

Verarbeitung & Herstellung

INHALT

GÄA – NACHRICHTEN

ÜBERARBEITUNG GÄA RILI VERARBEITUNG
SEMINAR ZU ZUSATZSTOFFEN ANHANG VIII EU VO
NEUE GÄA VERTRAGSVERARBEITER

NACHRICHTEN

AKTUELLES ZUR EU VO- 889/2008
ROSMARINEXTRAKT
BIOC
WEIN
HEFE
GENTECHNISCH VERÄNDERTE ÖLE IN DER
GASTRONOMIE
BIO-FORSCHUNGSKONFERENZ IN PRAG ZU ÖKO
LEBENSMITTELN
EU ERKENNT KANADISCHE BIOPRODUKTE AN

TERMINE

GÄA – NACHRICHTEN

FIBL SEMINAR AM 04.05.2011

Gäa nahm an der im Mai vom FiBL Deutschland organisierten Expertenrunde im Rahmen des Projekts „Alternativen zum Einsatz von Zusatzstoffen in der Verarbeitung von biologischen Lebensmitteln“ teil. Das Projekt hat zum Ziel, die ökologische Lebensmittelwirtschaft zu unterstützen, Bio-Produkte unter Einsatz möglichst weniger Zusatzstoffe herzustellen. Der Einsatz dieser Stoffe in ökologischer Qualität soll gefördert und sinnvolle Alternativen zu Zusatzstoffen zusammengetragen werden. Innerhalb des Expertenworkshops sollte die Zulassung von Zusatzstoffen re-evaluiert werden. Dabei wurde überprüft, ob die Zulassung notwendig ist, ob produktspezifische Einschränkungen oder Erweiterungen sinnvoll sind bzw. ob der Zusatzstoff gestrichen werden kann. Auch die Fragestellung einer Ökologisierung der Zusatzstoffe stand zur Diskussion. Exemplarisch sei an dieser Stelle die Milchsäure E-270 aufgeführt. Eine abschließende Empfehlung der Experten lautet wie folgt: *Die Zulassung von E 270 soll zur Vermeidung von Konsumententäuschung geändert werden. Milchsäure E 270 darf nicht eingesetzt werden, um eine Milchsäuregärung zu umgehen/vorzutäuschen (Käseherstellung). Der Einsatz in Bio Qualität sollte in Abhängigkeit von qualitativer und quantitativer Verfügbarkeit verpflichtend eingeführt werden.* Alle weiteren Empfehlungen und Ergebnisse wie zur Ascorbinsäure E 300 oder E330 Zitronensäure können Sie in der Gäa Geschäftsstelle anfordern.

NEUE VERTRAGSVERARBEITER

Mit der **Neustädter Hausbrauerei Schwingenheuer** begrüßen wir die erste Gäa Brauerei mit gleichzeitig dem ersten sächsischen Biobier im Gäa Verband. Der Betrieb hat im Mai 2011 umgestellt und ist mit der ersten Sorte Bio-Bier Neustadt Hell anerkannt. Gebraut wird ausschließlich obergäriges Bier, unfiltriert und nicht pasteurisiert. Das Gäa zertifizierte Bier wird Sud für Sud in schonender Weise in der „Neustädter Hausbrauerei“ in Dresden gebraut. Das obergärige Bier gibt es im 50 l Fass und wird auch perspektivisch für den Naturkostfachhandel und die Gastronomie in der Bügelflasche erhältlich sein.



