

Die neue EU-Öko-Verordnung

(EG) Nr. 834/2007

HINTERGRUNDBERICHTE, EINSCHÄTZUNGEN,
INTERPRETATIONEN

HAUPTSPONSOREN:



Das Beste aus der Natur. Das Beste für die Natur.

CHEFREDAKTION UND HERAUSGEBERSCHAFT:



WIR MACHEN UNS STARK FÜR DIE BIOLOGISCHE
LEBENSMITTELWIRTSCHAFT IN EUROPA

einer gründlichen Überwachung der Weinqualität einhergehen und die Möglichkeit für die Mitgliedsländer offenlassen, im Fall von ungünstigen Witterungsbedingungen Ausnahmegenehmigungen in Anspruch zu nehmen.

Anreicherung

Die GMO erlaubt, den Alkoholgehalt im Fall von ungünstigen Klimaverhältnissen mit Zucker, konzentriertem Most, rektifiziertem konzentriertem Traubenmost und durch Umkehrosmose erzielte Selbstanreicherung zu erhöhen. Der Grad der zur Anreicherung dienenden Zutaten/Hilfsmittel (ausgedrückt in Volumenprozent) ist in den drei Weingebieten verschieden (3% in Zone A; 2% in Zone B; 1,5% in Zone C).

Zwei Fragen sind bezüglich der Bio-Weinherstellung zu klären:

- I Soll die Anreicherung erlaubt, verboten oder begrenzt werden?
- I Mit welchen Zutaten/Hilfsmitteln sollte eine Anreicherung ggf. erlaubt sein?

Gegen die Anreicherung bei der Bio-Weinbereitung unter der Voraussetzung, dass sie mit Bio-Zutaten erfolgt, gab es keinen Widerspruch. Ein mögliches Problem ist jedoch, dass in Gebieten, in denen die Zugabe von Zucker erlaubt ist, die Anreicherung leicht durch die Verwendung von Bio-Zucker stattfinden kann, während in Regionen, in denen Zuckerzusatz nicht gestattet ist, zwar biologisch erzeugter, rektifizierter Most eingesetzt werden könnte (den es schon gibt), dieser aber von der Kommission aufgrund der Verwendung von Ionenaustauscharzen nicht erlaubt ist.

Nächste Schritte

In den kommenden Monaten wird noch an den endgültigen Empfehlungen des ORWINE-Projekts gefeilt, unter Berücksichtigung der neuesten wissenschaftlichen Ergebnisse und der Resultate der Internetbefragung. Im Dezember 2008 wurde das Projekt dem Ständigen Ausschuss für ökologische Landwirtschaft vorgestellt. Die EU-Kommission plant, zu Beginn des Jahres 2009 mit der Erarbeitung der Durchführungsvorschriften für die biologische Weinbereitung zu beginnen und diese Ende des Jahres 2009 zu verabschieden.

Alle Informationen über Projektinhalte, Projektresultate, Dokumente und Projektpartner finden sich auf der Projektwebseite www.orwine.org

Außer-Haus-Verpflegung in Europa und Perspektiven für die europäische Bio-Gesetzgebung

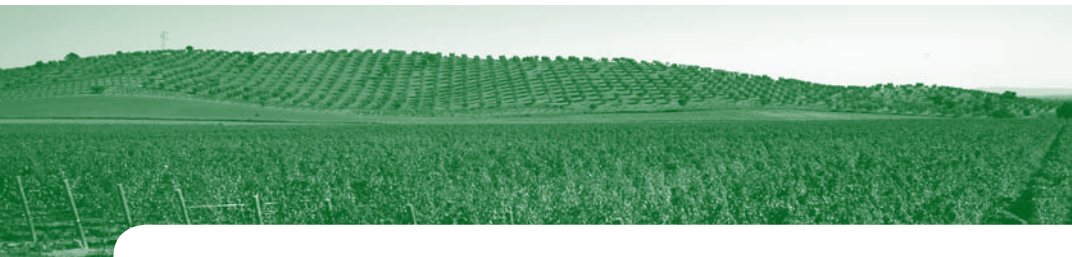
[Carola Strassner]

In den vergangenen zehn Jahren erlebten wir in Europa und anderswo einen Bio-Boom. Gleichzeitig wuchs in allen diesen Ländern auch der Markt für die Außer-Haus-Verpflegung stetig an, und voraussichtlich wird sein Anteil an den Verbraucherausgaben für Lebensmittel in den nächsten Jahren noch weiter steigen.

