

Seit dem 1. Januar 2009 gilt die neue EG-Öko-Verordnung. Wir sprachen mit Bio-Experte Rainer Roehl, Geschäftsführer des Unternehmens a'verdis, über die wichtigsten Neuerungen.



# „Küchen bleiben kontrollpflichtig“

## Was ändert sich mit der neuen EG-Öko-Verordnung?

**Rainer Roehl:** Die zunächst befürchtete Aufweichung der europaweit gültigen gesetzlichen Bio-Anforderungen hat glücklicherweise nicht stattgefunden. Sehr vieles aus der „alten“ Bio-Verordnung bleibt erhalten und gilt auch künftig. Neu aufgenommen in den Geltungsbereich sind Regelungen zu Fisch aus Aquakultur und Meeresalgen, zu Hefe und Hefeferzeugnisse, zu Heimtierfuttermitteln und zur Weinherstellung. Viele Regelungen sind detaillierter und präziser formuliert, so zum Beispiel die Kriterien für die Zulassung von Betriebsmitteln in Landwirtschaft und Verarbeitung. Hervorzuheben sind die geänderten Regeln zur Kennzeichnung. Bei verarbeiteten Produkten ist nun auch eine Bio-Kennzeichnung von Einzelzutaten möglich, ohne dass der Bio-Anteil im Produkt mindestens 70 Prozent sein muss. Dies setzt voraus, dass alle Zutaten in einer Zutatenliste aufgeführt sind und der prozentuale Bio-Anteil genannt wird.



## Was ändert sich für Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung in der Praxis?

**Roehl:** Interessanterweise wurden in der revidierten Fassung „gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen“, also der gesamte Außer-Haus-Markt, explizit vom Geltungsbereich ausgeschlossen. Begründet wurde der Ausschluss damit, dass in vielen Ländern Europas bisher keine Erfahrungen mit der Kontrolle und Zertifizierung von Großküchen und

Gastronomie bestehen. Während man nun in Norwegen über ein Ende der Kontrollpflicht für AHV-Betriebe nachdenkt, hat Deutschland von der Möglichkeit Gebrauch gemacht, nationale Vorschriften für die Kennzeichnung und Kontrolle von Bio-Angeboten in GV und Gastronomie zu erlassen. Diese sind im neuen Ökolandbaugesetz (ÖLG) rechtlich festgelegt. Für deutsche AHV-Betriebe ändert sich also im Prinzip nichts. AHV-Betriebe, die Bio ausloben wollen, bleiben kontrollpflichtig. Gekennzeichnet werden können weiterhin vollständige Gerichte, einzelne Menü-Komponenten (z. B. Beilagen) und einzelne Rohstoffe (z. B. Kartoffeln). Letztere aber nur, wenn sie komplett auf Bio umgestellt werden. Die neue Kennzeichnungsmöglichkeit von Einzelzutaten in Bio-Qualität ist prinzipiell auch für GV-Betriebe möglich, wird aber meines Erachtens kaum eine Rolle spielen, da die Auflistung einer vollständigen Zutatenliste eher unüblich ist.

## Für Neueinsteiger: Wie viel kostet die Bio-Zertifizierung und wie hoch ist der Zeitaufwand?

**Roehl:** Für einen durchschnittlichen GV-Betrieb kostet die Teilnahme am Kontrollverfahren inkl. Zertifizierung etwa 400,- bis 600,- €. Der Zeitaufwand ist gering, wenn im Betrieb schon ein QM- oder HACCP-System besteht. Dann kommen nur ein paar wenige Arbeitsanweisungen dazu und das eigentliche Audit ist in wenigen Stunden erledigt. Bei Betrie-

ben, die als Bio-Konzept einzelne Rohstoffe komplett austauschen, ist der Kontrollaufwand geringer als bei Betrieben, die komplette Bio-Gerichte parallel zu herkömmlichen Gerichten anbieten und detaillierter nachweisen müssen, dass es zu keinen Vermischungen gekommen ist.

## Im Zuge der neuen EG-Öko-Verordnung wurde in letzter Zeit öfters über Bio 1. Klasse und Bio 2. Klasse gesprochen? Aber ist Bio nicht gleich Bio?

**Roehl:** Im Vergleich zur herkömmlichen Lebensmittelwirtschaft sind die gesetzlichen Bestimmungen für Bio-Produkte, wie sie in der EG-Öko-Verordnung festgelegt sind, sehr streng. Beispielsweise sind von den EU-weit 500 zugelassenen Zusatzstoffen für Bio-Lebensmittel nur knapp 50 erlaubt, also nur 10 Prozent. Trotzdem ist die Verordnung der kleinste gemeinsame Nenner innerhalb der Europäischen Union. Die Richtlinien der Öko-Anbauverbände sind konsequenter und zum Teil strenger als die gesetzliche Grundlage. So ist bei den Verbänden beispielsweise nur eine Gesamtbetriebsumstellung möglich, während bei sogenannten EU-Biobetrieben auch Teilumstellungen erlaubt sind. Auch sind die zugelassenen Tierzahlen pro Fläche geringer und es werden weniger Zusatzstoffe (20) zugelassen. Es gibt also gute Gründe, Bio-Ware von einem Demeter-, Bioland- oder Naturland-Betrieb zu beziehen. Von 1. und 2. Klasse würde ich in diesem Zusammenhang aber nicht sprechen.

*Die Fragen stellte Claudia Zilz.*