

Brot

In der Biobäckerei werden nicht nur die Warenströme und das Lager kontrolliert, sondern auch die Rezepturen und der Arbeitsablauf.



vertrauen sie **bio?**

— Bio-Produkte sind die am strengsten kontrollierten Lebensmittel, weil nicht nur das Produkt selbst, sondern der gesamte Entstehungsprozess – vom Acker bis zum Teller – unter die Lupe genommen wird.

SONJA BETTEL

Brauchen Tiere Medikamente, müssen Art und Menge des Mittels und die Behandlungsdauer im Stallbuch aufgezeichnet werden, das kontrolliert wird.

Ei



Wurst

Der Kontrollor überprüft den Warenfluss – also die Mengen aller Zutaten im Einkauf und die Menge an produzierten Wurstwaren. Phosphate und Glutamate sind verboten.

Salat

Einmal im Jahr geht ein Kontrollor der Austria Bio-Garantie auf das Feld des Biobauern und überprüft Anbau, Düngung oder Unkrautregulierung.

Käse

Bio-Käseereien verzichten auf gentechnologisch gewonnenes Lab und viele Zusatzstoffe, die im konventionellen Bereich üblich sind. Der Kontrollor entnimmt Proben für eine Laboranalyse.

Im Bio-Pflanzenbau dürfen keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutz- und Düngemittel verwendet werden und kein gentechnisch verändertes oder gebeiztes Saatgut.

Ein Biobäcker darf nicht gleichzeitig Bio-Weckerl und Gebäck aus konventionellem Mehl herstellen.



Sie sind unterwegs in einer fremden Stadt, es ist Mittag und Sie haben Hunger. Weil die Zeit für einen Restaurantbesuch nicht reicht, muss irgendein Weckerl her. Sie schauen sich um und haben Glück: in einem kleinen Lebensmittelgeschäft gibt es fertige Imbisse – noch dazu in bio! Sie kaufen schnell einen Kornspitz mit Wurst, Käse, Salat und Ei und setzen sich damit auf eine

Bio-Lebensmittel werden vom Acker bis zum Regal lückenlos kontrolliert.

Parkbank. Doch als Sie in den Kornspitz beißen, kommen Ihnen Zweifel: Ist das wirklich alles bio?

Die kurze Antwort lautet: Ja. Denn bei Bio-Lebensmitteln gibt es eine lückenlose Kontrolle vom Acker bis zum Regal im Geschäft. Für die lange Antwort haben wir Hans Matzenberger, den Ge-

schäftsführer von Österreichs führender Bio-Kontrollstelle „Austria Bio-Garantie“ gefragt, wie die Überprüfung von Bio-Lebensmitteln abläuft.

Nehmen wir als erstes den Kornspitz unter die Lupe und beginnen wir am Feld:

Schritt 1:

Der Betrieb, der das Getreide anbaut, wird mindestens einmal im Jahr von einem fachkundigen Kontrollor bzw. einer Kontrollorin der Austria Bio-Garantie besucht. Fachkundig heißt, dass das Kontrollorgan eine landwirtschaftliche Ausbildung hinter sich hat, in der Bio-Produktion geschult ist, eine Audit-Ausbildung und eine Einschulungsphase in der Biokontrolle absolviert hat. Dieser Kontrollor geht nun im Frühjahr oder Frühsommer auf das Feld des Biobauern und schaut sich an, wie angebaut wurde, wie das Unkraut reguliert wird, welcher Dünger verwendet wird und ob das alles mit den Regeln des Biogetreideanbaus übereinstimmt. Dabei kann er auch eine Probe

ziehen, die im Labor analysiert wird. In der Stube bzw. dem Büro des Betriebes werden dann die Dokumente kontrolliert: passen die Angaben der Landwirte und die Beobachtungen des Kontrollors mit den Belegen für den Einkauf von Saatgut und Dünger, der Größe der Fläche usw. zusammen?

Grundsätzlich sind im Biolandbau die EU-Bio-Verordnung, der Österreichische Lebensmittelkodex, die Richtlinie zur gentechnikfreien Produktion von Lebensmitteln, die Richtlinien des jeweiligen Bioverbandes, wie z. B. Bio Austria oder Demeter, und des AMA-Biozeichens einzuhalten. Im Bio-Pflanzenbau dürfen keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutz- und Düngemittel verwendet werden und kein gentechnisch verändertes oder gebeiztes Saatgut.

