Inspektionsformular.....	47

Abkürzungsverzeichnis

AG	Arbeitsgemeinschaft
AHV	Außer-Haus-Verpflegung
BLE	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
BMELV	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
EU	Europäische Union
EWG	Europäische Wirtschaftsgemeinschaft
ÖkoVO	Verordnung (EWG) Nr. 2092/91
ÖLG	Öko-Landbaugesetz
VO	Verordnung

1 Zusammenfassung

Auf Grundlage des Projekts „Entwicklung eines Standardkontrollprogramms mit Leitfaden nach VO (EWG) Nr. 2092/91 in Einrichtungen der Ausser-Haus-Verpflegung (AHV“) (03OE016) wurde ein angepasstes Standardkontrollprogramm für Events entwickelt.

„Events“ sind von Unternehmen oder Privatpersonen inszenierte Ereignisse (Veranstaltungen), um definierte Zielgruppen im Sinne eigener Marketing- bzw. Kommunikationsziele zu aktivieren. Gastronomieevents, bei denen Öko-Lebensmittel eingesetzt werden, haben in Deutschland deutlich zugenommen. Sie reichen von der Durchführung von Öko-Aktionstagen oder -wochen bis hin zu Kulturfestivals.

Das Projekt gliedert sich in Designphase, Testphase, Anpassung sowie einem Abstimmungsseminar mit Öko-Kontrollstellen und zuständigen Behörden.

Auf Grundlage von identifizierten „kritischen Punkten“ wurde das Standardkontrollprogramm entwickelt, mit spezifischen Informationen zu Kennzeichnung und –verfahren, Meldeformular, Betriebsbeschreibung, Formular Rezeptur, Inspektionsformular. Die Entwurfsdokumente wurden in Probeinspektionen auf ihre praktische Anwendbarkeit hin überprüft und anschließend angepasst.

Auf Grundlage des identifizierten Informations- und Schulungsbedarfs wurden Informations- und Schulungsmaterialien erstellt, in Informationsgesprächen und Schulungen überprüft und ebenfalls angepasst.

1 Summary

On the basis of the project „Development of a standard organic certification procedure and manual for foodservice operations according to the EU Regulation Nr. 2092/91“ (03OE016) a Standard Procedure For Events was developed.

“Events” are such occurrences as directed by organisations or private persons in order to motivate defined population segments with respect to own marketing or communications goals. In Germany the amount of gastronomic events incorporating organic produce has increased significantly. The range covers organic promotion days and weeks as well as cultural and food festivals.

The aforelyng project consists of a design phase, a test phase, consequent adaptation and a final workshop with certifying organisations and their respective authorities to reach a common agreement.

On the basis of identified critical points the standard procedure was developed with specific information for event operators with respect to application, description of the operation, recipe form and labelling as well as specific information for the certifying bodies (inspection form). The procedure and draft documents were tested for their practicability in trial inspections and modified accordingly.

On the basis of the identified information and training needs of operators appropriate media was developed which was similarly tested and adapted in consultations and training sessions.

2 Einleitung

„Es ist geschafft!“ meldete die GV-Initiative „1000 Küchen mit Bio-Zertifikat“ am 30. November 2006 stolz in einer Pressemitteilung. Nachdem sich nach dem Inkrafttreten des Öko-Landbaugesetzes am 1. April 2003 zunächst nur wenige Küchen dem nach EG-Öko-Verordnung gesetzlich vorgeschriebenen Kontrollverfahren unterstellten, entwickelte sich die Bio-Zertifizierung von Gastronomie und Grossküchen nach der Entwicklung eines angepassten Standardkontrollprogramms gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (ÖkoVO) zu einer Erfolgsgeschichte. Mit der Förderung der Erarbeitung dieser Zertifizierungssysteme im Rahmen eines durch das Bundesprogramm Ökologischer Landbau geförderten Projektes konnte der Verbraucherschutz in der Ausser-Haus-Verpflegung (AHV) maßgeblich verbessert und ein fairer Wettbewerb zwischen den unterschiedlichen Anbietern erreicht werden.

Unklar blieb jedoch bislang, wie besondere Angebotsformen der Öko-Gastronomie („Eventgastronomie“) in das Kontrollverfahren nach der ÖkoVO einbezogen werden können. „Events“ sind von Unternehmen oder Privatpersonen inszenierte Ereignisse (Veranstaltungen), um definierte Zielgruppen im Sinne eigener Marketing- bzw. Kommunikationsziele zu aktivieren (www.marketing-marktplatz.de). Das Spektrum von Gastronomieevents, bei denen Öko-Lebensmittel eingesetzt werden, reicht von Öko-Aktionstagen oder -wochen bis hin zu Kulturfestivals, bei denen der Veranstalter für kurze Zeit die beteiligten Gastronomiebetriebe auf den Einsatz von Bio-Speisen, Öko-Menükomponenten oder Rohstoffen aus Ökologischem Landbau verpflichtet.

Im Rahmen des Anschlussvorhabens, über dessen Durchführung und Ergebnisse nachfolgend berichtet werden soll, wurden standardisierte Verfahren entwickelt, um eine den besonderen Bedingungen von Veranstaltungen der Eventgastronomie angepasste Inspektion und Zertifizierung gemäß ÖkoVO durchführen zu können. Es zielte darauf ab, das für die AHV entwickelte, angepasste Standardkontrollprogramm so weiterzuentwickeln, dass es für die Eventgastronomie praxistauglich anwendbar wird. Dies erfolgte zum einen durch die Bereitstellung standardisierter Schulungsmaterialien für die Gastronomen und zum anderen durch die Erarbeitung eines spezifisch auf solche Events ausgerichteten Zertifizierungskonzepts.

3 Zertifizierungsverfahren für die Eventgastronomie

Mit der vom ÖGS und der GfRS durchgeführten Studie „Entwicklung eines Standardkontrollprogramms mit Leitfaden nach VO (EWG) Nr. 2092/91 in Einrichtungen der Ausser-Haus-Verpflegung (AHV“ (03OE016) wurde eine von den zuständigen Behörden der Länder, den Öko-Kontrollstellen und den Betroffenen allgemein akzeptierte Vorgehensweise zur Zertifizierung von Unternehmen der AHV erarbeitet. Zahlreiche Unternehmen der AHV vom Caterer bis zum Gasthof stehen heute bei verschiedenen Öko-Kontrollstellen unter Vertrag.

Die Beteiligung der Eventgastronomie am Kontrollverfahren gemäß ÖkoVO ist dagegen noch gering. In der Regel werden bei diesen Veranstaltungen Öko-Speisen, -Komponenten oder –Rohstoffe angeboten, ohne dass die beteiligten Gastronomen ihren gesetzlichen Verpflichtungen gemäß ÖkoVO und Öko-Landbaugesetz nachkommen.

Die Ursachen hierfür sind vielfältig: So möchten viele Gastronomen im Rahmen von Aktionstagen oder –wochen die Erfolgchancen von Bio-Produkten erst einmal ausloten, bevor eine Bio-Zertifizierung beantragt wird. In anderen Fällen ist die Zertifizierungserfordernis nach ÖkoVO nicht bekannt oder gilt als zu aufwändig. Gerade dann, wenn keine feste Infrastruktur genutzt wird und das Event auf der „grünen Wiese“ realisiert wird, sind bestimmte rechtliche Erfordernisse des Öko-Landbaugesetzes (ÖLG) wie zum Beispiel die Meldeverpflichtung bei der zuständigen Landesbehörde und die Durchführung einer Erstinspektion vor Beginn der Veranstaltung nur schwierig umsetzbar. Auch die für Unternehmen der AHV im Rahmen des Projektes 03OE016 entwickelte Dokumentation ist für kurze Veranstaltungslaufzeiten zu komplex und schreckt daher ab.

Es galt daher, ein vereinfachtes Verfahren zu entwickeln, mit dessen Hilfe die gesetzlichen Anforderungen umgesetzt werden können, aber gleichzeitig auch den besonderen Bedingungen der Eventgastronomie Rechnung getragen wird.

3.1 Identifikation von kritischen Punkten für die materielle Öko-Qualität

In den Mindestkontrollanforderungen der EG-Öko-Verordnung ist niedergelegt, dass die am Kontrollverfahren teilnehmenden Unternehmen in der Betriebsbeschreibung konkrete Maßnahmen festlegen sollen, mit deren Hilfe die Einhaltung der Vorschriften der ÖkoVO gewährleistet wird (nach Anhang III „Allgemeine Vorschriften“ Nr. 3 ÖkoVO). Kritische Punkte sind dabei diejenigen Schritte im Prozessablauf, an denen die materielle Öko-Qualität gefährdet sein kann. An den kritischen Punkten sind von den Küchen ausreichende Sicherungsmaßnahmen einzurichten, um Abweichungen so effektiv wie möglich vorzubeugen. Dieser "Maßnahmenplan" wird fortgeschrieben, wenn weitere kritische Punkte erkannt werden.

