



ÖKOLOGISCHE  
**HAUSWIRTSCHAFT**  
IN DER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE



## Nachhaltigkeitssiegel für Lebensmittel

1 Thematische Einführung	S. 1
2 Tipps	S. 2
3 Anhang	S. 4
4 Weiterführende Links	S. 8

### 1 Thematische Einführung

Einer der ersten wichtigsten Schritte für einen nachhaltigen Einkauf ist die Auswahl der richtigen Produkte. Die Kriterien regional, saisonal und biologisch sind als Produktmerkmale federführend. Während bei der Auswahl von heimischem saisonalem Obst und Gemüse ein Saisonkalender unterstützt, sind es bei der Auswahl regionaler und vor allem biologischer Produkte Siegel, Logos und Labels die Klarheit bringen. Daneben gibt es noch einige weitere Siegel, die nachhaltige Produkte kennzeichnen. Diese Arbeitshilfe unterstützt Sie bei der Auswahl nachhaltiger Produkte. Nachhaltige Siegel werden vorgestellt, um Ihnen eine Produktauswahl zu erleichtern.

## 2 Tipps

### Warum sind Bio-Produkte nachhaltig?

Der Unterschied zwischen biologischen und nicht-biologischen, also konventionellen Produkten betrifft die landwirtschaftliche Produktion und Verarbeitung. Jede Art von Landwirtschaft hat Auswirkungen auf die Umwelt und ihre natürlichen Ressourcen. Doch sind diese im Bio-Landbau geringer als im konventionellen Landbau – der Bio-Landbau ist also klimafreundlicher und ressourcenschonender! Dies äußert sich zum Beispiel in Form einer besseren Klimabilanz, die zum Beispiel einer betriebseigenen Futterproduktion (anstelle von Kraftfutter aus Übersee) und einem höheren Gehalt an CO<sub>2</sub>-speicherndem Humus im Boden zugrunde liegt. Die Tabelle 1 stellt am Beispiel von drei Grundnahrungsmitteln die Klimabilanz konventioneller und biologischer Produktion gegenüber. Es ist zu sehen, dass biologische Produkte in ihrer Klimabilanz besser abschneiden.

Tabelle 1: Klimabilanz konventioneller und biologischer Nahrungsmittel beim Einkauf im Handel

Nahrungsmittel	Konventionelles Produkt (CO <sub>2</sub> -Äquivalente in g je kg Produkt)	Biologisches Produkt (CO <sub>2</sub> -Äquivalente in g je kg Produkt)
Teigwaren	919	770
Kartoffeln, frisch	199	138
Milch	940	883

(Quelle: Modifiziert nach Frischte/ Eberle, 2007, 5)

### Begriffserklärung:

Das Treibhauspotenzial oder CO<sub>2</sub>-Äquivalent einer chemischen Verbindung ist eine Maßzahl für ihren relativen Beitrag zum Treibhauseffekt, also ihre mittlere Erwärmungswirkung der Erdatmosphäre über einen bestimmten Zeitraum (in der Regel 100 Jahre). Sie gibt an, wie viel eine festgelegte Masse eines Treibhausgases im Vergleich zur entsprechenden Menge CO<sub>2</sub> zur globalen Erwärmung beiträgt.

### Woran erkenne ich Bio-Produkte?

Nachstehend werden Bio-Labels/- Siegel und Logos vorgestellt, an denen die biologische Qualität der Produkte eindeutig erkennbar ist.

### EU-Bio-Logo



DE-ÖKO-###  
EU-Landwirtschaft

In der EU regeln verbindliche Verordnungen wie die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (kurz: EG-Öko-Verordnung) die Produktion und Kennzeichnung von Bio-Produkten. Alle Bio-Produkte, die nach den Rechtsvorschriften kontrolliert und zertifiziert werden, sind durch das Logo in Blattform gekennzeichnet. Bio-Produkte unterliegen einer Kontrollpflicht, der sich alle Betriebe entlang der Produktionskette unterziehen müssen. Sie werden mindestens einmal im Jahr von einer Öko-Kontrollstelle kontrolliert. Mindestens 95 % der Zutaten im Produkt müssen aus der Bio-Landwirtschaft stammen, es gibt wenige streng geregelte Ausnahmen. Die Codenummer „DE-ÖKO-XXX“ gibt Auskunft über die Öko-Kontrollstelle des Produktionsbetriebes. Zusätzlich wird das Logo durch eine Herkunftsangabe der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe ergänzt, siehe Tabelle 2.

