



Wo Bio drauf steht, ist auch Bio drin!

Was bedeutet Bio und wann darf ich meine Produkte als Bio-Produkte verkaufen?

„Bio“ und „Öko“ sind bei Lebensmitteln gesetzlich geschützte Begriffe. Bio-/Öko-Produkte müssen der EG-Öko-Verordnung (EWG) entsprechen. Unternehmen, die Bio-Produkte verarbeiten, erzeugen oder handeln, müssen sich im Rahmen eines Kontrollvertrages einer Öko-Zertifizierung unterziehen.

Das  Label gibt es seit 2001. Es ist das erste staatliche Zeichen und wurde vom Bundesministerium für Verbraucherschutz initiiert.

Was ist ökologischer Anbau?

- Saatgut wird nicht chemisch gebeizt.
- Einsatz chemisch-synthetischer Düngemittel (Kunstdünger) ist verboten.
- Pflanzenschutzmittel wie Fungizide, Herbizide etc. sind untersagt.
- Bestrahlung, etwa zu Haltbarkeitszwecken ist verboten.

Was ist im Vorwege für den Einstieg in die Bio-Produktion zu bedenken?

Der Einstieg sollte aus innerer Überzeugung heraus geschehen. Nur so können die Produkte glaubhaft bei den Kunden durchgesetzt werden.

Zuerst muss geklärt werden, ob eine Teil- oder Vollumstellung gemacht wird.

Es wird empfohlen, keine identischen Produkte im Bio-Segment und im konventionellen Bereich anzubieten. Der direkte Produktvergleich sollte vermieden werden. Der Prozess der Zertifizierung wird mit einem der relevanten unabhängigen Institute (s. Aufstellung) durchgeführt.

Was steht hinter der Bio-Lebensmittelverarbeitung?

Mindestens 95 % der Rohstoffe und Halbfertigprodukte müssen aus ökologischem Anbau stammen. Viele setzen sogar 100 % ein.

- Einschränkung der Verwendung von Zusatzstoffen.
- Dokumentation des Warenflusses.
- Regelmäßige Kontrolle durch unabhängiges System/Institut.
- Geschlossene Kontrollkette: Vom Anbau bis zur Ladentheke wird in jeder Stufe kontrolliert (Erzeuger - Mühle - Handel - Bäcker).
- Trennung Bio- und konventionelle Ware in Lager und Produktion.
- Eine Kennzeichnung der Bio-Produkte mit dem Bio-Siegel ist sinnvoll.
- Alle Produkte, die das Bio-Siegel tragen, müssen angemeldet werden.
- Die Nutzung des Siegels ist kostenlos, es ist aber anzeigepflichtig.



Wie gestalten sich die Ein- und Verkaufs-Preise für Bio-Backwaren?

Im Durchschnitt liegen die Einkaufspreise für Bio-Rohstoffe zirka 30 % höher als für die Konventionellen. Dieses wird allerdings durch einen höheren zu erzielenden Verkaufspreis wettgemacht. Die wichtigsten Voraussetzungen, um einen höheren Preis durchsetzen zu können, ist die Kenntlichmachung, die notwendige Aufklärung und Kommunikation bzw. Werbung!

Wie ist der Ablauf?

- Behördliches Meldeformular und Standardkontrollvereinbarung bei einem der Institute anfordern und ausfüllen.
- Checkliste Betriebsbeschreibung (z.B. von LACON) durchgehen.
- Termin für erste Prüfung vereinbaren (Betriebsbeschreibung).
- Zertifikatserteilung.
- Regelkontrollverfahren (jährlich).

- bitte wenden -

Jung Zeelandia GmbH

Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe

Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/Main

Telefon: 069 95055-0, Telefax: 069 95055-80

info@jungzeelandia.de

www.jungzeelandia.de



Was bedeutet die Kontrolle für mich?

Bei dem Kontrollverfahren wird mindestens einmal jährlich lt. EWG. geprüft:

- Warenfluss (Eingang und Ausgang).
- Kennzeichnung und Etiketten.
- Prüfung der Rohstoffe auf Öko-Identität.
- Ablauforganisation im Betrieb.

Bio-Kontrollen sind Prozess-Kontrollen, keine Tests der Endprodukte!



Geprüft wird, ob auf allen Stufen der Produktion die Bio-Richtlinien eingehalten werden und ausschließlich Bio-Rohstoffe und Zutaten verwendet werden.

In der Lagerhaltung müssen separate mit „Bio“ beschriftete Stell- oder Lagerplätze eingerichtet werden.

Was ist bei der Produktion zu beachten?

- Zeitlich und räumlich getrennte Teigherstellung (Arbeitsplan).
- Kneten und Anlagen reinigen/ausschaben, Arbeitsflächen trocken reinigen.
- Verwechslungen bei Herstellung und Backprozessen ausschließen.
- Es bietet sich an, Bio-Produkte vor konventioneller Produktion zu fahren.

Wie erkennt man Bio-Produkte?

An einem Siegel wie etwa  und an der Kontrollstellennummer (z. B. DE-003). Viele arbeiten mit Brotmarken  oder Banderolen. Auch Hinweise am Regal werden häufig vorgenommen. Vorlagen des Bio-Siegels werden kostenfrei von der Bundesanstalt f. Landwirtschaft und Ernährung, Bonn zur Verfügung gestellt. Es wird die ausdrückliche Empfehlung ausgesprochen, auch damit zu werben.

Das Bio-Siegel ersetzt weder die Verbandszeichen der Öko-Anbauverbände noch die Eigenmarken des Handels oder der Hersteller. (Bioland, Demeter, Naturland)

Warum Bio-Produkte aufnehmen bzw. auf Bio umstellen?

- Als Profilierung gegenüber Anderen, die kein „Bio“ vertreiben.
- Als Alternative für Kunden, die Bio wollen und ernährungsbewusst sind.
- Als Kompetenzbeweis für alte und neue Kunden.
- Als Beweis dafür, innovativ auf Marktentwicklungen einzugehen.
- Als Beitrag zur Erhaltung des traditionellen Bäckerhandwerks.
- Als Zugang zu einer neuen Kundengruppe.
- Als Beitrag zu einer „gesünderen Umwelt“.

Was muss sonst noch bedacht werden?

Von den Lieferanten müssen Bio-Zertifikate für alle Zutaten eingeholt werden.

Das Personal sollte geschult sein und informieren können.

Produkte, die unrechtmäßig mit dem Siegel gekennzeichnet werden, können eingezogen werden. Bei Ordnungswidrigkeiten können Geldbußen bis zu 30.000 € verhängt werden.

Das Siegel ist natürlich markenrechtlich beim Deutschen Patentamt geschützt.

Jung Zeelandia GmbH

Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe

Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/Main

Telefon: 069 95055-0, Telefax: 069 95055-80

info@jungzeelandia.de

www.jungzeelandia.de