Die neue Verordnung (EG) Nr. 834/2007 nimmt erstmals explizit Bezug auf die Außer-Haus-Verpflegung (AHV). Diesbezüglich unterscheidet sie sich deutlich von der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates und deren Fortschreibungen und Ergänzungen, indem sie ausdrücklich „Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen“ (in Artikel 1 Absatz 3) vom Geltungsbereich der Verordnung ausschließt. Die Mitgliedsstaaten können für Kennzeichnung und Kontrolle von Erzeugnissen aus Arbeitsgängen in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen nationale Vorschriften oder, bei deren Fehlen, private Standards anwenden, sofern diese Regelungen mit der EU-Gesetzgebung vereinbar sind.

Artikel 2 Absatz aa) definiert „Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen“ als „die Aufbereitung ökologischer/biologischer Erzeugnisse in Gaststättenbetrieben, Krankenhäusern, Kantinen und anderen ähnlichen Lebensmittelunternehmen an der Stelle, an der sie an den Endverbraucher verkauft oder abgegeben werden“. Es gibt keine weitere Erwähnung der Gemeinschaftsverpflegung in der Durchführungsverordnung (EG) Nr. 889/2008.

Einerseits ist die Situation hinsichtlich der Kontrollpflicht von Catering-Unternehmen jetzt klarer als in der vorherigen Verordnung (EWG) Nr. 2092/91. Die neue Verordnung schließt die Gemeinschaftsverpflegung vom Geltungsbereich aus. Den Mitgliedstaaten wurde aber das Recht eingeräumt, ihr eigenes Vorgehen zu wählen. In der Vergangenheit gab es einige Diskussionen unter den Mitgliedstaaten und verschiedenen Interessengruppen, ob die EU-Verordnung 2092/91 auch für die Gemeinschaftsverpflegung gelten sollte oder nicht (z.B. die Anfrage des britischen Department for Environment, Food and Rural Affairs, Defra, an die EG oder der Einsatz eines Rechtsgutachtens über die EU-Verordnung 2092/91 bezüglich Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland).



Praktisch hat sich aber nur wenig verändert. Es bleibt offen, zu welchem Vorgehen sich die Mitgliedsstaaten entscheiden. Rein theoretisch kann es in ein paar Jahren mindestens 27 Versionen für den Umgang mit Bio-Außer-Haus-Verpflegung geben, ohne die privaten Richtlinien zu berücksichtigen.

Sollten die Mitgliedsstaaten sich dafür entscheiden, in diesem Bereich weder nationale Richtlinien noch Privatstandards anzuwenden, könnte jede beliebige private Einrichtung ihre eigenen Regeln und Kennzeichen für „Bio-Außer-Haus-Verpflegung“ entwickeln, die nicht mit dem Geist der alten oder der neuen EU-Verordnung übereinstimmen. Könnten wir uns vorstellen, mit einem Kennzeichen für ein Bio-Café konfrontiert zu werden, das etwas ganz anderes bedeutet als in den Definitionen der EU-Öko-Verordnung vereinbart?

Die neue EU-Verordnung ermöglicht es, die Außer-Haus-Verpflegung ganz anders zu behandeln als andere Marktteilnehmer, wie z.B. klassische Verarbeitungsunternehmen. Dies gibt die Gelegenheit, die teilweise besonderen Bedingungen von Großverbrauchern zu berücksichtigen, wie den sehr schnellen Umsatz von Zutaten, die täglich wechselnden Speiseangebote, die Versorgungsengpässe für saisonale Produkte und die mangelnde Rezepturanwendung. Es bedeutet auch eine ausgezeichnete Gelegenheit zur Differenzierung statistischer Daten, so dass in Zukunft Angaben über Bio-Außer-Haus-Verpflegung präziser zu erheben wären.

Immerhin sind infolge der neuen Verordnung keine negativen Auswirkungen auf die Entwicklung der Absatzkanäle zu erwarten. Die Einbeziehung der Aquakultur in die Landwirtschaft (Art. 1 Abs. 2) und die neuen EU-Produktionsvorschriften bedeuten besonders für diesen Markt einen willkommenen Fortschritt.