Tabelle 2: Erklärung der Herkunftsangabe der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe

<b>EU-Landwirtschaft</b>	Die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe werden in der EU erzeugt. Sofern alle Ausgangsstoffe auch im selben Land erzeugt werden, kann die Angabe „EU“ durch das Land ersetzt werden.
<b>EU/ Nicht-EU-Landwirtschaft</b>	Die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe werden zum Teil in der EU und zum Teil in Drittländern produziert. Werden alle Ausgangsstoffe im selben Drittland erzeugt, wird die Angabe „EU“ durch das Land ersetzt.
<b>Nicht-EU-Landwirtschaft</b>	Die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe werden ausschließlich in Drittländern erzeugt.

(Quelle: eigene Darstellung, nach [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de))

### Bio-Siegel



Das deutsche Bio-Siegel ist ein staatliches Siegel, das für alle Bio-Produkte eingesetzt werden darf, die gemäß der EG-Öko-Verordnung hergestellt werden. Somit ist es gleichbedeutend mit dem EU-Bio-Logo. Es ist nicht nur für deutsche Erzeuger und Verarbeiter reserviert, sondern auch für importierte Bio-Lebensmittel, die in Deutschland vermarktet werden.

Für die freiwillige Kennzeichnung von Bio-Produkten mit diesem Siegel sind eine Bio-Zertifizierung nach den EU-Rechtvorschriften sowie eine Anmeldung zur Verwendung des Siegels erforderlich.

### Übersicht einiger Regionalsiegel

Die folgende Abbildung 1 zeigt einige Regionalsiegel. Ein regionales Produkt definiert sich über das Motto „aus der Region für die Region“. Allerdings ist das Wort „Region“ nicht gesetzlich definiert. Daher ist es umso wichtiger, auf Siegel zu achten, die genau angeben, woher ein Lebensmittel kommt. Ein wichtiges Beispiel ist hier das „Regionalfenster“. Des Weiteren gibt es die Regionalsiegel der Regionalinitiativen.

„Regionalinitiativen sind Zusammenschlüsse kleinerer Erzeuger, Verarbeiter und Gastronomen sowie oftmals naturschutzfachlicher und kirchlicher Verbände in einer Region, die ihre regionalen Lebensmittel gemeinsam vermarkten. Die Anforderungen an die regionale Herkunft und besondere Qualitäten sowie die Kontrollregeln legen die einzelnen Regionalinitiativen selbst fest. Die Fülle unterschiedlicher Initiativen mit ganz unterschiedlichen Kriterien erschwert den Durchblick für Verbraucher. Es gibt aber bereits Bemühungen, allgemein gültige Basiskriterien für Initiativen zu etablieren.“

([www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/regionale-lebensmittel-11403](http://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/regionale-lebensmittel-11403))

<b>Regionalfenster</b>	<b>Geprüfte Qualität NRW</b>	<b>Bayreuther Direktvermarkter</b>
<b>Mittelalbe</b>	<b>Geprüfte Qualität Bayern</b>	<b>Kostbares Südniedersachsen</b>

Abbildung 1: Übersicht einiger Regionalsiegel (Quelle: Eigene Darstellung, [www.regioportal.regionalbewegung.de/initiativensuche/neue-suche/?no\\_cache=1](http://www.regioportal.regionalbewegung.de/initiativensuche/neue-suche/?no_cache=1))

