



Merkblatt zur Vermeidung von Kontaminationen durch Keimhemmungsmittel

Stand 1.10.2008

Konventionelle Kartoffeln werden üblicherweise mit den Keimhemmungsmitteln Propham (IPC) und Chlorpropham (CIPC) behandelt. Knospe-Kartoffeln dürfen nicht mit diesen Mitteln behandelt und auch nicht mit diesen kontaminiert werden.

In Betrieben, die sowohl Knospe-Kartoffeln als auch keimbehandelte Kartoffeln handeln, aufbereiten und/oder lagern, besteht ein erhöhtes Kontaminationsrisiko. **Das Kontaminationsrisiko kann eingeschätzt und gesenkt werden, indem diese Betriebe folgende Vorgaben befolgen:**

1. Definition der Risikobereiche im Betrieb (inkl. Lohnunternehmen) betreffend Kontaminationen mit Keimhemmungsmitteln (= Definition von möglichen Kontaminationsquellen durch den Betrieb selbst).
2. Die Betriebe legen daraufhin die Vorsichtsmassnahmen zur Verhinderung von möglichen Kontaminationen abgestimmt auf ihre betrieblichen Abläufe fest. Diese Massnahmen sind der Bio-Kontrollstelle anlässlich der Jahreskontrolle aufzuzeigen.
3. Stichprobenweise muss überprüft werden, ob die Massnahmen wirkungsvoll sind. Dazu werden Wareneingänge und Warenausgänge auf CIPC und IPC untersucht.
4. Die Untersuchungen müssen in einem akkreditierten Labor erfolgen und die Nachweisgrenze muss 0.02 mg/kg (oder kleiner) betragen. Nehmen Sie vor einer Untersuchung telefonischen Kontakt zum Labor auf, um das Vorgehen zu besprechen!
5. Bei positiven Analyseergebnissen (grösser als Nachweisgrenze) ist die Ware vorerst für die Knospe-Vermarktung zu sperren und die Abteilung Qualitätssicherung von Bio Suisse zu informieren. Im Einzelfall ist die Ursache der Kontamination zu suchen und zu beheben. Dabei ist insbesondere zu überprüfen, ob jeder Beteiligte seine Sorgfaltspflicht erfüllt hat. Bio Suisse entscheidet aufgrund der vorliegenden Informationen über eine mögliche Vermarktung mit der Knospe.

Wie verhindere ich Kontaminationen durch Keimhemmungsmittel?

Vorgaben Bio Suisse:

- Die Verwendung von CIPC und IPC ist für Knospe-Kartoffeln verboten. Zur Keimbehandlung von Knospe-Kartoffeln ist einzig Kümmelöl (z.B. Talent) zugelassen.
- Knospe-Kartoffeln dürfen nicht im gleichen Lagerraum gelagert werden, wie keimbehandelte Kartoffeln. Auch muss darauf geachtet werden, dass die Keimhemmungsmittel nicht über das Lüftungssystem auf Knospe-Kartoffeln gelangen, wenn in Nebenräumen Keimbehandlungen durchgeführt werden.
- Zum Waschen von Knospe-Kartoffeln ist frisches Wasser zu verwenden.

Empfehlungen Bio Suisse:

- Knospe-Kartoffeln werden in Paloxen transportiert und /oder gelagert, die ausschliesslich für Biokartoffeln oder für andere nicht keimbehandelte Kartoffeln verwendet werden. Es ist bekannt, dass eine Kontamination von unbehandelten Kartoffeln erfolgen kann, wenn diese in Paloxen transportiert/gelagert werden, die vor einem Jahr Kartoffeln mit Keimhemmungsmitteln enthielten.
- Knospe-Kartoffeln müssen über eigene Reinigungs-, Sortier-, Förder- und Abpackanlagen geführt werden oder es muss eine ausreichende Reinigung (z.B. Heisswasser mit Hochdruck) der Anlagen gewährleistet sein, wenn diese auch für keimbehandelte Kartoffeln gebraucht werden.