



Rückstände in Bio-Produkten

Basel, Juli 2019

Auch in Bio-Produkten können geringe Spuren von unerwünschten Rückständen von Pestiziden, gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder Umweltschadstoffen vorkommen. Die Knospe kann keine Rückstandsfreiheit garantieren, sondern gewährleistet eine Produktion ohne Verwendung von chemisch-synthetischen Pestiziden, Düngern und GMO.

Die meisten Rückstände in Bio-Produkten stammen nicht aus unerlaubter Anwendung, sondern aus unbeabsichtigter Verunreinigung wie zum Beispiel Abdrift aus der konventionellen Landwirtschaft oder Querverunreinigung in der Verarbeitung. Auch die allgemeine Umweltverschmutzung kann Rückstände in Lebensmitteln verursachen, zum Beispiel aus der Verbrennung von Abfällen oder der Industrie. Verursacher für Rückstände von chemisch-synthetischen Pestiziden ist die konventionelle Landwirtschaft, die diese Mittel verwendet oder verwendet hat (Altlasten in Böden).

Bio Suisse investiert seit vielen Jahren viel Zeit und Geld in die Reduktion und Vermeidung von Rückständen und die Aufklärung von Rückstandsfällen bei Knospe-Produkten. Vorrang haben dabei die Vorsorge und die Qualitätssicherung: zum Beispiel konventionelle Vermarktung von Produkten der Randreihen, Ausscheidung von belasteten Anbauflächen, längere Wartezeiten, grössere Trennmengen in der Verarbeitung, gründliche Reinigung aller Gerätschaften und Lagerstätten, Weiterbildung und Beratung.

Im Durchschnitt weisen Bio- Gemüse und Früchte 180, bzw. 450 Mal tiefere Rückstände von Pestiziden als konventionelle Produkte auf [1]. Bei 50 bis 86 Prozent der Proben sind keinerlei Rückstände nachweisbar, bei den restlichen Proben handelte es sich vorwiegend um Rückstände im Spurenbereich und um Rückstände, die nicht von einer Anwendung eines Pflanzenschutzmittels stammten (natürlicher Ursprung, Altlast) [1] [2]. Wenn man die im Biolandbau erlaubten Mittel einbezieht, sind bei 90 Prozent der Bio-Obst- und Gemüseproben keine unerlaubten Rückstände zu finden.

Die Verantwortung für die Qualität der Lebensmittel und die Einhaltung der Gesetze und Richtlinien liegt primär beim Produzenten und Verarbeiter. Der Schwerpunkt liegt auch hier in der Qualitätssicherung des Prozesses und der Einhaltung der Sorgfaltspflicht. Zusätzlich untersuchen Lebensmittelhersteller und -händler regelmässig Proben auf Rückstände.

Die kantonalen Behörden sind für den Vollzug des Lebensmittelgesetzes zuständig. In diesem Zusammenhang werden ebenfalls Stichproben gemacht. Auch Bio Suisse führt in Zusammenarbeit mit den Kontrollstellen jährlich eine Rückstandskampagne zu ausgewählten Themen durch. In Projekten wurden in den letzten Jahren durch Untersuchungen, Beratung und Merkblätter verschiedene Rückstandsthemen angegangen und verbessert. Die Minimierung von Rückständen in Bio-Produkten wird somit auf verschiedenen Ebenen angegangen. Einzelfälle können aber trotzdem vorkommen und werden in Zusammenarbeit mit den Kontrollstellen und den Behörden entsprechend abgeklärt.

Weiterführende Informationen:

<http://www.bio-suisse.ch/de/produzenten/rueckstaende.php>

<https://www.bio-suisse.ch/de/mehrbiowenigerpestizide.php>

Quellen

[1] Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR), «Ökomonitoring 2017 - Ergebnisse der Untersuchungen von Lebensmitteln aus ökologischem Landbau» 2017.

[2] European Food Safety Authority (EFSA), «The 2017 European Union report on pesticide residues in food,» 2019.



Kontakt:

Medienstelle Bio Suisse, 061 204 66 46

Fachliche Rückstandsfragen Produktion und Verarbeitung:

Sarah Bulliard, Qualitätssicherung und -Entwicklung, 061 204 66 17