

# Anforderungen an Unternehmen in der Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung gemäß der Bio-AHV-Verordnung

Die Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV) ist am 05. Oktober 2023 in Kraft getreten. Damit löst sie das alte Bio-Zertifizierungsverfahren gemäß EU-Bio-Verordnung für die Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung ab. Gemäß der gesetzlichen Anforderungen müssen sich alle Unternehmen, die Bio-Lebensmittel (Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse) für den unmittelbaren Verzehr zubereiten, dem Kontrollverfahren nach der Bio-AHV und in Einzelfällen nach der EU-Bio-Verordnung unterziehen.

Im Folgenden werden die wesentlichen Anforderungen beschrieben, die unabhängig von der Unternehmensgröße und dem Umfang des Bio-Angebotes gelten.

## Kontrollpflicht gemäß neuer Verordnung

Alle Unternehmen, die gemäß der LMIV (2011/1169) als „Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung“ gelten, und Bio-Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereiten, unterliegen den Bestimmungen der neuen Verordnung (z.B. Restaurants, Kantinen, Catering-Unternehmen, Krankenhäuser, Schulen, Food-Trucks, Standbetreiber).

Eine Ausnahme bilden Unternehmen, die zwar Bio-Lebensmittel (Gerichte/Speisen/Komponenten/Zutaten) für den unmittelbaren Verzehr zubereiten, diese jedoch an andere Unternehmen für die weitere Bio-Vermarktung abgeben, also nicht direkt an den Endverbraucher/Gast. Diese Tätigkeiten unterliegen weiterhin der EU-Bio-VO und nicht der Bio-AHV.

Nicht kontrollpflichtig sind Schulen und Kindergärten/Kitas, die in der eigenen Küche ausschließlich für den Eigenbedarf kostendeckend und nicht gewinnerzielend Bio-Lebensmittel zubereiten und diese mit den Begriffen „bio“ bzw. „öko“ bewerben. Soll jedoch ein Gold-, Silber- oder Bronze-Siegel (s.u.) verwendet werden, so muss dennoch eine Anmeldung zum Kontrollverfahren und Zertifizierung gemäß Bio-AHV erfolgen. Die Nutzung des AHV-Kennzeichens hebt hier die Ausnahmeregelung für die Kontrollpflicht aus.

## Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln

Lebensmittel, die mit einem Bio-Hinweis, oder als Umstellungsware gekennzeichnet werden, müssen nach EU-Bio-VO 2018/848 zertifiziert sein. Dies gilt auch für Lebensmittel, die auf dem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb erzeugt wurde.

Unbeschadet anderer gesetzlicher Kennzeichnungspflichten für Lebensmittel gibt es in der Gastronomie/AHV verschiedene Möglichkeiten zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln:

### 1. Zutaten-Kennzeichnung direkt an der Speise

Einzelne Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs in

zusammengesetzten Speisen oder Frühstückskomponenten können mit einem Bio-Hinweis versehen werden, z.B.: „Nudelsalat mit Bio-Tomaten“, „Pfeffersteak vom Bio-Rind“.

### 2. Speisen-Kennzeichnung

Speisen, die zu 100% aus Bio-Zutaten hergestellt werden und die Bedingungen der EU-Bio-VO für ein Bio-Produkt erfüllen (d.h. Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe müssen der EU-Bio-VO entsprechen), können als Bio-Speise oder Bio-Gericht gekennzeichnet werden, z.B. „Bio-Lasagne“ oder „Bio-Mousse-au-Chocolat“. Dies gilt auch für Convenience-Produkte, die als EU-Bio-Produkt fertig zugekauft und nicht weiterverarbeitet werden, z.B. Bio-Aufbackbrötchen oder Bio-Erdbeerjoghurt.

### 3. Allgemeine Feststellungen

Eine Bio-Zutat oder Bio-Produktgruppe kann in Form eines allgemeinen Hinweises auf der Speisekarte, dem Speiseplan oder einem Aushang beworben werden. Dies ist auch möglich, wenn ausschließlich Bio-Zutaten verwendet werden. Beispiele: „Wir verwenden ausschließlich Zutaten aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft“ oder „Wir verwenden Nudeln, Reis und Kartoffeln in Bio-Qualität“.

Es ist zudem möglich, diesen allgemeinen Hinweis als Negativauslobung in Bezug auf die eingesetzten konventionellen Lebensmittel anzugeben, z.B.: „Wir verwenden Fisch und Fleischprodukte in konventioneller Qualität, alle anderen Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.“

Die Zutaten bzw. Produktgruppen müssen im gesamten Unternehmen zum Zeitpunkt der Bio-Kennzeichnung ausschließlich in Bio-Qualität verwendet werden.

Die o.g. Kennzeichnungsvarianten können einzeln oder in Kombination verwendet werden, solange für den Gast zweifelsfrei erkennbar ist, welche Zutaten oder Erzeugnisse aus ökologischer Landwirtschaft stammen.