### 3 Anhang

#### Bio-Siegel der Bio-Anbauverbände

Bio ist nicht gleich Bio. Auf vielen Bio-Produkten finden sich auch Zeichen der Bio-Anbauverbände. Denn von den rund 23.271 Tausend Bio-Bauern produzieren rund 60 Prozent Bio-Verbandsware. Das bedeutet, dass die Bauern neben den Rechtsvorschriften zur Erzeugung von Bio-Produkten nach den Mindeststandards der EG-Öko-Verordnung auch Richtlinien eines Anbauverbandes einhalten. Die jeweiligen Richtlinien gehen in ihren Anforderungen über die Standards der EG-Öko-Verordnung hinaus und unterscheiden sich im Detail. Sie stellen somit die „Premium“-Qualität unter den Bio-Produkten dar. Die Verbandszeichen der Bio-Anbauverbände sind keine Handelsmarken, sondern Siegel der Bio-Bauern-Verbände. Nach Abschluss eines Vertrages arbeitet der Bauer oder Verarbeiter nach den Richtlinien des jeweiligen Bio-Anbauverbandes und darf das Verbandssiegel zur Kennzeichnung verwenden.

		
<b>Biokreis</b>	<b>Biopark</b>	<b>Bioland</b>
		
<b>Gäa</b>	<b>Ecovin</b>	<b>Ecoland</b>
		
<b>Naturland</b>	<b>demeter</b>	<b>Verbund Ökohöfe</b>

Abbildung 2: Bio-Siegel der Bio-Anbauverbände (Quelle: eigene Darstellung, nach [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de))

#### Bio-Siegel mit Herkunftsbezeichnung

Das deutsche Bio-Siegel mit Herkunftsbestimmung gibt es für vier verschiedene Bundesländer. Bio-Produkte, die diese Siegel tragen, erfüllen neben den Vorschriften der EG-Öko-Verordnung zur Produktion, Verarbeitung und Kontrolle von Bio-Produkten weitere Herkunftskriterien:

- Der Anbau pflanzlicher Produkte muss zu 100 Prozent in der jeweiligen Region erfolgen.
- Tiere, die der Fleischproduktion dienen, müssen ab der sechsten Lebenswoche (Geflügel ab der zweiten Woche) in der jeweiligen Region gehalten werden.
- Bei Verarbeitungsprodukten müssen die Agrarrohprodukte aus der Region stammen (Beispiel: Milch bei Milchprodukten).
- Die übrigen Zutaten können aus anderen Regionen bezogen werden.
- Die maximale Tiertransportdauer darf vier Stunden nicht überschreiten.
- Mindestens 51 Prozent der Futtermittel müssen aus eigener Produktion stammen.

			
<b>Rhön</b>	<b>Mecklenburg-Vorpommern</b>	<b>Baden-Württemberg</b>	<b>Hessen</b>

Abbildung 3: Bio-Siegel mit Herkunftsbezeichnung (Quelle: eigene Darstellung, nach [www.oekolandbau.de/bio-siegel/info-fuer-verbraucher/regionale-bio-siegel/](http://www.oekolandbau.de/bio-siegel/info-fuer-verbraucher/regionale-bio-siegel/))

### Bio-Handelsmarken

Bio-Produkte, die im Einzelhandel erhältlich sind, sind gegebenenfalls eine Bio-Eigenmarke des Supermarktes. Dazu zählen Reformhäuser, Discounter, Drogerien sowie Bio-Supermärkte mit eigenen Bio-Marken.

Die Grundlage ist auch hier die EG-Ökoverordnung, dessen Vorschriften die Produkte erfüllen müssen, um als Bio-Produkt gekennzeichnet werden zu dürfen. Auf ihnen sind das EU-Bio-Logo und das Logo der Bio-Eigenmarke abgebildet.

### MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischereien



Der MSC ist eine gemeinnützige unabhängige Organisation, die weltweit tätig ist. Sie wurde 1997 von der Umweltorganisation WWF und dem Lebensmittelkonzern Unilever gegründet.