Für Eventgastronomen wurden die nachfolgenden kritischen Punkte identifiziert:

1 Bezug von Zutaten

- Zukauf von nicht nach ÖkoVO zertifizierten Lieferanten
- Unzureichende Kennzeichnung der bezogenen Rohware auf Lieferscheinen und Etiketten
(insbesondere bei Obst und Gemüse, Fleisch)

2 Lagerung von Zutaten

- Unzureichende Abgrenzung von ökologischer und konventioneller Ware
(insbesondere bei Umfüllen in Arbeitsgebände, z.B. Gewürze)

3 Zubereitung von Öko-Menüs und –komponenten

- Vermischung mit unzulässigen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen
- Einsatz unzulässiger konventioneller Zutaten
(insbes. Fette und Öle, Gewürze)
- Herstellung bei nicht gemeldeten Subunternehmern

4 Abgabe an den Endkunden

- Mängel bei der Auslobung

Zur Vermeidung von Abweichungen an den vorgenannten „kritischen Punkten“ sind folgende Sicherungsmaßnahmen geeignet:

1 Bezug von Zutaten

- Sachgerechte Wareneingangsprüfung
(Anhang III „Allgemeine Vorschriften“ Nr. 6 und Nr. 7a ÖkoVO)

2 Lagerung von Zutaten

- Lagerung in gekennzeichneten Regalbereichen, farbliche Kennzeichnung mit Aufschrift „Bio“ oder Biosiegel
(Anhang III „Besondere Vorschriften“ Teil B Nr. 2 ÖkoVO)

3 Zubereitung von Öko-Menüs und –komponenten

- Sachgerechte Durchführung und Dokumentation von Reinigungsmaßnahmen
(Anhang III „Besondere Vorschriften“ Teil B Nr. 2 ÖkoVO)
- Sachgerechte Gestaltung und Dokumentation von Rezepturen
(Artikel 5 ÖkoVO)
- Anmeldung externer Betriebsstätten und Subunternehmer bei der beauftragten Öko-Kontrollstelle
(Anhang III „Allgemeine Vorschriften“ Nr. 3 und 4 ÖkoVO)

4 Abgabe an den Endkunden

- Sachgerechte Gestaltung und Abstimmung der Kennzeichnung mit der beauftragten Öko-Kontrollstelle
(Artikel 5 ÖkoVO)

Ein Beispiel für einen Prozessablauf in der Eventgastronomie (Herstellung von Bio-Waffeln auf einem Stand im Rahmen eines Volksfestes) mit kritischen Punkten und entsprechenden Sicherungsmaßnahmen ist in Anhang 1 zu diesem Bericht enthalten.

3.2 Designphase

In einem ersten Arbeitsschritt wurden Entwürfe für eine prozessorientierte Ablaufbeschreibung des Zertifizierungsverfahrens von der Antragstellung bis zur Überwachung und für die für die Durchführung des Verfahrens notwendigen Arbeitsdokumente (Betriebsbeschreibung, Formblatt Rezeptur, Meldeformular, Formular Inspektionsbericht) erstellt. Hierbei wurden die in Kapitel 3.1 genannten „kritischen Punkte“ berücksichtigt.

Die Entwürfe wurden mit in der Kontrolle von Einrichtungen der AHV tätigen Inspektorinnen und Inspektoren der GfRS diskutiert, danach angepasst und dann in Testbetrieben auf ihre Eignung überprüft.

3.3 Testphase

Die Entwurfsdokumente wurden durch Probeinspektionen auf ihre Anwendbarkeit in der Praxis überprüft. Im Einzelnen wurden bei den Testinspektionen folgende Arten von Gastronomieevents abgedeckt:

- 1 Öko-Büffet, Auftaktveranstaltung „Bio für Kinder“, 5/2006, München
- 2 Öko-Gastromieangebot, Hoffest, Öko-Regio-Tour, 9/2006, Lauffen
- 3 Bio-Aktionswoche, Studentenwerk Göttingen, 11/2006, Göttingen
- 4 Öko-Menü, Fachtagung zum ökologischen Landbau, 12/2006, Warnemünde
- 5 Öko-Gastronomieangebot, Tollwood-Festival, 6/2006 und 11/2006, München
- 6 Öko-Aktion „Bio-Lebkuchenhaus“, 12/2006, München
- 7 Öko-Gastronomie „NaturErlebnisTouren“, 3/2007, Horn-Bad Meinberg
- 8 Öko-Gastro-Angebot auf der Dippemess, 3/2007, Frankfurt

Die Testinspektionen wurden von vier Inspektorinnen und Inspektoren durchgeführt, um auch die Varianz zwischen den Prüfern in die Testphase einzubeziehen.

3.4 Beschreibung des Zertifizierungsverfahrens

Abbildung 1 zeigt eine prozessorientierte Ablaufbeschreibung zum Zertifizierungsverfahren. Die diesbezügliche Verfahrensanweisung ist textlich in Anhang 2 enthalten. Die vorgesehenen Arbeitsschritte orientieren sich an den Anforderungen der EN 45011.

3.4.1 Antrag und Meldung

Bei einer Anfrage eines Eventgastronomen an eine Öko-Kontrollstelle wird ein standardisierter Informationsfolder versendet. Dieser enthält Grundinformationen zum Kontrollverfahren und zu den Kennzeichnungsmöglichkeiten (Anhang 3) einschließlich eines Verweises auf die aktuelle Textfassung der ÖkoVO, ein Formular für die Betriebsbeschreibung (Anhang 4), ein Formblatt zur Dokumentation von Rezepturen (Anhang 5), ein Formular zur Meldung bei der zuständigen Überwachungsbehörde für den Ökologischen Landbau (Anhang 6) und eine Dokumentationshilfe (vergl. Kap. 3.4.5).

Nach Rücksendung der Betriebsbeschreibung, des Formblatts Rezeptur (nur bei Auslobung von Bio-Komponenten und Bio-Menüs), des Meldeformulars und der unterzeichneten Kontrollverträge werden diese Unterlagen geprüft und ggf. fehlende Dokumente nachgefordert. Erst dann, wenn die Unterlagen vollständig sind, kann die Bewertung erfolgen.

Das Meldeformular wird vervollständigt und postalisch oder per Fax an die zuständige Behörde übermittelt. Dann, wenn mehrere Gastronomen an einem Event teilnehmen, kann anstelle der Einzelmeldung auch das Meldeformular für eine Sammelmeldung verwendet werden (Anlage 8). Dieses Formular wird zum Termin des Erstaudits im Rahmen einer Vorbesprechung von allen teilnehmenden Gastronomen unterzeichnet. Dieses Verfahren kann auch arbeitsvereinfachend mit einer elektronischen Meldung kombiniert werden, was im Rahmen der auf dem Tollwood-Festival durchgeführten Testinspektionen erfolgreich erprobt werden konnte.