Eine neue Anforderung ist die **Pflicht**, eine „**tagesaktuelle Zutatenliste**“ in einer für den Gast leicht zugänglichen Form bereitzuhalten. Dies kann beispielsweise eine Seite der Speisekarte oder ein Aushang sein. „Tagesaktualität“ bedeutet dabei nicht, dass nur Lebensmittel des aktuellen Tagesangebots aufgeführt werden dürfen und somit die Übersicht ggf. täglich angepasst werden müsste. Auch die regelmäßig, wenn auch nicht aktuell verwendeten Lebensmittel dürfen in der Übersicht enthalten sein. Alle aufgeführten Lebensmittel müssen jedoch in Bio-Qualität vorhanden sein. Wenn ein Unternehmen

# Anforderungen an Unternehmen in der Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung gemäß der Bio-AHV-Verordnung

zu 100% Bio-Zutaten einsetzt, entfällt die Pflicht der Bereitstellung dieser Liste.

Die Liste darf auch als „Negativ“-Variante geführt werden, sofern alle konventionellen Zutaten gelistet werden.

Grundsätzlich darf die Schriftgröße des Bio-Hinweises darf nicht größer sein, als die Schriftgröße der Bezeichnung der Zutaten und Erzeugnisse.

## **Auszeichnung des Bio-Anteils – Gold, Silber, Bronze (AHV-Kennzeichen)**

Unternehmen können zusätzlich den Anteil ihres Einsatzes von Bio-Lebensmitteln im Unternehmen durch das AHV-Kennzeichen ausloben. Hierzu gibt es drei Kategorien:

- Kategorie 1 (Bronze): Bio-Anteil von 20-49%
- Kategorie 2 (Silber): Bio-Anteil von 50-89%
- Kategorie 3 (Gold): Bio-Anteil von 90-100%

Der Bio-Anteil ergibt sich aus dem in Geldwert ausgedrückten Netto-Gesamtbetrag aller biologischen Lebensmittel im Verhältnis zu den konventionellen Lebensmitteln und Umstellungsprodukten. Für die Berechnung des Bio-Anteils ist der Unternehmer verantwortlich. Diese muss monatlich aktualisiert werden.

Die Aufzeichnung der Berechnung des Bio-Anteils kann mithilfe von Warenwirtschaftssystemen oder Excel-Tabellen dargestellt werden. Unter folgendem Link finden Sie eine Excel-Tabelle, mit fertiger Programmierung zur Berechnung des Bio-Anteils (Download der Excel-Tabelle:

[https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/download-Dateien/PDFs/IN\\_FORM-Pruefkonzept/Dokumentationshilfe\\_Stand\\_30.4.2019\\_fin2.xlsx](https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/download-Dateien/PDFs/IN_FORM-Pruefkonzept/Dokumentationshilfe_Stand_30.4.2019_fin2.xlsx)

Die Berechnung des Bio-Anteils muss folgende Informationen über alle Einkäufe biologischer und konventioneller Lebensmittel enthalten:

- Rechnungsnummer
- Rechnungsdatum
- Name und Anschrift der Lieferanten

Der Jahresmittelwert des errechneten Anteils der Bio-Einkäufe gibt den aktuell erreichten Bio-Anteil an.

Dieser gilt für ein Jahr. Sollte sich jedoch der errechnete Jahresmittelwert durch die Aktualisierung der Berechnung in einem Monat auf eine andere Kategorie verringern, muss das Unternehmen dies unverzüglich der Kontrollstelle melden.

Eine Erhöhung des Bio-Anteils kann jederzeit bei der Kontrollstelle beantragt werden.

Der ausgezeichnete Anteil bezieht sich immer auf den Bio-Anteil im Gesamtunternehmen. Er kann nicht für einzelne Produktgruppen, Speisen o.ä. angegeben werden.

Das AHV-Kennzeichen darf nur verwendet werden, wenn ein entsprechendes Zertifikat von der Kontrollstelle vorliegt, auf dem der Bio-Anteil angegeben ist. Eine Auszeichnung mit einem geringeren Bio-Anteil als 20% ist nicht möglich.

Die Website Ökolandbau.de bietet unter der Rubrik „Außer-Haus-Verpflegung“ das AHV-Kennzeichen in allen Versionen und geeigneten Dateiformaten zum Download an:

<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bio-zertifizierung/bio-ahv-logos-zum-download/>.

Hier sind ebenfalls die Layout-Anforderungen zum AHV-Kennzeichen hinterlegt.

Es ist nicht gestattet ein dem AHV-Kennzeichen ähnliches Logo zu nutzen, das geeignet wäre den Gast/Dritte irre zu führen.

## **Durchführung und Dokumentation der Wareneingangskontrolle**

Bio-Lebensmittel müssen von Lieferanten bezogen werden, die über ein EU-Bio-Zertifikat verfügen. Zusätzlich dürfen Bio-Lebensmittel auch im Lebensmittel Einzelhandel (LEH) gekauft werden.

