

# Das ProOrg Projekt – Code of Practice für optimierte Bio-Lebensmittelqualität in der Verarbeitung

CORE Organic Cofund, ein ERA-NET Programm, fördert für den Zeitraum 2018-2021 das Projekt „Code of Practice for organic processors“ (ProOrg).

Ziel ist es, Methoden einer minimalen, schonenden Verarbeitung von Bioprodukten zu bewerten, um einen Code of Practice für die ökologisch optimale Verarbeitung zu entwickeln. Dieser umfasst Strategien und Werkzeuge, die Bio-Lebensmittelverarbeitern dabei helfen, passende Verarbeitungstechnologien und Innovationen auszuwählen. Die Ergebnisse können außerdem Verbände und den Gesetzgeber bei Entscheidungen zu Verarbeitungstechnologien unterstützen. Näheres zum Projekt, den involvierten Partnern und den Ergebnissen bietet die ProOrg Website unter: [proorgproject.com](http://proorgproject.com).

Neben dem Fokus auf die Marktsituation und die Verbrauchererwartungen in Hinblick auf Bio-Lebensmittel, befasst sich ein entscheidender Teil der Projektarbeit mit der Entwicklung, dem Test und der Optimierung des Code of Practice.

Dieser Kodex, der als Praxisleitfaden für Verarbeitungsunternehmen von Bio-Lebensmitteln und Kennzeichnungsorganisationen fungiert, besteht aus drei Werkzeugen:

- Management Leitfaden (Guideline) für Unternehmen, die ökologische Lebensmittel herstellen
- Bewertungsinstrument (Assessment Framework) zur Beurteilung von Verarbeitungstechnologien, bezogen auf Anforderungen an die Bio-Lebensmittelqualität
- Kommunikationsleitfaden für Unternehmen in Bezug auf Verarbeitungstechnologien

Den Management Leitfaden und das Bewertungsinstrument stellen wir nachfolgend genauer vor.

## Der Management Leitfaden

Wenn ein Unternehmen heute Bio-Lebensmittel produzieren will, ist es sehr wichtig, von Anfang an die bestmöglichen Voraussetzungen für die richtige Verarbeitung dieser Bio-Produkte zu schaffen und diese stetig weiterzuentwickeln. Das betrifft z.B. die Einführung einer Parallelproduktion, die Minimierung eingesetzter Zusatzstoffe oder die Förderung schonender Verarbeitung. Die Einhaltung von gesetzlichen Normen spielt dabei eine große Rolle.

Ziel dieses Management-Leitfadens ist es, einen Beitrag zur Weiterentwicklung der praktischen Verarbeitung im Sinne von mehr Integrität, Qualität, Transparenz und Erfolg zu leisten. Das erstellte Dokument baut auf einer Publikation aus 2006 auf, es aktualisiert und führt diese weiter.

## Der Weg zum Leitfaden

In der ersten Phase entstand der Prototyp des Management Leitfadens, den das Projektteam in mehreren Schritten verfeinerte. Caroline Ebner unterzog den

Leitfaden in ihrer Masterarbeit anschließend einem Praxistest, um die praktische Anwendbarkeit zu bewerten. Sie ermittelte, inwieweit Inhalt und Struktur optimiert werden müssen, damit der Leitfaden als Managementinstrument alltagsnah im Unternehmen eingesetzt werden kann.

Für die abschließende Gesamtbewertung des Leitfadens führte das Team im Rahmen der Evaluationsforschung mit Expert\*innen-Interviews durch. Befragt wurden Verantwortliche vier ökologisch orientierter, deutscher Verarbeitungsbetriebe. Diese qualitative Inhaltsanalyse zeigte: Allen Befragten ist die Notwendigkeit ersichtlich, den Leitfaden einzusetzen, und sie verbinden mit dem Einsatz einen konkreten Nutzen oder Mehrwert. Sie ordneten den Leitfaden im Bereich des Qualitätsmanagements des Unternehmens ein und werden ihn voraussichtlich jährlich sowie bei der Einarbeitung neuer Mitarbeiter aktiv anwenden. Insgesamt konnte der Test die gute Umsetzbarkeit und die sehr hohe Qualität der Entwurfsversion des Leitfadens bestätigen.

