

Frick, 28. August 2009

Stellungnahme zum so genannten „Bio-Bschiss“

Bio-Lebensmittel garantieren Glaubwürdigkeit!

„Bio-Bschiss“ titelten verschiedene Medien und bezogen sich dabei auf den Jahresbericht 2008 des Aargauer Amtes für Verbraucherschutz. Dieses beanstandete von 25 Betrieben (Höfe, Restaurants, Verarbeitungs- und Handelsbetriebe) deren 17. Das ist eine hohe Quote. Die Anforderungen an die Bioproduktion und –verarbeitung sind sehr anspruchsvoll. Bei den meisten Fällen – das bestätigen die Aargauer Behörden - handelt es sich um geringfügige administrative Mängel.

Nur Bio-Lebensmittel und Bio–Betriebe werden so streng kontrolliert: mindestens einmal jährlich werden sie durch private Kontrollstellen, zum Beispiel durch die bio.inspecta, auf Herz und Nieren geprüft. Dazu kommen behördliche Kontrollen durch Bund und Kantone. Bio- Lebensmittel stehen für eine hohe Glaubwürdigkeit.

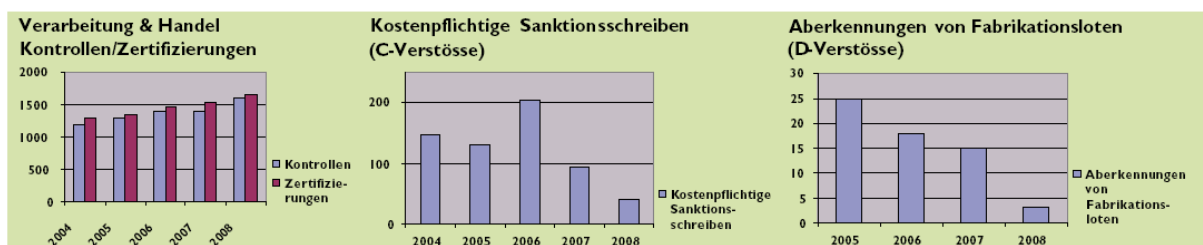
Begriff ‚Bio-Bschiss‘ ist irreführend

Dass ein Bioprodukt aus biologischen Zutaten besteht und im Produktionsprozess gemäss den geltenden Vorgaben hergestellt wurde, sind zwei ganz wesentliche Elemente in Kontrolle und Zertifizierung. Bei den im Kanton Aargau festgestellten „Mängeln“ handelte es sich mehrheitlich um Kennzeichnungsfehler auf Verpackungen oder unerlaubte Anpreisungen im Zusammenhang mit Bio. Wenn bei einem Bio-Produkt eine Etikette Kennzeichnungsfehler aufweist, ist dies auf der Kontrolle zwar ein zu korrigierender Mangel, in der Verpackung befindet sich aber trotzdem ein Bio-Produkt. In diesem Zusammenhang in den Medien von einem „Bio-Bschiss?“ zu reden ist falsch und irreführend.

Jährliche umfassende Kontrollen

Die Kontrollen der bio.inspecta sind umfassend. Mit den ausgesprochenen Auflagen werden auch kleinste Abweichungen vom Bio-Regelwerk festgehalten und Korrekturen verlangt. Im Jahr 2008 wurden in den von bio.inspecta kontrollierten Verarbeitungs- Handels- und Gastrobetrieben insgesamt 2200 Auflagen ausgesprochen. 61 Auflagen führten zu Sanktionsschreiben und Meldungen an die Kantonalen Behörden und Labelorganisationen.

Jahresbericht: http://bio-inspecta.napoleon.ch/upload/dokumente/Gesch.bericht_08_dt_bio.ins.pdf



Darstellung 1: Entwicklung Kontrollen, Zertifizierung und Verstösse bei Verarbeitungs- Handels- und Gastrobetrieben von bio.inspecta

Die Bio-Richtlinien werden jährlich angepasst. bio.inspecta berät und informiert ihre Kunden regelmässig über Änderungen in Verordnungen, Regelwerken und Bio-Richtlinien. Das Ziel von bio.inspecta ist es, dass alle Vorgaben bekannt sind und eingehalten werden. bio.inspecta kann den Betrieben für ihre engagierte Arbeit aufgrund der Kontrollergebnisse ein gutes Zeugnis ausstellen.

Korrekte Auszeichnung

bio.inspecta verlangt auf den Inspektionen die korrekte Auszeichnung und hat dafür auf der Website eine eigene Rubrik, in welcher sich die Betriebe aktiv informieren können. Für die korrekte Auszeichnung der Produkte stehen die Zertifizierungsmarken und ein Merkblatt in Form eines „Design Manuals“ zur Verfügung.

Auszeichnung: http://www.bio-inspecta.ch/htm/produkte_auszeichnen.htm?Sprache=d

Was ist wichtig?

Damit Bioprodukte glaubwürdig bleiben und der Biomarkt weiterhin gesund wachsen kann, müssen die strengen Anforderungen weiterhin konsequent durchgesetzt und kontrolliert werden. Es braucht verständliche Regeln, sorgfältige und gut informierte Bioproduzenten, -verarbeiter und -händler. Die Prüfung der Rezepturen, umfassende Warenflusskontrollen und die Überprüfung der Produktionsabläufe stellen sicher, dass ein Bio-Lebensmittel aus biologischen Zutaten hergestellt wird. Es ist wichtig sicherzustellen, dass die Konsumenten mit gutem Gewissen ein Bio-Produkt kaufen und geniessen können.

Wer ist die bio.inspecta?

bio. inspecta ist eine unabhängige Aktiengesellschaft. Sie unterzieht Betriebe die Bio-Produkte herstellen, lagern oder verkaufen mindestens einmal im Jahr einer Inspektion. Überprüft wird das gesamte Bio-Regelwerk. Zum Beispiel wird geprüft, ob das Gemüse nicht mit chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln behandelt ist, ob ein Knospe-Joghurt keine Farbstoffe, eine Bio-Suppe keine Geschmacksverstärker oder eine Bio-Limonade keine Süsstoffe enthält.

Stellt die bio.inspecta eine Verletzung der strikt einzuhaltenden Richtlinien fest, so werden Auflagen ausgesprochen, die je nach der Schwere des Vergehens unterschiedlich geahndet werden und auch zu der Aberkennung des Bio-Status führen können.



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