Wo Bio drauf steht…

Unterrichtsmaterial für die Jahrgangsstufen 8 bis 10

Arbeitsmaterial ![[DECORATIVE]]()

Sachtext T 1: Biokennzeichnung – Die Basics 2

Arbeitsauftrag A 1: Steckbrief 4

Sachtext T 2: Ist da wirklich nur Bio drin? 5

Arbeitsauftrag A 2: Rechnen mit „Bio“ 6

Arbeitsauftrag A 3: Mein Biolebensmittel 7

Sachtext T 1:
Biokennzeichnung – Die Basics

Auf Verpackungen von Biolebensmitteln ist vielfach zu lesen: „aus kontrolliert biologischem Anbau“, „organisch-biologisch“, „biologisch-dynamisch“, einfach nur „bio“ oder „öko“ und so weiter. Wir beschäftigen uns aber zunächst nur damit, woran ein Bioprodukt einwandfrei erkennbar ist:

Ökologisch produzierte Lebensmittel in ganz Europa müssen mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet werden. Dieses Logo bedeutet, dass das Lebensmittel nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau hergestellt wurde.



Die Kennzeichnung von Bioprodukten mit dem EU-Bio-Logo ist verpflichtend.

Genaueres zu diesen Vorschriften findest du im Internet unter www.oekolandbau.de.

Das Logo wird ergänzt durch eine Codenummer der zuständigen Kontrollstelle. Diese Nummer hat in ganz Europa den gleichen Aufbau:

* zwei Buchstaben, die das Land kennzeichnen, in dem das Produkt kontrolliert wurde, zum Beispiel DE für Deutschland.
* drei Buchstaben, zur näheren Bezeichnung der Kontrollstelle; in Deutschland steht hier ÖKO.
* drei Ziffern, die die genaue Ökokontrollstelle benennen.

Eine solche Codenummer sieht also in Deutschland zum Beispiel so aus: DE-ÖKO-006. Welche Kontrollstelle sich hinter den Codenummern genau verbirgt, lässt sich leicht im Internet unter www.lebensmittelklarheit.de herausfinden.

Außer dem grünen Logo muss die sogenannte Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels – der Name oder eine Beschreibung des Lebensmittels – „Bio“ oder „Öko“ enthalten. Auf diese Weise kann man beim Einkaufen schnell sehen, ob man ein Bioprodukt vor sich hat oder nicht. Das heißt für den Verbraucher:

1. Das Produkt wird regelmäßig kontrolliert, ob es alle gesetzlichen Vorschriften für ein Bioprodukt erfüllt.
2. Mindestens 95 % aller Inhaltsstoffe wurden nach den gesetzlichen Vorschriften für Biowaren hergestellt.

Außerdem europäischen Logo können Hersteller von Biolebensmitteln auch noch das staatliche (deutsche) Biosiegel einsetzen. Auch dieses Siegel kennzeichnet Produkte, die nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau produziert wurden. Mit der Einführung des europaweiten Logos wurde dieses Siegel freiwillig. Viele Hersteller nutzen es jedoch noch, da viele Menschen es kennen und es als eindeutigen und sicheren Hinweis verstehen, dass das Produkt ökologisch hergestellt wurde.



Die Kennzeichnung mit dem staatlichen Biosiegel ist freiwillig.

Arbeitsauftrag A 1:
Steckbrief

*Platz zum Zeichnen oder Einkleben*

Name des Logos

Aussehen des Logos

Voraussetzungen für den Einsatz

Information für den Verbraucher

Besonderheit gegenüber anderen Logos

Ergänzende Angaben



**Steckbrief**

*Platz zum Zeichnen oder Einkleben*

Name des Logos

Aussehen des Logos

Voraussetzungen für den Einsatz

Information für den Verbraucher

Besonderheit gegenüber anderen Logos

Ergänzende Angaben

Sachtext T 2:
Ist da wirklich nur Bio drin?

Du hast jetzt schon viel über die verschiedenen Logos und Siegel erfahren und trotzdem bleibt die Frage, ob da wo „Bio“ drauf steht, auch wirklich nur „Bio“ drin ist?

Die Antwort auf diese Frage ist „In der Regel schon.“ Denn, die EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau schützen den Begriff „Bio“, beziehungsweise „Öko“. Das heißt, dass nur, das Produkt, das die Vorschriften erfüllt, so gekennzeichnet werden darf. Und doch ist es nicht ganz so einfach …

#### Die 95-%-Regelung

Ein Bioprodukt darf als solches gekennzeichnet werden, wenn mindestens 95 % seiner Zutaten, die einen landwirtschaftlichen Ursprung haben, nach den Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau produziert wurden. Im Umkehrschluss heißt das, dass 5 % auch Nicht-Bioprodukte sein dürfen.

