



Unterschiede EU-Bio, CH-Bio und Knospe

1. Überblick/Zusammenfassung verschiedene Bio in der Verarbeitung

Unterschiede zwischen Knospe und Schweizer Bio:

- Knospe-Produkte bestehen aus Knospe-Rohstoffen, EU/CH-Bio-Produkte aus EU/CH-Bio-Rohstoffen. Knospe-Rohstoffe sind nach strengeren Vorschriften erzeugt (siehe 3. Anbau)
- Die Knospe erlaubt weniger Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als die EU- oder die Schweizer Bio-Verordnung (etwa zwei Drittel davon)
- Vorschriften für Verfahren (schonende Verarbeitung), für Verpackungsmaterial, für Schädlingsbekämpfungsmassnahmen gibt es bei der Knospe, bei CH-Bio nicht.
- Importbeschränkungen bei ausreichender Inlandversorgung sowie keine Flugtransporte bei der Knospe
- Kriterien wie Biodiversität, Wasserverbrauch, Nachhaltigkeit, Fair Trade und Sozialstandards werden von Produkten, welche nur die Bio-Verordnung erfüllen, nicht oder nur teilweise abgedeckt.

Unterschiede zwischen Schweizer Bio und EU-Bio:

Praktisch keine Unterschiede: Die Schweiz ist aufgrund des Äquivalenzabkommens zu regelmässigem Nachvollzug der EU Bio-Verordnung verpflichtet. Hätte man dieses Abkommen nicht, könnte die EU ihre Grenzen gegenüber Importen aus der Schweiz schliessen.

Migros-Bio:

Knospe-Richtlinien gelten bei in der Schweiz angebaute unverarbeitete Rohstoffen. Importierte Rohstoffe und verarbeitete Produkte erfüllen praktisch nur die Vorschriften der Bio-Verordnung.

Demeter:

Demeter hat noch strengere Vorschriften als die Knospe im Anbau wie in der Verarbeitung. Milch darf beispielsweise nicht homogenisiert werden, und bei der Herstellung von Fleischwaren ist kein Nitrit erlaubt.

2. Details in der Verarbeitung

Verarbeitungsverfahren

Im Gegensatz zur Knospe kennt die Schweizer Bio-Verordnung in Bezug auf Verarbeitungsverfahren mit Ausnahme vom Bestrahlungsverbot und vom Verbot der Verwendung von GVO-Rohstoffen keine Einschränkungen.

Knospe-Lebensmittel sollen schonend verarbeitet sein und unnötige Verarbeitungsschritte sind verboten (minimal processing).

Beispiele für schonende Verarbeitung:

- Es gibt keine Sterilmilch oder sterilisierte Milchprodukte mit der Knospe, sondern höchstens ultrahoch erhitzte Milch (UHT-Milch), weil das schonender ist.
- Es gibt keine Knospe-Hochpastmilch, sondern nur normal pasteurisierte Milch, die weniger lange haltbar ist, dafür aber weniger Kochgeschmack aufweist.



Beispiel für unnötige Verarbeitung: Um Lagerkosten zu sparen wird normalerweise Apfelsaft konzentriert und bevor er in den Handel gebracht wird wieder rückverdünnt. Das ist bei Knospe-Apfelsaft nicht erlaubt.

Zutaten/ Zusatzstoffe:

Die Knospe erlaubt weniger Zusatzstoffe als die BioVo. Insbesondere ist Färben und Aromatisieren nicht erlaubt. Erlaubt sind Zusatzstoffe nur dort, wo sie für die Herstellung des Produktes unerlässlich sind. Oft könnte man mit Hilfe eines Zusatzstoffes ein Produkt wesentlich billiger herstellen. Das ist bei Knospe-Produkten nicht erlaubt. Beispiele dazu: Zitronensäure darf nur dort eingesetzt werden, wo Zitronensaft zum Säuern nicht ausreicht oder nicht geeignet ist. Dass Apfelstückchen beim Trocknen nicht bräunen, muss mit Zitronensaft erreicht werden, obwohl Zitronensäure praktischer und billiger wäre. Bei Broten ist nur die natürliche Vitamin C-Quelle Acerolakirschensaftpulver zulässig, während beim „normalen“ Bio die chemisch-synthetische Form Ascorbinsäure eingesetzt werden darf.

Färben: Selbst Rinden- oder Holundersaft, darf nicht zum Färben in Produkten eingesetzt werden, wo er artfremd ist. In Erdbeerjoghurt ist Randensaft also verboten, in einem Gemüsecocktail dagegen erlaubt. Durch den Randensaft sollen im Erdbeerjoghurt nicht mehr Erdbeeren vorgetäuscht werden als effektiv drin sind.

Aroma: Wie die Farbstoffe, täuschen auch Aromastoffe etwas vor, was nicht im Produkt ist. Selbst biozertifizierte, natürliche Aromen sind bei der Knospe verboten. Die Knospe erlaubt aber, dort wo man nicht direkt mit einer Zutat arbeiten kann, dass ein Extrakt aus der Zutat hergestellt und verwendet wird. Zum Herstellen eines solchen Extraktes kommt aber lediglich Pressen, Destillieren, Lösen (in Wasser, Knospe-Alkohol, Knospe-Öl oder Kohlensäure) in Frage. Was ist nun der Unterschied zu natürlichen biozertifizierten Aromen? „Natürliches Aroma“ heisst lediglich, dass das Aroma nicht chemisch hergestellt wurde. Ein natürliches Aroma muss nicht aus dem namensgebenden Rohstoff stammen, sondern lediglich aus einem Grundstoffe, der im weitesten Sinne aus der Natur kommt (z.B. Cellulose). Problematische Substanzen wie chemische Lösungs- und Extraktionsmittel können zum Einsatz kommen und sind häufig noch im Endprodukt nachweisbar. Auch gentechnisch veränderte Mikroorganismen werden eingesetzt als Aromaproduzenten. Ein Erdbeerjoghurt kann mit einem natürlichen Aroma aromatisiert sein, das nie eine Erdbeere gesehen hat.