Artikel 27 Absatz 3 formuliert bezüglich Kontrollen einen neuen, risikobasierten Ansatz: „Art und Häufigkeit der Kontrollen werden auf der Grundlage einer Bewertung des Risikos des Auftretens von Unregelmäßigkeiten und Verstößen in Bezug auf die Erfüllung der Anforderungen dieser Verordnung bestimmt.“ Obwohl die Durchführungsbestimmungen hierüber nicht viel Genaueres ausführen, könnte dieser Ansatz später Fragen nach der Kontrolle eines einzelnen regionalen Restaurants im Vergleich zur Kontrolle einer international tätigen Restaurantkette beantworten helfen.

Weitere Auswirkungen der revidierten Öko-Verordnung hängen von der Haltung der EU-Mitgliedsstaaten ab. Die betrifft besonders Kennzeichnungsfragen, die fast alle nach unterschiedlichen Übergangsfristen in Kraft treten werden, wie z.B. die vorgeschriebene Verwendung des noch ausstehenden neuen EU-Bio-Kennzeichens, das Format der Codenummer, die Herkunftsangabe und auch die Sternchen-Kennzeichnung. Die Verordnung garantiert die Möglichkeit der weiteren Nutzung privater oder nationaler Logos.

Status quo in ausgesuchten Mitgliedsstaaten

Der Umgang mit der Außer-Haus-Verpflegung wird derzeit in den 27 EU-Mitgliedsstaaten ganz unterschiedlich gehandhabt, je nach nationalem Recht, nationalen Empfehlungen und privaten Richtlinien.

Deutschland ist der erste Mitgliedsstaat, der auf nationaler Ebene ein Standardkontrollprogramm für Einrichtungen der Bio-Außer-Haus-Verpflegung einführt und gesetzlich verankert. Das Instrumentarium Öko-Landbaugesetz, ÖLG, welches bestimmte Ausführungsfunktionen im deutschen Bio-Landbau bündelt und die wirksame Umsetzung der EU-Verordnung verstärkt, dient dazu, Richtlinien für die Außer-Haus-Verpflegung bereitzustellen. Die ihm zugrundeliegenden Prinzipien des Verbraucherschutzes hinsichtlich Betrug und Täuschung, Chancengleichheit am Markt und Transparenz vom Hof zum Teller und darüber hinaus trugen zur Entwicklung eines solchen Programms für Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung bei, mit Richtlinien für das Bedienungspersonal. Aufgrund der föderalen Struktur Deutschlands sind 16 Länder-Aufsichtsbehörden für derzeit 23 zugelassene Kontrollstellen verantwortlich. Die privaten, aber staatlich anerkannten Kontrollstellen prüfen und überwachen die Einhaltung der Öko-Verordnung. Unter bestimmten Voraussetzungen können Begriffe auf der Speisekarte mit dem staatlichen deutschen Öko-Kennzeichen – dem „Bio-Siegel“ – gekennzeichnet werden. Es bestehen auch privatrechtliche Konzepte, Regeln und Kennzeichen für die Außer-Haus-Verpflegung, wie z.B. die der Bio-Anbauverbände Bio-Land und Biokreis.

Kontrollstellen in Österreich haben in der Vergangenheit Richtlinien für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung entwickelt, nach denen zahlreiche Betreiber, wie Restaurants, Krankenhäuser, Heime und Catering-Firmen, kontrolliert wurden. Während der letzten Jahre

hat Österreich auch eine Reihe von auf nationaler Ebene verbindlichen Standards erarbeitet, die im Juni 2008 fertiggestellt wurden und ab Juli 2009 gelten. Dieses Regelpaket ist, wie alle anderen nationalen Bio-Vorschriften, im Kapitel A8 des Österreichischen Lebensmittelbuches (Codex Alimentarius Austriacus) enthalten.