Das unternehmerische Know-how der Expert\*innen ergab außerdem wichtige Erkenntnisse zur weiteren Optimierung von Inhalt und Struktur. Diese wurden in Handlungsempfehlungen übersetzt und sind in der finalen Version des Management Leitfadens umgesetzt. In einem letzten Schritt wurde der Leitfaden an die neue rechtliche Situation durch die Bio-Verordnung EU VO 2018/848 angepasst.

## Das Ergebnis

Der „Management-Leitfaden für Bio-Lebensmittelverarbeiter“ liefert eine umfassende Einführung für Unternehmen in die gesetzlichen Anforderungen des Bio-Lebensmittelsektors, die für die tägliche Praxis gelten. Er bietet die Grundlage für eine erfolgreiche Implementierung im Unternehmen und dessen QM-Systems. Der Management Leitfaden kann helfen:

- a) die Produktionsfähigkeiten effektiv zu verbessern,
- b) die Qualität von Bio-Lebensmitteln zu verbessern,
- c) die Integrität von Bio-Produkten zu sichern und
- d) die Akzeptanz der Verbraucher zu stützen.

Der Grundgedanke des Leitfadens ist es, die verantwortlichen Personen in den Betrieben in ihren Kenntnissen und Fähigkeiten zu stärken. Denn als Mitarbeitende, die die Produkte einkaufen, produzieren und handhaben, haben sie einen starken Einfluss auf die Eigenschaften der Endprodukte.

Aufgebaut als Excel-Datei gliedert sich der Management Leitfaden in die sieben Themen Organisation, Qualitätsmanagement, Rohwaren, Verarbeitung, Verpackung und Aufmachung, Lagerung und Transport sowie Umweltmanagement. Jedem der inhaltlichen Kapitel ist eine Checkliste zugeordnet, die aus obligatorischen oder optionalen Kriterien bestehen und mit Rechtsverweisen sowie Verlinkungen versehen sind. Dieses mehrgliedrige, interaktive Excel-Werkzeug lässt Raum für Anmerkungen und Aufzeichnungen

gen des Nutzens. Es kann ganz oder in Teilen in die eigene QM-Infrastruktur übernommen werden. Der komplette Management Leitfadens ist auf der AÖL-Website unter der Rubrik Qualitätssicherung verfügbar.

## Das Bewertungsinstrument

Die Bio-Prinzipien gelten sowohl für die Produktion als auch für die Verarbeitung. Die Vorgaben für die Verarbeitung in der Bio-Verordnung und in den privaten Richtlinien sind jedoch oft wenig konkret und lassen viel Raum für Interpretation. Auf dieser Basis ist es für Unternehmen schwierig, zu beurteilen, ob die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln mit den Anforderungen an die Bio-Lebensmittelqualität vereinbar ist. Hier setzt das Bewertungsinstrument an, das innerhalb eines strukturierten Rahmens einen generischen, schrittweisen Evaluationsprozess vorgibt. Das Bewertungsinstrument soll dazu beitragen, eine einheitlichere Bewertung von Technologien für die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln möglich zu machen. Über die praktische Anwendung im Unternehmen hinaus bietet es einen Ansatz zur Unterstützung des gesetzlichen Rahmens und der bestehenden privaten Bio-Richtlinien.

## Die Entwicklung

Analog zur Entwicklung des Management Leitfadens wurde für

## Quo Vadis Bio-Markt: Mit Handel die Welt retten

Herbsttagung der AÖL e.V.  
10. November 2021  
08:30 Uhr – 13:00 Uhr  
Fulda, ITZ

Aldi ist heute mit Abstand der größte Biohändler, andere Einzelhändler holen im Schulterschluss mit den Anbauverbänden auf. Handelsmarken ersetzen Herstellermarken und machen diese austauschbar. Der Discount nutzt Verbandswarenzeichen, um das Billigimage abzulegen, Verbände wiederum sichern sich Rohwarenabnehmer und Lizenzen.

