Gütesiegel

Fokus: Bio gleich Bio?, Begrifflichkeiten, ...

Ernährungsrat Köln und Umgebung

Was sind Gütesiegel?

So nennt man **Produktkennzeichnungen**, die grafisch oder schriftlich auf die Qualität eines Produkts hinweisen. Sie sollen Produkte vergleichbar machen und Orientierung bieten.
Im **Ernährungskontext** geben Qualitätssiegel Auskunft über die Inhaltsstoffe von Produkten, beispielsweise darüber, ob sie tierische Erzeugnisse enthalten, sowie über die Arbeitsbedingungen, den Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln, das Tierwohl und die Anbauweise.

Bio gleich Bio?

Die EU-Öko-Verordnung ist die Grundlage für alle Bio-Produkte aus ökologischem Landbau. Im Gegensatz zur konventionellen Landwirtschaft gelten hier strenge Vorgaben für Anbau, Tierhaltung, den Verzicht auf Gentechnik und den Einsatz natürlicher statt chemisch-synthetischer Mittel. Die Betriebe unterliegen außerdem einer Dokumentationspflicht zur Rückverfolgbarkeit und werden regelmäßig kontrolliert.

Das EU-Bio-Siegel

Deutsches Bio-Siegel
(freiwillig mit gleichen Stadards wie EU-Siegel)

Bio-Kennzeichnung ist nur auf Erzeugnissen erlaubt, die von einer unabhängigen, zugelassenen Kontrollstelle zertifiziert wurden. Dabei gibt es je nach Zeichen-Herausgeber starke Unterschiede in den Qualitätsrichtlinien. So erfüllt das EU-Bio-Siegel nur die europäischen Mindestrichtlinien, Bioland geht weit über diese hinaus.

Praktische Tipps beim Einkauf von Bio-Produkten

Erfüllen die **Mindestanforderungen**

Reicht **über die Mindestanforderungen** (hohe Standards der deutschen Anbauverbände)

Begrifflichkeiten

geschützte Begriffe: Bio(logisch), biologisch-dynamisch, aus (kontrolliert) biologischem/ ökologischem Anbau, Öko(logisch), aus (kontrolliert) biologischer/ ökologischer Landwirtschaft, ökologische Erzeugung

nicht geschützte Begriffe: Kontrollierte Landwirtschaft; aus kontrolliertem Anbau; naturnah; integrierter Pflanzenanbau

Weitere wichtige Siegel im Kontext der Ernährung

Fairtrade

Ist ein Siegel des Fairen Handels das vor allem die Arbeitsbedingungen von Arbeiter:innen und Produzent:innen hinter einem Produkt betrachtet. Verbunden sind gewisse soziale und ökologische Standards.

“geschützte Ursprungsbezeichnung” (“g.U.”)

Garantiert die Herkunft eines Lebensmittel aus dem bezeichnetem Gebiet. z.B. Parmaschinken

“geschützte geographische Kennzeichnung” (“g.g.A.”)

Lediglich eine Stufe der Produktion muss im genannten Gebiet stattfinden z.B. Kölsch

Vegan

Bei der Herstellung der Produkte werden auf allen Produktions- und Verarbeitungs-stufen keine Zutaten tierischen Ursprungs (LM-Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen, Enzyme) sowie keine Zusatzstoffe genutzt. Die Nutzung von Mikroorganismen (Bakterien, Hefen, Pilze) ist zulässig. Gentechnik wird nicht eingesetzt.

Vegetarisch

Zur Produktherstellung dürfen tierische Erzeugnisse wie Milch, Kolostrum, Farmgeflügeleier, Bienenhonig, Bienenwachs, Propolis und Wollfett/Lanolin aus von lebenden Schafen gewonnener Wolle benutzt werden. Gentechnik ist nicht erlaubt.

Kritik

Kein Siegel ist frei von Kritik: So garantiert beispielsweise das Bio-Siegel kein umfassendes Tierwohl. Zudem können die hohen Zertifizierungskosten von vielen kleineren Betrieben nicht getragen werden. Auch das Fairtrade-Siegel steht in der Kritik: Der Mehrerlös kommt nicht direkt bei den Bauern an und die Kriterien sind schwer nachvollziehbar. Produkte mit vegetarischen und veganen Siegeln versprechen auch keine gesunden Produkte, sondern lediglich das Fehlen von Fleisch oder anderen tierischen Erzeugnissen.