

**Delphi Expertenumfrage im Bereich
Verarbeitung von biologischen Lebensmitteln
Resultate der ersten Umfrage
FiBL Ursula Kretzschmar und Otto Schmid**

Inhalt

- 1. Ziel des Teilprojektes 5**
- 2. Methode und Struktur der Befragung**
- 3. Resultate der ersten Runde**
- 4. Zusammenfassung**

Ziel des Teilprojektes 5 Verarbeitung

Das Ziel des Projektes Verarbeitung ist:

- **einen Praxisleitfaden und Richtlinien-Empfehlungen für eine schonende und ressourcenarme („low input“) Verarbeitung von Lebensmitteln zu entwickeln.**

Methode der Delphi Expertenbefragung

- **Delphi Expertenbefragung wird in zwei Runden durchgeführt**
- **Die Delphibefragung ist eine detaillierte Expertenbefragung in anonymer Form.**
- **Der Fragebogen hat einen untersuchenden Teil mit offenen Fragen und einen zweiten Teil mit geschlossenen Fragen**
- **Die Resultat der ersten Runde werden für die zweite Fragerunde verwendet.**
- **Die Experten werden über die Resultate der ersten Befragung informiert.**

Struktur des Fragebogens

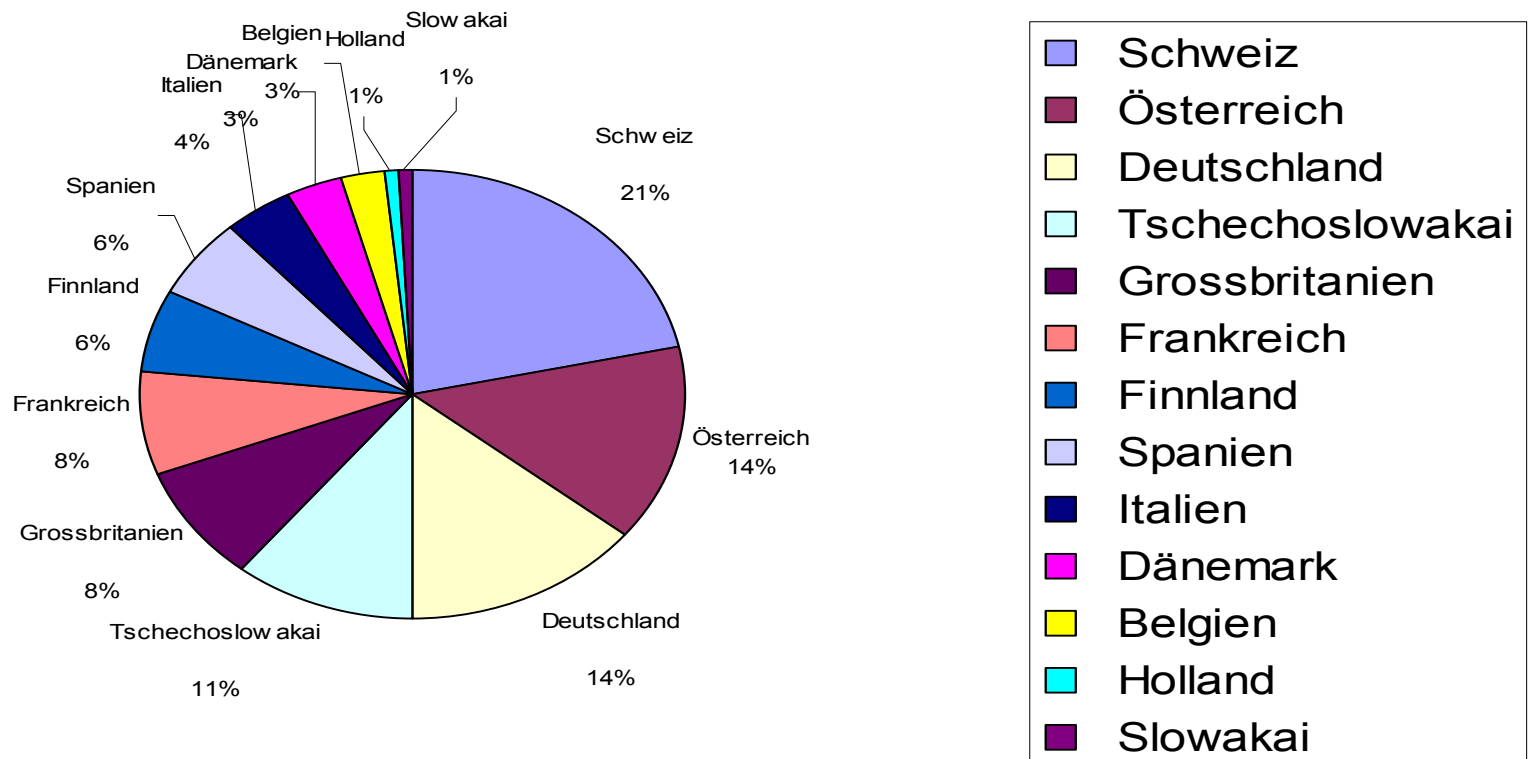
1. Allgemeine offene Fragen über die Definition von:

