

**A Hungária Öko Garancia Kft. privat feltételrendszere bio-alapanyagokat használó konyhák (vendéglátás és közétkeztetés) részére**

*Feltételrendszerünk a 834/2007/EK rendelet előírásaival analógiában, annak 1. cikk (3) bekezdése alapján készült.*

**Jogi háttér**

A közétkeztetés, illetve vendéglátás nem tartozik a 834/2007/EK rendelet az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről és a 2092/91/EGK rendelet hatályaon kívül helyezéséről és a kapcsolódó végrehajtási rendeletek (továbbiakban EU-Bio rendelet) hatálya alá, ezért a 834/2007/EK rendelet 1. cikk (3) bekezdése értelmében erre a területre nemzeti, vagy annak hiányában elismert privat feltételrendszerek alkalmazhatók.

Az alábbi feltételrendszer kialakításánál figyelembe vettük az „Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához” (Vendéglátás GHP) c. dokumentumot.

Az itt nem szabályozott kérdésekben a 834/2007/EK rendelet és a kapcsolódó végrehajtási rendeletek vonatkozó előírásai, illetve az élelmiszerjog vonatkozó előírásai érvényesek.

**E feltételrendszer tárgya a 834/2007 EK rendelet 1 cikk (3) értelmében:**

A vendéglátóegységekben (éttermek, szállodai étkeztetés, ételfutár szolgáltatók) és a közétkeztetésben (például oktatási intézmények, kórházak, vállalati konyhák, menzák, idősek otthona) **előállított termékek (élelmiszerek) ellenőrzése és jelölése**, amennyiben azokat forgalomba hozzák, vagy azzal a szándékkal állítják elő, hogy forgalomba hozzák.

**Fogalom meghatározás:**

**Fogás** alatt általában egységként (tányéron, tálban) felszolgált ételt értünk, ami egy vagy több összetevőből áll. Egy **menü** több fogásból és összetevőből áll. A főétkezések (reggeli, ebéd, vacsora) menüként értendők. A **büfé** fogások és/vagy összetevők fogyasztásra kínált választéka.

**1. Ökológiai jelölés alkalmazása az ételeken**

**Az ökológiai/biológiai termelésre történő utalás használata az étel megnevezésben, csomagolásán**

1.1 E feltételrendszer szerint **egy termék akkor jelölhető ökológia/biológia termelés-re történő hivatkozással** (azaz ha a megnevezése, címkéje, csomagolása, vagy a reklámja a vevők számára ezt a benyomást kelti), ha hogy a termék (fogás), vagy a termék (fogás) összetevőit, vagy egyes hozzávalói a 834/2007 EK rendelet és kapcsolódó rendeleteinek előírásai szerint termelték vagy állították elő.

A biológiai/ökológiai/organikus és az ezekből származtatott jelölések és rövidítések, mint „bio-„ és „öko-„ önmagában, vagy kombinálva a termékek megnevezésben történő jelölésén, vagy a csomagoláson és reklámban abban az esetben használhatóak, amennyiben ezek a termékek, alkotóik, összetevőik az EU-Bio rendelet előírásait teljesítik.

1.2 Az 1.1 bekezdés szerinti a jelölések nem alkalmazhatóak sem a termék megnevezésében, sem a csomagoláson, vagy reklámban, valamint az üzleti dokumentumokon azon termékek esetében, melyek nem teljesítik a vonatkozó EU-Bio rendelet előírásait illetve ha kizárólag nem mezőgazdasági eredetű alapanyagokat (pl. só) használtak az élelmiszerekben.

1.3 Az 1.1 bekezdés szerinti jelölés nem alkalmazható azon termékekre, melyek közösségi előírások szerint olyan jelölést vagy utalást tartalmaznak, vagy amelyekről köztudott vagy nyilvánvaló, hogy GMO-t tartalmaznak GMO-ból állnak, vagy GMO-ból állítják elő.

1.4 A közétkeztetésben előállított termékek e feltételrendszer szerinti jelölését a következő esetben használhatják:

**a) a fogások vagy a fogások hozzávalóinak jelölésében**

- 1) a feldolgozott élelmiszerek megfelelnek a 834/2007 EK rendelet 19 cikkében szereplő előírásoknak
- 2) a mezőgazdasági eredetű hozzávalók legalább 95% (tömeg)százalékban ökológiai/biológiai eredetűek

Egy büfé esetében a **fogások és a menük abban az esetben jelölhetőek bioként**, ha a vendég azokat egyesével egyértelműen bioként jelölt komponensekből illetve a fogásokból össze tudja állítani.

