

Frick, 16. September 2009

Stellungnahme von bio.inspecta zum Jahresbericht des Aargauer Amtes für Verbraucherschutz

Private und staatliche Kontrollen haben funktioniert!

Das Aargauer Amt für Verbraucherschutz hat im letzten Jahr bei 12 Biohöfen und 13 Betrieben mit Bioproduktion (Verarbeitung, Handel oder Gastronomie) Kontrollen durchgeführt. 17 aller 25 Betriebe wurden beanstandet. Neun der beanstandeten Betriebe wurden von bio.inspecta kontrolliert. In vier Fällen sind bereits im Kontrolljahr Sanktionen ausgesprochen und zusätzliche Massnahmen ergriffen worden. Die anderen Beanstandungen betrafen den Aufgabenbereich des Kantons. Betrug lag in keinem der Fälle vor.

Es gibt in der Schweiz keine Produkte, die häufiger und strenger kontrolliert werden als Bio-Produkte. Wie wird ein Betrieb, zum Beispiel eine Bäckerei, kontrolliert? Der Mitarbeiter von bio.inspecta prüft im Geschäft ausschliesslich die zertifizierten Produkte. Das heisst: er schaut, ob die Rezepturen und Rückverfolgbarkeit der verkauften zertifizierten Bioprodukte einwandfrei sind. Was er NICHT kontrolliert sind die übrigen (also konventionellen) Produkte, die Werbung oder den Internetauftritt. Das ist Aufgabe der kantonalen Lebensmittelinspektoren, welche den Vollzug des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes sowie der kantonalen Vorgaben kontrollieren, insbesondere auch in Zusammenhang mit Täuschungen. Die privaten und behördlichen Kontrollen ergänzen sich also und haben im Aargau bestens funktioniert.

Im Folgenden zeigen wir die Beanstandungen der Aargauer Kantonschemiker für die von bio.inspecta kontrollierten Betriebe und erläutern die jeweiligen Zuständigkeiten und Sanktionen.

Landwirtschaftsbetriebe (Zwei Betriebe, drei Beanstandungen)

Beanstandung: Pflanzenschutzzeichnungen nicht nachgeführt.

Kommentar bio.inspecta: Die Mängel sind administrativer Art. Keine Abweichung in der biologischen Wirtschaftsweise.

Beanstandung: Ein Produzent verwendete im Hühnerstall ein bei der biologischen Landwirtschaft nicht erlaubtes Desinfektionsmittel

Kommentar bio.inspecta: von privater Kontroll- und Zertifizierungsstelle beanstandet. Es handelt sich um einen mittelschweren Verstoss mit Sanktion für den Produzenten.

Beanstandung: In drei Hofläden wiesen mehrere Produkte Kennzeichnungsmängel auf. Mehrmals fehlte auf den Etiketten die Zertifizierungsstelle, oder die Deklaration der Bio-Zutaten war zum Teil falsch. In zwei Fällen war die Warenrückverfolgbarkeit nicht vollständig gewährleistet.

Kommentar bio.inspecta: Die Mängel sind administrativer Art und betreffen nicht die Biokonformität der Produkte.

Bäckerei (Zwei Betriebe, vier Beanstandungen)

Beanstandung: Mündliche Aussage einer Verkäuferin, dass einem nicht angeschriebenen Produkt Biozutaten drin sind, stimmt nicht.

Kommentar bio.inspecta: Korrekte Beanstandung. Betrifft kein zertifiziertes Produkt. Beanstandung liegt im Aufgabenbereich des kantonalen Labors.

Beanstandung: Werbung mit unklaren Bio-Hinweisen. In der Bäckerei sind nur einige Brote bio-zertifiziert. Auf der Internet-Werbung steht die Bio-Knospe neben dem Firmennamen. Dies kann gemäss Aargauer Behörden zu Täuschung Anlass geben.

Kommentar bio.inspecta: Im Geschäft waren alle bio-zertifizierten Produkte vorschriftsgemäss angeschrieben. Eine Täuschung der Konsumenten lag nicht vor. Die Kontrolle des Internet-Auftrittes liegt in der Verantwortung des Kantons, die Beurteilung in seinem Ermessensspielraum.

Beanstandung: Einsatz eines nicht erlaubten Rohstoffes

Kommentar bio.inspecta: Korrekte Beanstandung. Wurde seitens der Kontrollstelle nicht beanstandet, da in der ihr vorgelegten neuen Rezeptur dieser Rohstoff nicht mehr vorhanden war und das Produkt neu zertifiziert werden konnte.