Die Dänische Lebensmittelbehörde hat vor kurzem den Vorschlag gemacht, dass Restaurants und Catering-Firmen ihre Dienstleistungen mit dem Zusatz „Bio-Bronze“, „Bio-Silber“ oder „Bio-Gold“ vermarkten dürfen, wobei jede dieser Stufen für einen bestimmten Bio-Anteil der eingekauften Rohstoffe steht. Für Bronze sollen 20-40 Prozent der Rohmaterialien aus Bio-Anbau stammen, für Silber 50-95 Prozent und für Gold mehr als 95 Prozent. Nach dänischer Erfahrung waren die Verarbeitungsrichtlinien für Lebensmittel bisher nicht besonders gut auf Restaurants anwendbar, besonders was die Anforderungen an die Dokumentation betrifft.

Wohl dank dem nordischen Bio-Networking gibt es in zahlreichen skandinavischen oder nordischen Ländern Konzepte für Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung. In Finnland müssen sich Berufsküchen, die Bio-Mahlzeiten oder Bio-Portionen anbieten oder die geltend machen, dass einige Zutaten des Gerichts Bio-Qualität aufweisen, bei der finnischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (Evira) registrieren lassen. Wenn die Küche jedoch nur angibt, Bio-Zutaten zu verwenden, aber nicht buchstäblich den Anspruch auf Bio-Gerichte stellt, wird sie nicht im Evira-Register für Bio-Unternehmen geführt. Diese „Informations-Lücke“ wird durch das halb-offizielle Einführungsprogramm für Bio-Lebensmittel („Steps to Organic“) gefüllt, organisiert von EkoCentria, einer vom Ministerium für Landwirtschaft und Forsten über den finnischen Lebensmittel-Informationsdienst (Finfood) finanzierten Werbeeinrichtung.

Die norwegische Behörde für Lebensmittelsicherheit, Mattilsynet, hat die private Organisation Debio mit der Zertifizierung von Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Bio-Lebensmitteln beauftragt. Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung, die Bio-Zutaten und/oder verarbeitete Lebensmittel vermarkten möchten, müssen durch Debio zertifiziert sein. Dies betrifft Institutionen, Schulen, Hotels, Restaurants, Cafés und Cafeterias, Catering-Dienste, Imbissbuden usw.

Die britische Soil Association ist der Auffassung, dass Restaurants und andere Einrichtungen der Außer-Haus-

Verpflegung nicht genauso zertifiziert zu werden brauchen wie Bio-Erzeuger- und -Verarbeitungsbetriebe. Diese Organisation für Bio-Lebensmittel und Bio-Anbau hat eigene Standards für Restaurants, Bars und Cafés entwickelt. Die Soil Association Certification (Ltd.) bietet drei Arten der Zertifizierung an: (1) 100% Bio-Restaurant, (2) Bio-Gericht und (3) Bio-Bestandteil im Menü. In jüngster Zeit hat die Soil Association sich besonders mit dem Thema Bio-Essen in Schulkantinen beschäftigt, wobei sie durch den sogenannten „Jamie Oliver Effekt“ unterstützt wurde.

Italien, in Europa eindeutiger Spitzenreiter in Sachen Bio-Schulkantinen, richtet seine Aufmerksamkeit derzeit offenbar weniger auf den Nachweis der Bio-Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung. Die neuesten nationalen und regionalen Gesetze über Catering-Einrichtungen, Werbeaktionen, Qualität und Bio-Lebensmittel sind eher ein Flickwerk von allgemeinen Regeln und Grundsätzen, meist ohne Sanktionskatalog.

Zu den ältesten privaten Richtlinien in Europa für Außer-Haus-Verpflegung zählen die der KRAV, einer schwedischen privatwirtschaftlichen Kontrolleinrichtung, die bereits seit 1996 Restaurants kontrolliert und Hunderte von Betreibern betreut, darunter verschiedenste Industrieküchen, Restaurants und Cafés sowie kleinere Produktionsstätten wie Altersheime/Beschütztes Wohnen und Vorschuleinrichtungen.

Obwohl sie kein EU-Mitglied ist, soll auch die Schweiz erwähnt werden, da sie über ihre Organisation Bio Suisse, zusammen mit Schweden, über eines der ältesten Richtlinienwerke in Europa für die Außer-Haus-Verpflegung verfügt. So gibt es in der Schweiz zwei Modelle: (1) die Knospe-Komponenten-Küche und (2) die Knospe-Küche. Spätere Versionen berücksichtigten vielfach die Schweizer Erfahrungen.

