

## BIO- INFORMATION FÜR DIE GEMEINDEN IN DER BIOREGION MÜHLVIERTEL

Das Mühlviertel macht sich auf den Weg zur BioRegion. Wir sind Betroffene und Beteiligte in diesem Prozess.

52,8 % aller landwirtschaftlichen Bio-Betriebe in Oberösterreich und 47 Betriebe, die Urlaub am Bio-Bauernhof anbieten, befinden sich in der Bio-Region Mühlviertel. Durch die hohe Dichte an Produzenten verarbeiten auch viele Gewerbebetriebe Bio-Produkte. Nicht nur die biologische Bewirtschaftung der Höfe ist arbeitsintensiv, Bio schafft auch Arbeitsplätze in der Direktvermarktung, in Bio-Läden und in der Verarbeitung. Da Bio ein Sektor ist, in dem auch kleinere Betriebe rentabel sind, stärkt es die für das Mühlviertel typische, kleinräumig strukturierte Landwirtschaft.

1. Was ist Bio eigentlich?
2. Regionalität und Bio
3. Biologische Landwirtschaft
4. Bio-Lebensmittel sicher erkennen
5. Gute Gründe für Bio - Lebensmittel

## 1. Was ist Bio eigentlich?

- Bio- Landwirtschaft verzichtet auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel (chem. Spritzmittel)
- Bio- Landwirtschaft verzichtet auf leicht lösliche mineralische Dünger (Kunstdünger)
- Bio garantiert artgerechte Fütterung und Tierhaltung
- Bio verzichtet auf Gentechnik in allen Produktionsschritten
- Bioverarbeitung erlaubt nur wenige, ganz bestimmte Nahrungsmittelzusatzstoffe (E-Nummern)

Bio-Produkte müssen gemäß EU-Bio-Verordnung 834/2007 und 889/2008 i.d.g.F. sowie der nationalen Richtlinien (wie den österreichischen Lebensmittelcodex Kapitel A8) entsprechend produziert werden. Eine jährliche Kontrolle überprüft die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben.

## 2. Regionalität und Bio

Wir haben die Wahl:

Einkaufen unter den Gesichtspunkten Regionalität und Bio bietet die Möglichkeit zum Wohl von Gesundheit und Umwelt zu handeln. Einkaufen vor Ort heißt auch, Wertschätzung und Wertschöpfung in der Region halten und damit Arbeitsplätze sichern.

Wir haben die Macht:

Wir bestimmen mit, wo und wie Lebensmittel produziert werden.

Nützen wir diese Macht bei jedem Einkauf. In Bio-Läden, auf Bauernmärkten und auch im Supermarkt können wir biologische und regionale Produkte kaufen.

Fragen Sie nach, wenn Sie nicht fündig werden, denn durch Ihre Nachfrage beeinflussen Sie das Angebot. Die Adressen der Direktvermarkter finden sich unter

[www.biomaps.at](http://www.biomaps.at).

### 3. Biologische Landwirtschaft

Organische Düngung, wie etwa mit Kompost und Mist, schont den Boden, baut Humus auf und garantiert langfristige Fruchtbarkeit der Äcker und Wiesen.

Unter allen Landbewirtschaftungsformen gilt die biologische Landwirtschaft als die umweltschonendste, weil chemisch-synthetische Betriebsmittel verboten sind. Bio ist aber mehr als nur Verzicht auf Chemie. Ein möglichst geschlossener Betriebskreislauf mit einer vielfältigen Fruchtfolge ist die Grundlage für eine erfolgreiche biologische Landwirtschaft. Die natürlichen Ressourcen Boden und Wasser werden dabei geschont. Im Biolandbau werden die Tiere ihren natürlichen Bedürfnissen entsprechend gehalten. Das bedeutet: viel Bewegungsfreiheit wie Weide und Auslauf, in den Ställen Stroh und biologisches Futter überwiegend vom eigenen Hof.

