

# **PRESSEMITTEILUNG**

# Öko-Monitoring bestätigt: Wo Bio draufsteht, steckt Bio drin Hohe Prozessqualität führt zu hoher Produktqualität / Bio-Gemüse um Vielfaches weniger mit Pestiziden belastet als konventionelles Gemüse

Berlin, 09.08.2019. Der Vorstand für Verarbeitung des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), Volker Krause, kommentiert die Ergebnisse des neuesten Öko-Monitorings Baden-Württemberg:

"Wo Bio draufsteht, steckt Bio drin. Das zeigen die neuen, staatlichen Test-Ergebnisse des Öko-Monitorings Baden-Württemberg auch dieses Jahr wieder.

Bio-Lebensmittel sind die sichersten am Markt. Weil Bio-Bauern keine chemisch-synthetischen Pestizide einsetzen, sind diese natürlich auch nur in Ausnahmefällen mit chemischsynthetischen Pestiziden verunreinigt. Auch wenn fast kein Bio-Produkt mit chemischsynthetischen Pestiziden belastet ist, können Pestizid-Spuren nicht komplett ausgeschlossen werden. Denn Bio-Bauern wirtschaften nicht auf einer Insel. Und solange der Großteil der Landwirtschaft auf Agrarchemie setzt, belasten Pestizidkontaminationen leider unsere gesamte Umwelt.

Auch Gentechnikspuren fanden die Tester in Bio-Lebensmitteln kaum. Gut so, denn die meisten Bürgerinnen und Bürger wollen keine Gentechnik auf dem Acker und dem Teller. Damit das so bleibt, muss die Bundesregierung dafür sorgen, dass neue wie alte Gentechnik nach dem Gentechnikrecht reguliert wird – und damit auch sicherheitsgeprüft und gekennzeichnet."

Die Ergebnisse beweisen einmal mehr, dass die bewährte prozessorientierte Bio-Kontrolle den Verbrauchern die höchste Sicherheit bietet. Öko punktet entlang der gesamten Produktionskette durch hohe Qualität. Bio-Bäuerinnen setzen auf Fruchtfolgen, Sortenvielfalt und ökologischen Pflanzenschutz und die Herstellerinnen und Hersteller verarbeiten die Rohwaren schonend und mit nur wenigen, aber unkritischen Hilfsstoffen. Der gesamte Produktionsprozess führt zur hohen Qualität der Bio-Lebensmittel."

# Hintergrund

Baden-Württemberg untersucht im Öko-Monitoring, einem Kontrollprogramm, Bio-Lebensmittel auf erwünschte und unerwünschte Inhaltsstoffe und vergleicht die Ergebnisse mit Werten konventionell erzeugter Lebensmittel. Im aktuellen Test wurden etwa 15.000 Proben untersucht, am häufigsten Obst und Gemüse.

Ein Fokus des Ökomonitorings lag 2018 in der Untersuchung der Verunreinigung von Bio-Produkten mit chemisch-synthetischen Pestiziden. Diese dürfen in der Ökologischen Landwirtschaft nicht eingesetzt werden, finden sich aber durch breite Anwendung in der herkömmlichen Landwirtschaft häufig in der gesamten Umwelt wieder. Für das Jahr 2018 nahmen die vier Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württembergs (CVUAs) in enger Zusammenarbeit mit der Öko-Kontrollbehörde im Regierungspräsidium Karlsruhe unter anderem folgende Themenfelder genauer unter die Lupe:

Einige Ergebnisse im Überblick:

### **Pestizide**

"Wie in den Vorjahren schnitten ökologisches frisches Obst und Gemüse auch im Jahr 2018 besser ab als konventionell erzeugte Ware, sowohl bezüglich der Häufigkeit von Rückstandsbefunden als auch der Rückstandsgehalte chemisch-synthetischer Pestizide. Bei knapp 60 % der Proben aus ökologischem Anbau waren keine Rückstände an Pestiziden nachweisbar. Sofern Rückstände festgestellt wurden, lagen die Gehalte überwiegend im Spurenbereich (< 0,01 mg/kg) und damit deutlich unterhalb der Konzentrationen, die üblicherweise nach Anwendung entsprechender Wirkstoffe im Erntegut festgestellt werden können."