Beanstandung: Ungenügende Wareneingangskontrolle

Kommentar bio.inspecta: wurde seitens der Kontrollstelle nicht beanstandet, unterschiedliche Auffassung in der Dokumentationspflicht seitens der privaten Kontrollstelle für kleingewerbliche Betriebe (Kein Wareneingangsstempel auf Lieferscheinen mit Kontrollkriterien nötig, Prüfung durch Betriebsinhaber reicht aus). Keine Täuschung des Konsumenten.

Metzgerei (Ein Betrieb, eine Beanstandung)

Beanstandung: Einsatz eines seit 1. Januar 2008 nicht mehr erlaubten Zusatzstoffes (Zitronensäure, ist nur noch in pflanzlichen Bioprodukten erlaubt).

Kommentar bio.inspecta: Korrekte Beanstandung. Der Zusatzstoff war in einer zugekauften, bio-zertifizierten Vormischung enthalten. Verantwortlich ist grundsätzlich der Hersteller der Vormischung. Der Hersteller wurde seitens der privaten Kontrollstelle angegangen um die Rezeptur anzupassen.

Restaurant (Zwei Betriebe, zwei Beanstandungen)

Beanstandung: Auf Informationsblatt welches auf Biozutat hinweist, waren nicht alle Ausnahmen genannt. Auf Speisekarten und Informationsblättern muss klar ersichtlich sein, welches Produkt Bio ist und welches nicht.

Kommentar bio.inspecta: Korrekte Beanstandung. Restaurant ist nicht direkt für Kommunikation verantwortlich, wurde seitens privater Kontrollstelle bei Verantwortlichen in Zentrale geprüft, wurde bereinigt.

Beanstandung:

Werbung allgemein mit unklaren Bio-Hinweisen. Der Gesamteindruck im Restaurant liess darauf schliessen, dass ausschliesslich mit Knospe-Produkten gekocht wird. Dies war aber nur bei einem Teil der Produkte der Fall.

Kommentar bio.inspecta: Korrekte Beanstandung. Werbung wird in einem Produktezertifizierungsprozess nicht inspiziert. Kontrolle liegt in Verantwortung des Kantonalen Amtes für Verbraucherschutz.

Mühlen (Zwei Betriebe, vier Beanstandungen)

Beanstandung: Ungenügende Dokumentation der Wareneingangskontrolle.

Kommentar bio.inspecta: Korrekte Beanstandung. Unterschiedliche Handhabung private Kontrollstelle -Kantonales Labor. Keine Täuschung des Konsumenten.

Beanstandung: Ungenügende Dokumentation der Wareneingangskontrolle und der Produktion.

Kommentar bio.inspecta: Korrekte Beanstandung. Keine Täuschung des Konsumenten.

Beanstandung: Rückstände von Phosphorwasserstoff

Kommentar bio.inspecta: Die Rückstandsmenge liegt tausend Mal unter dem gesetzlichen Toleranz- und Grenzwert. Dies gilt nach gängiger Praxis von Bund und anderen Kantonen als rückstandsfrei. Phosphorwasserstoff wird bei konventionellen Produkten zur Schädlingsbekämpfung eingesetzt. Damit es in Mühlen, in denen sowohl biologisches als auch nicht-biologisches Getreide gelagert wird, nicht zu Verunreinigungen kommt, müssen genaue Abläufe eingehalten werden. Trotz der Einhaltung aller Vorsichtsmassnahmen können jedoch solche kleinsten Spuren von Rückständen noch messbar sein. Gemeinsam mit dem Aargauer Kantonslabor und den zuständigen Mühlen hat Bio Suisse eine „Checkliste zur Einhaltung der Sorgfaltspflicht bei der Schädlingsbekämpfung in Lagerhaltung und Verarbeitung“ erstellt. Selbst bei Einhaltung der gemeinsam erarbeiteten Vorschriften beanstanden die Aargauer Behörden die gezogenen Proben.

Weitere Informationen unter: www.bio-inspecta.ch

bio.inspecta AG

q.inspecta GmbH

Ackerstrasse

CH-5070 Frick

+41 (0) 62 865 63 00

+41 (0) 62 865 63 01

admin@bio-inspecta.ch

Weitere Auskünfte:

Ueli Steiner, Geschäftsführer bio.inspecta, 062 865 63 21, ueli.steiner@bio-inspecta.ch