Verfahrensanweisung Zertifizierung AHV-Eventgastronomie

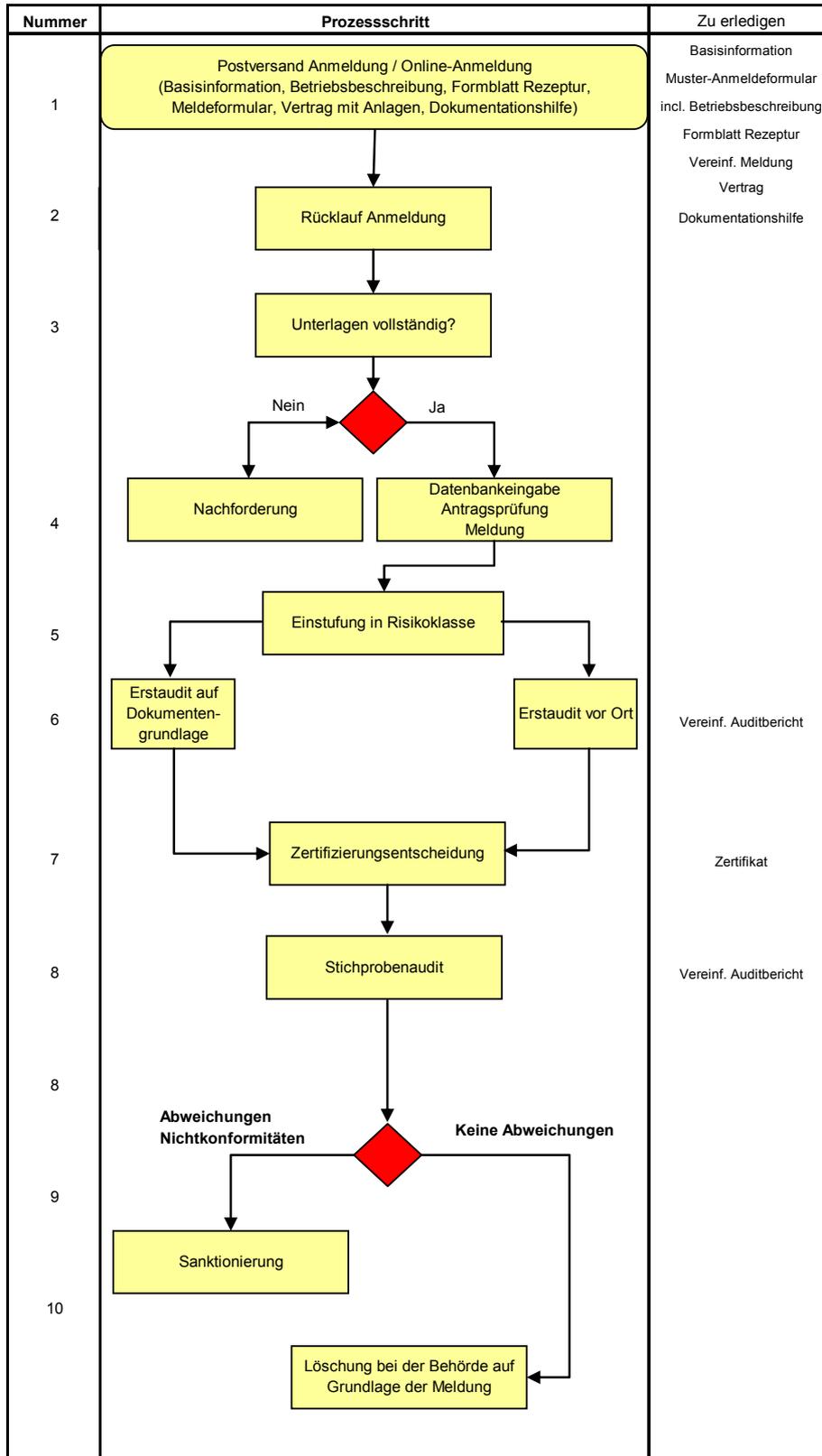


Abbildung 1: Prozessbeschreibung Zertifizierungsverfahren Eventgastronomie

In der Meldung wird auch der Termin der Beendigung des Events genannt, so dass zu diesem Zeitpunkt der Eventgastronom durch die zuständige Behörde aus dem Unternehmensregister gelöscht wird.

3.4.2 Bewertung

Die Bewertung erfolgt in Form eines Audits. Zunächst wird dem Unternehmen eine Risikoklasse zugewiesen. Dieses Erstaudit wird in der Regel als Inspektionsbesuch vor Ort durchgeführt. Ausnahmsweise, nämlich dann, wenn die Auslobung auf Rohstoffbasis erfolgt und die Veranstaltungsdauer unter 7 Tagen liegt, kann das Erstaudit auf Dokumentenbasis durchgeführt werden.

Die Ergebnisse der Bewertung werden in einem Bewertungsbericht (Auswertungsschreiben) dokumentiert.

3.4.3 Zertifizierungsentscheidung

Die Entscheidung über die Zertifizierung oder Nichtzertifizierung erfolgt auf Grundlage der während des Bewertungsverfahrens gewonnenen Informationen. Für die Zertifizierung eines Unternehmens müssen die Anforderungen des jeweiligen Zertifizierungssystems erfüllt sein.

3.4.4 Überwachung

Die Überwachung erfolgt durch unangekündigte Inspektionsbesuche, für die eine durchschnittliche Frequenz von 20%, mindestens jedoch eine, unter Berücksichtigung der Verteilung der Unternehmen in den Bundesländern angestrebt wird. Sofern bei den unangekündigten Inspektionsbesuchen Abweichungen von den Vorgaben der ÖkoVO festgestellt werden, gehen die entstehenden Kosten in vollem Umfang zu Lasten des geprüften Eventgastronomen.

Nach Beendigung des Events wird das Unternehmen auf Grundlage der Meldung bei der zuständigen Überwachungsbehörde aus dem Unternehmensregister gelöscht.

Die Unternehmen der Eventgastronomie werden von der Öko-Kontrollstelle in einer besonderen Rubrik in der Jahresmeldung berichtet.

3.4.5 Dokumentation

Um Eventgastronomen die Umsetzung des Kontrollverfahrens zu erleichtern und Vorbehalte vor dem Zertifizierungsverfahren auszuräumen, erhalten sie auf Anfrage von der Kontrollstelle ein übersichtliches und gut gegliedertes Informationspaket zum Kontrollverfahren nach VO (EWG) Nr. 2092/91 zugeschickt. Das Informationspaket enthält in Form einer Dokumentationshilfe folgende Unterlagen:

1. ein Merkblatt mit Informationen zur Zertifizierung nach der VO (EWG) Nr. 2092/91 (EG-Öko-VO) Eventgastronomie (inkl. Verweis auf die aktuelle Fassung der EG-Öko-Verordnung im Internet).
2. ein Merkblatt zur Kennzeichnung von Öko-Produkten in der AHV
3. ein Anmeldeformular einschl. der Betriebsbeschreibung Eventgastronomie
4. ein Formblatt Rezeptur
5. ein Meldeformular (bei Teilnahme mehrerer Gastronomen kann auch das Formular Sammelmeldung verwendet werden)
6. eine Gebührenordnung
7. zwei Exemplare Kontrollvertrag
8. Leitfaden „Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat“
9. ggf. PowerPoint-Präsentation „Bio mit Zertifikat - Folien zur Information von Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung“

Die Unterlagen sind auch als CD beigefügt.

Die Dokumentationshilfe muss folgende Kriterien erfüllen:

1. Sie muss eine klare Gliederung der Unterlagen gewährleisten.
2. Sie muss neben den schriftlichen Unterlagen Platz für eine CD enthalten.
3. Sie muss transportabel und robust sein (geeignet für Mitnahme auf ein Event).
4. Sie muss preiswert sein.
5. Sie muss per Post in einem großen Umschlag zu versenden sein.

Abbildung 2 zeigt zwei Beispiele für Dokumentationshilfen, die die oben genannten Kriterien erfüllen und preisgünstig im üblichen Büroversandhandel angeboten werden.



F Ecobra Executive Portfolio

Mit 5 Faltfächern DIN A4 und 5 Taben inkl. Indexkärtchen auf Deckel-Innenseite, 2 Visitenkartentaschen, Tasche für Diskette, Schreibgerätesache, Block DIN A4, Klettverschluss, Kanten mit Textilband verstärkt.
Aus Polypropylen

Präsentations-Sichtbuch Panorama

Mit glasklarer Vordertasche

Glasklare Vordertasche, für eine individuelle Gestaltung des Titels. CD-Tasche im Rückendeckel.
Mit fest eingeschweißten dokumentenechten Klarsichthüllen für Format DIN A4.
Einband: aus stabilem, flexiblem Polypropylen, schwarz.

Ab
199€
pro Stück
ab 10 Stück

Abbildung 2: Dokumentationshilfen

4 Information der Eventgastronomie über das Zertifizierungsverfahren

4.1 Identifikation des Informations- und Schulungsbedarfs

Die Umsetzung der Kontrollanforderungen zur Erlangung des Zertifikats nach EG-Öko-VO für die Gastronomie ist von der organisatorischen Umsetzung und vom Zeitaufwand her vergleichbar mit der Umsetzung der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Die LMHV hat sich zu einer Selbstverständlichkeit in der Gastronomie entwickelt. Eine Hygieneschulung der Mitarbeiter ist zwingend vorgeschrieben und es liegen für diesen Bereich umfangreiche Schulungsmaterialien von verschiedenen Institutionen (u.a. DEHOGA) vor.

Für das Kontrollverfahren nach EG-Öko-VO ist dies bisher nicht der Fall. Im Gegenteil, viele Gastronomen (und besonders Event-Gastronomen) sowie deren Mitarbeiter wissen zu Beginn der eigenen Bio-Aktivitäten nicht einmal, dass vor einer Bewerbung des Bio-Angebotes ein Vertragsabschluss mit einer Öko-Kontrollstelle erforderlich ist.

Auch bestehen weiterhin uneinheitliche bzw. falsche Vorstellungen darüber, in welcher Form Bio-Produkte ausgelobt werden dürfen. Häufigster Fehler ist die Auslobung einzelner Bio-Rohstoffe (z.B. Gemüse) in einer Speise, die auch herkömmliche Produkte enthält. Weitere Fehler wurden in 3.1 beschrieben.

Der Informations- und Schulungsbedarfs besteht auf zwei Ebenen:

1. Allgemeine Information über die Kontrollpflicht

Sehr häufig erfahren Gastronomen nur zufällig davon, dass sie am Kontrollverfahren nach ÖkoVO teilnehmen müssen, wenn sie Bio-Produkte einsetzen und ausloben. Zum Beispiel, wenn sie im Rahmen der CMA-Kampagne „Bio. Mir zuliebe“ Bio-Lieferanten suchen, Material zur Information von Gästen bestellen oder einen Bio-Mentor über seine Bio-Erfahrungen befragen. Für Events oder Aktionswochen, die in der Regel nur einen oder wenige Tage dauern, wird eine Kontrollpflicht außerdem nicht immer eingesehen („Wir wollen Bio doch nur testen...“).