Bei der Annahme von Bio-Produkten müssen über die allgemein gesetzlichen Anforderungen hinaus folgende Punkte beachtet und geprüft werden:

- Bio-Lebensmittel müssen auf Lieferscheinen und Rechnungen als solche gekennzeichnet sein.
- Beim Zukauf von Bio-Lebensmitteln im LEH ist es wichtig, dass auf dem Kassenzettel ein Bio-Hinweis angegeben ist. Sollte dies nicht der Fall sein, muss beim Einkauf ein zusätzlicher Nachweis angefordert werden, aus welchem der Bio-Status der Produkte hervorgeht, z.B. eine Rechnung oder Bestätigung.
- Die Überprüfung des Bio-Status beim Wareneingang ist zu dokumentieren, z.B. durch einen entsprechenden Vermerk auf Lieferschein/Rechnung. Dies ist auch digital möglich.

## **Trennung von biologischen und konventionellen Lebensmitteln im Lager und bei der Zubereitung**

Die Lagerung und Zubereitung von Bio-Lebensmitteln müssen so erfolgen, dass Verwechslungen und Vermischungen mit konventionellen Produkten, sowie Umstellungsware ausgeschlossen werden. Dies gilt sowohl für verpackte Ware, als auch für angebrochene Gebinde. Ein separates Lager für Bio-Produkte ist nicht erforderlich, jedoch sollten bestimmte Lagerbereiche für Bio-Produkte eingerichtet werden. Es empfiehlt sich, Bio-Produkte optisch von konventionellen Produkten abzugrenzen (z.B. durch Kennzeichnung der Behälter, Verpackungen, Regale).

# Anforderungen an Unternehmen in der Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung gemäß der Bio-AHV-Verordnung

## Verwendung von Parallelprodukten

Die Verarbeitung von Parallelprodukten (gleiche Zutat sowohl in Bio- als auch konventioneller Qualität) ist unter bestimmten Voraussetzungen erlaubt. Parallelprodukte dürfen zeitgleich gelagert werden, dürfen aber nicht am gleichen Tag verwendet werden. Mit der Verwendung von Parallelprodukten geht einher, dass die verwendeten konventionellen Parallelprodukte dokumentiert werden müssen, z.B. über ein Kassensystem und durch Rezepturen, oder durch Strichlisten bei Veranstaltungen.

## Aufzeichnungen

Die Nachvollziehbarkeit der Bio-Integrität ist ein wesentlicher Bestandteil der Kontrolle. Daher benötigt die Kontrollstelle Einblick in die Buchführungsunterlagen, Speisen- und Getränkeangebote, Rezepturen und Zubereitungsprotokolle. Lieferscheine/Rechnungen der Bio-Lebensmittel müssen vorgelegt werden können. Wird das AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber oder Gold genutzt, ist zusätzlich die Bio-Anteilsberechnung vorzulegen.

Die Unterlagen müssen für den gesamten Kontrollzeitraum vorliegen, d.h. für das abgeschlossene und das laufende Wirtschaftsjahr.

## Veranstaltungszertifikat

Es ist möglich, sich für die Dauer einer Veranstaltung zertifizieren zu lassen. Hierzu gelten ebenfalls die oben beschriebenen Vorgaben, jedoch ausschließlich für die Dauer der Veranstaltung. Die Bio-Kennzeichnung darf dementsprechend ausschließlich während des gemeldeten Veranstaltungs-Zeitraums vorgenommen werden. Für die Berechnung des Bio-Anteils dient der Zeitraum der Veranstaltung als Berechnungszeitraum. Die Anmeldung zum Kontrollverfahren muss mind. 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgen. Dies ist Voraussetzung für die Zertifizierung. Im Rahmen der Veranstaltung findet vor Ort eine Kontrolle statt um die vorab gemeldeten Angaben zu überprüfen.

## Verwendung von Verbandszeichen und dem deutschen Bio-Siegel

Verbandslogos und das deutsche Bio-Siegel dürfen nur in Bezug auf die entsprechenden Bio-Zutaten verwendet werden.

Bei Verwendung von Verbandslogos sind die verbandsspezifischen Richtlinien bzw. die Vorgaben zur Markennutzung einzuhalten.

Vorschriften für die Verwendung des Bio-Siegels, Vorlagen und weitere Informationen erhalten Sie direkt beim Zeichengeber:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
Referat 522 – Informationsstelle Bio-Siegel

Deichmanns Aue 29, 53168 Bonn

Tel.: 0228 / 68 45 - 2200

Fax: 0228 / 68 45 - 2907

bio-siegel@ble.de

www.bio-siegel.de



Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.ab-cert.de](http://www.ab-cert.de). Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen auch telefonisch zur Verfügung: 0711/351792-292