Weitere Informationen: www.obergaerig.de

Gläserne Meierei



Gläserne Molkerei

Mit der **Gläsernen Meierei in Münchehofe** haben wir einen neuen Vertragspartner für unsere Milchproduzenten gewinnen können. Die Frischmilch für den Naturkosthandel in Berlin, Brandenburg und Sachsen mit Vertrieb über die BIOCompany sowie die Premium Milch sind ab 2011 Gäa zertifiziert. Der Rohstoff Milch kommt vor allem von Gäa Betrieben aus Sachsen und Niedersachsen und anderen Verbandsbetrieben. Weiter Informationen: www.glaeserne-meierei.de

Im Zuge der Zertifizierung wurden die Verarbeitungsrichtlinien überarbeitet und das Kapitel B3 Bier aktualisiert. Die aktuellen Richtlinien finden Sie unter <http://www.gaea.de/index.php?seite=qualitaet.html>

BIO COMPANY®

Die **BioCompany** und Gäa e.V. haben aus aktuellem Anlass der Eröffnung des Bio Supermarktes in Dresden auf der Königsbrücker Straße im Herbst 2011 einen Zeichennutzungsvertrag unterzeichnet. Regionale Produkte (Milch, Fleisch, Gebäck und Tees) mit dem Gäa Warenzeichen gibt es bereits in den Läden in Berlin. Eine Vielzahl an Gäa Produkten wird auch im neuen Markt zu finden sein. www.biocompany.de/flialfinder-bio-company.html

NACHRICHTEN



AKTUELLES ZUR EU VO 889/2008

1. Rosmarinextrakt ist als Zusatzstoff in Anhang VIII zugelassen worden - eine Änderung, die aufgrund der Neueinstufung von Rosmarinextrakt als Zusatzstoff im allgemeinen Zusatzstoffrecht erforderlich und nun in der Öko-Verordnung umgesetzt wurde. Rosmarinextrakt darf allerdings nur in Bio-Qualität eingesetzt werden und muss mit dem Extraktionsmittel Ethanol gewonnen worden sein. Durchführungsverordnung 344/2011 zur Änderung der VO 889/2011.

2. Wein kann bis zum 31.7.2012 nach der alten EU-Öko-Verordnung als "Wein aus ökologischen Trauben" gekennzeichnet werden, weil es derzeit noch keine Kellereirichtlinien gibt, die eine Auslobung als Bio-Wein rechtfertigen würden. Daraus kann geschlossen werden, dass die Kommission beabsichtigt, bis Mitte 2012 Kellereirichtlinien zu erlassen.

3. Änderungsverordnung 426/2011 zum Verzeichnis-Ein Verzeichnis zertifizierter Unternehmen muss im Internet von allen EU-Ländern veröffentlicht werden. Die Daten, die veröffentlicht werden müssen, sind die der Bescheinigung. Wie die einzelnen EU-Staaten das regeln, bleibt offen, aber nach Aussagen der Kommission können sowohl nationale Verzeichnisse als auch Verzeichnisse mehrerer Mitgliedsstaaten veröffentlicht werden und die Veröffentlichung entweder über staatliche Stellen erfolgen oder über private Initiativen. Eine Lösung wie bioC ist damit möglich, der Weg für die Veröffentlichung von elektronischen Zertifikaten offen, wenn die Änderungsverordnung rechtskräftig geworden ist. Die Änderung zur Veröffentlichung des Verzeichnisses gilt ab 1. Januar 2013.

GENTECHNISCH VERÄNDERTE ÖLE IN GASTRONOMIE

QUELLE: BIO-MARKT. INFO

Gentechnik in der Gastronomie wurde bisher kaum zum Thema gemacht. Eine Recherche des *Aktionsbündnis für gentechnikfreie Landwirtschaft Berlin-Brandenburg* und *Greenpeace-Berlin* hat ergeben, dass in mindestens acht von zwölf Berliner Bezirken gentechnisch veränderte Öle im Einsatz waren. Man kann davon ausgehen, dass der Gebrauch von GVO-Zutaten in der Gastronomie bundesweit üblich ist. Das Ergebnis ist erschreckend und zeigt einmal mehr, dass zwar de facto eine Kennzeichnungspflicht besteht, aber in vielen Fällen nicht eingehalten wird. Unter den betroffenen Bezirken waren mit Friedrichshain-Kreuzberg und Pankow, die für ihre vielfältige Gastronomie bekannt und beliebt sind, schreibt das Aktionsbündnis. Christof Potthof, Mitarbeiter des Genethischen Netzwerks und Sprecher im Aktionsbündnis für gentechnikfreie Landwirtschaft geht davon aus, dass die „Berliner Verhältnisse“ auf die ganze Republik zu übertragen sind. „Natürlich ist es nicht im Sinne