Ein Grund für den Informationsmangel scheint zu sein, dass es nur wenige „unabhängige“ bzw. „offizielle“ Informationsquellen gibt. Als häufigste Informationsquellen werden im Internet die Internetseiten www.oekolandbau.de, www.oegs.de, www.1000biokuechen.de und www.gfrs.de genutzt. Als schriftliche

Informationsmaterialien liegen der Leitfaden „Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat“ sowie die inzwischen neu aufgelegte Informationsbroschüre des DEHOGA vor.

2. Informationen und Schulungen über Kontrollanforderungen und –umfang.

Sobald die Kontrollpflicht bekannt ist und die Teilnahme am Kontrollverfahren eingesehen wird, reichen die bestehenden Informationsmaterialien in der Regel nicht alleine aus, um einen Betrieb optimal auf das Kontrollverfahren vorzubereiten. Der von vielen Betrieben als erste Informationsquelle genutzte Leitfaden enthält zwar alle wichtigen Grundinformationen, kann aber erstens nicht alle speziellen Fragen eines Betriebes berücksichtigen, beinhaltet zweitens nicht die Erhebungsunterlagen der Kontrollstelle und lässt sich drittens aus didaktischen Gründen nur bedingt für ein Informationsgespräch oder eine Schulung nutzen.

Es ist vorteilhaft, wenn an Informationsgesprächen und/oder Schulungen nicht nur die gastronomische Leitung teilnimmt, sondern alle Mitarbeiter, die mit der Warenannahme, Einlagerung, Zubereitung und Ausgabe der Lebensmittel und Speisen zu tun haben. Schulungen zum Kontrollverfahren nach EG-Öko-VO müssen diesen Anforderungen gerecht werden, also an den Bildungsgrad der Gastronomen und den Erfahrungswerten der Mitarbeiter angepasst sein. Insbesondere in der Event-Gastronomie werden in der Küche und Ausgabe Aushilfskräfte eingesetzt. Schulungsmaterialien müssen deshalb einfach, klar und verständlich sein und trotzdem alle wichtigen und notwendigen Inhalte für die Umsetzung des Kontrollverfahrens beinhalten.

4.2 Entwicklung von standardisierten Informations- und Schulungsmaterialien (Designphase)

Idealerweise wird eine Schulung „am Objekt“, das heißt in einer Küche durchgeführt. Dies ist in der Event-Gastronomie aus den oben genannten Gründen nur selten möglich. Deshalb bietet sich eine bebilderte PowerPoint-Präsentation an, die alle Kontrollanforderungen sowie den gesamten Ablauf des Kontrollverfahrens beinhaltet.

Im Wesentlichen sollten folgende 7 Fragen beantwortet werden:

1. Was heißt Ökologischer Landbau / Ökologische Lebensmittelwirtschaft?
2. Welche gesetzlichen und privatrechtlichen Regelungen gibt es?
3. Wann muss ein Gastronom am Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung teilnehmen?
4. Wer ist berechtigt, eine Kontrolle nach EG-ÖkoVo durchzuführen?
5. Welche Speisen- und Getränkeangebote dürfen als „Bio-Angebote“ gekennzeichnet werden?
6. Wie läuft das Kontroll- und Zertifizierungsverfahren ab?
7. Welcher organisatorische und finanzielle Aufwand ist mit der Teilnahme am Kontrollverfahren verbunden?

Diese sieben Fragen können gut mit einer PowerPoint-Präsentation vermittelt werden. Damit die Betroffenen gleichzeitig mit den Dokumentationspflichten konfrontiert werden, sollten gleichzeitig alle relevanten Erhebungsformulare (siehe Anhang 3 Basisinformationen) vorgestellt und wenn möglich „probeausgefüllt“ werden.

4.3 Testschulungen und Informationsgespräche (Testphase)

Die Schulungsfolien und Informationsformulare wurden im Rahmen von Testschulungen und Informationsgesprächen mit Eventgastronomen auf ihre Verständlichkeit und Anwendbarkeit in der Praxis überprüft und anschließend optimiert.

In diesem Zusammenhang sei erwähnt, dass es sehr schwer war, Gastronomen oder Gemeinschaftsverpfleger für die Teilnahme an einer Information bzw. Schulung im Rahmen des Projektes zu gewinnen. Insbesondere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die „nur“ eine Bio-Aktion durchführen wollten, haben sich gerne telefonisch informiert, waren aber an einer offiziellen Teilnahme nicht interessiert. Deshalb wurden für dieses Projekt auch Schulungen, die im Rahmen anderer Projekte durchgeführt wurden, als Testschulungen herangezogen und ausgewertet.

Bei folgenden Einrichtungen wurden Testschulungen bzw. Informationsgespräche durchgeführt:

- 1 Projekt „Bio für Kinder“, 11/2006, München
- 2 Albrecht-Dürer-Schule, 11/2006, Düsseldorf (2 Tage)
- 3 NaturLeben Andreas Hauer, 12/2006, Horn-Bad Meinberg
- 4 Albrecht-Dürer-Schule“, 02/2007, Düsseldorf
- 5 Projekt „Bio für Kinder“, 03/2007, München
- 6 Kaffeescheune Roie, 03/2007, Frankfurt am Main

Im Rahmen des Projekts „Bio für Kinder“ wurden zwei Schulungen durchgeführt. Die erste Schulung im November 2006 war Bestandteil eines allgemeinen Workshops zum Projekt und diente in erster Linie der Vorstellung und Überprüfung der Verständlichkeit der Folien „Bio mit Zertifikat – Folien mit Informationen für Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung“. In der zweiten Schulung im März 2007 wurden insbesondere die Dokumentationshilfen vorgestellt und auf Verständlichkeit überprüft. In der Albrecht-Dürer-Schule, einer Berufsschule u.a. für Kochauszubildende, wurden an den beiden Tagen unterschiedliche Schulklassen zum Thema geschult. Nach Auskunft der Fachlehrer ist die Leistungsstärke der beiden Klassen sehr unterschiedlich.

4.4 Beschreibung des Informations- und Schulungskonzepts

Die Schulungen und Informationsgespräche verdeutlichten, dass ein nachhaltiges Informationskonzept über das Kontrollverfahren für (Event-) Gastronomen drei Bausteine enthalten muss:

1. Leitfaden „Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat“ als Grundlage und für die Erstinformation.
2. Folien zur Information über Hintergründe, Vorbereitung und Durchführung des Kontrollverfahrens, die sich sowohl für Informationsgespräche als auch für Schulungen eignen.

3. Eine Dokumentationshilfe mit Informationsformularen zum Kontrollverfahren (Merkblatt zur Kennzeichnung, Merkblatt zur Durchführung des Kontrollverfahrens, Betriebsbeschreibung Eventgastronomie, Formblatt Rezeptur, Meldeformular), die so gestaltet ist, dass alle für das Kontrollverfahren benötigten Unterlagen an einem Platz griffbereit bereitliegen und problemlos zu einem Event mitgeführt werden können.

Während der Leitfaden bereits vorhanden war, sind die Schulungsfolien und die Informationsformulare im Rahmen des Projektes erstellt worden. Damit liegt nun erstmalig ein ausgereiftes, einfach strukturiertes Informationskonzept für (Event-) Gastronomen vor. Dieses kann sowohl von den Öko-Kontrollstellen als auch von Multiplikatoren genutzt werden.

Anhänge

Anhang 1: Kritische Punkte und Sicherungsmaßnahmen

Kritische Punkte im Hinblick auf die Einhaltung der Vorgaben der EG-Öko-Verordnung (VO (EWG) Nr. 2092/91) in der hausinternen Qualitätssicherung von Unternehmen der Eventgastronomie

Firma:	Verantwortlich:	Prozess: Zubereitung von Bio-Waffeln
--------	-----------------	--------------------------------------

Prozessschritt	Risikobeschreibung	Folgen	Wahrscheinlichkeit	Sicherungsmaßnahmen
ENTGEGENNAHME EINES ANGEBOTES				
<i>Zusammenfassung der gesetzlichen Vorgaben der EG-Öko-VO</i>	<i>Keine besonderen Vorgaben</i>			
Angebotsphase: Lieferant bietet Öko-Zutaten an.	Nichtzertifizierter Lieferant oder Rechnungssteller bietet Bio-Ware an.	gravierend	selten	Zertifizierungsnachweis: Eine gültige Zertifikatskopie des Lieferanten wird jährlich angefordert oder eine aktuelle Bestätigung aus der BioC-Datenbank (http://www.bioc.info) ausgedruckt.  Das Angebot wird mit dem Zertifikat in der Dokumentationshilfe abgelegt.