Das MSC-Siegel kennzeichnet ausschließlich Fisch aus Wildfang. Produkte mit diesem Siegel erfüllen einen Umweltstandard für nachhaltige Fischerei mit dem Anspruch eines langfristigen Erhalts sowie der Sicherung von Fischbeständen und Lebensräumen im Meer. Anhand eines Kriterienkatalogs, untergliedert in drei Prinzipien, werden Fischereien geprüft und bewertet:

Das Fundament des MSC-Umweltstandards bilden folgende Prinzipien:

- Prinzip 1: Erhalt von Fischbeständen und gesunden Meeren.
- Prinzip 2: Die Sicherung von Fisch als Nahrungsquelle für zukünftige Generationen und Lebensunterhalt für die in der weltweiten Fischerei Beschäftigten.
- Prinzip 3: Die globale Fischerei insgesamt in nachhaltigere Bahnen lenken.

Der positive Beitrag der MSC-zertifizierten Fischereien für die Meere liegt zum Beispiel in der Verringerung des Beifangs sowie der Stabilisierung von Fischbeständen.

Achtung: Ohne eine MSC-Lizenzierung darf ein Unternehmen zwar MSC-zertifizierte Ware kaufen, zubereiten und verkaufen. Allerdings darf die Ware beim Verkauf nie als MSC-zertifiziert ausgelobt werden, d. h. der Name "Marine Stewardship Council", das Kürzel "MSC" und das MSC-Logo dürfen nicht verwendet werden. Dies erfordert eine Zertifizierung/Lizenzierung.

### ASC-Umweltstandard für nachhaltige Fischereien

Der ASC ist eine gemeinnützige unabhängige Organisation. Sie wurde 2010 von der Umweltorganisation WWF und der IDH („Sustainable Trade Initiative“ aus den Niederlanden) gegründet. Das ASC-Siegel kennzeichnet Fisch und Meeresfrüchte aus gezüchteten Aquakulturen. Produkte mit diesem Siegel stammen aus verantwortungsvoller Aquakultur. Zuchtbetriebe werden nach acht Standards geprüft und zertifiziert. Die Standards decken zwölf Artengruppen ab:

- Lachs
- Garnelen
- Tilapia
- Seiola/Cobia
- Abalone
- Pangasius
- Forelle
- Weichtiere (Austern, Miesmuscheln, Sandmuscheln und Jakobsmuscheln)

Achtung: Ohne eine ASC-Lizenzierung darf ein Unternehmen zwar ASC-zertifizierte Ware kaufen, zubereiten und verkaufen. Allerdings darf die Ware beim Verkauf nie als ASC-zertifiziert ausgelobt werden.

den, d. h. der Name "Aquaculture Stewardship Council", das Kürzel "ASC" und das ASC-Logo dürfen nicht verwendet werden. Dies erfordert eine Lizenzierung.

### Weitere Labels, Siegel und Logos

Rainforest Alliance



Die Rainforest Alliance Certified-Zertifizierung basiert auf den drei Säulen der Nachhaltigkeit: Umweltschutz, soziale Gerechtigkeit und Wirtschaftlichkeit.

#### Zu den zertifizierten Produkten zählen:

- Bananen
- Kaffee
- Kakao
- Tee
- Palmöl

Das Label darf auf den Produkten verwendet werden, wenn mindestens 30 Prozent der Zutaten zertifiziert sind. Bei einem Anteil zwischen 30 und 90 Prozent ist der prozentuale Anteil an zertifizierten Zutaten vermerkt, ab 90 Prozent zertifizierter Zutaten ist diese Angabe nicht mehr verpflichtend.

### UTZ certified goods inside



Es handelt sich um ein Label, das zu wesentlichen Verbesserungen beim Anbau, bei der Verarbeitung und beim Handel von Nahrungsmitteln beitragen soll. Das Label soll Nachhaltigkeit fördern, indem es die sozialen, ökonomischen und ökologischen Bedingungen der Produzenten verbessert. Es ist weder ein klassisches Fairhandels-Label noch ein Bio-Label, da konventionelle Landwirtschaft nach guter landwirtschaftlicher Praxis gefördert wird und die Preise sich über reine Marktmechanismen bilden. Auf Mischprodukten wie Schokolade darf das Label verwendet

werden, wenn 90 Prozent des verwendeten Kakaos zertifiziert sind.

