



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ
PRESSESTELLE

PRESSEMITTEILUNG

24. Juni 2013

Nr. 117/2013

Ergebnisse zum Ökomonitoring 2012 vorgestellt

Verbraucherminister Alexander Bonde: „Kaum Rückstände in Bio-Lebensmitteln“

Bundesweit einzigartiges Programm zur Untersuchung von Bio-Lebensmitteln

„Bio ist in. Die ökologisch bewirtschaftete Fläche in Deutschland sowie der Umsatz, den die Branche mit Bio-Lebensmitteln erzielt, wächst von Jahr zu Jahr. Ein Ende des Wachstums ist nicht in Sicht. Auch zwei Drittel der Verbraucherinnen und Verbraucher in Baden-Württemberg kaufen regelmäßig Produkte aus ökologischem Anbau. Damit hat das Ökomonitoring als spezielles baden-württembergisches Untersuchungsprogramm auch in seinem elften Jahr nichts von seiner Bedeutung eingebüßt - ganz im Gegenteil“, sagte der baden-württembergische Verbraucherminister Alexander Bonde am Montag (24. Juni) bei der Vorstellung des Ökomonitoring-Berichtes 2012. Umso erfreulicher sei, dass auch im Jahr 2012 kaum Produkte von der baden-württembergischen Lebensmittelüberwachung zu beanstanden gewesen seien. „Die Öko-Qualität stimmt - Bio-Produkte haben zu Recht einen guten Ruf“, bilanzierte Bonde mit Blick auf den frisch erschienenen Bericht. Erneut sei positiv aufgefallen, dass die Öko-Branche auf die wenigen Missstände schnell reagiere und Probleme zügig abstelle. „Auch die schnelle Reaktion auf unsere Befunde bestärkt uns in der Notwendigkeit dieses Untersuchungsprogramms“, unterstrich Bonde.

Die vier baden-württembergischen Untersuchungsämter (CVUA) haben im vergangenen Jahr knapp 1.600 Proben mit Bio-Siegel untersucht und begutachtet. Mehr als die Hälfte dieser Proben wurden mit entsprechender Ware aus konventioneller Produkti-

on verglichen. Das Untersuchungsspektrum reichte dabei von Pestizidrückständen und Bioziden in Obst und Gemüse und in Lebensmitteln tierischer Herkunft über Dioxine in Kuhmilch und Rindfleisch, Schimmelpilzgifte in Kakao, Kaffee und Teigwaren, gentechnisch veränderte Organismen in Mais und Soja bis hin zu Zusatzstoffen in Brühwürsten und Oliven. Weiterhin wurde auf herstellungsbedingte Verunreinigungen in Cerealien, Speisefetten und -ölen sowie Bekämpfungsmittel gegen die Varroa-Milbe in Honig geprüft. „Die Bilanz unserer umfangreichen Untersuchungen kann sich sehen lassen: Bio hält was es verspricht: Insbesondere im Hinblick auf Rückstände von Pestiziden, auf Schimmelpilzgifte und gentechnische Verunreinigungen konnten unsere Untersuchungsämter Fehlanzeige verbuchen“, so Bonde.

Keine Pestizide in Obst & Gemüse - positiver Trend hält an

Der Verbraucher erwarte gerade bei Obst und Gemüse aus ökologischem Anbau eine besondere Rückstandsfreiheit, da Bio-Erzeuger durch ihre Produktauslobung – sozusagen per Gesetz – versprechen, komplett auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel zu verzichten. „Insgesamt, das zeigen unsere Ergebnisse, wird die Bio-Branche diesem Verbraucheranspruch gerecht: 96 Prozent aller Stichproben im Handel führen das Öko-Siegel zu Recht. Rund zwei von drei Proben waren sogar komplett rückstandsfrei, das heißt: Es waren auch mit sehr empfindlichen Untersuchungsmethoden keinerlei Rückstände nachweisbar“, sagte der Verbraucherminister. Damit halte der positive Trend der letzten Jahre an (2011: 96 Prozent, 2010: 97 Prozent). „Gegenüber konventioneller Ware hat das untersuchte Bio-Obst und -Gemüse im Schnitt einen rund 500-fach niedrigeren Gehalt an Pestiziden als konventionelle Produkte“, sagte Bonde. Erfreulich sei zudem, dass auch ausländische Bio-Ware inzwischen weniger Rückstände aufweise als noch vor einigen Jahren. „Auch im Bio-Segment gibt es bedeutende Marktänderungen - produziert und gehandelt wird global. Daher halten wir den permanenten Überwachungsdruck auch künftig aufrecht“, betonte der Minister. Das Themenspektrum werde fortwährend erweitert.

