

## Alles BIO – alles GUT!?



Margit Lausecker

1

## Prinzipien



Durch verschiedene Maßnahmen sollen **GESCHLOSSENE STOFFKREISLÄUFE** erreicht werden

Margit Lausecker

2

## Prinzipien – Pflanzenbau

- Limitierte Zufuhr von Betriebsmittel
- Erhaltung u. Steigerung der Bodenfruchtbarkeit
- Vielseitiger Anbau verschiedener Pflanzen
- Keine leichtlöslichen, mineralische Dünger, stattdessen Kompost und Gülle
- Vorbeugender Pflanzenschutz statt Pestizide
- Standortangepasste Arten und Sorten
- Kein Einsatz gentechnisch veränderter Organismen

Margit Lausecker

3

## Prinzipien - Tierhaltung

- Limitierte Zufuhr von Betriebsmitteln
- Artgerechte Tierhaltung
- Auslauf und Weidegang
- Genug Platz / Bestandsdichten
- Biologische Futtermittel (aus eigenem Betrieb)
- Kein Einsatz von Gentechnik
- Kein vorbeugender Einsatz von Antibiotika
- Kein Einsatz von Wachstums- und Leistungsförderern

Margit Lausecker

4

## Prinzipien - Verarbeitung

- Zutaten aus biologischer Landwirtschaft
- Wenig erlaubte Zusatz- und Hilfsstoffe
- Kein Einsatz von synthetischen Zusatzstoffen (Geschmacksverstärker, Aroma- und Konservierungsstoffe)
- Kein Einsatz von Gentechnologie (Bsp. Sojalecithin)
- Keine radioaktive Bestrahlung zur Konservierung

Margit Lausecker

5

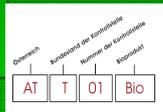
## Gesetzliche Regelung

- In Ö seit 1983 (Lebensmittelcodex A.8)
  - In der EU seit 1991 (VO 2092/91)
  - EU-Beitritt Übernahme der EU-VO in Ö
  - Seit 2009 neue EU-VO (834/2007 u 889/2008)
- gesetzl. MINDESTANFORDERUNG  
→ Bioverbände meist VIEL strengere Richtlinien

Margit Lausecker

6

## Kontrolle



- Einhaltung der gesetzl. Regelungen
- Produktion, Verarbeitung und Handel
- Mindestens 1 mal jährlich
- Staatlich autorisierte, unabhängige Kontrollstellen
- Verbandsmitglieder zusätzliche Kontrollen
- Vergabe von Kontrollnummern und Gütesiegel

Margit Lausecker

7

## EU-Biogütesiegel



- MUSS ab 2012 auf allen Bio-Lebensmitteln sein
- In Verbindung mit Kontrollnummer
- Weitere Verwendung anderer Gütesiegel
- Kompromiss
- Herkunft vor allem bei verarbeitet Lebensmittel?
- Futtermittelzukauf nicht so streng geregelt!
- Dichtere Tierbestände möglich!
- Dauer der Umstellung von Konventionell
- Ganzer Betrieb Biobetrieb?



Deutsches Bio-Gütesiegel arbeitet auf Basis der EU-Verordnung

Margit Lausecker

8



## AMA-Biogütesiegel



- EU VO und Lebensmittelkodex Kap. A8
- Rot: mit Ursprungsangabe Österreich (bezogen auf die Produktion von Rohstoffen sowie die Verarbeitung)
- Schwarz ohne Ursprungsangabe
- Gesamter Betrieb muss biologisch arbeiten!!
- Häufige Handelsmarken auf Basis des AMA-Bio-Gütesiegels



Margit Lausecker

9

## Verbandsgütesiegel

- Haben meist die strengsten Regelungen bei Herkunft, Betriebsmittelzukauf, Tierbestände, Umstellung von Konventionell, weniger Zusatzstoffe erlaubt
- Finden sich oft auf Produkten am Markt sowie Ab-Hof



- Bei unverpackten Lebensmitteln am Markt: Bio-Kontrollnummer erfragen oder Kontrollzertifikat zeigen lassen

Margit Lausecker

10

## Am Produkt befinden sich:

- Bio-Kontroll-Nummer (Vorschrift)
- EU-Biogütesiegel (ab 2012 Vorschrift)
- Andere Gütesiegel (möglich)
- Begriffe wie: (möglich)
  - „aus biologischem (ökologischem) Anbau“
  - „aus kontrolliert biologischem“ („kbA“)
  - „aus biologischer (ökologischer) Landwirtschaft“
  - „aus biologischem (ökologischem) Landbau“

Margit Lausecker

11

## Vorsicht Schwindel!!!

Oft finden sich am Produkt irreführende Bezeichnungen wie:  
 „aus kontrolliertem Anbau“, „naturnah“, „naturrein“, „naturgedüngt“, „umweltgerecht“, „umweltschonende Landwirtschaft“, „aus integriertem Anbau“, „umweltverträglich“, „nur organischer Dünger“, „keine Spritzmittel“, „unbehandelt“, „aus Freilaufhaltung“  
 → Dies sind **KEINE** BIO-Produkte das heisst **KEINE KONTROLLE**

Margit Lausecker

12