Firma:	Verantwortlich:	Prozess: Zubereitung von Bio-Waffeln
--------	-----------------	--------------------------------------

Prozessschritt	Risikobeschreibung	Folgen	Wahrscheinlichkeit	Sicherungsmaßnahmen
ANLIEFERUNG DER ZUTATEN				
Zusammenfassung der gesetzlichen Vorgaben EG-Öko-VO Anh. III Allgemeine Vorschriften 7	<p>Die Lieferanten müssen dafür Sorge tragen, dass Öko-Produkte zu anderen Einheiten, einschließlich Groß- und Einzelhändlern, nur in geeigneten Verpackungen, Behältnissen oder Transportmitteln befördert werden, die so verschlossen sind, dass der Inhalt ohne Manipulation oder Zerstörung der Plombe/des Siegels nicht ausgetauscht werden kann, und deren Etikett oder der Warenbegleitschein folgende Angaben enthält:</p> <p>a) den Namen und die Anschrift des Unternehmens und, soweit es sich um eine andere Person handelt, des Eigentümers oder Verkäufers des Erzeugnisses;</p> <p>b) die Bezeichnung des Erzeugnisses</p> <p>c) den Namen und/oder die Codenummer der Kontrollstelle, die für das Unternehmen zuständig ist, und</p> <p>d) gegebenenfalls die Los-Kennzeichnung, die nach einem System vorgenommen wurde, das entweder auf nationaler Ebene zugelassen ist oder von der Kontrollstelle oder -behörde genehmigt wurde, und anhand der das Los den Bucheintragungen gemäß Nummer 6 zugeordnet werden kann.</p> <p>Direktanlieferung: Das Verschließen von Verpackungen, Behältnissen oder Transportmitteln ist nicht erforderlich, wenn die Erzeugnisse direkt vom Landwirt angeliefert werden. Notwendig sind hier ebenfalls ein Warenbegleitschein und zusätzlich eine Transportgenehmigung der Kontrollstelle, die auch für mehrere Transportvorgänge erteilt werden kann.</p> <p>Wareneingangskontrolle: Bei Annahme eines Öko-Produktes überprüft der Empfänger :</p> <ul style="list-style-type: none"> den Verpackungs- oder Behältnisverschluss soweit dieser vorgeschrieben ist. als Gegenkontrolle die Angaben auf dem Etikett und die Angaben in den Begleitpapiere. <p>Das Ergebnis dieser Überprüfung wird in der Buchführung (Bücher gemäß Nummer 6 der 'Allgemeinen Vorschriften') ausdrücklich vermerkt.</p>			
Lieferphase: Abholung / Ankunft des Lieferfahrzeugs	<p>Angeliefert wird anstelle von korrekter Bioware</p> <ul style="list-style-type: none"> anerkannte Ware, für die es keinen Nachweis der Öko-Herkunft gibt, oder Umstellungsware oder konventionelle Ware 	gravierend	selten	<p>Sehr wichtig – auch bei Stress und Hektik</p> <p>Etikettierung prüfen: Die Gebinde (Kisten, PE-Verpackungen o.ä.) müssen immer etikettiert sein. Auf den Etiketten sollten unbeschadet weiterer gesetzlicher Anforderungen Name und Anschrift des Lieferanten, eine Bezeichnung des Produktes mit Bio-Hinweis (z.B. "Öl, kbA" oder "Bioland-Mehl") und die Code-Nummer der Kontrollstelle des Lieferanten ("DE-XXX-Öko-Kontrollstelle") vermerkt sein.</p> <p>Lieferschein prüfen: Dieser muss Name und Anschrift des Lieferanten enthalten. Auch hier sollte die gelieferte Ware als Bio-Ware ausgelobt sein (z.B. "Kartoffeln, kbA" oder "Bioland-Kartoffeln") und die Code-Nummer der Kontrollstelle vermerkt sein.</p> <p>Verschluss der Ware prüfen.</p> <p>📄 Die Wareneingangsprüfung wird auf einem Warenbegleitschein (z.B. Lieferschein) vermerkt.</p> <p>X KEINE WARENANNAHME: Falls die oben genannten Punkte nicht erfüllt werden und nach Rücksprache mit dem Lieferanten die Probleme nicht geklärt werden können.</p>

Prozessschritt	Risikobeschreibung	Folgen	Wahrscheinlichkeit	Sicherungsmaßnahmen
----------------	--------------------	--------	--------------------	---------------------

Firma:		Verantwortlich:		Prozess: Zubereitung von Bio-Waffeln	
Prozessschritt	Risikobeschreibung	Folgen	Wahrscheinlichkeit	Sicherungsmaßnahmen	
LAGERUNG DER ZUTATEN					
Zusammenfassung der gesetzlichen Vorgaben EG-Öko-VO Anh. III Besondere Vorschriften Teil B Nr. 3	<p>Falls in der Aufbereitungseinheit auch Erzeugnisse gelagert werden, die nicht unter Artikel 1 vorgesehen sind,</p> <p>— muss diese Einheit innerhalb der Lagerstätten über räumlich oder zeitlich getrennte Bereiche zur Lagerung der Erzeugnisse gemäß Artikel 1 vor und nach den Arbeitsgängen verfügen;....</p> <p>— sind alle Maßnahmen zu treffen, die zur Identifizierung der Lose/Partien und zur Vermeidung der Vermischung mit Erzeugnissen oder des Austauschs durch Erzeugnisse, die nicht nach den Vorschriften dieser Verordnung gewonnen wurden, erforderlich sind;...</p>				
Lagerphase	Rohware kann nicht mehr identifiziert werden.	gravierend	mittel	Trennung sicherstellen: <ul style="list-style-type: none"> • Komplettaustausch einzelner Zutaten • Im Originalgebinde lagern • Beim Umpacken farblich getrennte/gekennzeichnete Behälter verwenden, Originaletikett aufkleben 	

Firma:	Verantwortlich:	Prozess: Zubereitung von Bio-Waffeln
--------	-----------------	--------------------------------------

W A F F E L - Z U B E R E I T U N G				
<p>Zusammenfassung der gesetzlichen Vorgaben</p> <p>EG-Öko-VO Artikel 5 Abs. 3 und Anh. III Besondere Vorschriften Teil B Nr. 3</p>	<p>In der Kennzeichnung oder Werbung für ein Erzeugnis des Artikels 1 Absatz 1 Buchstabe b) darf in der Verkehrsbezeichnung nur dann auf den ökologischen Landbau/die biologische Landwirtschaft Bezug genommen werden, wenn</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mindestens 95 v. H. der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gemäß Artikel 6 erzeugt oder von solchen Erzeugnissen gewonnen oder aus Drittländern im Rahmen der Regelung des Artikels 11 eingeführt werden; b) alle anderen Zutaten des Erzeugnisses, die landwirtschaftlichen Ursprungs sind, in Anhang VI Teil C aufgenommen sind oder durch einen Mitgliedstaat gemäß Durchführungsbestimmungen, die gegebenenfalls aufgrund von Absatz 7 angenommen wurden, vorläufig zugelassen wurden; c) das Erzeugnis als Zutaten nichtlandwirtschaftlichen Ursprungs ausschließlich die in Anhang VI Teil A aufgeführten Stoffe enthält; d) das Erzeugnis oder seine Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gemäß Buchstabe a) keinerlei Behandlung unterzogen wurden, bei denen andere als in Anhang VI Teil B aufgeführte Stoffe Verwendung finden; e) das Erzeugnis oder seine Zutaten nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde;..... <p>Falls in der Aufbereitungseinheit auch Erzeugnisse aufbereitet.... werden, die nicht unter Artikel 1 vorgesehen sind,</p> <ul style="list-style-type: none"> — müssen die Arbeitsgänge kontinuierlich und in geschlossener Folge für die gesamte Partie/das gesamte Los durchgeführt werden und räumlich oder zeitlich getrennt von gleichartigen Arbeitsgängen für nicht unter Artikel 1 fallende Erzeugnisse erfolgen; — sind alle Maßnahmen zu treffen, die zur Identifizierung der Lose/Partien und zur Vermeidung der Vermischung mit Erzeugnissen oder des Austauschs durch Erzeugnisse, die nicht nach den Vorschriften dieser Verordnung gewonnen wurden, erforderlich sind; — dürfen Erzeugnisse gemäß den Vorschriften dieser Verordnung nur nach der Reinigung der Produktionsanlagen bearbeitet werden; die Wirksamkeit der Reinigungsmaßnahmen ist zu überprüfen und aufzuzeichnen. 			
Zubereitungsphase	Waffel kann aufgrund einer Verwendung unzulässiger konventioneller landwirtschaftlicher Zutaten nicht mehr mit Hinweisen auf den Ökologischen Landbau gekennzeichnet werden.	gravierend	selten	<p>Verwendung von Öko-Zutaten sicherstellen:</p> <p>Nur ökologisch erzeugte landwirtschaftliche Zutaten verwenden, z.B. Mehl, Öl, Zucker, Milch. Auf Zulässigkeit des Backpulvers achten.</p>

Firma:	Verantwortlich:	Prozess: Zubereitung von Bio-Waffeln
--------	-----------------	--------------------------------------