### Fair Trade



Es handelt sich um ein anspruchsvolles Label, das wesentlich zu fairen Beziehungen zwischen Handelspartnern und der Einhaltung von sozialen Mindeststandards beiträgt. Zusätzlich werden ökologische Verbesserungen bei der Produktion von Lebensmitteln angestrebt.

Sollten Ihnen unbekannte Siegel auf Produkten begegnen fragen sie den Hersteller nach der Bedeutung und entsprechenden Kriterien!

### Bedarf erzeugen – Fragen Sie Ihre Lieferanten!

Ein Angebot entwickelt sich durch Nachfrage. Machen Sie von diesem Prinzip Gebrauch und erkundigen Sie sich bei ihrem Lieferanten nach nachhaltigen Produkten. Dies können Produkte sein, die durch

- soziale
- ökologische
- umweltfreundliche

Aspekte einen Mehrwert gegenüber alternativen Produkten haben und durch Ihren Einkauf zur Nachhaltigkeit beitragen.

### Regionalfenster



Das Regionalfenster wurde von 2011 bis 2013 mit Unterstützung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft entwickelt. Es ist ein freiwilliges Deklarationsfeld. Es sollte darum gehen ein bundesweit geltendes und transparentes Regionalzeichen zu etablieren.

„Für dieses Siegel wird eine Region klar und transparent definiert, z. B. durch die Angabe von administrativen Grenzen (Benennung der/des

Landkreise/-s, eines Bundeslandes etc.) oder durch die Angabe eines Radius bzw. Umkreises in Kilometern (z. B. „aus dem Radius 100 km um XY“ oder „aus dem Umkreis 50 km um „XY“). Der Hersteller kann die Regionsangabe frei wählen, sie muss jedoch für den Verbraucher klar nachvollziehbar sein. Eine jährliche, unabhängige Kontrolle gewährleistet, dass die im Regionalfenster deklarierten Angaben zur Region, zu den Zutaten und zum Verarbeitungsort verlässlich sind. In der Fußzeile des Regionalfensters wird das zuständige Kontrollinstitut benannt.“ ([www.regionalfenster.de](http://www.regionalfenster.de))

### Geprüfte Qualität NRW



Geprüfte Qualität bedeutet Herkunft der Rohstoffe aus NRW bzw. einer Teilregion. Es ist gekennzeichnet durch ein stufenübergreifendes, prozessbezogenes Qualitätssicherungssystem. Der Lebensmittelhersteller ist regional verankert und sitzt in NRW bzw. einer Teilregion. „Werden alle Rohstoffe in der NRW-Teilregion erzeugt, in der der Markennutzer seinen Sitz hat, so kann der Name der Teilregion unter das Prüfzeichen gesetzt werden (z. B. Bergisches Land, Münsterland, etc.)“ ([www.nrw-isst-gut.de/die-pruefzeichen/das-produktzeichen/](http://www.nrw-isst-gut.de/die-pruefzeichen/das-produktzeichen/))

### Kostbares Südniedersachsen



Die Qualitätskriterien dieses Siegels basieren auf vier Glaubwürdigkeitsregeln, die durch eine Urkunde verliehen werden. Das Kriteriensystem des südniedersächsischen Erzeugerverbandes setzt sich aus Basiskriterien, die alle Betriebe mit ihren Produkten in vollem Umfang erfüllen müssen und den Prinzipien, die zusätzliche Anforderungen an die jeweilige Produktgruppe stellen, zusammen. Alle Kriterien müssen glaubhaft nachgewiesen werden.

#### **Glaubwürdigkeitsregel (GWR) 1: regional**

Bei den regionalen Produkten werden so weit wie möglich Zutaten aus der Region Südniedersachsen verarbeitet und veredelt.

#### **GWR 2: echt**

Die regionalen Produkte bestehen aus besten Zutaten und sind handwerklich verarbeitet – und bieten so authentischen Geschmack.

#### **GWR 3: ehrlich**

Verbraucher können den Angaben zu den Produkten vertrauen. Ehrlichkeit und Transparenz gehören zur Philosophie des ausgezeichneten Betriebs.