der Betreiber, dass auf der Speisekarte eine Kennzeichnung erfolgt, wie für die Konservierungsstoffe.“ Dort müsste es dann analog heißen: zubereitet mit Sojaöl aus gentechnisch veränderten Sojabohnen.

BIO-HEFE

QUELLE AOEL-Dr. Alexander Beck

Hefe und Hefeprodukte sind wichtiger Rohstoff für Brühen, Backwaren und Brotaufstriche. Seit Januar 2009 besteht durch die Revision der Öko-VO eine rechtliche Basis für Bio-Hefe und deren Produktion in Bio-Qualität. **Ab Januar 2014** zählen Hefe und Hefefolgeprodukte dann nicht mehr zu den Zusatz- oder Verarbeitungshilfsstoffen sondern zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs. Mit Folgen für die verarbeitende Bio-Branche — ab diesem Datum käme nur noch Bio-Hefe für die Produktion infrage, auch wenn dies die EU-Öko-Verordnung nicht verpflichtend verlangt. In Anhang VIII ist durch die EU-VO 1254/2008 eine eigenständige Liste von technischen Hilfsstoffen zur Herstellung von Hefe und Hefefolgeprodukten etabliert worden.

Damit ist abschließend geklärt, welche technischen Hilfsstoffe bei der Verarbeitung von Primärhefe und von reinen Hefefolgeprodukten eingesetzt werden dürfen.

Hefe als Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs bei der Berechnung der Zutaten anzusehen ist. Dies wurde neu durch einen Satz in Artikel 27 Absatz 2) geklärt.

c) Hefe und Hefefolgeprodukte werden ab dem **31. Dezember 2013** zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet“.

Ab dem 31. Dezember 2013 muss Hefe wie eine landwirtschaftliche Zutat gewertet werden und höhere Zugaben von konventionellen Hefen als max. 5% bei prominenten als Bio deklarierten Produkten (gemäß Artikel 23 (4) a) sind nicht mehr zulässig.

Weiter etabliert der Gesetzgeber eine schrittweise Einführung und Verbindlichkeit für die Nutzung ökologisch zertifizierter Hefen und Hefefolgeprodukten. Zunächst ist es freiwillig, die nun verfügbare Bio-Hefe und deren Folgeprodukte zu nutzen. In einem zweiten Schritt werden diese dann als landwirtschaftliche Zutat betrachtet, was den Einsatz konventioneller Hefen und Hefeerzeugnissen auf unter 5% beschränkt. In einem letzten Schritt könnte dann der Einsatz von Öko-Hefe und deren Folgeprodukten für Öko-Lebensmittel verbindlich werden. Dies ist in der Verordnung noch nicht angelegt.

Fazit: Diese neuen Regelungen tragen zur Rechtsklarheit bei und können das Vertrauen der Konsumenten in ökologische Lebensmittel stärken. Biologische Hefe und deren Folgeprodukte erfüllen die Erwartungshaltung der Bio-Käufer und können als Investition in deren Vertrauen gewertet werden. Der Hefeindustrie wird empfohlen die gegebene Zeitschiene zur Ausweitung der Produktion und zur Etablierung innovativer Technologien zu nutzen.