Allerdings gelten für diese restlichen 5 % sehr strenge Vorschriften:

* Sie dürfen nur eingesetzt werden, wenn sie ausdrücklich in den Anhängen VIII und IX der Rechtsvorschriften erlaubt sind. Das heißt, alles was dort nicht genannt wird, ist automatisch verboten.

**Hast du schon gewusst,**
dass die Zutaten in der Zutatenliste nach ihrem Anteil im Lebensmittel sortiert sind?
Die Zutat, die den größten Teil des Gewichts des Lebensmittels ausmacht, wird zuerst genannt.

* In Anhang IX nicht genannte Zutaten dürfen nur eingesetzt werden, wenn sie von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) genehmigt worden sind.

Wenn ein Lebensmittel nur eine oder ein paar Zutaten enthält, die ökologisch hergestellt wurden, darf nur in der Zutatenliste darauf hingewiesen werden. Es darf keines der Biologos verwendet werden. Das Unternehmen, das dieses Produkt herstellt, wird auch von einer Ökokontrollstelle kontrolliert. Das Lebensmittel darf sich nicht „Bio“ oder „Öko“ nennen und auf der Verpackung darf nicht in der Nähe der Verkehrsbezeichnung mit dem Hinweis „Bio“ geworben werden. In der Zutatenliste muss die Biozutat genauso abgedruckt werde, wie alle anderen Zutaten, also nicht in Fettdruck oder größerer Schrift, um darauf aufmerksam zu machen.

Eine Biozutat darf nicht mit der gleichen Zutat, die nicht ökologisch hergestellt wurde, zusammen in einem Lebensmittel verarbeitet werden.

Unter www.oekolandbau.de könnt ihr nach den „Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau“ suchen und deren Anhänge lesen.

Arbeitsauftrag A 2:
Rechnen mit „Bio“

Aufgaben

1. Du hast gelernt, dass Bioprodukte mindestens zu 95 % aus ökologisch produzierten Zutaten bestehen müssen. Berechne in den folgenden drei Rezepten, welche Zutaten „Bio“ sein müssen, damit das Lebensmittel mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet werden darf.

**Tomatensuppe**

* 300 g Zwiebeln
* 10 g Knoblauch
* 40 g Olivenöl
* 250 g Tomatensaft
* 10 g Tomatenmark
* 5 g Lorbeer
* 10 g Thymian
* 10 g Salz
* 10 g Pfeffer
* 750 g Tomaten
* 50 g geriebener Parmesan

Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und im Olivenöl andünsten. Tomatensaft und Tomatenmark hinzufügen mit Kräutern und Gewürzen abschmecken und 20 Minuten köcheln lassen. Dann die klein geschnittenen Tomaten in die Suppe geben und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Parmesan bestreut servieren.

**Pfirsich-Lassi**

* 200 g Pfirsichfleisch
* 150 g Joghurt
* 100 g Kokosmilch

Alle Zutaten zusammen pürieren und mit Eiswürfeln servieren.

**Zitronenkuchen**

* 200 g weiche Butter
* 180 g Zucker
* 4 Eier (Tipp: ein Ei wiegt etwa 55 g)
* 10 g Zitronenschale
* 200 g Mehl
* 130 g Speisestärke
* 50 g gemahlene Mandeln
* 2 g Salz
* 8 g Backpulver

Aus allen Zutaten einen Rührteig herstellen und bei 180° C etwa eine Stunde backen.

1. Schreibe dein Lieblingsrezept auf und tausche es mit deiner Tischnachbarin oder deinem Tischnachbar. Überprüft welche Zutaten in Bioqualität verwendet werden müssten, damit es ein Biogericht wird.

Arbeitsauftrag A 3:
Mein Biolebensmittel

Aufgabe

Beschreibe ein verpacktes Biolebensmittel mithilfe des Fragebogens

Was für ein Lebensmittel ist es?

Wie lautet die genaue Verkehrsbezeichnung?

Welche Biologos findest du auf der Verpackung? Was bedeuten sie?

Wo ist das EU-Bio-Logo auf der Packung platziert?

Welche Codenummer ist auf der Verpackung angegeben?

Welche Zutaten sind im Lebensmittel enthalten?

Sind alle Zutaten in Bioqualität? Welche sind es nicht?

*Zusatzaufgabe 1:* Welche Kontrollstelle hat dein Lebensmittel kontrolliert?

*Zusatzaufgabe 2:* Welche anderen Logos sind auf der Verpackung abgebildet? Finde ihre Bedeutung heraus.