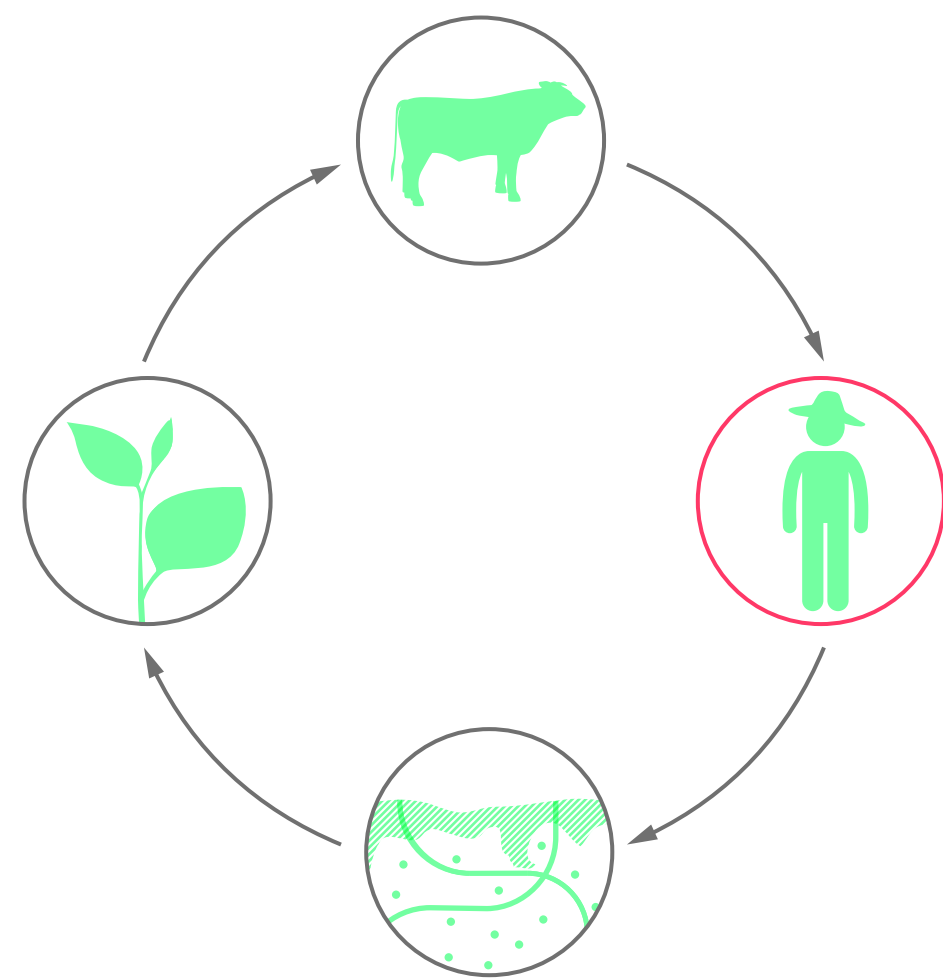
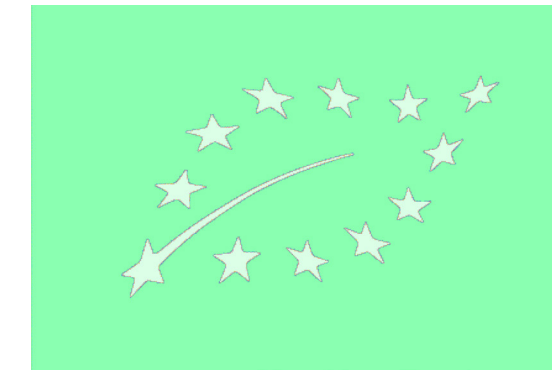