Gää e.V. - Vereinigung ökologischer Landbau
 Bundesgeschäftsstelle
 Arndtstraße 11, D-01099 Dresden
 Tel.: +49.351.4012389, Fax: +49.351.4015519
 info@gaea.de | www.gaea.de

Redaktion: Christian Pein

Seite 2 von 4

ERFOLGREICHE BIO-FORSCHUNGSKONFERENZ IN PRAG

QUELLE: AUTOR: KAI KREUZER/SONIKA AMIN FOROUGH

Eine internationale Konferenz zum Thema Qualität von biologischen Lebensmitteln, fand vom 18.-20. Mai 2011 in Prag statt. Es wurde über neueste Nachweisverfahren, Analysemethoden und allgemein über den aktuellen Stand der Forschung zur Lebensmittelqualität ökologischer Herkunft diskutiert. Gekommen waren Fachleute, überwiegend Wissenschaftler, aus 30 Ländern. Gesucht wird nach wie vor eine schlüssige Methode für den „Organic Fingerprint“, die Bio-Lebensmittel eindeutig von konventionellen unterscheidet. Die Veranstalter, das internationale Netzwerk „Food Quality and Health Association“ (FQH), das „Institut of Chemical Technology“ (ICT, Prag, Tschechien) und „Technology Platform Organics“ (TPOrganics) luden gemeinsam Wissenschaftler und Akteure aus aller Welt aber auch Hersteller ein. Die FAO-Vertreterin Barbara Burlingame beschrieb den Politikwechsel der bei der größten internationalen Organisation der UNO, derzeit stattfindet: der Wechsel von einer reinen Mengenfokussierung im Rahmen der konventionellen Landwirtschaft hin zu Biodiversität und Agro-Ökologie. Zur Bewahrung der natürlichen Sortenvielfalt müsse es ein Code of Conduct geben. Sie wies in ihrem Vortrag auf die enorme Reduzierung von Feldfruchtsorten in den Hauptanbauländern hin. Die Zahl der wirtschaftlich genutzten Reissorten habe sich in Bangladesch von 5000 auf 23 reduziert. Ähnlich sieht es weltweit mit Reis, Kartoffeln und anderen Grundnahrungsmitteln aus. Meist läge der Nährstoffgehalt der heutigen Sorten deutlich unter denen früherer Varietäten. „Bevor wir die Gentechnik einsetzen, sollten wir doch erst einmal das Potential alter Sorten nutzen“, plädierte Barbara Burlingame. Schließlich geht es nicht nur darum die Zahl von derzeit 925 Mio. Hungernden deutlich zu reduzieren, sondern auch den Verlust wertvoller Böden sowie andere Probleme in den Griff zu bekommen.

Mit Betonung der Tatsache, dass „Gesundheit nie nur auf einen Indikator zugespitzt ist“, formulierte Urs Niggli, FiBL, Schweiz, eine Reihe von Kriterien, wie z.B. Auswirkungen auf die Umwelt, auf die landwirtschaftliche Betriebe achten sollten. So berichtete er von den Ergebnissen einer aktuellen FiBL-Studie, wobei über 300 wissenschaftliche Studien von unterschiedlichen Bewirtschaftungssystemen untersucht und zusammengefasst wurden. Ergebnisse sprechen von positiven Auswirkungen des Ökolandbaus auf die Umwelt bei über 80 % der untersuchten Studien. Nicht nur die Produktion der Rohmaterialien in der Landwirtschaft, sondern auch die Verarbeitung spielt eine enorm wichtige Rolle bei der Qualität und Sicherheit der Lebensmittel. **„80 % der Lebensmittel, die wir konsumieren, sind verarbeitet“**, so Ursula Kretzschmar-Rüger vom FiBL. 2007 wurden zum ersten Mal von der EU Empfehlungen zur Verarbeitung ökologischer Lebensmittel erarbeitet (EC 834/2007).

