

Merkblatt zur Vermeidung von Kontaminationen durch Keimhemmungsmittel auf Knospe-Kartoffeln und Knospe-Lagergemüse

Version vom Januar 2017

Konventionelle Lagerkartoffeln werden üblicherweise mit dem Keimhemmungsmittel Chlorpropham (CIPC) behandelt. Knospe-Kartoffeln dürfen nicht mit diesen Mitteln behandelt werden. Kontaminationen von Knospe-Produkten mit Keimhemmungsmitteln sollen vermieden werden. Ein erhöhtes Risiko besteht in gemischten Betrieben, welche im gleichen Gebäude nicht nur Knospe-Produkte (Kartoffeln und/oder Lagergemüse), sondern auch keimbehandelte Kartoffeln handeln, aufbereiten und/oder lagern. Für solche Betriebe gelten deshalb folgende Vorsichtsregeln:

Risikoanalyse

Die Betriebe überprüfen ihre Anlagen auf mögliche Risikozonen, wo eine Kontamination mit Keimhemmungsmitteln stattfinden könnte. Sie legen daraufhin betriebsspezifische Vorsichtsmassnahmen zur Verhinderung von Kontaminationen fest. Diese Massnahmen sind der Bio-Kontrollstelle anlässlich der Jahreskontrolle aufzuzeigen.

Erfolgskontrolle

Stichprobenweise muss überprüft werden, ob die Massnahmen genügend wirkungsvoll sind. Dazu werden Wareneingänge und -ausgänge auf CIPC untersucht. Die Untersuchungen müssen in einem akkreditierten Labor erfolgen, welches eine Nachweisgrenze von 0.03 mg/kg (oder kleiner) hat. Es empfiehlt sich, vor einer Untersuchung telefonischen Kontakt zum Labor aufzunehmen, um das Vorgehen zu besprechen. CIPC ist leicht flüchtig und kann sogar durch geschlossene Plastiksäcke dringen! Bio-Proben müssen deshalb jederzeit von konventionellen Mustern getrennt sein, und sollten auch nicht im gleichen Paket versandt werden.

Was ist zu tun, wenn Rückstände von Keimhemmungsmitteln auf Knospe-Kartoffeln oder Knospe-Lagergemüse gefunden werden?

Bei einem CIPC-Gehalt von grösser 0.02 mg/kg (effektiv gemessener Wert) ist die Ware vorerst für die Knospe-Vermarktung zu sperren und Bio Suisse zu informieren. In jedem Fall ist die Ursache der Kontamination zu suchen und zu beheben. Dabei ist insbesondere zu überprüfen, ob alle Beteiligten ihre Sorgfaltspflicht erfüllt haben. Bio Suisse entscheidet aufgrund der vorliegenden Informationen, ob eine Vermarktung mit der Knospe möglich ist. Kontakt Bio Suisse: residues@bio-suisse.ch; Tel: 061 204 66 17.

Wann gelten diese Vorgaben?

Die Vorgaben und Empfehlungen gelten für Knospe-Kartoffeln sowie Knospe-Lagergemüse, welches zusammen mit konventionellen Kartoffeln im gleichen Betrieb gelagert wird.

Vorgaben Bio Suisse

Folgende Vorgaben sind mindestens einzuhalten (ggf. sind weitere betriebsspezifische Massnahmen notwendig):

- Die Verwendung von CIPC ist für Knospe-Kartoffeln verboten. Zur Keimbehandlung von Knospe-Kartoffeln sind einzig Kümmelöl und Ethylen zugelassen (siehe Betriebsmittelliste).
- Knospe-Kartoffeln und Knospe-Lagergemüse dürfen nicht im gleichen Lagerraum gelagert werden wie keimbehandelte Kartoffeln.
- Es muss darauf geachtet werden, dass die Keimhemmungsmittel nicht über das Lüftungssystem auf Knospe-Produkte gelangen, wenn in anderen Räumen Keimbehandlungen durchgeführt werden.
- Zum Waschen von Knospe-Kartoffeln und Knospe-Lagergemüse ist frisches Wasser zu verwenden.

Empfehlungen Bio Suisse

- Knospe-Kartoffeln und Knospe-Lagergemüse sollen möglichst nicht in Betrieben gelagert werden, in denen CIPC-Behandlungen durchgeführt werden (auch wenn diese in separaten Räumen stattfinden).
- Knospe-Kartoffeln und Knospe-Lagergemüse sollen wenn möglich in Paloxen transportiert und /oder gelagert werden, welche nie mit Keimhemmungsmitteln in Berührung kamen (Verwendung ausschliesslich für Bio-Produkte oder für andere, nicht keimbehandelte Produkte).
- Knospe-Kartoffeln und Knospe-Lagergemüse sollen wenn möglich in einem separaten Raum aufgewärmt werden und über eigene Reinigungs-, Sortier-, Förder- und Abpackanlagen geführt werden. Falls nicht möglich, muss eine ausreichende Reinigung (z.B. Heisswasser mit Hochdruck) der Anlagen gewährleistet sein, nachdem diese für keimbehandelte Kartoffeln gebraucht wurden.