Schritt 2:

Der Kontrollor schreibt einen detaillierten Bericht über den Betrieb. Ein Zertifizierer überprüft nach dem Vier-Augen-Prinzip den Bericht und alle



Ein Bio-Schwein muss einen Auslauf haben und darf keine leistungsfördernden Substanzen erhalten.

beigelegten Dokumente und gibt – sofern alles in Ordnung ist – das Zertifikat für den überprüften Bio-Betrieb frei. Gibt es irgendwelche Abweichungen, so gibt es Sanktionen für den Betrieb, die von einer Abmahnung bis zur Sperre des Betriebes als Bio-Produzent reichen.

Weil man sich am Land schnell einmal kennt, darf ein Kontrollor nicht in seiner eigenen Gemeinde und deren näherer Umgebung prüfen und auch nicht, wenn er aus anderen Gründen befangen ist.

Schritt 3:

Der zertifizierte Bio-Betrieb verkauft sein Getreide an eine bio-zertifizierte Lagerstelle, die zuvor ebenfalls überprüft wurde. Bei der Lagerstelle werden Produktproben gezogen und untersucht.

Schritt 4:

Die Mühle, die das Getreide übernimmt und zu Mehl, Kleie, Grieß usw. verarbeitet, muss ebenfalls ein Bio-Zertifikat

haben. Auch hier werden der Warenein- und -ausgang und der Schwund miteinander verglichen. Kommt es in den Papieren zu wundersamer Getreidevermehrung, wird nachgeforscht, ob womöglich konventionelles Getreide dazugemischt wurde. Grundsätzlich gilt, wenn ein Produkt nicht mehr hundertprozentig bio ist, darf es nicht mehr als bio verkauft werden.

Schritt 5:

In der Biobäckerei werden nicht nur die Warenströme und das Lager kontrolliert, sondern auch die Rezepturen und der Arbeitsablauf. Eine Biobäckerin darf nur bestimmte Zusatzstoffe verwenden und darf nicht gleichzeitig Bio-Semmeln und Semmeln aus konventionellem Mehl herstellen oder nebeneinander lagern.

Auf diese Weise wird die gesamte Produktionskette vom Anbau bis zum Handel überprüft. Nur Einzelhändler, die bereits verpackte und etikettierte Bio-Waren verkaufen, sind nicht kont-

rollpflichtig. Die Überprüfung und Zertifizierung von Betrieben erfolgt durch eine der sieben staatlich autorisierten Prüfstellen und kann von den KonsumentInnen anhand der EU-Kontrollnummer auf der Verpackung nachvollzogen werden. Letztverantwortlich ist die Lebensmittelbehörde auf Landesebene.

Um unser schnelles Mittagessen zu überprüfen, müssten wir also auf die Verpackung des belegten Kornspitzes schauen oder beim Geschäft nachfragen, woher die einzelnen Komponenten stammen.

Generell gilt der Ablauf der Kontrolle, den wir am Beispiel des Getreides beschrieben haben, für alle Bio-Lebensmittel. Umso mehr ein Produkt verarbeitet ist und umso mehr Zutaten es enthält, umso schwieriger wird natürlich die Arbeit für die Kontrollore. Trotzdem sagt Hans Matzenberger, Geschäftsführer der Bio-Kontrollstelle Austria Bio-Garantie: „Entscheidend ist

GÜTESIEGEL FÜR BIOLEBENSMITTEL

Ganz allgemein gilt bei Biolebensmitteln: Achten Sie auf das Gütesiegel: Nicht überall, wo „Bio“ draufsteht, ist auch „Bio“ drin. Gerade wenn es um vermarktete Versprechen geht, werden Konsumenten häufig geblendet. So garantieren Etikettenfüller wie „naturrein“ oder „aus kontrolliertem Anbau“ keine Bioqualität. Biologische Waren (mit Wortlaut „aus biologischer Landwirtschaft“) sind ausschließlich mit anerkannten Gütesiegeln versehen.



EU-Bio-Logo auf allen Bio-Produkten. Ländereigene Bio-Logos werden zusätzlich angeführt.



AMA-Biozeichen rot
Garantiert den kontrolliert biologischen Anbau der Rohstoffe, die zu 100 % aus Österreich stammen.



AMA-Biozeichen schwarz/weiß
Garantiert den kontrolliert biologischen Anbau der Rohstoffe, ohne Ursprungsangabe.