Desinfektionsmittel DDAC auf Obst und Gemüse - CVUA Stuttgart deckt auf

Besonders bemerkenswert war im Jahr 2012 die Feststellung von Rückständen des Wirkstoffs Didecyldimethylammoniumchlorid (DDAC). „Hier hat das CVUA Stuttgart

eine entscheidende Rolle gespielt, indem das Untersuchungsamt den Wirkstoff aufgrund von Verdachtsmomenten neu in das analytische Wirkstoffspektrum aufgenommen und international erstmals in zahlreichen konventionell sowie auch einigen ökologisch produzierten Obst- und Gemüseproben nachgewiesen hat“, so Bonde. Bei DDAC handelt es sich um einen Stoff, der beispielsweise beim Einsatz von Desinfektionsmitteln zu Rückständen bei frischem Obst bzw. Gemüse führt. In Einzelfällen hat das CVUA auch die Verwendung nicht zulässiger DDAC-haltiger Pflanzenstärkungsmittel für den ökologischen Landbau nachgewiesen. Das Mittel wurde daraufhin EU-weit verboten. „Die Untersuchungsämter im Land arbeiten auf hohem wissenschaftlichen Niveau und tragen damit zu europaweiten Verbesserungen im Verbraucherschutz bei - das zeigt das Beispiel DDAC einmal mehr“, unterstrich der Verbraucherminister.

Schwarze Bio-Oliven - natürlich oder künstlich gefärbt?

Keine Beanstandungen gab es auch bei schwarzen Bio-Oliven. So enthielt die untersuchte Bioware keine unzulässigen Konservierungsstoffe. Im Gegensatz dazu waren 4 der 25 untersuchten konventionellen Proben mit Sorbin- oder Benzoessäure konserviert und wurden aufgrund der fehlenden Kenntlichmachung beanstandet. Zudem haben die untersuchten Bio-Oliven durch natürliche Verfahren die schwarze Farbe angenommen und entsprechen damit den Vorgaben. Im konventionellen Bereich werden hingegen oftmals grüne Oliven nachträglich durch Eisenverbindungen stabilisiert und durch Oxidation „eingefärbt“, da diese aufgrund ihrer höheren Festigkeit für die maschinelle Verarbeitung, beispielsweise Entsteinen, besser geeignet sind. Bei Erzeugnissen, die als „Bio“ oder „Öko“ deklariert sind, ist dies nicht zulässig. Bei 16 untersuchten schwarzen Bio-Oliven war in keiner Probe ein Zusatz von Eisensalzen und somit auch keine „Schwärzung“ nachweisbar. Bonde: „Bei Bio-Oliven kann sich der Verbraucher also darauf verlassen: schwarz ist schwarz, ganz ohne Zusatzstoffe.“ Bei konventionellen schwarzen Bio-Oliven könne man hingegen nicht immer davon ausgehen. „Da entpuppt sich die Schwarze dann gern mal als schwarz gefärbte Grüne“, so Bonde. Hier müsse der Verbraucher auf die Kennzeichnung „geschwärzt“ oder die angegebenen Zusatzstoffe achten.

Biowurst - natürlich ohne Phosphat

Auch bei verarbeiteten Produkten zog Bonde ein positives Fazit - hier lag die Beanspruchungsquote mit 3,4 Prozent deutlich niedriger als die Quoten der Jahre 2011 (8,1 Prozent) und 2010 (6,3 Prozent) - und hob beispielhaft das Thema Wurst hervor. „Erfreulicherweise wurden in keiner der 17 untersuchten Biobrühwürste aus industrieller sowie handwerklicher Produktion phosphathaltige Zusatzstoffe nachgewiesen“, so der Minister. Bei konventionell hergestellter Wurst dürfen phosphathaltige Zusatzstoffe verwendet werden, die hauptsächlich wegen ihrer positiven Auswirkungen auf Farbe (rosa), Textur und Wasserbindungsvermögen der Erzeugnisse (überwiegend Brühwürste und Kochpökelfleischwaren) eingesetzt werden. Phosphathaltige Zusatzstoffe werden daher gerade bei vorgeschnittenen und verpackten konventionell hergestellten Fleischerzeugnissen häufig eingesetzt.

