# Bioland informiert

## Fleisch- und Wurstwaren

Woraus eine Wurst besteht darf kein Geheimnis sein: Bioland sagt dem Verbraucher, was in der Wurstpelle steckt!
Die strengen Bioland-Richtlinien garantieren einen hohen Qualitätsstandard, der sich im Geschmack bemerkbar macht und auf drei Säulen basiert:

**Artgerechte Tierhaltung**
Biotiere haben viel Bewegungs- und Ruheraum mit Einstreu, Tageslicht, frischer Luft und frischem Wasser. Im Sommer erhalten sie Weidegang bzw. ganzjährig Auslauf. Wiederkäuer erhalten ausschließlich Biofutter, das die Bioland-Bauern größtenteils selbst erzeugen. Für Geflügel sind einzig bei Nichtverfügbarkeit in Bioqualität und drohender Mangelversorgung konventionelle Futterkomponenten von maximal 15 Prozent zugelassen; für säugende Muttersauen, Ferkel und bis zu 50 kg schwere Schweine maximal 5 Prozent konventionelles Kartoffeleiweiß. Tabu sind synthetische Aminosäuren sowie alle gentechnisch veränderten Futtermittel wie Gensoja oder Genmais. Die Verfütterung von Tiermehl wie auch Antibiotika als Leistungsförderer oder Masthilfe waren bei Bioland schon seit jeher verboten – auch vor dem staatlichen Verbot.
Bei dem Transport zur Schlachtung steht die sorgsame Behandlung der Tiere an oberster Stelle. Es werden alle Maßnahmen ergriffen, die Stress, Schmerz und Leid der Tiere vermeiden. Die Bioland-Richtlinien begrenzen die Transportwege auf maximal 200 km und die Fahrzeit auf maximal vier Stunden.
Artgerechte Haltung und hochwertige Futtermittel fördern die Tiergesundheit. Wenn dennoch ein Tier erkrankt, werden bevorzugt homöopathische Mittel bzw. Naturheilmittel eingesetzt. Einige gesundheitlich umstrittene und umweltschädliche Arzneimittel sind verboten. Im Sinne des Tierschutzes verwenden Bioland-Bauern in Ausnahmefällen

Hrsg.: Bioland – Öffentlichkeitsarbeit, Kaiserstr. 18, 55116 Mainz, Tel.: 06131/23979-12, Fax: 06131/23979-27,
E-Mail: oeffentlichkeitsarbeit@bioland.de, www.bioland.de, 01/2011

aber auch herkömmliche Medikamente. In diesem Falle schreibt Bioland eine doppelt so lange Wartezeit bis zur Vermarktung vor, als gesetzlich vorgeschrieben ist.

**Biolandproduktion bringt Sicherheit**

Bioland-Bauern, Metzger und fleischverarbeitende Betriebe werden jährlich nach den gesetzlichen Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung und darüber hinaus auf Einhaltung der Bioland-Richtlinien überprüft. Zusätzlich gibt es unangekündigte Stichprobenkontrollen. Die Kontrollen werden von unabhängigen, fachkundigen Inspektoren staatlich zugelassener Kontrollstellen durchgeführt. Die Kontrollberichte werden dann von der Bioland-Anerkennungskommission ausgewertet, die in jedem Falle neu über Zu- oder Aberkennung des Bioland-Zertifikates entscheidet. Die Anerkennungskommission ist mit VertreterInnen von Verbraucher- und Umweltverbänden sowie WissenschaftlerInnen besetzt. Regelverstöße werden konsequent sanktioniert, in besonders schwerwiegenden Fällen droht der Verbandsausschluss.

**Werterhaltende Verarbeitung**

Für Bioland-Wurstwaren werden nur hochwertige Zutaten wie Fleisch, Speck, Gewürze, Kräuter und weitere Lebensmittel, z.B. Zwiebeln verwendet. Alle eingesetzten Zutaten und Zusatzstoffe werden bei Bioland vollständig und unmissverständlich deklariert. Selbstverständlich enthält eine Bioland-Geflügelwurst nur Geflügel als Fleischkomponente. In Bioland-Wurst findet sich kein Nitritpökelsalz, keine Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphate, Emulgatoren, Trennmittel oder sonst einen der etwa 50 für konventionelle Fleisch- und Wurstwaren zugelassenen Zusatzstoffe. Stattdessen arbeiten Bioland-Metzger mit bewährten handwerklichen Verfahren und traditionellen Rezepturen. Da Bindemittel und Nitritpökelsalz nicht verwendet werden, weisen Bioland-Wurstwaren weniger Fremdwasser und eine natürliche, weniger rote Farbe auf.

Bioland-Metzger in Ihrer Nähe finden Sie unter:

http://www.bioland.de

Hrsg.: Bioland – Öffentlichkeitsarbeit, Kaiserstr. 18, 55116 Mainz, Tel.: 06131/23979-12, Fax: 06131/23979-27,
E-Mail: oeffentlichkeitsarbeit@bioland.de, www.bioland.de, 01/2011