AUSGABE AM STAND

<p>Zusammenfassung der gesetzlichen Vorgaben</p> <p>EG-Öko-VO Artikel 5 Abs. 3 und Anh. III Allgemeine Vorschriften Nr. 6</p>	<p>In der Kennzeichnung oder Werbung für ein Erzeugnis des Artikels 1 Absatz 1 Buchstabe b) darf in der Verkehrsbezeichnung nur dann auf den ökologischen Landbau/die biologische Landwirtschaft Bezug genommen werden, wenn</p> <p>a) mindestens 95 v. H. der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gemäß Artikel 6 erzeugt oder von solchen Erzeugnissen gewonnen oder aus Drittländern im Rahmen der Regelung des Artikels 11 eingeführt werden;</p> <p>b) alle anderen Zutaten des Erzeugnisses, die landwirtschaftlichen Ursprungs sind, in Anhang VI Teil C aufgenommen sind oder durch einen Mitgliedstaat gemäß Durchführungsbestimmungen, die gegebenenfalls aufgrund von Absatz 7 angenommen wurden, vorläufig zugelassen wurden;</p> <p>c) das Erzeugnis als Zutaten nichtlandwirtschaftlichen Ursprungs ausschließlich die in Anhang VI Teil A aufgeführten Stoffe enthält;</p> <p>d) das Erzeugnis oder seine Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gemäß Buchstabe a) keinerlei Behandlung unterzogen wurden, bei denen andere als in Anhang VI Teil B aufgeführte Stoffe Verwendung finden;</p> <p>e) das Erzeugnis oder seine Zutaten nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde;.....</p> <p>In der Einheit oder der Anlage sind Bestands- und Finanzbücher zu führen, die es dem Unternehmen und der Kontrollstelle oder -behörde gestatten, Folgendes zu ermitteln:</p> <p>— die Art, die Menge, die Empfänger und, soweit es sich um andere Personen handelt, die Käufer aller Erzeugnisse gemäß Artikel 1, die die Einheit verlassen haben oder aus den Stätten oder Lagereinrichtungen des ersten Empfängers abgegangen sind;</p> <p>— alle anderen Informationen, die die Kontrollstelle oder -behörde für eine wirksame Kontrolle benötigt.</p> <p>Die Angaben in den Büchern müssen durch entsprechende Belege dokumentiert sein.</p> <p>Aus den Büchern muss das Mengenverhältnis zwischen den eingesetzten Ausgangsstoffen und den erzeugten Produkten hervorgehen.</p>
---	--

Abverkauf	Auslobung der Waffeln am Aushang fehlerhaft	mittel	gering	<p>Korrekte Kennzeichnung sicherstellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Speisekarte und allgemeine Produktwerbung (Plakate, Folder, Webpage) mit zuständiger Öko-Kontrollstelle im Vorfeld abstimmen • Öko-Auslobung erst nach Meldung des Unternehmens und Erstaudit. • Nutzung des Biosiegels erst nach Anmeldung der Siegelnutzung bei der BLE, z.B. unter www.biosiegel.de
Abverkauf	Mengenfluss kann aufgrund fehlender Dokumentation nicht nachvollzogen werden.	mittel	mittel	Produktionsstatistik: Tagesproduktion in geeigneter Form erfassen.

Anhang 2: Verfahrensanweisung

	Verfahrensanweisung AHV <i>Kontrollverfahren nach VO (EWG) Nr. 2092/91 in der Eventgastronomie (AHV)</i>	Seite 1 von 3 Revision: 0 vom:
erstellt am: Unterschrift:	geprüft und genehmigt: Unterschrift:	
Ausgabedatum:		

1 Zweck

Mittels dieser Verfahrensanweisung soll sichergestellt werden, dass das nach VO (EWG) Nr. 2092/91 (EG-Öko-VO) vorgesehene Kontrollverfahren in Einrichtungen der Eventgastronomie (AHV) praxisgerecht und gemäß den Vorgaben der EG-Öko-VO durchgeführt wird.

2 Geltungsbereich

Diese Verfahrensanweisung gilt für die Kontrolltätigkeit in der Eventgastronomie (Öko-Aktionstage, Öko-Märkte, Kulturfestivals).

3 Zuständigkeiten

Die/der Verantwortliche für die Kontrolle von Einrichtungen der AHV ist für die Einhaltung der Verfahrensschritte dieser Anweisung verantwortlich. Nachrangig zuständig sind die Inspektoren.

Der Beauftragte für Qualitätsmanagement ist zuständig für die Verfügbarkeit der in dieser Verfahrensanweisung und ihren Verweisen benannten genehmigten Dokumente.

4 Beschreibung

4.1 Eventgastronomen erhalten auf Anfrage ein Informationspaket zum Kontrollverfahren nach VO (EWG) Nr. 2092/91 zugeschickt.

Das Informationspaket enthält in Form einer Dokumentationshilfe folgende Unterlagen:

- ein [Merkblatt zur Kennzeichnung von Öko-Produkten in der AHV](#)
- ein [Merkblatt zur Durchführung des Kontrollverfahrens](#)
- ein Anmeldeformular einschl. der [Betriebsbeschreibung Eventgastronomie](#)
- ein [Formblatt Rezeptur](#)
- ein [Meldeformular](#) (bei Teilnahme mehrerer Gastronomen kann auch das Formular [Sammelmeldung](#) verwendet werden)
- eine Gebührenordnung
- zwei Exemplare Kontrollvertrag

Senden die Unternehmen den das ausgefüllte Anmeldeformular einschl. der Betriebsbeschreibung, bei Auslobung von Bio-Menüs und Bio-Komponenten das ausgefüllte Formblatt Rezeptur neben den notwendigen Anlagen, das Meldeformular und einen unterzeichneten Kontrollvertrag zurück, werden die Unterlagen geprüft und ggf. fehlende Dokumente nachgefordert. Durch den/die Verantwortliche/n für die Kontrolle von Einrichtungen der AHV wird eine Risikoklasse für das Unternehmen festgelegt.

	Verfahrensanweisung AHV <i>Kontrollverfahren nach VO (EWG) Nr. 2092/91 in der Eventgastronomie (AHV)</i>	Seite 3 von 3 Revision: 0 vom:
erstellt am: Unterschrift:	geprüft und genehmigt: Unterschrift:	
Ausgabedatum:		

4.2 Bewertung

4.2.1 Terminierung

Das Erstaudit muss zügig nach Erhalt der Unterlagen durchgeführt werden.

4.2.2 Durchführung

Das Erstaudit erfolgt nach Terminvereinbarung vor Ort. Die VO (EWG) Nr. 2092/91, insbesondere die Kennzeichnungsmöglichkeiten für Unternehmen der AHV und das Kontrollverfahren werden erläutert.

In Ausnahmefällen kann bei Eventgastronomen, die Aktionstage (Gesamtzeitraum < 7 Tage) durchführen und eine Rohstoffauslobung vorsehen, das Erstaudit auf Dokumentengrundlage durchgeführt werden.

Nach Durchführung des Erstaudits wird ein Bericht gefertigt.

4.3 Zertifizierung

Nach Durchführung der Bewertung erfolgt die Entscheidung über die Zertifizierung. Diese Entscheidung erfolgt immer durch eine/n benannten Verantwortliche/n der Öko-Kontrollstelle, der nicht selbst die Bewertung, die dieser Entscheidung zugrunde liegt, durchgeführt hat.

Unternehmen der AHV erhalten im Falle einer positiven Zertifizierungsentscheidung das Originalzertifikat. Der Scope des Zertifikates kann die Rohstoffauslobung, Öko-Komponenten oder Öko-Gerichte umfassen.

4.4 Meldung des Unternehmens

Die Meldung wird durch den Verantwortlichen für den für die Kontrolle von Einrichtungen der AHV vervollständigt an die zuständige Behörde des jeweiligen Bundeslandes übersandt.

4.5 Überwachung

4.5.1 Terminierung

Die Überwachung wird grundsätzlich während der Laufzeit des Events durchgeführt.

4.5.2 Durchführung

Die Überwachung erfolgt grundsätzlich unangekündigt. Mindestens 20% der Unternehmen und mindestens eines werden inspiziert, wobei die Verteilung über die Bundesländer zu berücksichtigen ist.

4.5.3 Auswertung und Sanktionierung

Durch den Inspekteur ggf. ermittelte und im Inspektionsbericht dokumentierte Abweichungen, Unregelmäßigkeiten und Verstöße gegen die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 werden nach geltendem Sanktionskatalog beanstandet.

Die Auswertung einschließlich der Auflagen und der Sanktionierung werden in der Betriebsakte dokumentiert.

	Verfahrensanweisung AHV <i>Kontrollverfahren nach VO (EWG) Nr. 2092/91 in der Eventgastronomie (AHV)</i>	Seite 3 von 3 Revision: 0 vom:
erstellt am: Unterschrift:	geprüft und genehmigt: Unterschrift:	
Ausgabedatum:		

4.6 Veröffentlichungen und Berichte

Die zuständigen Behörden der Länder werden gemäß geltenden Vorgaben in Kenntnis gesetzt.