Das BIO AUSTRIA-Logo ist ein Verbandszeichen und garantiert die Herstellung nach den BIO AUSTRIA Richtlinien.



Demeter ist ebenfalls ein Verbandszeichen und garantiert die Einhaltung der Demeter-Richtlinien.

die Kompetenz der Kontrollorgane vor Ort, sie müssen mit Fachkenntnis und Branchenwissen die Betriebe lückenlos prüfen und einen schriftlichen Kontrollbericht anfertigen. Bio ist die am intensivsten überprüfte Produktionsmethode – Betrug hat hier ‚kurze Beine‘.“

Schauen wir uns beispielsweise die Wurst auf unserem Mittags-Kornspitz an:

Am Anfang steht das Schwein. Zuerst muss der Landwirt die geeignete Rasse gewählt haben und die Besatzdichte an die verfügbare Fläche anpassen, damit die Tiere gesund aufwachsen. Das Schwein muss Zugang zu einem Auslauf oder einer Weide haben, darf nur biologisches und gentechnikfreies Futter fressen und keine leistungsfördernden Substanzen erhalten. Wird das Tier doch einmal krank und sind Medikamente unvermeidlich, müssen Art und Menge des Mittels und die Behandlungsdauer im Stallbuch aufgezeichnet werden. Nach Absetzen des Medikaments ist eine gesetzlich vorgeschriebene Wartezeit zu verdoppeln, bevor das Tier geschlachtet oder seine Milch oder Eier (also bei Kuh, Ziege, Schaf oder Huhn) als Bio-Lebensmittel verkauft werden dürfen.

All das wird sich der Kontrollor genau ansehen und nachrechnen, wenn er oftmals auch unangekündigt beim Bio-betrieb auftaucht. Wird das Schwein geschlachtet, muss der Schlachtbetrieb bio-zertifiziert sein und das Bio-Fleisch vom Fleisch konventionell aufgezogener Tiere getrennt verarbeitet und gelagert werden. Für die Herstellung der Wurst gibt es ebenso wie bei der Bäckerei Vorschriften, was alles drinnen sein darf. Hans Matzenberger: „Phosphate und Glutamate zum Beispiel sind bei Bio-Wurstwaren verboten – alle landwirtschaftlichen Zutaten müssen bio sein, natürlich auch die Ge-

würze.“ Auch hier überprüft der Kontrollor die Rezeptur, den Warenfluss – also die Mengen aller Zutaten im Einkauf und die Menge an produzierter Wurst abzüglich Schwund, und nimmt Proben für die Laboranalyse.

Bis unser Kornspitz mit Wurst, Käse, Salat und einem hartgekochten Ei zusammengestellt ist, wurde also von mehreren Personen mehrfach genau hingeschaut, gewogen, gemessen, gerechnet und analysiert. Da die Bio-Verordnung EU-VO 834/2007 für alle 28 Mitgliedsstaaten gilt, gelten die Regeln für Bio-Lebensmittel natürlich auch für Produkte aus allen anderen EU-Ländern – abgesehen vom Österreichischen Lebensmittelkodex und speziellen Vorschriften der einzelnen Bio-Verbände. Sollten in einem der 28 Länder bei einem Produkt oder Betrieb Probleme auftauchen, wie zum Beispiel geschehen in Italien, erfahre man das, weil sich die Behörden untereinander austauschen, sagt Hans Matzenberger. Bei Produkten aus sogenannten Drittländern, also Nicht-EU-Mitgliedern, muss man sich auf die jeweiligen Bio-Zertifikate verlassen und recherchieren, wie die Kontrollen dort ablaufen. Und natürlich werden von importierten Waren auch Proben genommen und untersucht.

Ihre kurze Pause ist jetzt vorbei und der Kornspitz aufgegessen. Weil Sie sich für bio entschieden hatten, haben Sie nicht nur sich selbst etwas Gutes getan, sondern auch den Produzenten und der Umwelt. Denn hinter Bio steht eine definierte Qualität, die sich nicht nur auf das Produkt bezieht, sondern auf seine nachhaltige Entstehungsgeschichte. Und die baut auf umweltschonenden Pflanzenbau, artgerechte Tierhaltung, den Schutz des Bodens und des Klimas, die Erhaltung der Biodiversität und die Kreislaufwirtschaft. 🌱