- **Minimaler Verarbeitung**
- **Schonender Verarbeitung**
- **Frischprodukt**
- **Authentizität in Bezug auf Lebensmittel**

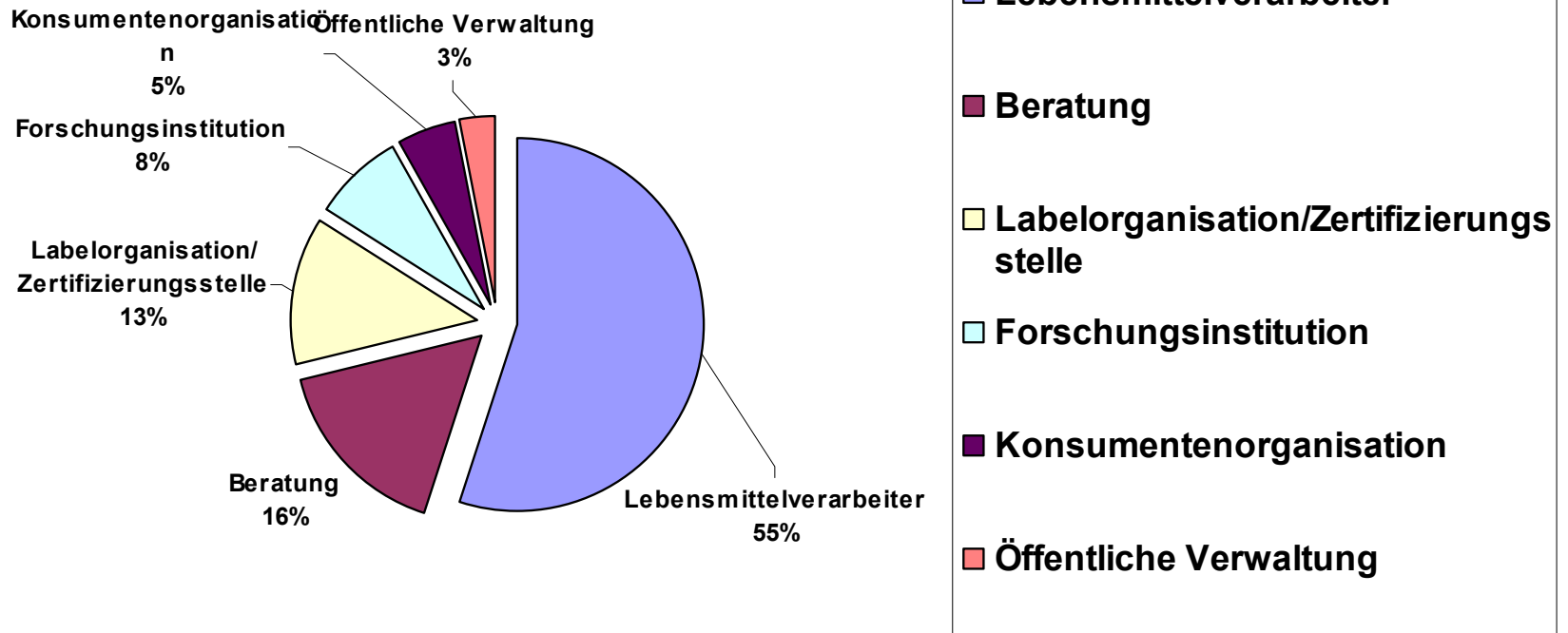
2. Allgemeine Fragen in Bezug auf Qualität, Lebensmittelsicherheit und die Gesetzgebungen

3. Spezifische Fragen in Bezug auf die Aspekte Frische, Verarbeitungsmethoden, Einsatz von Halbfabrikaten, Einsatz von Zusatzstoffen, Separierung in der Verarbeitung, Deklaration und Verpackung

Verteilung der teilnehmenden Länder: 120 Personen aus 13 Ländern haben an der Umfrage teilgenommen



Beschreibung der Teilnehmer in Bezug auf ihre Tätigkeit.



Welche Kriterien sind für ein biologisches Produkt wichtig, um auf dem Markt erfolgreich zu sein? Resultat aus 12 Kriterien

- **1. sensorische Qualität**
- **2. minimale Verwendung von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen.**
- **3. Frische, sowie Authentizität (Wahrhaftigkeit)**
- **5. Minimale und schonende Verarbeitungsmethoden, sowie umweltfreundliche Verpackung**
- **Weiter folgen Gesundheitsaspekte, umweltfreundliche Verarbeitung, Regionalität, Zertifikation nach sozialen Kriterien und Vollwertkost**

Lebensmittelsicherheit; werden bei Bioprodukten mehr Probleme erwartet?