5 Verweise

5.1 Externe Unterlagen

- VO (EWG) Nr. 2092/91
- Durchführungsbestimmungen der Länderkontrollbehörden

5.2 Interne Unterlagen

- [Merkblatt zur Kennzeichnung von Öko-Produkten in der AHV](#)
- [Merkblatt zur Durchführung des Kontrollverfahrens](#)
- Anmeldeformular einschl. der [Betriebsbeschreibung Eventgastronomie](#)
- [Formblatt Rezeptur](#)
- [Meldeformular](#) / [Sammelmeldung](#)
- Gebührenordnung
- Kontrollvertrag nebst Anlagen

Anhang 3: Basisinformationen

Informationen zur Zertifizierung nach der VO (EWG) Nr. 2092/91 (EG-Öko-VO) - Eventgastronomie

- Die *Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel* (EG-Öko-Verordnung) stellt europaweit Bezeichnungen wie "ökologisch", "biologisch", "organisch" oder ähnliche Begriffe gesetzlich unter Schutz. Auch in der Außer-Haus-Verpflegung können Gerichte und Komponenten nur dann mit solchen Bezeichnungen gekennzeichnet und beworben werden, wenn die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung erfüllt sind.
- Gastronomiebetriebe und Großküchen, die Öko-Produkte in Speisekarten, -plänen und begleitenden Werbematerialien mit Hinweisen auf den Ökologischen Landbau ausloben wollen, müssen die in der Verordnung und ihren Änderungsverordnungen festgelegten Regeln beachten und am Kontrollverfahren nach der EG-Öko-Verordnung teilnehmen.
- Eine aktuelle Fassung der EG-Öko-Verordnung finden Sie unter www.bmelv.de, Rubrik „Landwirtschaft“, „Ökologischer Landbau“

Das **Zertifizierungsverfahren** beinhaltet die Überprüfung folgender Bereiche:

- die Kennzeichnung und Bewerbung (z.B. Aushang, Tischaufsteller, Speisekarte)
- des Wareneingangs (Art, Herkunft, Qualität und Menge der Öko-Zutaten)
- der Lagerung
- der Zubereitung (bei Bio-Menüs und Bio-Komponenten)
- des Warenausgangs.

Ablauf des Zertifizierungsverfahrens nach der EG-Öko-Verordnung

1. Betriebsbeschreibung

- Zur Vorbereitung der ersten Inspektion erhalten Sie eine Dokumentationshilfe, in der ein Info-Blatt zur Kennzeichnung, eine Beschreibung des Kontrollverfahrens, ein Formular für die Betriebsbeschreibung, Formulare zur Dokumentation von Rezepturen, ein Meldeformular und Kontrollverträge für Ihr Unternehmen enthalten sind.
- Bitte füllen Sie zunächst das Formular zur Betriebsbeschreibung aus. Auch das Meldeformular muss noch vervollständigt werden. Es dient zur Registrierung Ihres Unternehmens nach der EG-Öko-VO bei der zuständigen Behörde des Bundeslandes, in dem sich der Sitz des Unternehmens befindet.
- Bitte senden Sie uns beide Exemplare des Kontrollvertrages, das Meldeformular und das Formular für die Betriebsbeschreibung ausgefüllt und unterschrieben zurück. Wir bestätigen den Eingang Ihrer Unterlagen.

2. Erstaudit

Nur Unternehmen mit Rohstoffauslobung und einer Eventdauer von weniger als sieben Tagen

Das Erstaudit erfolgt auf Grundlage der von Ihnen vorgelegten Dokumentation.

Alle übrigen Unternehmen

- Das Erstaudit erfolgt als Inspektionsbesuch vor Ort vor Beginn des Events. Während dieser Inspektion werden Ihre Angaben in der Betriebsbeschreibung mit den Gegebenheiten vor Ort verglichen. Es wird überprüft, ob die Anforderungen der EG-Öko-VO eingehalten werden und welche Dinge verbesserungswürdig sind.

3. Zertifizierung

- Das Ergebnis des Erstaudits wird dokumentiert. Im Anschluss an das Erstaudit erhalten Sie ein Auswertungsschreiben. Dort sind alle Maßnahmen aufgeführt, die Sie zukünftig einhalten müssen, um die Einhaltung der EG-Öko-VO sicherzustellen.
- Wenn die Anforderungen der VO (EWG) Nr. 2092/91 erfüllt sind, erhalten Sie ein Zertifikat, auf dem der Gültigkeitsbereich und die Gültigkeitsdauer ausgewiesen sind.
- Dieses Zertifikat bzw. die beigefügten Doppel können Sie als Nachweis für Ihre erfolgreiche Zertifizierung verwenden.

3. Überwachung

- Zertifizierte Unternehmen werden stichprobenartig von Inspektoren/Inspektorinnen unangekündigt besucht. Es wird geprüft, ob Ihr Unternehmen die Vorschriften der EG-Öko-Verordnung erfüllt. Falls Verstöße gegen die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung festgestellt werden, gehen die Kosten für diese Zusatzinspektionen in vollem Umfang zu Ihren Lasten.

Merkblatt zur Kennzeichnung von Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV)

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.

Aus der EG-Öko-Verordnung ergeben sich für den Außer-Haus-Verpflegungsbereich unterschiedliche Möglichkeiten, Hinweise auf den Ökologischen Landbau zu verwenden. Eine Kennzeichnung von Öko-Gerichten, Öko-Komponenten oder eine Rohstoffauslobung 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 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.



In dem Beispiel auf dem Foto links müssen alle Zutaten, also auch der Rosmarin für die Rosmarinkartoffeln sowie die Jus für Lammkeule, in Bio-Qualität sein.

Auslobung von Komponenten mit Bio-Hinweisen

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



In dem Beispiel auf dem Foto links könnten einzelne Salate der Salatbar (z.B. alle Blattsalate) in Bio-Qualität angeboten und z.B. mit einem Schild als Bio ausgelobt werden. Werden gemischte Salate als Bio ausgelobt, müssen alle Zutaten in Bio-Qualität sein.



Wenn in dem Beispiel auf dem Foto links ausschließlich die Linsen in Bio-Qualität wären, dürften die Linsen nicht als Bio ausgelobt werden.

Wenn ausschließlich die Bratwurst in Bio-Qualität wäre, dürfte diese als Bio ausgelobt 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.

Beispiel für eine allgemeine Produktwerbung in der Mensa des Studentenwerkes Oldenburg

Liebe Gäste,
in der Mensa Uhlhornsweg bieten wir Ihnen folgende Lebensmittel ausschließlich in Bioqualität an:

Bio
nach EG-Öko-Verordnung
Kontroll-Nr.: 04-00319-2309-090

Käse

- Edamer
- Gouda
- geriebener Käse

Milchprodukte

- Joghurt, lose
- Milch, lose
- Süße Sahne
- Saure Sahne

Kartoffeln
geschält, ca. 9 Monate im Jahr (Oktober bis Juni)

Vollkorngetreide

- Weizen
- Dinkel
- Hafer
- Gerste
- Roggen
- Buchweizen
- Hirse
- Maismehl
- Grünkern
- Milchreis

Vollkornnudeln

- Spaghetti
- Makkaroni
- Spirelli
- Suppennudeln

Hülsenfrüchte
(nur Alternativessen)

- Azukibohnen
- Linsen braun
- Mungbohnen
- Kichererbsen

Ölsaaten

- Leinsaat
- Kürbiskerne
- Sonnenblumenkerne

Obst und Gemüse
wird nach regionaler Verfügbarkeit in Bioqualität verarbeitet. Weitere Informationen an der Essenausgabe.

Sollten wir Lebensmittel ausnahmsweise nicht in Bioqualität anbieten können, werden wir Sie darüber informieren.

**STUDENTENWERK
OLDENBURG**

Für alle Möglichkeiten der Kennzeichnung und Werbung 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 Ihrer Öko-Kontrollstelle abzustimmen, damit Probleme vermieden werden können.

