



Rückstände in Bioprodukten

Basel, Mai 2014

Auch in Bioprodukten 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 stammen nicht aus unerlaubter Anwendung sondern aus unbeabsichtigter Verunreinigung wie zum Beispiel Abdrift aus der konventionellen Landwirtschaft oder Querverunreinigung in der Verarbeitung oder der Lagerhaltung. Auch aus der allgemeinen Umweltbelastung können Rückstände stammen, zum Beispiel aus der Verbrennung oder Industrie. Verantwortlich für Rückstände ist in vielen Fällen die konventionelle Produktion, 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 Wartefristen, grössere Trennmengen in der Verarbeitung, gründliche Reinigung aller Gerätschaften und Lagerstätten, Weiterbildung und Beratung.

Im Durchschnitt weisen Bioprodukte 50 bis 400 Mal tiefere Rückstände von Pestiziden als konventionelle Produkte auf. Bei 70 bis 80 Prozent der Proben sind keinerlei Rückstände nachweisbar. Wenn man die im Biolandbau erlaubten Mittel einbezieht, sind bei 90 Prozent der Bio-Obst- und Gemüseproben keine unerlaubten Rückstände zu finden. Weitere 5 % der Rückstände befinden sich im Spurenbereich.

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 Vermeidung von Rückständen in Bioprodukten erfolgt somit auf verschiedenen Ebenen. 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>

Kontakt:

Medienstelle Bio Suisse, 061 204 66 46

Fachliche Rückstandsfragen Produktion und Verarbeitung:

Sarah Buillard, Qualitätssicherung und –Entwicklung, 061 204 66 17