

Požadavky na gastronomické provozy a stravovací zařízení podle nařízení (ES) Rady č. 834/2007 o ekologické produkci

Níže uvedené ústřední body nařízení (ES) o ekologické produkci platí stejnou měrou jak pro gastronomické provozy, které zpracovávají výhradně bioprodukty, tak i pro provozy s dílčím sortimentem ekologického původu.

Zabezpečení biokvality při nákupu a příjmu zboží

Důležité je dbát na správnou a úplnou deklaraci bioproduktů již na příjmu zboží. Ekologické suroviny musí být na účtech, fakturách a dodacích listech dodavatele označeny jednoznačně jako bioprodukty s vyznačením kódu kontrolního místa.

V rámci vstupní kontroly zboží je nutné zkontrolovat etikety, zda jsou úplné a zda uvedené údaje souhlasí s údaji na dodacích listech nebo fakturách. Výsledek kontroly se musí zaznamenat – např. formou poznámky na dodacím listě.

Na etiketě a v průvodní dokumentaci musí být kromě zákonem stanovených údajů uvedeny i tyto údaje:

- jméno a adresa výrobce a/nebo prodejce,
- obchodní název výrobku s údajem o původu z ekologického zemědělství,
- číselný kód kontrolního orgánu posledního zpracovatele.

Bio produkty mohou pěstovat, produkovat nebo prodávat jen podniky, které podléhají kontrolnímu řízení podle Nařízení (ES) o ekologické produkci. Tuto skutečnost musí prodejce doložit předložením potvrzení podle čl. 29. Před zakoupením zboží dbejte na to, aby Vám toto potvrzení předložil každý dodavatel bioproduktů!

Záznamy

Prokazatelnost odebíraného množství je důležitou součástí kontroly. Při kontrole musí být prokazatelné, jaké bioingredience byly zakoupeny a v jakém množství a jaké bioprodukty se prodávaly. Kontrolní orgány musí mít možnost nahlédnout do jídelniček/nabídky, do receptur, dokladů o příjmu zboží a záznamů o jeho výdeji, resp. do protokolů o přípravě pokrmů, stejně tak i do inventurních údajů. Jídelničky musí být k dispozici vždy za celé kontrolované období, to znamená za uzavřený a aktuální hospodářský rok.

Oddělování ekologických a konvenčních surovin ve skladu

Biosuroviny musí být označeny tak, aby je i osoba, která není v provozovně zaměstnána, kdykoliv identifikovala jako biologické produkty.

Biologické produkty se musí zásadně skladovat takovým způsobem, aby byla vyloučena záměna, kontaminace nebo smíšení s produkty, které

neodpovídají nařízení (ES) o ekologické produkci.

Sklady používané současně pro produkty ekologického i konvenčního původu musí být před uskladněním bio produktů vyčištěny. Účinnost čistícího postupu musí být zkontrolována a zdokumentována.

Oddělování při produkci

Během produkce musí být zajištěno, že nedojde ke smíšení s konvenčními produkty. Tento požadavek je nutné respektovat zejména při užívání koření. Pro tento případ se mimo jiné doporučuje odlišit ekologický sortiment od konvenčního i opticky (například označením nádob, obalů apod.).

Variety označování v gastronomii

Bez ohledu na zákonem stanovené povinné značení potravin mají gastronomické provozy/stravovací zařízení při značení bioproduktů k dispozici následující varianty.

Provozovna se může rozhodnout i pro kombinaci těchto možností. Je však důležité, aby měl host i kontrolní orgán možnost nesporně identifikovat a zařadit ekologické pokrmy / ingredience.

1. Biopokrm / biosložky v aktuální nabídce

Označení kompletního jídla, příp. složky z aktuální nabídky jako biopokrmu, příp. jako biosložky je možné pouze tehdy, jestliže veškeré ingredience odpovídají nařízení (ES) o ekologické produkci (např. bio těstovinový salát, bio zapékané brambory, bio zelená omáčka atd.).

2. Bioingredience, resp. uvedení biosurovin

- a) U pokrmů sestávajících z více složek se mohou jejich jednotlivé ingredience, resp. vstupní zemědělské suroviny a komponenty uvádět s poznámkou bio (např. zapékaná zelenina s biomrkví, roláda s jahodovým biotvarohem nebo pepřový steak s černým biopepřem).
- b) Bioingredience nebo biosurovina může být propagována i formou obecné poznámky na jídelničku nebo vývěsní tabuli podniku (např. „Naše vaječné snídaně podáváme výhradně v biokvalitě.“ nebo „V našem podniku užíváme výhradně bio hovězí maso z bioprovozu *Rinderhuber*“).

Varanta č. 2 však vyžaduje, aby se daná ingredience používala v celém podniku v okamžiku označení „bio“ výhradně v ekologické kvalitě.

Číselný kód kontrolního orgánu

Na všech etiketách a v průvodních dokladech bioproduktů nesmí chybět číselný kód kontrolního

orgánu. Dále se musí tento kód uvádět i na jídelníčcích apod.

Číselný kód firmy ABCERT zní:

CZ-BIO-002.

Používání značek

Užití obchodních značek pěstitelských organizací (Bioland, Demeter, Naturland a jiné) vyžaduje smlouvu s příslušnou organizací. Specifické směrnice platné pro každou organizaci podléhají rovněž kontrole ES pro ekologickou produkci.