

Warum Bio drin ist, wo Bio draufsteht

BÖLW-Info über Bio-Qualität, Öko-Kontrolle und Bio aus anderen Ländern

Immer mehr Kunden greifen zu Bio-Lebensmitteln und -Getränken. Sie leisten mit ihrer Entscheidung für Öko ihren Beitrag für eine bessere Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion. Sie helfen mit, dass die Tiere auf die Weide kommen, dass Äcker mit einer vielfältigen Fruchtfolge ohne Gentechnik und chemisch-synthetische Pestizide bestellt werden, dass nur wenige Zusatzstoffe in der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden. Jeder Hektar Bio ist besser für Umwelt, Klima, Tiere, Artenvielfalt, Wasser und vielerorts auch für die Bauern, die Bio wirtschaften – in Deutschland und auch anderswo.

Ist Bio drin wo Bio drauf steht?

Ja, egal ob Bio im Regal des Bio-Supermarktes, des Discounters oder der Tankstelle steht: Wo Bio draufsteht, ist Bio drin. Denn Bio ist ein gesetzlicher Standard, mit dem festgelegt ist, wie Bio produziert, gelabelt und kontrolliert wird.

Der Bauer oder Lebensmittelproduzent, der „Bio“ oder „Öko“ auf seine Lebensmittel schreiben möchte und das Bio-Siegel nutzt, muss alle strengen Vorgaben der EU-Öko-Verordnung im gesamten Produktionsprozess einhalten. Etwa, dass der Bio-Milchbauer seinen Kühen viel Platz gibt, seine Tiere auf die Weide schickt, sie mit Bio-Futter füttert. Und dass die Käseerei nur die notwendigen, wenigen Stoffe für die Verarbeitung nutzt, die für Bio-Käse zugelassen sind.

Öko-Kontrolle nimmt regelmäßig die Bio-Betriebe unter die Lupe

Wie jeder Betrieb wird auch jeder Bio-Betrieb von staatlichen Lebensmittelkontrolleuren kontrolliert. Darüber hinaus wird jeder Bio-Betrieb einmal im Jahr von der Öko-Kontrollstelle zu einer der „Regelkontrolle“ aufgesucht. Zusätzlich zur Regelkontrolle können unangekündigte Kontrollen stattfinden. Die Bio-Kontrolle schaut dabei regelmäßig auf den gesamten Produktions-Prozess – auf die Futterproduktion auf dem Feld, auf die die Tiere im Stall und auch in die Bücher des Betriebes.

Wenn bei der Öko-Kontrolle etwas auffällt, was nicht korrekt ist, muss der Produzent seine Produktion entsprechend anpassen. Bei schweren Verstößen verlieren die produzierten Lebensmittel das Bio-Siegel. Wer in betrügerischer Absicht gegen die Regeln des Bio-Rechts verstößt, muss mit strafrechtlichen Konsequenzen rechnen.

Die Kontrolle der Öko-Kontrolle

Doch doppelt hält besser: Deshalb unterliegen auch die Öko-Kontrollstellen einer Kontrolle. Sie werden von Überwachungsbehörden und einer Akkreditierungsstelle beaufsichtigt. Beide achten darauf, dass die Kontrollstellen ihre Arbeit richtig machen.

Durch das engmaschige Öko-Kontrollsystem – es ist das strengste im Lebensmittelbereich – kommen die kontrollierten Bio-Kontrollstellen möglichen Betrügern auf die Spur und schützen so die Bio-Kunden, aber auch all die rechtschaffenden Bio-Bauern und -Lebensmittel-Verarbeiter.

Woher dürfen Bio-Lebensmittel kommen?

Jeder Hektar Bio nutzt Umwelt, Klima und Artenvielfalt – bei uns und anderswo. Bio-Lebensmittel werden deshalb auf der ganzen Welt angebaut. Daher gibt es auch bei uns viele exotische Produkte und Spezialitäten in Bio-Qualität wie Bananen, Kaffee, Reis oder Quinoa. Das ist möglich, weil das europäische Bio-Recht auch regelt, wie Bauern und Lebensmittelproduzenten Bio machen, die ihre Öko-Waren in Mexico, der Ukraine oder von den Philippinen produzieren und bei uns in der EU anbieten möchten.

Formal geht das so: Entweder der gesetzliche Bio-Standard eines anderen Landes wird als Ganzes als „gleichwertig“ zum EU-Öko-Recht anerkannt; auch wenn es gewisse regional-spezifische Abweichungen zu den Bio-Regeln in der EU gibt, die etwa durch andere klimatische oder verwaltungstechnische Voraussetzungen notwendig sind. Solch eine Anerkennung gibt es bspw. mit Südkorea, Japan und den USA. Wo es keine bilateralen Verträge zwischen der EU und einem anderen Land gibt, können die EU-Bio-Regeln auch auf die Erfordernisse besonderer Kulturen wie bspw. für den Anbau von Bananen oder Ananas ausgeweitet werden. Auch in Drittstaaten werden Bio-Betriebe von Öko-Kontrollstellen überwacht - und diese wiederum von einer Akkreditierungsstelle.

Bio + saisonal + regional = 1. Wahl

Neben Produkten wie Tee und Bananen, die nicht in der EU wachsen, können auch Bio-Produkte importiert werden, die (saisonal) bei uns gedeihen. Auch beim Bio-Einkauf lohnt es sich mit Blick auf Umwelt, Klima und unsere heimischen Unternehmen zu regionalen und saisonalen Produkten zu greifen. Eine Hilfe beim Einkauf sind auch die Siegel der deutschen Anbauverbände, die verstärkt auf eine heimische Erzeugung setzen.

Was sind die wichtigsten Bio-Regeln?

Bio-Qualität steckt im gesamten Prozess vom Acker bis zum Bio-Lebensmittel.

- **Bio-Pflanzenbau**

Um Gewässer, Böden und Klima zu schützen und unabhängig von der chemischen Industrie zu sein, setzen Bio-Bauern auf dem Acker auf vielfältige Fruchtfolgen und robuste Sorten, um ihre Pflanzen von Weizen bis zum Wein gesund zu halten. Wenn es nicht anders geht, setzen sie Präparate auf naturstofflicher Basis ein, um ihre Pflanzen zu behandeln, bzw. Kupfer. Chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger sind für Bio-Bauern tabu.

- **Bio-Tierhaltung**

Das Bio-Recht legt fest, dass Tiere besonders viel Platz im Stall und auf der Weide haben und dass nur so viele Tiere auf den Flächen gehalten werden dürfen, wie der Boden verträgt. Bio-Tiere werden mit Bio-Futter gefüttert, das den Ansprüchen artgerechter Ernährung entspricht. Nur kranke Tiere bekommen gemäß strenger Regeln vom Tierarzt Medikamente, im Ausnahmefall auch Antibiotika, wenn Heilung anders nicht möglich ist.

- **Bio-Lebensmittelherstellung**

Bio-Lebensmittelproduzenten setzen vielfach auf ursprüngliche und schonende Herstellungsmethoden, da bei Bio nur sehr wenige Zusatzstoffe erlaubt sind. Der Einsatz der Gentechnik ist bei Bio generell verboten.