Wie sind diese Entwicklungen einzuordnen – in Hinblick auf das Ziel, ein zukunftsfähiges Ernährungssystem zu schaffen, das ökologisch, sozial und ökonomisch tragfähig ist? Auf unserer Herbsttagung wollen wir den europäischen Bio-Markt und seine Entwicklung betrachten. Wir diskutieren dazu, wie Unternehmen zur nachhaltigen Transformation der Ernährungssysteme und der gesamten Gesellschaft beitragen können.

Anmeldung unter:  
isabell.gerr@aoel.org

das Bewertungsinstrument ein Prototyp erstellt, diskutiert und verfeinert. Im Rahmen verschiedener Fallstudien wurde das Instrument praktisch angewendet – eine dieser Anwendungen erfolgte in der Masterarbeit von Pia Uthe. Im Fallbeispiel wurde der im Beurteilungsinstrument beschriebene Bewertungsprozess von den Nutzern im Unternehmen angewendet. Die Erfahrungen und Herausforderungen, die während des Bewertungsprozesses auftraten, wurden dokumentiert sowie von einem Review-Prozess begleitet, um eine externe Perspektive auf die Anwendbarkeit des Bewertungsinstrumentes zu erlangen. Aus den so gesammelten Erfahrungen

wurde ein Online-Tool entwickelt, welches zahlreiche Hilfestellungen bietet und durch die einzelnen Bewertungsschritte führt.

## Das Ergebnis

Das Bewertungsinstrument stellt einen allgemeingültigen Leitfaden zur Verfügung, mit dessen Hilfe die Bio-Lebensmittelqualität bewertet werden kann – in Abhängigkeit von den verwendeten Verarbeitungstechnologien, Verarbeitungsmethoden, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen. Darüber hinaus bietet es eine Anleitung für den Vergleich alternativer Verarbeitungstechnologien und/oder Alternativen zu umstrittenen Stoffen,

die das gleiche Verarbeitungsziel haben. Das Bewertungsinstrument kann auf verschiedene Lebensmittelprodukte, Verarbeitungszwecke, Rezepturen und Verarbeitungstechnologien angewendet werden und umfasst auch Lagerung, Transport und Verpackung. Ein harmonisiertes Bewertungsverfahren ist das Ziel dieses Instruments, was jedoch nicht bedeutet, dass die Bewertung über alle Lebensmittelverarbeiter vereinheitlicht wird. Eine Bewertung muss immer auf den internen und externen Kontext der Organisation zugeschnitten sein und das Bewertungsinstrument lässt dies explizit zu.

Auch wenn das Bewertungsinstrument ein objektives Verfahren bereitstellt, ist die abschließende Beurteilung, ob ein mit einer neuen Verarbeitungstechnologie hergestelltes Produkt mit den Bio-Prinzipien übereinstimmt, ein Werturteil. Dieses muss schlussendlich auf einem Konsens innerhalb des Bio-Sektors abgestützt werden.

Die deutsche Version des Bewertungsinstrumentes als Online-Tool wird zum Projektende, spätestens ab Dezember, auf der AÖL-Website verfügbar sein.

Alexander Beck, AÖL e.V.; Matthias Meier, Berner Fachhochschule; Caroline Ebner, FiBL Deutschland e.V.; Johanna Stumpner, AÖL e.V.; Pia Uthe, BLQ GmbH



# VAKUUMBEUTEL VAC95+

**allfo**  
GmbH & Co. KG

## 100 % RECYCLINGFÄHIG

- Siegelrandbeutel PP, 85µ
- Gute Barriere- und Siegeleigenschaften
- Verschiedene Formate auf Lager



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