

Ab 1. Juli 2009 ist „Schluss mit lustig“:

## Kontrollpflicht für „Bio“

*Bio in Gastronomie und Großküchen bedarf nicht nur einer besonderen Planung, sondern ab 1. Juli 2009 auch einer verpflichtenden Zertifizierung durch unabhängige Auditoren.*

Jeder gastronomische Betrieb, der „Bio“, in welcher Form auch immer, bewirbt oder seinen Gästen gegenüber kommuniziert, unterliegt künftig der Zertifizierung durch eine akkreditierte Bio-Kontrollstelle.

### Bio – kein Graubereich mehr

In Sachen „Bio“ war die österreichische Gastronomie bis dato ein Graubereich in der rechtlichen Gesetzgebung. Während in Deutschland die EU-Bio-VO schon seit 2004 als Kontrollpflicht im Küchenbereich interpretiert wird, gab es in Österreich bislang keine eindeutige Regelung.

Erst mit dem Entwurf der neuen EU-Bio-VO 834/2007 idgF, welche seit 1. Jänner 2009 gültig ist, wurde der Gastronomie-Zertifizierung Aufmerksamkeit geschenkt. Folgender Satz wurde in die Verordnung aufgenommen: „Die Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen unter-

liegen jedoch nicht dieser Verordnung. Die Mitgliedsstaaten können nationale Vorschriften oder bei deren Fehlen private Standards für die Kennzeichnung und die Kontrolle von Erzeugnissen aus Arbeitsgängen in gemeinschaftlichen Ver-

pflegungseinrichtungen anwenden, sofern diese Regelungen mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar sind.“ Österreich hat auf diesen Absatz reagiert und einen national gültigen Rechtstext erarbeitet. Hier wird nun festgeschrieben, dass jeder

Gastronom, der „Bio“, in welcher Form auch immer, bewirbt oder seinen Gästen gegenüber kommuniziert, der Zertifizierung durch eine akkreditierte Bio-Kontrollstelle unterliegt.

Die Austria Bio Garantie (ABG) ist die führende Kontrollstelle von insgesamt 8 in Österreich. Die Anzahl der Kunden aus der Gastronomie/Hotellerie/Großküchen liegt derzeit bei 160. Im Jahr 2000, als man mit der Erstellung der ersten Richtlinien für die Küchen-Zertifizierung begann, hatte die ABG 10 kontrollierte Betriebe in die-



Auslobung von Bio in der Unternehmensbezeichnung (z. B. Bio-Gasthaus): ist nur dann erlaubt, wenn alle Arbeitsgänge bei der Herstellung von Erzeugnissen vom Unternehmer entsprechend der Verordnung (EG)Nr. 834/2007 i.d.g.F. erfolgen und angebotene, nicht weiter aufbereitete Lebensmittel aus biologischer Produktion stammen. Ausnahme: Erzeugnisse aus Jagd und Fischerei wild lebender Tiere sowie von Rohprodukten aus lokaler (regionaler) Wildsammlung. Bei Getränken muss die Anzahl der angebotenen biologischen Getränke größer als die der konventionellen sein  
(Bilder: Bio Austria)



