



Kriterien für die „Ohne Gentechnik“ Auslobung in der Außer-Haus-Verpflegung

Stand 12/2011

Rechtliche Grundlage:

- EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz vom 22. Juni 2004 (BGBl. I S. 1244), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 27. Mai 2008 (BGBl. I S. 919), i. d. j. g. F.

Weitere Quellen:

- VERORDNUNG (EWG) Nr. 2092/91 DES RATES vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel
- ÖGS - Ökologischer Großküchen Service (2005): Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat - Ein Leitfaden für Großküchen und Gastronomie.
http://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/grossverbraucher/Leitfaden_Bio-Zertifizierung.pdf

Kriterien für eine "Ohne Gentechnik" Auslobung mit dem einheitlichen Siegel in der Außer-Haus-Verpflegung:

1. Verkauf nicht weiter verarbeiteter "Ohne Gentechnik" Produkte

Beim Angebot nicht weiter verarbeiteter Lebensmittel oder Speisen (i.d.R. verpackte), z.B. Verkauf von Getränkeflaschen oder Schokoriegel im Betriebskiosk, ist klar: für den alleinigen „Weiterverkauf“ (Handel) von "Ohne Gentechnik" lizenzierten Ware ist keine eigene "Ohne Gentechnik" Lizenz erforderlich.

2. Kennzeichnungsvarianten

Das "Ohne Gentechnik" -Siegel kann von Großküchen, Restaurants und anderen Außer-Haus-Verpflegungen zur Kennzeichnung von Gerichten, Komponenten oder ganzen Menüs verwendet werden.

Alle mit dem einheitlichen "Ohne Gentechnik" Siegel gekennzeichneten Komponenten, Speisen oder Menüs müssen zuvor durch den VLOG lizenziert sein. Die "Ohne Gentechnik" Auslobung muss auf ihre Richtigkeit überprüfbar sein. Damit wird auch deutlich, wieso die Auslobung eines Unternehmens „Wir verwenden überwiegend ‚Ohne Gentechnik‘ Zutaten“ nicht möglich ist.

Es ergeben sich drei grundsätzlich unterschiedliche Auslobungsvarianten:

2.1. "Ohne Gentechnik" -Speise

z.B. „Ohne Gentechnik"-Lasagne“, "Ohne Gentechnik"-Möhrensuppe“ oder "Ohne Gentechnik"-Schoko-Pudding“. Ein komplettes Gericht darf nur dann uneingeschränkt als "Ohne Gentechnik"-Gericht bezeichnet werden, wenn alle Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe den Kriterien des EGGentDurchfG entsprechen.

2.2. "Ohne Gentechnik"-Komponente

(aus Verbrauchersicht abgrenzbar)

Klassische Beilagen wie z.B. Reis, Bratkartoffeln, Grüne Bohnen, Leipziger Allerlei, Feldsalat, aber auch Hauptkomponenten wie z.B. Steak, Putenbrust. Wird eine Komponente mit "Ohne Gentechnik" gekennzeichnet, müssen nur bei dieser Komponente alle Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe dem EGGenTDurchfG entsprechen.

2.3. "Ohne Gentechnik"-Zutaten

z.B. „Wir verwenden ausschließlich Schweinefleisch aus ‚Ohne Gentechnik‘ Produktion“, „Wir verwenden ausschließlich Frischeier aus ‚Ohne Gentechnik‘ Erzeugung“.

3. Art und Weise der Deklaration

3.1. "Ohne Gentechnik" –Speise

"Ohne Gentechnik"-Speisen können auf der Speisekarte oder anderen Auflistungen unmittelbar vor oder nach der Speise mit dem "Ohne Gentechnik" Siegel gekennzeichnet werden.

3.2. "Ohne Gentechnik"-Komponente

"Ohne Gentechnik"-Komponenten können mit einem Verweis auf eine Erläuterung am Ende der Seite oder Anfang oder Ende der Speisekarte versehen werden. In der Erläuterung darf das "Ohne Gentechnik" Siegel eingesetzt werden. **Der Einsatz des "Ohne Gentechnik" Siegels unmittelbar hinter oder vor der Komponente ist nicht gestattet.**

3.3. "Ohne Gentechnik"-Zutaten

"Ohne Gentechnik"-Zutaten können am Anfang oder Ende der Speisekarte im Zusammenhang mit dem "Ohne Gentechnik" Siegel aufgeführt werden. **Der Einsatz des "Ohne Gentechnik" Siegels unmittelbar in der Beschreibung der Speisen ist nicht gestattet.**

4. Lizenzentgelt

Die Lizenz für zu kennzeichnende Speisen, Komponenten oder Zutaten muss für jedes Produkt individuell beantragt und erteilt werden. Das Lizenzentgelt wird jedoch nur einmal je Unternehmen erhoben, ganz gleich wie viele Produkte die "Ohne Gentechnik" Kennzeichnung tragen. Die Höhe des Lizenzentgeltes richtet sich nach dem Jahresumsatz des Antragsstellers und ist der Lizenzentgeltordnung des VLOG zu entnehmen.