In der Tschechischen Republik werden derzeit vom Bio-Sektor und von den Kontrollbehörden Vorschriften für Restaurants entwickelt. Sowohl die Niederlande als auch Belgien schenken der Thematik Aufmerksamkeit und auch andere Mitgliedsstaaten wie Frankreich oder Luxemburg halten Augen und Ohren offen. Überhaupt sind die Entwicklungen auf diesem Gebiet europaweit ziemlich dynamisch.

Ausblick auf die weitere Entwicklung

Zwei Entwicklungen in der Außer-Haus-Verpflegung scheinen hier besonders von Bedeutung. Erstens, dass



im Einzelhandel ein starker Trend in Richtung Vollwertkost, Naturkost und Frischkost zu beobachten ist, auch in Bio-Qualität und ethisch vertretbar. Dieser Trend wird voraussichtlich auch die Außer-Haus-Verpflegung stark beeinflussen. Schätzungen gehen davon aus, dass zwischen einem Viertel und einem Drittel der europäischen und US-amerikanischen Verbraucher in Zukunft jede Woche regelmäßig Naturkost und Frischkost kaufen. Angesichts dieser verschiedenen Begriffe und Produkte scheint es angebracht zu versuchen, bald eine akzeptable Lösung für die Richtlinien zur Bio-Außer-Haus-Verpflegung zu finden, damit die Integrität von Bio-Erzeugung und Bio-Erzeugnissen nicht Schaden nimmt.

Zum Zweiten gab es früher eine ziemlich klare Trennung zwischen Außer-Haus-Verpflegung und Kauf im Lebensmitteleinzelhandel. In den letzten Jahren verwischen sich hier die Grenzen, da der Einzelhandel immer mehr

Fertiggerichte anbietet (z.B. zum Aufwärmen oder zum Direktverzehr). Auch handwerkliche Bäckereien und/oder Metzgereien sowie Fachgeschäfte (Weinläden usw.) bieten Gerichte an. Es ist unwahrscheinlich, dass es für den Verbraucher einen Unterschied macht, ob er zu Mittag einen Fertigsalat im Einzelhandelsgeschäft kauft oder bei einem Franchise-Imbissstand. So könnte sich die sektorale Festlegung als ziemlich schwierig erweisen, wann die Öko-Verordnung anzuwenden ist und wann nicht, und möglicherweise ist die Lösung im Verfahren selbst zu suchen.

Einer der wichtigsten Grundsätze von EG-Richtlinien ist es, ein europaweit vereinheitlichtes Konzept, im konkreten Fall der Bio-Erzeugung und der Bio-Verarbeitung, bereitzustellen. Da im Fall der Kontrollpflicht für Betriebe der AHV die Mitgliedstaaten verfahren können wie sie es für richtig halten, besteht die Gefahr, dass sich

Trust Quality Innovation in Organic Certification. From a stakeholders organization leader in Italy and in the World.

ICEA the Institute for Ethical and Environmental Certification inspects and certifies firms which in the course of their activities show respect for the environment, workers' dignity and collective rights.

With more than 300 experts inspecting over 11,000 firms, from its 17 branches throughout Italy and 7 abroad, ICEA is one of the most prominent inspection and certification bodies in the field of sustainable development.

Comprising institutions and associations promoting alternative production models, ICEA is a consortium with independent trading activity, open to anyone who shares its mission.

certifying a Better World



Sede Centrale

Via Nazario Sauro, 2
40121 Bologna - Italy
Tel. +39 051 272986
Fax +39 051 232011
icea@icea.info
www.icea.info



sehr unterschiedliche Vorstellungen über die Bio-Außer-Haus-Verpflegung ausbreiten. Dies wäre genau das Gegenteil zu der einmaligen Gelegenheit, die sich allen Interessengruppen bietet. Ein gut funktionierendes Konzept braucht einen gut funktionierenden Markt; wenn nicht genügend geeignete Produkte für die Außer-Haus-Verpflegung erhältlich sind, werden Vorschriften und Regeln bei den Betreibern nicht funktionieren. Überdies waren viele der Berater in der Außer-Haus-Verpflegung in den letzten Jahren auch grenzübergreifend tätig und tauschen kontinuierlich Informationen aus, z.B. auf dem BioFach-Kongress in Nürnberg im Februar jeden Jahres. Solche Netzwerke legen schon jetzt den Grundstock für alle langfristigen Harmonisierungsbemühungen.