Noch Luft nach oben im ökologischen Landbau in Baden-Württemberg

Obwohl die ökologisch bewirtschaftete Fläche in Deutschland sowie der Umsatz, den die Branche mit Bio-Lebensmitteln erzielt, stetig ansteigen, kann die Nachfrage bei weitem nicht mit heimischen Produkten gedeckt werden. „Allein die Tatsache, dass noch immer jeder zweite Bio-Möhre importiert werden muss, unterstreicht das große Marktpotenzial im Biobereich für unsere Betriebe“, so der Minister. Dies gelte auch für viele andere Bio-Produkte. „Deshalb unterstützen wir jede Landwirtin und jeden Landwirt, der diese Chance ergreifen möchte mit einer speziellen Förderung und dem Aktionsplan ‚Bio aus Baden-Württemberg‘“, sagte Verbraucherminister Bonde abschließend.

Hintergrund

Die baden-württembergische Lebensmittelüberwachung mit ihren Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern (CVUA) führt mit dem Ökomonitoring eine bundesweit einzigartige Kontrolle von Bio-Produkten durch. Durch die Veröffentlichung der Jubiläumssonderausgabe „10 Jahre Ökomonitoring 2002 - 2011“ im vergangenen Jahr, die auch in englischer Sprache publiziert wurde, ist dieses einmalige Untersuchungsprogramm weit über Deutschland hinaus auf großes Interesse gestoßen. Die Ergeb-

nisse des Ökomonitorings wurden sogar im Rahmen der Anhörungsverfahren zur Folgenabschätzung der EU-Ökoverordnung in Brüssel vorgestellt.

Mehr Infos zu Oliven:

Im Handel befinden sich verschiedene Arten von zubereiteten Oliven, die aufgrund ihres Aussehens als „grüne“ und „schwarze“ Oliven bezeichnet werden. Früh geerntete Oliven sind grün. Sie schmecken nach der Entbitterung kräftig und charakterisieren sich durch eine etwas scharfe Note. Werden die Früchte erst nach vollständiger Reife geerntet, weisen sie eine dunkelviolette Farbe auf, sind weicher und schmecken milder. Umgangssprachlich werden sie „schwarze Oliven“ genannt.

Um aus grün geernteten Oliven „schwarze“ Oliven zu machen, werden diese nachträglich „eingefärbt“. Die dunkle Farbe entsteht durch Oxidation, wobei die Zusatzstoffe Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585) als Stabilisatoren zugesetzt werden. Dies ist bei offen verkauften Oliven unter Kenntlichmachung („geschwärzt“) beziehungsweise bei abgepackten Oliven unter Angabe des Zusatzstoffs im Zutatenverzeichnis erlaubt – nicht jedoch bei Erzeugnissen, die als „Bio“ oder „Öko“ deklariert sind. Diese werden durch natürliche Verfahren schwarz gefärbt. Damit gibt es bei konventionellen Oliven drei Arten (grün, „natürlich schwarz“, eingefärbt schwarz), bei Bio-Oliven nur zwei (grün, „natürlich schwarz“).

Zum Biolandbau in Baden-Württemberg:

In Baden-Württemberg werden rund 117.000 Hektar nach den Regeln des ökologischen Landbaus bewirtschaftet. Das sind 8,3 Prozent der gesamten landwirtschaftlich genutzten Fläche. Rund 3.200 landwirtschaftliche Betriebe und damit ca. 7 Prozent aller landwirtschaftlichen Betriebe haben in Baden-Württemberg auf ökologischen Landbau umgestellt.

Weitere Informationen zum Ökomonitoring und zum Thema Verbraucherschutz finden Sie auf der Internetseite des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unter www.mlr.baden-wuerttemberg.de.

Umfassende Informationen zur Arbeit der Chemischen Veterinär- und Untersuchungsämter sind im Internet unter www.ua-bw.de abzurufen. Dort oder direkt unter <http://oekomonitoring.cvuas.de> sind auch die Untersuchungsberichte zum Ökomonitoring seit 2002 abrufbar.