

Vergleich Bioland-Richtlinien – EU-Öko-Verordnung

So schützen die Bioland-Richtlinien Verbraucher*innen

Das gilt für EU-Bio	Das gilt für Bioland	Das ist gut so, weil ...
Biologische und konventionelle Bewirtschaftung auf einem Betrieb sind möglich.	Gesamtbetriebsumstellung: Der ganze Betrieb muss die Bioland-Richtlinien einhalten.	so Verwechslungen und Vermischungen von konventionellen mit Bioland-Produkten und die irrtümliche Verwendung von nicht zugelassenen Betriebsmitteln vermieden werden.
Keine Regelungen zu Risiko-Standorten.	Bei der Standortwahl müssen Belastungen durch Schadstoffe aus der Umwelt und der vorherigen Nutzung berücksichtigt werden.	Böden, die vorher intensiv konventionell genutzt wurden oder ggf. durch industrielle Emission verunreinigt sind, Schadstoffe enthalten können. Das würde die Qualität von Bioland-Produkten beeinträchtigen.
Blut-, Fleisch- und Knochenmehl ist erlaubt.	Blut-, Fleisch- und Knochenmehl ist verboten.	es Blut-, Fleisch- und Knochenmehl nur aus konventionellen Quellen gibt. Seit dem Auftreten von BSE ist dessen Einsatz verboten, um die Ausbreitung zu vermeiden.
Keine Einschränkungen bei Tierarzneimitteln.	Einschränkungen bzw. Verbote von zahlreichen Wirkstoffen und Wirkstoffgruppen , wenn wirksame Alternativen zur Verfügung stehen.	manche Medikamente als Reserveantibiotika für Menschen von Bedeutung sind. Bei häufiger und “unnötiger” Anwendung dieser Medikamente können Krankheitserreger Resistenzen entwickeln, sodass sie bei Menschen ggf. nicht mehr wirken.
In der Verarbeitung sind ca. 55 Zusatzstoffe erlaubt.	Ca. 20 Zusatzstoffe sind erlaubt. Sie sind nach derzeitigen wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich.	Farbstoffe und Geschmacksverstärker überflüssig sind und zur Verbrauchertäuschung beitragen. Zusatzstoffe können zudem Allergien auslösen.

Vergleich Bioland-Richtlinien – EU-Öko-Verordnung

Carrageen (Verdickungsmittel), Nitritpökelsalz (Haltbarmachung) sind erlaubt.	Carrageen (Verdickungsmittel), Nitritpökelsalz (Haltbarmachung) sind nicht erlaubt.	Carrageen im Verdacht steht, bei manchen Menschen Allergien auszulösen. Außerdem gibt es gute Alternativen wie Johannisbrot- oder Guarkernmehl. Nitritpökelsalz ist möglicherweise krebserregend.
Keine Regelung zu Verarbeitungsverfahren - nur ionisierende Strahlung ist verboten.	Umstrittene Verarbeitungsverfahren sind verboten und über eine Negativliste geregelt.	manche Verfahren unerwünschte Stoffe ins Produkt bringen können, z. B. krebserregende Stoffe beim Schwarzräuchern von Fleisch.