### 4. Bio-Lebensmittel sicher erkennen

Wo „Bio“ drauf steht, muss auch „Bio“ drinnen sein. Dafür sorgt eine klare gesetzliche Regelung. Ein bisschen „Bio“ gibt es nicht! Biologische Lebensmittel werden nach gesetzlich genau definierten Richtlinien erzeugt und werden nach klaren Regeln gekennzeichnet. Wer diese Kennzeichnungen kennt, kann jedes Produkt im Handel leicht als echtes Bio-Lebensmittel oder Pseudo-Bio-Produkt identifizieren.

Bio-Erkennungszeichen auf einen Blick

Bio-Erkennungszeichen auf Verpackungen von Bio-Lebensmitteln geben KonsumentInnen auf einen Blick zu erkennen, dass hier „Bio“ drinnen ist.

Die wichtigsten Bio-Erkennungszeichen im heimischen Handel sind:

1. Das EU-Bio-Zeichen
2. Das AMA-Bio-Zeichen
3. Das BIO AUSTRIA-Logo



## Das EU-Bio-Zeichen

Seit 1. Juli 2010 muss auf Bio-Produkten das neue EU-Bio-Logo verwendet werden. Das EU-Bio-Zeichen garantiert Bio-Qualität von Lebensmitteln, die nach den Richtlinien der EU-Verordnungen 834/2007 und 889/2008 hergestellt werden.

Beim EU-Bio-Logo müssen im gleichen Sichtfeld der Kontrollstellencode und die Herkunftsbezeichnung angeführt werden. Bei Österreichischem Code z.B.

AT – BIO – XXX

Die Herkunftsbezeichnung muss unmittelbar unter der Codenummer angeordnet sein. Bei der Kennzeichnung der Herkunft gibt es folgende Möglichkeiten:

- \* „EU-Landwirtschaft“
- \* „Nicht-EU-Landwirtschaft“
- \* „Österreichische Landwirtschaft“:

Diese Bezeichnung ist analog auch für andere Länder möglich.

## 2. Das AMA-Bio-Zeichen

Das AMA Bio-Zeichen ist das am häufigsten verwendete Bio-Erkennungszeichen in Österreich. Es dient zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln in den Supermärkten, in denen es in zwei Ausführungen anzutreffen ist, rot für österreichische Herkunft, schwarz für ausländische Herkunft der Rohstoffe.

Weitere Informationen:  
[www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at)

### 3. Das BIO AUSTRIA-Logo

Das BIO AUSTRIA-Logo findet sich vorwiegend auf Produkten von bäuerlichen Bio-Produzenten. Bei der Verwendung des BIO AUSTRIA-Markenzeichens müssen die wertbestimmenden landwirtschaftlichen Rohstoffe überwiegend von BIO AUSTRIA-Betrieben stammen.



Weitere Informationen:

[www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at)

## 5. Gute Gründe für Bio

### Bio steht für Lebensmittelqualität

Biobauern schonen die Umwelt, das heißt: gesunder Boden, sauberes Wasser, gesunde Pflanzen und Tiere und damit beste Lebensmittelqualität. Die Auswirkung der Produktionsweise auf die Nahrungsmittelqualität ist Gegenstand vieler Studien. Als unbestritten gilt, dass Bio-Lebensmittel eine deutlich geringere Schadstoffbelastung mit Pestiziden und Schwermetallen aufweisen. Unbestritten ist auch, dass Bio-Lebensmittel antibiotika- und bestrahlungsfrei sind. Außerdem weisen Bio-Lebensmittel eine höhere Dichte an Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen auf, was ein Vorteil in unserer täglichen Ernährung sein kann.

### Bio ist Genuss

Wer Bio-Lebensmittel isst, erlebt Geschmack. Immer mehr Spitzenköche setzen auf Bio und verwöhnen ihre Gäste mit regionalem Bio-Genuss.

### Bio ist gentechnikfrei auf allen Stufen der Erzeugung

Risiken und ökologische Folgen, die von der Anwendung der Gentechnik in der Landwirtschaft ausgehen können, sind nach wie vor nicht geklärt. Daher wird im Biolandbau auf Gentechnik strikt verzichtet. Ganz gleich ob es sich dabei um Saatgut, Futtermittel oder etwa um Mikroorganismen zur Herstellung von Verarbeitungsprodukten handelt.