

### In der überarbeiteten EG-Öko-VO wird mit zweierlei Maß gemessen

„Nach anderthalb Jahren zäher Verhandlungen wurden nur wenige Verbesserungen erreicht. Dafür enthält die neue Verordnung ein paar schwerwiegende Fehler“, so äußerte sich Felix Prinz zu Löwenstein, Geschäftsführer des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) zur Novellierung der EG-Öko-VO. Dabei prangerte er hauptsächlich den Kniefall in Richtung Gentechnik an, denn mit der neuen Verordnung werden unbeabsichtigte Verunreinigungen von Lebensmitteln bis 0,9 Prozent ohne Kennzeichnung geduldet.

Während also die Europäische Gemeinschaft ganz locker eine gentechnische Verunreinigung im für biologische Verhältnisse hohen Prozentbereich absegnet und in Ausnahmeregelungen Gentechnik in Zusatz- und Hilfsstoffen für Lebens- oder Futtermittel erlaubt, wenn diese gentechnikfrei nicht mehr verfügbar sind, wird im gleichen Atemzug das Färben von Bioeiern durch das Fehlen jeglicher Richtlinien untersagt. Diese Erfahrung musste Walter Höhne, Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft CW Öko Ei, der Landwirte in Bayern und Baden Württemberg angehören, machen und mit ihm alle deutschen Erzeuger bunter Bioeier. Ob der Passus schlicht vergessen wurde, oder ob ab in Kraft treten des neuen Anhangs VI am 1. Dezember 2007 bewusst das Färben von Bioeiern für den Handel von der Europäischen Union verboten werden soll, ist Walter Höhne dabei ziemlich einerlei, ihm bricht mit der novellierten EG-Öko-VO von heute auf morgen ein nicht unerheblicher Teil der Vermarktung weg. Diesen Verlust wird nicht nur er, sondern auch die 23 Bio-Landwirte der Erzeugergemeinschaft spüren. Doch am meisten ärgert ihn das Messen mit zweierlei Maß: „ Auf der einen Seite öffnete man einer gefährlichen Technik, die besonders der Bio-Verbraucher zu 100 Prozent ablehnt, die Bio-Welt und auf der anderen Seite sieht man naturidentische Farben und Pflanzenharz, aufgebracht auf die nicht zum Verzehr geeignete Schale eines Eies, als gefährlichen und zu

verbietenden Eingriff in die Lebensmittelsicherheit an.“ Vorgeschlagene Alternativen, nur mit Pflanzenfarben ohne Harz zu färben würde man gerne Folge leisten, wenn das nicht fern aller Realität wäre. Gekochte Eier müssen versiegelt werden, um in guter Qualität die Erzeugungs-, Transport- und Verkaufszyklen zu bestehen. Eine Mindesthaltbarkeit von acht Tagen, die mit einer reinen Pflanzenfärbung nur möglich wäre, lässt sich weder mit dem Naturkosthandel noch mit dem LEH realisieren.

Zwar kann jedes Bundesland selbst entscheiden wie buchstabengenau es die EG-Ökoverordnung umsetzt, in diesem Fall scheint jedoch der Amtsschimmel in allen deutschen Ämtern gleich zu wiehern. Selbst in Österreich gibt es die ersten Ansätze in Richtung Verbot gefärbter Eier. Doch Walter Höhne gibt sich kämpferisch. „Wir haben durch unseren Rechtsanwalt Hanspeter Schmitt gegen den Bescheid der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft vom 30.10.2007 sofort Widerspruch einlegen lassen, der am 6.11.2007 leider abschlägig beschieden wurde. Nun geht der Fall weiter ans Bayerische Verwaltungsgericht. Wir geben nicht auf!“ Ein Hoffnungspunkt für ihn ist auch eine neuerliche Diskussion in Brüssel. Dort wird die so genannte Artikel 14 Gruppe sich des Themas noch einmal annehmen. Hoffentlich sitzt der gesunde Menschenverstand mit am runden Tisch.

Die Erzeugergemeinschaft CW Öko Ei GmbH hat mit ihrer Marke „Die Biohennen“ zur Zeit bundesweit den höchsten Standard in der Hühnerhaltung und Eierproduktion. In 23 bäuerlichen Familienbetrieben finden sich insgesamt über 70.000 Hühner in artgerechter Haltung (Stall – Wintergarten – Grünland). Betriebe unter [www.diebiohennen.de/01betriebe/01betriebe.php](http://www.diebiohennen.de/01betriebe/01betriebe.php) einzusehen.

**Pressekontakt:**

Elisabeth Schütze PR, Buchendorfer Str. 4, 82319 Starnberg

Tel. 08151/89507, Fax 08151/739010, e-mail [info@es-press.de](mailto:info@es-press.de), [www.es-press.de](http://www.es-press.de)