Zuvor wurde das Thema Verarbeitung von der EU-Öko-Verordnung zum Teil vernachlässigt. 2008 wurden die zugelassenen Zusatzstoffe in der ökologischen Verarbeitung stark limitiert (EC 889/2008). „Nichts destotrotz werden immer mehr Verarbeitungstechnologien bei der Herstellung von Bio-Produkten verwendet, die den Vorstellungen der EU-Öko-Verordnung nicht ganz entsprechen“, formuliert Frau Kretzschmar-Rüger. Obwohl die sensorische Qualität eines Produkts das wichtigste Kriterium beim Erfolg auf dem Lebensmittelmarkt darstellt, sind auch die Inhaltsstoffe, Authentizität und die Umweltbilanz der Bio-Lebensmittel für die Konsumenten von wesentlicher Bedeutung, ist die Referentin überzeugt. Daher sollten künftig entsprechende Produktinformationen auf der Verpackung aufgebracht werden. Seit 2009 läuft ein allgemeines Evaluationsprojekt in der EU, das alle bereits im Jahr 2008 zugelassenen Zusatzstoffe bei der ökologischen Verarbeitung erneut untersucht, um auf diese Weise den Kriterien eines „Careful Processing“ möglichst nahe zu kommen. (siehe FiBL Seminar Seite 1)

Ein Thema war der „Organic Fingerprint“ und die Frage nach einer Methode, die als zuverlässiger Indikator für Bio dienen kann, unabhängig von organischer Düngung, Klima sowie Boden. Unter dem Arbeitstitel „Novel Methods“ wurden verschiedene Ansätze über analytische Vorgehensweisen dargestellt. Von der Bio-Kristallisationsmethode über die Fluoreszenz-Biophotonen-Methode bis zur Analyse mit dem Massenspektrometer. Hier werden 63 Identifikatoren untersucht, vor allem auch Pestizidrückstände, die mit Markern versehen werden. Über eine Vielzahl von Untersuchungen an Milch, Äpfeln, Kartoffeln und Paprika gelang es Wissenschaftlern in Prag einen genauen Fingerabdruck von Bio- bzw. konventionellen Lebensmitteln herstellen.

Fluorescence-Fingerprinting zur Bestimmung von Qualitätsunterschieden zwischen Lebensmitteln ökologischer und konventioneller Herkunft wurde während der Konferenz sehr angeregt diskutiert. Ines Birlouez-Aragon, Spectralys Innovations, Biocitech Frankreich, berichtet von den erfolgreichen Ergebnissen dieser Methode bei der Untersuchung der Auswirkungen von Verarbeitung und Lagerung auf die Qualität von Lebensmitteln. Allerdings, stellte sie fest, „habe die Verarbeitung mehr Auswirkungen auf die Lebensmittelqualität, als die verwendeten Rohmaterialien unterschiedlicher Qualität“. Eine andere Idee verfolgt das OrgTrace-Projekt, das Søren Husted von der Universität in Kopenhagen vorstellte. „Anorganischer Stickstoff hat eine vollkommen unterschiedliche Isotopensignatur wie organischer Stickstoff, der aus der Luft oder organischer Düngung gewonnen wird. Es scheint in die Richtung zu gehen, dass sich die Wissenschaft nicht nur auf einen einzigen Indikator verlässt, sondern auf mehre-

re Parameter und Methoden setzen wird. Aber welche das sein könnten, muss erst noch in mühevoller Kleinarbeit eruiert werden. Klar ist jedenfalls, dass es bei Tausenden von möglichen Mikronährstoffen und Nahrungsbestandteilen schwierig ist, überhaupt eine engere Wahl zu treffen. Ein Diskussionsstrang auf der Tagung zeigte auch in die Richtung, dass es möglicherweise wenig Sinn ergibt im wissenschaftlichen Zerlegen bis ins letzte Molekül sein Heil zu suchen, sondern dass der Nutzen von Bio letztlich auch lebensstilabhängig ist. Eine Untersuchung zur deutlich niedrigeren Allergieanfälligkeit von Kindern anthroposophischer Eltern zeigte ein ganzes Bündel von Änderungen im Lebensstil gegenüber der Normalbevölkerung, die vermutlich zu dem Ergebnis führten. Auch andere Forscher vermuten einen der gesundheitlichen Vorteile von Bio-Lebensmitteln in der höheren Widerstandsfähigkeit von Bio-Konsumenten gegenüber Krankheiten. Entsprechende Versuche mit Küken haben bereits stattgefunden. Nach einer Krankheitsinduktion und ausgebrochenen Erkrankungen, seien Bio-Küken schneller genesen.