Das Kreislaufprinzip

N04: Der Mensch



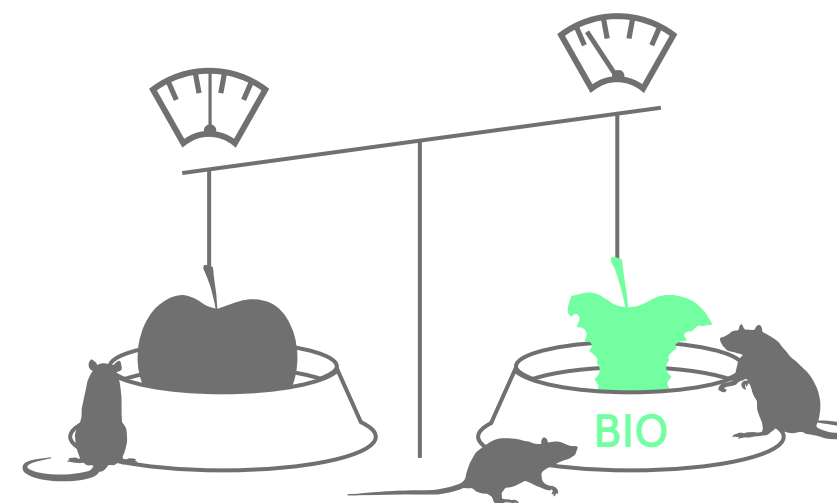
Strenge und umfassende Produktions- und Verarbeitungsrichtlinien



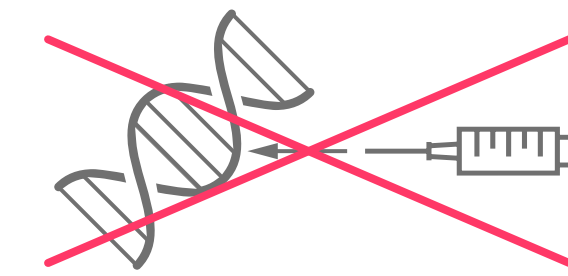
Klare Kennzeichnung



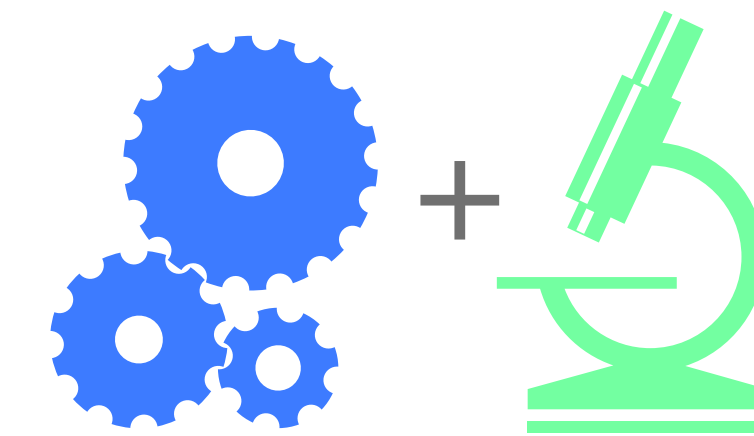
Faire Bezahlung



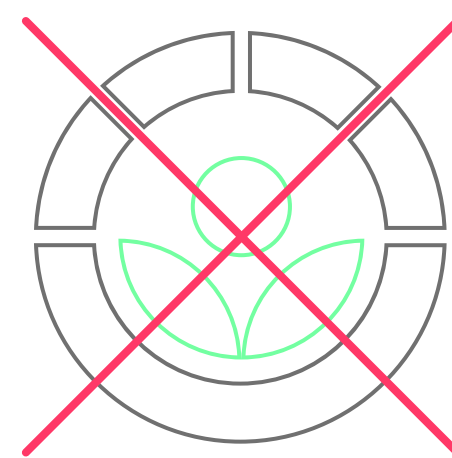
Ganzheitliche Analysemethoden



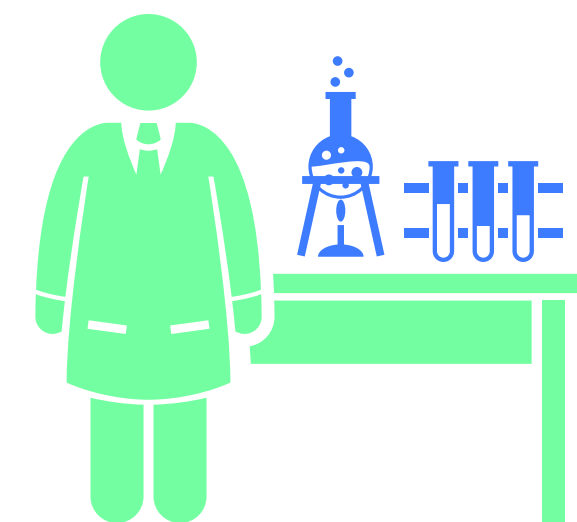
Verbot gentechnisch veränderter Organismen