Anhang 4: Betriebsbeschreibung

Betriebsbeschreibung
Eventgastronomie

Name, Rechtsform: _____

Straße, Haus-Nr.: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Telefon-Nr.: _____ / _____ Fax-Nr.: _____ / _____ Mobil: _____ / _____

Ansprechpartner für das Zertifizierungsverfahren: _____

Art der Veranstaltung: _____

Dauer der Veranstaltung: vom . .20 bis zum . .20

1.	<input checked="" type="checkbox"/> Ein Lageplan aller genutzten Einrichtungen liegt am Veranstaltungsort bereit.	
2.	<p>Externe Betriebsstätte</p> <p>Es wird außerhalb des Veranstaltungsortes produziert/aufbereitet/gelagert:</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein.</p> <p>Wenn ja:</p> <p>Art der Tätigkeit:</p> <p>_____</p> <p>Anschrift:</p> <p>_____</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Eine Wegbeschreibung zur externen Betriebsstätte liegt bei.</p>	
3.	<p>Die Kennzeichnung der Öko-Erzeugnisse erfolgt als:</p> <p><input type="checkbox"/> Öko-Speise <input type="checkbox"/> Öko-Menükomponenten <input type="checkbox"/> Rohstoffauslobung</p> <p><input type="checkbox"/> Öko-Getränke</p>	
4.	<p>Sind am Lager Zutaten, Halbfertigprodukte und /oder Fertigprodukte gleichzeitig in ökologischer und konventioneller Qualität eingelagert?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja, und zwar:</p> <p>_____</p> <p><input type="checkbox"/> Nein.</p> <p>Wenn ja: Wie wird die Trennung sichergestellt?</p> <p><input type="checkbox"/> Getrennte Regalbereiche <input type="checkbox"/> Kennzeichnung der Bio-Ware</p> <p><input type="checkbox"/> Andere Maßnahmen:</p> <p>_____</p>	

5.	Konventionelle Erzeugnisse Werden auch Speisen und Getränke in konventioneller Qualität angeboten? <input type="checkbox"/> Ja, betriebstypisches Sortiment. <input type="checkbox"/> Nein.	
6.	Folgende Dokumentation kann für das Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung verwendet werden und liegt am Veranstaltungsort zur Einsichtnahme bereit: <input checked="" type="checkbox"/> Aktuelle Zertifikate nach VO (EWG) Nr. 2092/91 der Lieferanten (bitte beifügen!) <input checked="" type="checkbox"/> Wareneingang: Lieferscheine und Rechnungen <input type="checkbox"/> Rezepturen <input checked="" type="checkbox"/> Warenausgang <input type="checkbox"/> über buchführendes Kassensystem	
7.	Wird beim Erstaudit durch die Öko-Kontrollstelle ausgefüllt. Spezifische Maßnahmen nach Anhang III „Allgemeine Vorschriften“ Nr. 3	
8.	Schriftliche Erklärung des Verantwortlichen für die Betriebseinheit Der Unterzeichner versichert durch seine Unterschrift, dass er alle Angaben in diesem Betriebsbeschreibungsformular nach bestem Wissen und Gewissen gemacht hat und diese den Tatsachen entsprechen. Änderungen oder Abweichungen von den gemachten Angaben werden unaufgefordert mitgeteilt. Ort, Datum Unterschrift , Wiederholung in Druckbuchstaben	
9.	Wird durch die Öko-Kontrollstelle ausgefüllt. Daten erfasst, Angaben geprüft: Ort, Datum Unterschrift	
Betriebsbeschreibung aktuell		
Ort, Datum Verantwortlicher für die Betriebseinheit		Inspekteur
Ort, Datum Verantwortlicher für die Betriebseinheit		Inspekteur
Ort, Datum Verantwortlicher für die Betriebseinheit		Inspekteur

Anhang 5: Formular Rezeptur

Anhang 6: Meldeformular Einzelmeldung

Name und Anschrift des Unternehmens	<input type="checkbox"/> Name und Anschrift von externen Betriebsstätten
Name und Anschrift der zuständigen Behörde	<p style="text-align: center;">Wird von der Kontrollstelle ausgefüllt:</p> <p>Der Vertrag nach 5.3. dieser Meldung stimmt mit dem im Antrag auf Zulassung als private Kontrollstelle vorgelegten Muster überein:</p> <p><input type="checkbox"/> Ja, daher keine eigene Vorlage <input type="checkbox"/> Nein; Vertrag ist beigelegt.</p> <p>Datum des Vertragsabschlusses mit dem Unternehmen: </p> <p>Datum der Erstkontrolle gem. Anh. III (ggf. Terminplg.): </p> <p>Dem Unternehmen wurde folgende Nummer zugeteilt: D -</p> <p>..... Datum Unterschrift der Kontrollstelle</p>

Meldung nach Artikel 8 Absatz 1

der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24.06.1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel (ABl. EG Nr. L 198/1) in der jeweils geltenden Fassung (im folgenden EG-Öko-VO);

1. In unserem Unternehmen werden Produkte im Sinne von Artikel 1 der EG-Öko-VO mit dem Ziel der Vermarktung gelagert und aufbereitet. Unser Unternehmen bereitet Produkte aus folgenden Produktgruppen auf:

Gastronomie: Rohstoffauslobung Menükomponenten Speisen Mischgetränke

Veranstaltungsdauer: von: . . .20 bis: . . .20 (Abmeldedatum)

2. Die Tätigkeit(en) gemäß Nr. 1 melden wir gemäß Artikel 8 der EG-Öko-VO an und unterstellen sie dem Kontrollverfahren gemäß Artikel 9 der genannten Verordnung.

3. Wir geben hierzu folgende Angaben und Erklärungen ab:

3.1. Wir verpflichten uns, die Maßnahmen gemäß Artikel 5 der EG-Öko-Verordnung durchzuführen.

3.2. Wir nehmen davon Kenntnis, dass die hier gemachten Angaben aufgrund der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 erhoben werden und die Erteilung dieser Auskünfte Voraussetzung für die Aufnahme in das Kontrollverfahren ist.

3.3. Für die vorgeschriebene Kontrolle der oben genannten Betriebsstätten und Einrichtungen wurde mit folgender /folgenden dort gemäß EG-Öko-VO zugelassener/zugelassenen Kontrollstelle(n) ein Vertrag abgeschlossen:

4. Wir verpflichten uns:

- Betriebskontrollen außer von der betrauten Kontrollstelle und von der zuständigen Behörde auch von deren Beauftragten bzw. von zugelassenen Erfüllungsgehilfen durchführen zu lassen,
- bei Betriebskontrollen alle erforderlichen Auskünfte zu erteilen und Einblick in alle einschlägigen Informationsquellen und Datensammlungen zu geben.

Ort, Datum

Unterschrift

Anhang 7: Meldeformular Sammelmeldung

Anhang 8: Inspektionsformular

Mitteilung an die Zertifizierungsstelle

Sofortige Bearbeitung erforderlich

Inspektionsbericht

gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (ÖkoVO)

Betrieb/Unternehmen						
Name, Vorname, Firma:		PLZ, Ort:		Kontroll-Nr.:		
D-						
Inspektion						
Inspekteur/in:	Antragsteller/in:	Datum:	Inspektionsdauer			
			Beginn:	Uhr	Ende:	Uhr
1	Betriebsbeschreibung vollständig und zutreffend?		<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> s. Anlage	___
2	Rezepturen in Betriebsbeschreibung vollständig?	<input type="checkbox"/> entfällt.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> s. Anlage	___
3	Zutaten/Verarbeitungshilfsstoffe ohne Mängel?	<input type="checkbox"/> entfällt.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> s. Anlage	___
4	Anlieferung ohne Mängel?		<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> s. Anlage	___
5	Wareneingang ordnungsgemäss geprüft?		<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> s. Anlage	___
6	Lieferanten und Verkäufer sind nach ÖkoVO zertifiziert?		<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> s. Anlage	___
7	Lagerung konv./ökol. ausreichend abgegrenzt?	<input type="checkbox"/> entfällt.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> s. Anlage	___
8	Verarbeitung konv./ökol. ausreichend getrennt?	<input type="checkbox"/> entfällt.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> s. Anlage	___
9	Kennzeichnung ohne Beanstandungen?		<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> s. Anlage	___
10	Eingangs-Buchführung lückenlos und anforderungsgemäß?		<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> s. Anlage	___
11	Produktionsstatistik anforderungsgemäß und plausibel?		<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> s. Anlage	___

Der/die Antragsteller/in bestätigt, vom Inspekteur/der Inspekteurin über die Inhalte der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (ÖkoVO) informiert worden zu sein, diese verstanden zu haben und über die Laufzeit des Zertifizierungsvertrages in vollem Umfang zu beachten. Er/sie verpflichtet sich somit, die Maßnahmen gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91, insbesondere nach Artikel 5 bis 7 und 11, durchzuführen. Im Falle einer Unregelmäßigkeit/eines Verstoßes wird das Einverständnis mit den Maßnahmen gemäß Artikel 9 Abs. 9 und Artikel 10 Abs. 3 erklärt. Festgestellte Mängel werden unverzüglich abgestellt. Die Hinweise auf den Ökologischen Landbau werden in der Etikettierung nicht irreführend verwendet. Nach Ablauf der Gültigkeitsdauer der Zertifizierung wird die Kennzeichnung von Erzeugnissen mit Hinweisen auf den Ökologischen Landbau unverzüglich eingestellt.

Die Angaben in diesem Inspektionsbericht werden bestätigt. Doppel der genannten Unterlagen wurden dem/der Antragsteller/in ausgehändigt.

Ort, Datum

(Unterschrift Antragsteller/in)

(Unterschrift Inspekteur/in)