Például:

**Fogás:** *Bio sertéssült bio gombóccal és bio káposztával*

**Összetevők jelölése:** *Sertéssült bio gombóccal és bio burgonyával*

b) **egy vagy több hozzávalóra való utalásként**, melyeket a közétkeztetés munkafolyamataiban használnak fel feltéve, hogy

- 1) a hozzávalók teljesítik a 834/2007EK rendelet 19 cikkének előírásait
- 2) az egyes fogások és komponensek esetében megadják, mely hozzávalók ökológiai/biológiai eredetűek. Ettől eltérő lehet az utalás általában az étlapon, menükínálaton, amennyiben ez az utalás nem félrevezető a fogyasztó számára.

Például:

**Jelölés közvetlenül a fogásnál, vagy az étlap egy mellékletén** *Spárgakrémléves bio spárgával, bécsi szelet bio borjúhúsból, marhasült bio marhából.*

**Egy vagy több hozzávaló külön jelölése:** *„kizárólag ökológiai gazdálkodásból származó burgonyát használunk fel.” „kizárólag biológiai termelésből származó frisstojást (és/vagy : marhahúst ) használunk fel.”* Az általános érvényű jelölés akkor alkalmazható, ha ez a hozzávaló valóban tartósan kizárólag ökológiai termelésből származik.

c) **utalás átlagos évi százalékos részleges biotermék felhasználásra**

- 1) az a) és b) pontnál felsorolt variációk kiegészítése vagy
- 2) 2.) közétkeztetési vállalkozások adataiként, melyek elsősorban például kórházak, nyugdíjas otthonok, óvodák, oktatási intézmények ellátását szolgálják, ebben az esetben csak akkor megengedett a hozzávalókat egyértelmű százalékos utalással megnevezni, ha a legtöbb esetben ökológiai terméket dolgoznak fel.
- 3) 3) a fogyasztók számára minden esetben egyértelműnek kell lennie, hogy az említett százalékos arány a biobeszerezésekre fordított átlagos évi költségek, az élelmiszer és ital egész éves beszerzési volumenére értendő.
- 4) Ezen utalások valamint a százalékos adatok semmiképp nem vezethetik félre a fogyasztót a ténylegesen felhasznált biotermékek arányáról.

**2. Az ökológiai mezőgazdaságra történő utalás a vállalkozás nevében** (például „Hírös” Bio-csárda) akkor alkalmazható, amennyiben a vállalkozás termékeinek előállításánál minden munkafolyamat a 834/EK rendelet előírásainak megfelelően történik és a fogyasztásra kínált, tovább nem feldolgozott élelmiszerek is ökológiai termelésből származnak. A

termékeknek - kivéve a vadon élő állatok vadászati és halászati termékei, valamint helyi vadongyűjtésből származó bio nyersanyagok - teljesíteniük kell a 834/2007 EK rendelet 23 cikk (4) bekezdésében előírtakat. Az italválasztékban legalább minden fogyasztásra kínált italcsoporthoz egynek bioterméknek kell lennie. Összeségében a fogyasztásra kínált italok közül a bio italok száma nagyobb legyen, mint a konvencionális italoké.

### **3. Ellenőrzés**

A 834/2007 EK rendelet V cím tartalmazza az ellenőrzésre vonatkozó előírásokat. A közétkeztetésre vagy a vendéglátóegységre vonatkozóan a 834/2007 EK rendelet 28 cikke alkalmazandó.

**A minimális ellenőrzési feltételeket** a 889/2008 EK rendelet 63. cikke tartalmazza. Amikor először kerül sor az ellenőrzési intézkedések alkalmazására, a gazdasági szereplő köteles elkészíteni és folyamatosan aktualizálni az alábbiakat:

- a. a termelőegység és/vagy létesítmény és/vagy tevékenység teljes leírását;
- b. a termelőegység és/vagy létesítmény és/vagy tevékenység szintjén megteendő gyakorlati intézkedések az ökológiai termelés szabályainak betartása érdekében;
- c. a nem engedélyezett termékek és anyagok okozta szennyeződés veszélyének csökkentése érdekében teendő óvintézkedések, és a tárolóhelyiségekben, valamint a gazdasági szereplő előállítási láncában végrehajtandó tisztítási intézkedések ismertetését;
- d. az alkalmazott termelési módszer konkrét jellemzői, amennyiben a gazdasági szereplő a 68. cikk (2) bekezdésének megfelelően írásbeli igazolást kíván igényelni.