Zwei Forschungsprojekte verdienen noch Erwähnung, da sie gewisse, für die Bio-Außer-Haus-Verpflegung relevante Aspekte untersuchen. Eines davon ist das CORE-Organic-Projekt mit dem Namen *iPOPY* (innovative Public Organic food Procurement for Youth). Es will untersuchen, wie sich durch die Umsetzung von relevanten Strategien und Instrumenten in öffentlichen Verpflegungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche in einigen europäischen Ländern der Verzehr von Bio-Lebensmitteln steigern lässt. In die Untersuchung einbezogen werden Managementfragen der Versorgungsketten, das Vorgehen bei der Zertifizierung von Verpflegungseinrichtungen, die eigenen Vorstellungen der beteiligten Interessengruppen sowie das Potenzial von Bio-Lebensmitteln in Bezug auf Gesundheits- und Adipositas-Risiken. Erste Ergebnisse zeigen organisatorische und teilweise kulturelle Unterschiede zwischen den teilnehmenden Ländern in Bezug auf die Handhabung der Bio-Kontrolle bei Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung.

Das zweite Projekt, das FP7-Projekt *CertCost*, will erforschen, wie das System der Öko-Zertifizierung in Bezug auf Effizienz, Transparenz und Kostenwirksamkeit verbessert werden kann. Die Ergebnisse dieser beiden Forschungsprojekte werden zweifellos von großer Bedeutung sein für die Weiterentwicklung der Richtlinien für die Bio-Außer-Haus-Verpflegung in Europa.

3.6 ASPEKTE DER KONTROLLE UND ZERTIFIZIERUNG

Übersicht: Die Bedeutung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 für die Bio-Kontrolle und das Kontrollsystem

[Gerald Altena]

Die neue Verordnung (EG) Nr. 834/2007 nimmt Bezug auf die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts (OFFC-Verordnung) als Rahmenwerk für das Kontrollsystem der Bio-Produktion. Die Analyse der möglichen Auswirkungen auf die Bio-Kontrolle und das Kontrollsystem führte zu intensiven Diskussionen, als die neue Bio-Gesetzgebung im Entscheidungsprozess stand. Jedoch werden die Auswirkungen auch von der Interpretation der einzelnen Mitgliedsstaaten abhängen.

Artikel 63 Absatz 2 der OFFC-Verordnung über Durchführungs- und Übergangsmaßnahmen legt fest:

„Zur Berücksichtigung des besonderen Charakters der Verordnungen (EWG) Nr. 2092/91, ... können spezifische Maßnahmen nach dem in Artikel 62 Absatz 3 genannten Verfahren erlassen werden, in denen die erforderlichen Abweichungen von den Bestimmungen der vorliegenden Verordnung und die erforderlichen Anpassungen an diese Bestimmungen vorgesehen werden.“

Dies ist die Entsprechung für die Verordnung (EG) Nr. 882/2004¹ des Ständigen Ausschusses für Ökologischen Landbau. Jedoch sind keine solcher Maßnahmen erlassen. Das könnte so verstanden werden, dass Bio-Kontrollen genau den Anforderungen der OFFC-Verordnung entsprechen müssen. Jedoch beschreiben die Bio-Verordnungen „Verordnung (EG) Nr. 834/2007“² und die „Verordnung (EG) Nr. 889/2008“³ eine Reihe von Unterschieden. Ohne Frage haben diese Verordnungen Vorrang, da eine Verordnung, die einen spezifischen Bereich regelt (wie „Bio“), über einer Verordnung steht, die einen allumfassenden Zusammenhang regelt (VO 882/2004).

Im Folgenden listen wir zunächst die Verweise der Bio-Verordnungen auf die VO 882/2004 auf. Danach geben wir eine kurze Einschätzung von Bereichen der OFFC-Verordnung, auf die in den Bio-Verordnungen kein Bezug genommen wird.

¹ Im Folgenden auch VO 882/2004 oder OFFC-Verordnung genannt | ² Im Folgenden auch Basis-VO 834/2007 genannt | ³ Im Folgenden auch Durchführungsverordnung DVO 889/2008 genannt