Beispiel Frischobst (Quelle: http://www.untersuchungsaemterbw.de/pdf/oekomonitoring2018.pdf, Seiten. 14/15)

## VERGLEICH FRISCHOBST

|                                   | Proben<br>[Anzahl] | mit<br>Rückständen<br>[Prozent] | Rückstände über<br>Orientierungs-<br>wert 0,01 mg/kg<br>[Prozent] | über<br>Höchstgehalt<br>[Prozent] |
|-----------------------------------|--------------------|---------------------------------|---|-----------------------------------|
| Oko-<br>Frischobst <sup>1)</sup>  | 73                 | 15 %                            | 6,9 %   | 1,4 %                             |
| konventionelles 785<br>Frischobst |                    | 95 %                            | 88 %  | 7,0 %                             |

| VERGLEICH FRISCHOBST               |       |             |             |            |             |       |
|------------------------------------|-------|-------------|-------------|------------|-------------|-------|
|                                    | 2013  | 2014        | 2015        | 2016       | 2017        | 2018  |
|                                    | d     | lurchschnit | tliche Rück | cstandsgeh | alte in mg/ | /kg   |
| Öko-<br>Frischobst                 | 0,008 | 0,005       | 0,002       | 0,001      | 0,002       | 0,004 |
| konventionelles<br>Frischobst 1)2) | 0,32  | 0,42        | 0,35        | 0,43       | 0,45        | 0,40  |

## **Zusatzstoffe: Schwefeldioxid in Traubensaft**

Es wurden 30 ökologische und 47 konventionelle Traubensäfte untersucht. Dabei handelte es sich sowohl um Säfte aus roten als auch aus weißen Trauben sowie um Mischsäfte. Bei den ökologischen Produkten lagen die Schwefeldioxidgehalte durchweg unterhalb der Bestimmungsgrenze von 3 mg/l. Dies war bei den Säften aus konventioneller Produktion nur bei etwa

www.boelw.de

einem Drittel der Fall. Die restlichen Proben wiesen Gehalte zwischen 3 und 10 mg/l auf. Eine Überschreitung des Höchstgehalts von 10 mg/l war jedoch bei keiner Probe festzustellen. (Quelle: ebd., S. 29)

## SCHWEFELDIOXID-GEHALTE BEI KONVENTIONELL UND ÖKOLOGISCH HERGESTELLTEN TRAUBENSÄFTEN

|                                | Proben<br>[Anzahl] | Proben mit<br>Schwefeldioxid-<br>gehalten<br><3 mg/l <sup>1)</sup> | Proben mit Schwefeldioxid- gehalten ≥ 3 mg/l <sup>1)</sup> |
|--------------------------------|--------------------|--|--|
| Öko-Traubensaft                | 30                 | 30   | 0  |
| konventioneller<br>Traubensaft | 47                 | 16   | 31   |

<sup>&</sup>lt;sup>1)</sup> oberhalb von 3 mg/l ist davon auszugehen, dass Schwefeldioxid verwendet wurde

#### Antibiotika in Krebstieren

"In keiner der untersuchten Proben aus ökologischer Aquakultur waren Rückstände nachweisbar. Im Gegensatz dazu wurden in Produkten aus konventioneller Aquakultur Rückstände nachgewiesen."

Beispiel Aquakultur (Quelle: ebd. S. 23)

#### ANTIBIOTIKA UND PHARMAKOLOGISCHE WIRKSTOFFE IN KREBSTIEREN AUS AQUAKULTUR

| Herkunft                     | Proben<br>[Anzahl] | mit<br>Rückständen | Grenzwert<br>überschrit-<br>ten | verbotener/<br>unzulässiger<br>Wirkstoff |
|------------------------------|--------------------|--------------------|---------------------------------|--|
| Ökologische<br>Aquakultur    | 78                 | 0                  | 0                               | 0  |
| Konventionelle<br>Aquakultur | 49                 | 6                  | 1                               | 1  |

## Nitrit in Rohschinken

"In allen 7 untersuchten Öko-Rohschinken lagen die Gehalte von Nitrit und Nitrat unterhalb der gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerte."

# **GVO in Mais- & Sojaerzeugnissen sowie Honig**

"Generell sind gentechnische Veränderungen bei Bio-Lebensmitteln sehr selten nachweisbar. Bei den Untersuchungen in den vergangenen 17 Jahren wurden niemals GV-Anteile über 0,1 % festgestellt.

Deutlichere Unterschiede zwischen bio und konventionell bestehen nach wie vor bei Sojaprodukten. Sowohl der Anteil positiver Proben als auch deren Verunreinigungsgrad durch gentechnisch veränderte Soja ist geringer als bei konventioneller Ware. Im Vergleich zum Vorjahr hat

www.boelw.de

allerdings sowohl bei Bio-Soja als auch bei konventioneller Ware der Anteil positiver Proben leicht zugenommen."

1.505 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten. Ansprechpartner: BÖLW-Pressestelle, Joyce Moewius, Tel. ++49 (30) 28482-307, presse@boelw.de

www.boelw.de