



Oversigt over ændringer i den nye bekendtgørelse nr. 656 af 27. juni 2019 om økologisk storkøkkendrift

Ud over redaktionelle ændringer m.v. er der foretaget følgende væsentlige ændringer:

§ 2:

I stk. 3 tages der højde for, at et storkøkken kan bestå af flere forskellige enheder, som varetager forskellige funktioner – fx en bagerafdeling, som er en integreret del af et hospitalskøkken. Det sker med formuleringen ”*En virksomhed, der tilbereder og leverer retter eller dele af retter til et modtagende storkøkken, efter fast aftale herom, betragtes som et storkøkken, når det indgår i aftalen, at virksomheden ikke må levere fødevarer til andre end det modtagende storkøkken, og de leverede retter eller dele af retter udelukkende indgår i det modtagende storkøkkens serveringer*”.

§§ 7 + 14:

Der er tilføjet, at storkøkkener kun kan anprise at anvendte råvarer er økologiske, hvis der ikke findes udseendemæssigt tilsvarende råvarer på konventionel form i køkkenet. Det samme er tilføjet for så vidt angår retter. Formålet er at forebygge, at ens udseende råvarer på hhv. økologisk og konventionel form forveksles eller sammenblandes.

§ 10:

Ordet ”kvartal” er erstattet med ”tre måneder” for at præcisere, at der ikke henvises til et fast kvartal som løber fra januar til marts, april til juni osv., men blot til en periode på tre måneder. Der er desuden i stk. 3, taget højde for storkøkkener, der holder lukket i en periode, f.eks. sæsonlukning i en forlystelsespark. Storkøkkenerne kan basere økologiprocentopgørelsen på de seneste aktive måneder frem for de seneste tre måneder, hvoraf køkkenet har været lukket en del af tiden.

Der er i stk. 4, givet mulighed for at storkøkkener, som indgår i en storkøkkenkæde, hvor køkkener i forvejen er registreret som brugere af et økologisk spisemærke, under visse betingelser, ikke behøver at vedlægge en opgørelse for den foregående tre måneders periode, når køkkenet anmelder brug af det samme spisemærke.

Desuden skal en ændring af opgørelsesmåde, jf. stk. 5, ikke længere anmeldes til Fødevarestyrelsen og ledsages af en opgørelse, men skal fremover blot meddeles Fødevarestyrelsen.

§ 11:

Det er indføjet i stk. 1, at det leverende storkøkken skal kunne dokumentere, at de leverede fødevarer overholder den aftalte minimumsprocent. Det leverende køkkens ansvar for at overholde leveringsaftalen er dermed gjort klart i bekendtgørelsen.

Hidtil har storkøkkener, der ikke foretager anden tilberedning af fødevarer end portionering og opvarmning, og som udelukkende modtager fødevarer fra ét andet storkøkken, kunnet registreres som bruger af det samme økologiske spisemærke, som anvendes af det leverende storkøkken. Bestemmelsen er udvidet til, at levering kan ske fra flere storkøkkener. Det modtagende storkøkken har herefter mulighed for at

bruge et spisemærke svarende til det laveste procentinterval blandt de spisemærker, der anvendes af leverandørerne, når de øvrige betingelser i bestemmelsen er opfyldt. Det er ikke længere et krav, at det modtagende køkken ikke foretager anden tilberedning af fødevarerne end portionering og opvarmning.

§ 13:

Storkøkkener, der anvender det økologiske spisemærke i guld skal i henhold til den gældende bekendtgørelse have en økologiprocent på 100 % med mulighed for, at økologiprocenten dog kan gå ned til 90 %, såfremt der indkøbes konventionelle råvarer, som ikke kan skaffes på økologisk form, eller anvendes egne konventionelt dyrkede krydderurter, frugter eller grøntsager.

I bekendtgørelsesudkastet er de sidste 10 % givet fri, idet økologiprocent-intervallet blot skal være mindst 90 %, hvis storkøkkenet anvender guldmærket. Det er fortsat en betingelse, at storkøkkenet informerer forbrugerne om køkkenets politik for indkøb af fødevarer, der stammer fra jagt og fiskeri af vildlevende dyr. Det er endvidere tilføjet, at forbrugerne skal have let og umiddelbar adgang til at læse politikken.

§§ 14-19:

Bestemmelserne om midlertidig anvendelse af spisemærket er ændret således, at det er den enkelte bod, der har ansvaret for både ansøgning om og brug af mærket. Ansvarer er således ikke længere delt mellem boden og arrangøren af arrangementet.

Desuden er beregningen af økologiprocenten samt kravene til ansøgningen ændret med henblik på, at det fremover bliver mere enkelt at anvende og kontrollere brugen af det midlertidige spisemærke.

Med henblik på at gøre beregningen af økologiprocenten mere simpel, skal hver enkelt af de serverede retter, herunder drikkevarer, overholde økologiprocent-intervallet for det tildelte spisemærke. Det betyder i praksis, at de drikkevarer, som udbydes i boden, vil være økologiske, med mindre det er drikkevarer, som boden selv blander – har en bod f.eks. sølvmærket vil boden kunne blande en smoothie bestående af mindst 60 % økologiske råvarer og resten af ingredienserne kan være konventionelle.

Hvis et storkøkken allerede har et spisemærke på en fast adresse, er der indsat krav til dokumentation afhængigt af, om de indkøbte råvarer til arrangementet vil blive medregnet i spisemærkeopgørelsen på den faste adresse.

Der er desuden indsat en mulighed for at ændre i bl.a. opskriften for de retter, der vil blive serveret ved arrangementet i op til 8 dage før arrangementet finder sted.

§§ 21-22:

Der er indsat en bestemmelse om, at ansøgning om registrering som bruger af et økologisk spisemærke skal ske digitalt. Der er endvidere indsat undtagelsesbestemmelser for nærmere beskrevne virksomheder.

§ 23:

Den omfattende liste af bestemmelser der kan dispenseres fra, er kortet ned, da Fødevarestyrelsen i praksis ikke har anvendt de pågældende dispensationsmuligheder og heller ikke forventer at dispensere fra de pågældende bestemmelser.

I **bilaget** er det tilføjet, at spsemærket også kan være hvidt.