



ökOLOGISCH

## Bio-Lebensmittel in bester Qualität (Bio+)

Bio- bzw. Öko- Produkte sind Erzeugnisse einer besonders naturnahen und nachhaltigen Wirtschaftsweise. Nur wenn bei der Erzeugung, Verarbeitung, Lagerung und Kennzeichnung die Anforderungen des ökologischen Landbaus der EU eingehalten und kontrolliert werden, werden Lebensmittel mit dem EU-Öko-Siegel gekennzeichnet.



### Was zeichnet den EU-Öko-Landbau aus?

Der **EU-Öko-Landbau** verzichtet auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und leicht lösliche mineralische Düngemittel. Er steht für eine artgerechte Tierhaltung, schützt Böden, Wasser, Luft und hilft, die Artenvielfalt zu erhalten. Er vermindert den Energieverbrauch, schont Rohstoffreserven und strebt eine Kreislaufwirtschaft mit möglichst geschlossenen Nährstoffzyklen an. Bio-Bauern füttern die Tiere mit ökologischem Futter, das vorzugsweise selbst erzeugt wird. EU-Öko-Landbau verzichtet auf Gentechnik. Unabhängige regelmäßige Kontrollen bieten Sicherheit, dass die gesetzlichen Vorgaben eingehalten werden.

### Wer bietet beste Bio-Qualität über dem Mindeststandard des EU-Öko-Siegels?

Einzelne Bio-Anbauverbände wie **Bioland**  (der älteste Bio-Anbauverband in Deutschland, der nur heimische  Waren zertifiziert und damit Arbeitsplätze in der Region erhält), **Naturland**  (fördert den ökologischen Handel in Deutschland und weltweit und  bietet seit 2010 auch eine Fair-Zertifizierung an) und **Demeter**  prüfen ihre Produkte zusätzlich nach eigenen strengeren Richtlinien für Pflanzenbau, Tierhaltung, Gartenbau und Dauerkulturen, Lagerung, Verarbeitung, Vermarktung, Verträge und Kontrollwesen (**Bio+**). Beispielsweise vergeben alle 3 Verbände ihr Siegel nur an Betriebe, die komplett auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt sind, während das EU-Öko-Siegel parallel auch konventionelle Teilbetriebe erlaubt. Anders als das EU-Öko-Siegel verbieten die 3 Anbauverbände z.B. den Einsatz von Fisch-, Blut-, Fleisch- und Knochenmehlen und den Einsatz von Nanotechnologien. Zwischen Bioland und Naturland gibt es eine enge Zusammenarbeit beider Präsidien und Kooperationen, insbesondere auf regionaler Ebene.

Wie groß der Unterschied zwischen konventionellen und Bio-Lebensmitteln ist, lässt sich gut am Beispiel von Zusatzstoffen erkennen: Während im konventionellen Bereich bei der Verarbeitung 316 Zusatzstoffe erlaubt sind, setzt die EU-Öko-Verordnung einen Mindeststandard mit 47 Zusatzstoffe. Bei Bioland sind dagegen nur 23 Zusatzstoffe erlaubt (die natürlich und nicht allergen sind). Naturland erlaubt 20 Zusatzstoffe, Demeter 13 Zusatzstoffe.