Adott esetben a fent említett leírás és intézkedések a gazdasági szereplő által felállított minőségellenőrzési rendszer részét képezhetik.

Az említett leírás és intézkedések a felelős gazdasági szereplő által aláírt nyilatkozat részét képezik. Az ellenőrzési rendszerbe történő bejelentkezéskor tett nyilatkozatnak tartalmaznia kell továbbá a gazdasági szereplő kötelezettségvállalását arra vonatkozóan, hogy:

- a. a műveleteket az ökológiai termelés szabályai szerint végzi;

- b. szabálysértés vagy szabálytalanság esetén elfogadja az ökológiai termelési előírások rendelkezéseinek alkalmazását;
- c. vállalja a termék vevőinek írásbeli értesítését annak érdekében, hogy biztosítsa, az ökológiai termelési módra utaló jelzések eltávolítását erről a tételről;
- d. elfogadja adatainak a HÖG és az illetékes hatóság közötti átadását;
- e. amennyiben a gazdasági szereplő kilép az ellenőrzési rendszerből, erről haladéktalanul tájékoztatja a HÖG-öt;
- f. amennyiben a gazdasági szereplő kilép az ellenőrzési rendszerből, elfogadja, hogy ellenőrzési dosszióját még legalább öt évig megőrzik;
- g. vállalja, hogy a terméke ökológiai minősítését befolyásoló bármely szabálytalanságról vagy jogsértésről haladéktalanul értesíti a megfelelő ellenőrző hatóság(ka)t vagy ellenőrző szerv(ek)et, akkor is, ha más gazdasági szereplőktől vagy alvállalkozóktól származó ökológiai termékről van szó.

Az említett nyilatkozatban foglaltakat a tanúsító szervezet ellenőrzi, majd jelentést ad ki a lehetséges hiányosságokról és az ökológiai termelés szabályainak be nem tartásáról. A gazdasági szereplő ellenjegyzi ezt a jelentést, és megteszi a szükséges javító intézkedéseket.

#### **4. Ellenőrzés és tanúsítás**

A 834/2007 EK rendelet 4. 6. és 19. cikke szerinti elveknek kell megfelelnie. A tanúsítás a 29. cikkben foglalt írásbeli igazolással (tanúsítvánnyal) történik.

#### **5. Tájékoztatási kötelezettség**

Az adott vállalkozás köteles, a tanúsító szervezet időben, a változás bekövetkezését követő rövid időn belül minden leírásban, intézkedésben történt változásról tájékoztatni

#### **6. Konvencionális hozzávalók kivételes esetben történő felhasználása**

Az 1.4 bekezdés szerinti konvencionális hozzávaló kivételes esetben történő felhasználásakor az étlapot bizonyíthatóan/nyomonkövethetően meg kell változtatni. Egyértelműen láthatóvá kell tenni azon konvencionális összetevőt, mely nem ökológiai minőségben került felhasználásra. Ezekben az esetekben mindenképpen szükséges az étlap archiválása.

Azok az étlapok, melyek a beszerzési nehézségek miatt kivételes esetben felhasználásra kerülő konvencionális hozzávalók beérkezése előtt készültek és kerültek szétosztásra az ügyfeleknél, fogyasztóknál és szervezési, időbeli vagy technikai okokból nem sikerült korrigálni elfogadhatók abban az esetben, ha az ügyfeleket, fogyasztókat vásárláskor megfelelő módon tájékoztatták a változásról. Amennyiben adott összetevők, alapanyagok huza-mosabb ideig nem szerezhetők be ökológiai minőségben beszerzési az adott összetevő és az azt tartalmazó termékek ökológiai jelölését és ilyen módon történő reklámozását fel kell függeszteni. Minden esetben dokumentálni kell a nem beszerezhetőség okát.

Ha a bio hozzávalók százalékos aránya az 1.4.c) bekezdés szerint jelölve van, akkor a releváns időszakra vonatkozóan anyagmérleggel kell igazolni.