- **55% erwarten nicht mehr Probleme mit Bioprodukten**
- **25% erwarten mehr Probleme mit Bioprodukten;**

z.B. mit Pestizidrückständen, Wachstumsförderer oder Antibiotika werden im speziellen von die Experten aus den Wachstumsmärkten (Belgien, Tschechoslowakei, Slowenien, Spanien) erwartet

Ist die Eu- Bioverordnung 2092/91 ausreichend ?

- die bestehende EU-Bio-Verordnung ist für 43% genügend und für 32% teilweise genügend ist.
- Die Lebensmittelverarbeiter sind mit einem Anteil von 52% zufriedener, als die nicht verarbeitenden Organisationen mit 33%.
- Auf der anderen Seite unterstützen 42% der Verarbeiter und 48% der Nichtverarbeiter mehr spezifische Vorgaben.
- Nur 13% sind der Meinung, dass keine Anpassungen nötig sind.
- Weiter besteht aber ein hoher Anteil von 23% , welche keine Meinung zu diesem Thema haben.

Für welche Bereiche wären spezifische Empfehlungen/Regelungen nützlich?

- **1. Minimaler Einsatz von Zusatzstoffen:**
84% unterstützen eine Empfehlung/Regelung
- **2. Minimale und schonende Verarbeitungsmethoden**
73% unterstützen eine Empfehlung/Regelung
- **3. Authentizität:**
67% unterstützen eine Empfehlung/Regelung

Einsatz von Zusatzstoffen

- **Eine Regelung in Bezug auf die Verwendung von Zusatzstoffen für alle Produktgruppen (inklusive der Tierischen Produkte) wird gewünscht.**
- **Synthetischen Zusatzstoffen zur Herstellung von Bioprodukten sollten ausgeschlossen sein.**
- **Die Verwendung von natürlichen Aromen in Bioprodukten hat eine grosse Akzeptanz.**
- **Der grösste Teil ist der Meinung, dass die Verwendung von Geschmacksverstärker ausgeschlossen werden sollte.**

Einsatz von Zusatzstoffen

- **Zusatzstoffe, wie natürliche Farbstoffe, Aromen, Antioxidantien, Emulgatoren, Mikroorganismen, Trennmittel und die Trägerstoffe von Zusatzstoffen werden in zertifizierter biologischer Qualität gewünscht.**
- **Es besteht eine tiefe Akzeptanz bezüglich des Einsatzes von Konservierungsmitteln in Bioprodukten.**
- **Der Einsatz von Enzymen sollte nicht grundsätzlich bewilligt sein.**

Separierung im Verarbeitungsprozess

- **Spezifische separierungs- Vorgaben für jede Produktgruppe wären hilfreich für 53%.**
- **Für 28% der befragten reicht die bestehende Regelung aus.**
- **Für die Nicht verarbeitenden Organisationen ist es wichtiger klarere Vorgaben in Bezug auf die Separierung zu haben als für die Verarbeiter.**
- **Die Frage betreffend separaten Produktionslinien nur für Bioprodukte wurde mit einem ausgeglichenen Resultat dafür und dagegen beantwortet.**

Kennzeichnung und Verpackung

- **Die nicht verarbeitenden Organisationen unterstützen strengere Kennzeichnungsvorgaben.**

- **Das gleiche gilt in Bezug auf die Verpackung:
Die nicht verarbeitenden Organisationen unterstützen strengere Kennzeichnungsvorgaben.**

Zusammenfassung

- **120 Personen, 48% aus 13 Ländern beantworteten die erste Runde der Befragung.**
- **42% unterstützen spezifisch eine detailliertere EU-Bioverordnung.**
- **13%, wollen keine detailliertere Verordnung.**
- **Minimaler Einsatz von Zusatzstoffen ist für 84% der wichtigste Punkt, welcher für alle Produktgruppen geregelt werden sollte!**

Zusammenfassung

- **55% erwarten mit Bioprodukten keine zusätzlichen Probleme im Bereich Lebensmittelsicherheit.**
- **25% erwarten mehr Probleme im Bereich Lebensmittelsicherheit.**
- **Es besteht eine klare Tendenz die Zusatzstoffe in biologischer Qualität zu haben.**
- **Strengere, klarere Kennzeichnungsvorgaben sind erstrebenswert.**

Zusammenfassung

Die zweite Runde der Expertenbefragung hat folgende Schwerpunkte:

- **Welche Art von Regelwerk, auf welchem Niveau wäre hilfreich.**
- **Möglicher Aufbau einer erweiterten EU Bioverordnung 2092/91 im Vergleich zur bestehenden.**
- **Präzisierte und klärende Fragen zur ersten Runde.**