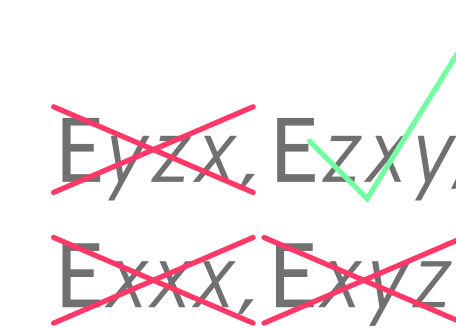
Kombination von Prozess- und Produktqualität



Keine Bestrahlung von Lebensmitteln



Sicherheit durch jährliche Kontrolle durch akkreditierte Kontrollstellen



Starke Beschränkung von Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen

Name: Das Kreislaufprinzip – N04: Der Mensch

Credits: Rechteinhaberin: BIO-WISSEN.org / Grafik: Andreas Pawlik (dform), Maximilian Fabigan / Redaktion: Reinhard Gessl, Elisabeth Klingbacher (FIBL Österreich), Alexander Martos (Science Communications Research) / Copyright: »Das Kreislaufprinzip – N04: Der Mensch« von BIO-WISSEN.org ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung 4.0 International Lizenz.

Version: Version A1 / 25.02.2015

Das enge Zusammenspiel von Boden, Pflanze, Tier und Mensch wurde schon von den ersten Bio-Pionier/innen erkannt und prägt nach wie vor die biologische Landwirtschaft: Ein fruchtbarer Boden ist die Grundlage für gesunde Pflanzen und Tiere und somit für hochwertige Lebensmittel. Biolebensmittel erfüllen – neben den üblichen hygienischen Vorgaben – anspruchsvolle Standards, um ihre besondere Qualität vom Anbau bis zum handelsfähigen Produkt zu erhalten. Die Bio-Lebensmittelerzeugung ist in den EU-Verordnungen 834/2007 und 889/2008 genau definiert. Die Einhaltung aller Vorschriften wird mindestens einmal jährlich von staatlich anerkannten Kontrollstellen überprüft. In der Bio-Verarbeitung werden nur etwa ein Zehntel der in der konventionellen Verarbeitung üblichen Hilfs- und Zusatzstoffe verwendet, der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen ist strikt untersagt. Biolebensmittel haben nicht nur einen höheren Gehalt an verschiedenen wertvollen Inhaltsstoffen, sie weisen auch deutlich geringere Rückstände von Pflanzenschutz-

mitteln und niedrigere Nitratwerte als konventionelle Lebensmittel auf. Doch eine umfassende Lebensmittelqualität ist äußerst vielschichtig und lässt sich nicht auf die Analyse von Inhaltsstoffen und den Einsatz bzw. den Verzicht von Zusatzstoffen reduzieren. Vielmehr muss auch die Beanspruchung natürlicher Ressourcen (Luft, Wasser, Boden) sowie die schädlichen Auswirkungen der Lebensmittelerzeugung in der Qualitätsdiskussion berücksichtigt werden. Für diese Aspekte gibt es zahlreiche Fakten, die die Überlegenheit der biologischen Lebensmittelproduktion belegen. Quelle: EU Bio-Verordnung 834/2007 und 889/2008; Baranski, M. et al. (2014) Higher antioxidant concentrations and less cadmium and pesticide residues in organically-grown crops: a systematic literature review and meta-analysis. British Journal of Nutrition; FIBL (Hrsg.) (2006): Qualität und Sicherheit von Bio-Produkten. Lebensmittel im Vergleich. Dossier Nr. 4; BÖLW (Hrsg.) (2012): 28 Antworten zum Stand des Wissens rund um Ökolandbau und Bio-Lebensmittel.



Ein Projekt von:



Mit Unterstützung von Bund und europäischer Union