Auch Saskia von Ruth vom Forschungsinstitut RIKILT in Wageningen (NL) ist der Ansicht, dass man für unterschiedliche Produkte verschiedene Methoden benötigt. Sie setzt Karotinoide als Untersuchungsmerkmal ein und führte eine Studie mit 4000 Eiern durch. Karlis Briviba vom staatlichen Max-Rubner-Institut in Karlsruhe konnte bei den ausgewählten Parametern einer Studie zwar kaum Unterschiede zwischen bio und konventionellen naturtrüben Apfelsäften feststellen, aber er die frohe Botschaft verkünden, dass der bekannte Spruch „An apple a day ...“ wirklich zutrifft. Es wurde wissenschaftlich nachgewiesen, dass Äpfel und naturtrüber Apfelsaft durch ihren hohen Polyphenolgehalt DNA-Schäden (die z.B. verantwortlich für Krebs sind) verringern können. Wenigstens das war schon einmal eine gute Nachricht! Die Botschaft der Tagung, so Johannes Kahl lautet, dass sich Bio nicht nur auf die Analyse einzelner Bestandteile reduzieren lässt, Bio-Landwirte nicht nur nach Öko-Richtlinien produzieren, sondern auch die Sorteneinflüsse berücksichtigen sollten und dass die Verarbeitung kritisch unter die Lupe genommen zu nehmen ist, da sie maßgeblich über Werterhaltung entscheidet.

www.organicFQHresearch.org

www.tp-organics.org

EU ERKENNT KANADISCHE BIOPRODUKTE AN

Brüssel - Nach langwierigen Verhandlungen haben die EU und Kanada ein Abkommen zur gegenseitigen Anerkennung ihrer Bioprodukte abgeschlossen.



Die Standards biologischer Produkte in der EU und in Kanada sind vergleichbar.

Die Auflagen für den organischen Landbau seien vergleichbar, verkündete die EU-Kommission am Freitag in Brüssel. Lang anhaltende Verhandlungen, verbunden mit mehreren Prüfungen vor Ort auf beiden Seiten des Atlantiks, konnten damit zum Abschluss gebracht werden. Die EU veröffentlichte ihre Anerkennung im Amtsblatt der EU L 161 und Kanada hat seine Entscheidung heute der Kommission schriftlich mitgeteilt. Das Abkommen erleichtert den Handel mit Bioprodukten. Zudem dürfen die Logos in der EU nun auch für die importierte Ware aus Kanada genutzt werden und umgekehrt.

TERMINE

Veranstaltungs-Details unter

www.gaea.de/index.php?seite=ich_bin_hersteller.html

01.07.2011 - 03.07.2011 Aufbaukurs "Schafkäse - handwerklich hergestellt"

Ort: Forschungs- und Lehrmolkerei der Universität Hohenheim, 70599 Stuttgart Veranstalter: VHM

www.milchhandwerk.info/service/veranstaltungen

25.08.2011 Verarbeitungs Know-How für nachhaltig und ökologisch erzeugte Lebensmittel Leipzig

Gäa in Kooperation mit ÖkoStrategieWissen&Beratung und der GfRS

22.10-23.10.2011 BioNord Hannover, Gäa Gemeinschaftsstand

15.11.2011 - 16.11.2011 Grundkurs "Speiseeis - handwerklich hergestellt"

Ort: Eckhof, 79289 Horben; Veranstalter: VHM

www.milchhandwerk.info/service/veranstaltungen

20.11.2011 Spezialkurs "Caciotta & Mozzarella"

Ort: Lehenhof, 88693 Deggenhausetal

www.milchhandwerk.info/service/veranstaltungen