#### **GWR 4: Stärkung des Gemeinschaftsgedankens**

Der ausgezeichnete Betrieb unterstützt den Gemeinschaftsgedanken eines Qualitätsnetzwerkes im Erzeugerverbund.

([www.kostbares-suedniedersachsen.de/verband/qualitaetsanforderungen/](http://www.kostbares-suedniedersachsen.de/verband/qualitaetsanforderungen/))

#### 4 Weiterführende Links und Literatur

[www.nachhaltigkeitsrat.de](http://www.nachhaltigkeitsrat.de)

- Der Rat für die nachhaltige Entwicklung wurde 2001 durch die Bundesregierung berufen und liefert seither Informationen und Ratgeber zur Umsetzung der nationalen Nachhaltigkeitsstrategie, die sich sowohl an Politik und Wirtschaft, als auch an Privatpersonen richten.

[www.nachhaltigkeit.info](http://www.nachhaltigkeit.info)

- Das „Lexikon der Nachhaltigkeit“ bietet eine Vielzahl von Daten zur Nachhaltigkeit im gesellschaftlichen und politischen Kontext.

[www.label-online.de/label/pro-planet-kekse-unterstuetzt-ressourcenschonenden-anbau/](http://www.label-online.de/label/pro-planet-kekse-unterstuetzt-ressourcenschonenden-anbau/)

- Eine Website, die zu jedem Label Einschätzungen und Erklärungen liefert.

[www.msc.org/publikationen/fischereien/msc-umweltstandard-fuer-nachhaltige-fischerei](http://www.msc.org/publikationen/fischereien/msc-umweltstandard-fuer-nachhaltige-fischerei)

- Marine Stewardship Council. Der MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei.

[www.msc.org/publikationen/allgemeine-informationen](http://www.msc.org/publikationen/allgemeine-informationen)

- Publikationen des MSC.

[www.asc-aqua.org/index.cfm?act=tekst.item&iid=353&iids=406&lng=5](http://www.asc-aqua.org/index.cfm?act=tekst.item&iid=353&iids=406&lng=5)

- Entstehung des ASC-Standards.

[www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)

- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung - Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN), Bio-Handelsmarken.

[www.rainforest-alliance.org/de/work/agriculture](http://www.rainforest-alliance.org/de/work/agriculture)

- Rainforest Alliance, unser Engagement für nachhaltige Landwirtschaft.

[www.label-online.de/label/rainforest-alliance/](http://www.label-online.de/label/rainforest-alliance/)

- Die Verbraucher Initiative e.V. - Rainforest Alliance.

[www.oeko.de/oekodoc/328/2007-011-de.pdf](http://www.oeko.de/oekodoc/328/2007-011-de.pdf)

- Fritsche, Uwe/Eberle, Ulrike (2007): Treibhausgasemissionen durch die Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln. Hrsg: Öko-Institut e.V.

[www.regiportal.regionalbewegung.de/initiativensuche/neue-suche/?no\\_cache=1](http://www.regiportal.regionalbewegung.de/initiativensuche/neue-suche/?no_cache=1)

- Regionalportal mit allen Regionalinitiativen und ihren Siegeln.

[www.regionalfenster.de](http://www.regionalfenster.de)

- Das Regionalfenster erläutert.

[www.kostbares-suedniedersachsen.de/verband/qualitaetsanforderungen/](http://www.kostbares-suedniedersachsen.de/verband/qualitaetsanforderungen/)

- Website des Siegels „Kostbares Südniedersachsen“.

[www.nrw-isst-gut.de/die-pruefzeichen/das-produktzeichen/](http://www.nrw-isst-gut.de/die-pruefzeichen/das-produktzeichen/)

- Website des Siegels „Geprüfte Qualität- NRW“.

Rahmann, Gerold (2012): Klimaschützer mit zusätzlichem Potential. In: Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW): nachgefragt: 28 Antworten zum Stand des Wissens rund um Öko-Landbau und Bio-Lebensmittel. Berlin: o. V.