Vitaminierung ist nicht erlaubt.

Verpackungsmaterial

Kein Überverpacken, keine chlorhaltigen Folien (PVC), Alu nur dort wo vom Produktschutz her sinnvoll (aber bei vielen Produkten erlaubt). Die Bioverordnung sagt über Verpackungsmaterialien gar nichts.

Wahrhaftigkeit und keine Täuschung

Zusätzlich zu all dem oben Gesagten, soll ein Knospe-Produkt den berechtigten Erwartungen des Konsumenten entsprechen und nichts vortäuschen (z.B. Rahm oder Butter in der Sachbezeichnung -> kein Strecken mit billigeren Zutaten/Zusatzstoffen erlaubt). Das heisst vieles ist bei der Knospe nicht einfach generell zugelassen oder verboten, sondern wir entscheiden im konkreten Fall. Ein Knospe-Verarbeiter muss jede Rezeptur und jedes Herstellverfahren von Bio Suisse bewilligen lassen.

Aber keine Bevormundung des Konsumenten

Oft werden wir gefragt, weshalb wir eine Tiefkühlpizza mit der Knospe zulassen. Hier die Antwort von Max Eichenberger, dem Präsidenten, der für diese Entscheide zuständigen Kommission: «Es kann nicht Aufgabe der Bio Suisse sein, den Konsumenten vorzuschreiben, was sie essen sollen. Mit der Knospe sollen sie aber erhalten, was sie erwarten: Ein schonend hergestelltes Bio-Produkt.»



3. Anbau

Neben den angeführten Unterschieden in der Verarbeitung liegt ein ganz wesentlicher Unterschied von Knospe- zu EU-Bio-Produkten im Anbau. Die EU-Bio-Rohstoffe werden nach weniger strengen Vorschriften erzeugt als Knospe-Rohstoffe (keine Gesamtbetrieblichkeit, kein Flugtransportverbot, mehr Düngemittel erlaubt, weniger Anforderungen an Fruchtfolge und Rodung).

Bei Knospe-Bauernhöfen produziert immer der ganze Betrieb Bio, nicht nur einzelne Betriebszweige und Bio Suisse verlangt von allen Knospe-Bauern die Einhaltung von sozialen Mindeststandards bei der Beschäftigung von Arbeitskräften. Die Beheizung von Gewächshäusern für die Knospe-Gemüseproduktion im Winter ist verboten – Gewächshäuser dürfen lediglich frostfrei gehalten werden. Dadurch weisen Knospe Früchte und Gemüse eine sehr viel bessere Ökobilanz auf als andere Bio Früchte und Gemüse.

Im EU-Bio gibt es im Unterschied zu CH-Bio keine Ökoausgleichsflächen. Bei Bio Suisse müssen mindestens 7 % der bewirtschafteten Fläche als ökologische Ausgleichsflächen ausgeschieden werden; Reb- und Baumkulturen müssen begrünt sein.

4. Import

Knospe-Produkte sollen soweit möglich aus dem Inland kommen und im Inland verarbeitet sein. Gewisse Rohstoffe wie zum Beispiel Kaffee oder Kakao wachsen aber nicht in der Schweiz und in bestimmten Fällen ist eine Verarbeitung im Ausland sinnvoll, vor allem dann, wenn sie im Land erfolgt, indem ein Rohstoff gewachsen ist (weniger Transportvolumen, ungekühlter Transport). Es gibt auch Spezialitäten wie den griechischen Feta, die nur im Ursprungsland hergestellt werden dürfen. Jede Verarbeitung im Ausland muss aber bewilligt werden und sowohl die Verarbeitung wie die landwirtschaftliche Erzeugung des Rohstoffes müssen den Anforderungen entsprechen, die in der Schweiz für Knospe-Produkte gelten. Im Wesentlichen gelten folgende Regeln:

- keine Flugtransporte
- Priorität für Import aus dem nahegelegenen Ausland
- Importeinschränkung bei ausreichender Inlandversorgung
- Importeinschränkung bei vollständiger Verarbeitung im Ausland
- Rohstoffe und Verarbeitungsverfahren im Ausland müssen Richtlinien und Weisungen der Bio Suisse erfüllen
- Frischobst und Frischgemüse aus Übersee werden nicht mit der Knospe ausgezeichnet. Ausnahme: Erzeugnisse, welche aus klimatischen Gründen nicht in der Schweiz oder in Europa angebaut werden können (z.B. tropische Früchte wie Bananen und Ananas).
- Produkten, die dem Image der Knospe abträglich sind, kann der Lizenzvertrag verweigert werden (z.B. keine Weinen aus Übersee; Grund: Ökologie).
- Nachhaltige Wassernutzung
- Keine Rodung von Urwaldflächen
- Lückenlose Rückverfolgbarkeit

Bio Suisse, 15.02.12 / KH/SaW/JH