

## «How to evaluate processing technologies»

Uthe Pia<sup>1</sup>, Kretzschmar Ursula<sup>2</sup>, Brändle Ivraina<sup>3</sup>, Dr. Beck Alexander<sup>4</sup>

*Keywords: processing, technologies, processed food, careful, organic principles*

### **Braucht bio schonendere und nachhaltigere Verarbeitungstechnologien und wenn ja, wie soll man diese evaluieren?**

*Which technologies could or should be used for organic food processing? Which are more careful, which gives the better taste and is providing healthier food? What does this mean in total with regard to the development of organic? The methodology EVA TechProof gives answers to this question.*

### **Welche Technologien sind biotauglich?**

Es werden für die Verarbeitung von Lebensmitteln ständig neue Technologien entwickelt, bestehende angepasst und in die Praxis eingeführt. Unternehmen müssen ebenso ständig Entscheidungen zur Weiterentwicklung Ihrer Technologien treffen. Bio Unternehmen stehen hierbei in der besonderen Verantwortung bei diesen Entscheidungen die Prinzipien für biologische Lebensmittel zu beachten. Darüber hinaus wollen sie Ihre Kunden mit überzeugender Qualität begeistern. Auch die Kommission ist durch die EU-Verordnung 2018/848 ermächtigt Durchführungrechtsakte zur Festlegung der zulässigen Verarbeitungsverfahren für Lebensmittel zu erlassen.

Dies wirft die Frage auf, welche Verarbeitungstechnologien für die Herstellung von biologischen Lebensmitteln geeignet sind. Aus diesem Bedarf heraus entwickelte ein internationales Forschungsteam im Rahmen des core erantet Projektes ProOrg eine internetbasierte Bewertungssystematik mit dem Namen „Eva - TechProof“ als Tool zur Bewertung von Verarbeitungsverfahren. Es dient dazu eine wissenschaftlich unterstützte Wahl für schonende und nachhaltige Verarbeitungstechnologien zu treffen. Dabei werden die Grundsätze der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft, eine hohe Lebensmittelqualität, geringe Umweltauswirkungen und ein hohes Maß an Verbraucherakzeptanz berücksichtigt.

---

<sup>1</sup> Pia Uthe, Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V., Untere Badersgasse 8, 97769 Bad Brückenau, Tel: +49 9741 4834, [pia.uth@bl-q.de](mailto:pia.uth@bl-q.de), [www.aeel.org](http://www.aeel.org)

<sup>2</sup> Ursula Kretzschmar, FiBL, Ackerstrasse 113, 5070 Frick, [ursula.kretzschmar@fibl.org](mailto:ursula.kretzschmar@fibl.org), +41 62 865 0427, [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

<sup>3</sup> Ivraina Brändle, FiBL, Ackerstrasse 113, 5070 Frick, [ivraina.braendle@fibl.org](mailto:ivraina.braendle@fibl.org), +41 62865 04 22, [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

<sup>4</sup> Dr. Alexander Beck, Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V., Untere Badersgasse 8, 97769 Bad Brückenau, Tel: +49 9741 938733-1, [alexander.beck@aeel.org](mailto:alexander.beck@aeel.org), [www.aeel.org](http://www.aeel.org)

## Literatur

- Meier, M.; Bickel, R.; Beck, A.; Stumpner, J. (2021) Assessment Framework for the Evaluation of Organic Food Processing [https://www.proorgproject.com/\\_files/ugd/88a346\\_72d47789193346a1ba42b030b46f39e7.pdf](https://www.proorgproject.com/_files/ugd/88a346_72d47789193346a1ba42b030b46f39e7.pdf) [Zuletzt besucht am 03.08.2022]
- FiBL, AöL, itab, crea, Nr. 1080 (2021), Bewertungskriterien für die Verarbeitungstechnologien auf Basis der EU-Verordnung 2018/848 [[https://www.proorgproject.com/\\_files/ugd/88a346\\_4d55393110f84a87bf9919eb326cedb4.pdf](https://www.proorgproject.com/_files/ugd/88a346_4d55393110f84a87bf9919eb326cedb4.pdf)]
- Uthe, P (2020) Anwendung und Evaluation eines Bewertungssystem-Prototyps zur Vergleichbarkeit technologischer Verarbeitungsverfahren von Bio-Lebensmittelverarbeitungsunternehmen anhand zweier Getreidevermahlungsverfahren eines Bio-Bäckereibetriebs [https://www.proorgproject.com/\\_files/ugd/88a346\\_b8e775029a0046f9b6f367c536d17fe4.pdf](https://www.proorgproject.com/_files/ugd/88a346_b8e775029a0046f9b6f367c536d17fe4.pdf)