

[Stuttgart](#) (agrar-PR) -

Damit der Verbraucher nicht ent- oder getäuscht wird, führt die baden-württembergische Lebensmittelüberwachung bereits seit neun Jahren das Ökomonitoring durch. Die Tendenz ist erfreulich - immer weniger Produkte werden beanstandet. Auch die Ergebnisse des diesjährigen Ökomonitorings sprechen für sich. Bio überzeugt“, sagte der baden-württembergische Verbraucherschutzminister Alexander Bonde am Montag (27. Juni 2011) in Stuttgart bei der Vorstellung des Ökomonitoring-Berichtes 2010. Noch besser als Produkte aus ökologischer Erzeugung seien Produkte aus ökologischer und regionaler Erzeugung. „Regional und Bio passen gut zusammen und stärken das Verbrauchervertrauen“, betonte Bonde. Das baden-württembergische Ökomonitoring-Untersuchungsprogramm sei bundesweit einmalig und auch in anderen europäischen Ländern gebe es keine vergleichbaren Programme.

Im vergangenen Jahr wurden im Rahmen des Ökomonitorings über 700 Lebensmittelproben mit Öko-Auslobung auf bestimmte Inhaltsstoffe, Rückstände und Schadstoffe untersucht und begutachtet. Das Untersuchungsspektrum reicht von Pflanzenschutzmittelrückständen in Obst und Gemüse über Dioxine in Geflügel, Schimmelpilzgifte in Getreide, gentechnisch veränderte Organismen in Mais, Soja und Leinsamen sowie Zusatzstoffe in Fertiggerichten und Süßwaren. Die Produkte wurden auch mit entsprechender Ware aus konventioneller Produktion verglichen. Dem stetig zunehmenden Warenangebot entsprechend wurden verstärkt verarbeitete Lebensmittel, wie Fertiggerichte, Wein oder Säfte, einbezogen. Ergänzend wurde die Produktpalette mit 34 Proben auf Naturkosmetik ausgedehnt, die auf den Gehalt an Konservierungsstoffen und auf mikrobiologische Beschaffenheit untersucht wurden.

Belastung bei Bio-Obst und Bio-Gemüse außerordentlich gering

„Die Verbraucherinnen und Verbraucher sind bei Bio-Ware besonders sensibel. Sie erwarten bei Bio-Ware eine besondere Rückstandsfreiheit, da Bio-Erzeuger durch ihre Produktauslobung versprechen, komplett auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel zu verzichten. Dieser Verbraucheranspruch wird erfüllt: 97 Prozent der untersuchten Stichproben im Handel führen das Öko-Siegel zu Recht. Zwei Drittel der Proben waren vollständig rückstandsfrei“, sagte Bonde. Die Beanstandungsquote habe sich mit 1,3 Prozent bei allen frischen Erzeugnissen auf dem schon im Jahr 2009 erfreulich niedrigen Stand stabilisiert. Die kontinuierliche und gezielte Kontrolltätigkeit der baden-württembergischen Überwachung im Rahmen des Ökomonitoring-Programms zeige damit Wirkung.

Wie in den vergangenen Jahren unterschieden sich Bio-Obst und Bio-Gemüse bei Rückständen von Pflanzenschutzmitteln sehr deutlich von konventionell erzeugter Ware. Während der durchschnittliche Gehalt an Pflanzenschutzmittelrückständen in den untersuchten Obstproben aus ökologischem Anbau beispielsweise bei 0,003 Milligramm pro Kilogramm lag, enthielt konventionell erzeugtes Obst im Mittel 0,34 Milligramm pro Kilogramm, das heißt Bio-Obst enthält im Durchschnitt hundert mal weniger Pestizide als konventionelle Ware.

Erhöhte Aufmerksamkeit auf versteckte Geschmacksverstärker

„Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher wollen auf den Geschmacksverstärker Glutamat verzichten. Für diese Zielgruppe werben immer mehr Hersteller mit Angaben wie ‚ohne Glutamat‘ oder ‚ohne Geschmacksverstärker‘ für ihre Produkte. Wir haben uns daher im Rahmen eines speziellen Ökomonitoring-Projekts Fertiggerichte, Trockensuppen und Brühen mit der Auslobung ‚ohne Geschmacksverstärker‘ vorgenommen. Produkte aus ökologischer Produktion, bei denen die Verwendung des Zusatzstoffes Glutamat (E 620) als Geschmacksverstärker per Gesetz verboten ist, und solche aus konventioneller Produktion mit der Auslobung ‚ohne Geschmacksverstärker‘ wurden speziell auf Glutamat untersucht“, sagte Bonde.

Dabei sei in beiden Produktgattungen fast immer Glutamat nachgewiesen worden, jedoch sei das Glutamat nicht direkt als Zusatzstoff zugesetzt worden, sondern indirekt über Zutaten, die diesen Geschmacksverstärker natürlicherweise enthalten. Weil manche Verbraucher den Zusatzstoff Glutamat ablehnen, wichen die Hersteller auf natürliche Zutaten wie Hefeextrakt oder Tomatenerzeugnisse aus. Hefeextrakt weise einen besonders hohen natürlichen Gehalt an Glutamat auf, gelte aber formal-rechtlich nicht als Lebensmittel-Zusatzstoff wie das reine Glutamat. Die Auszeichnung sei damit formal korrekt und von der Lebensmittelüberwachung nicht zu beanstanden.

„Die Branche muss hier für Klarheit sorgen und Produkte eindeutig kennzeichnen. Wenn ‚ohne Geschmacksverstärker‘ auf der Verpackung steht, sollten nicht durch die rechtliche Hintertür ‚natürliche‘ Geschmacksverstärker mit Glutamat zugesetzt sein“, forderte Bonde. Verbraucher, die Glutamat meiden möchten, sollten beim Einkauf genau hinschauen und auf die Zutatenliste achten.

Naturkosmetik: Einwandfreie Produkte mit unklaren Regeln

Auch das im Jahr 2009 neu aufgenommene Projekt „Naturkosmetik“ wurde fortgesetzt. 34 Naturkosmetikprodukte wurden auf den

Gehalt an synthetischen Konservierungsstoffen, die nach der allgemeinen Verbrauchererwartung bei Naturkosmetik nicht enthalten sein sollten, und auf die mikrobiologische Beschaffenheit untersucht. „Insgesamt bestätigt sich auch hier das erfreuliche Ergebnis des Vorjahres: Nur in drei Fällen wurden generell nicht zugelassene Konservierungsstoffe wie Silber und Silberverbindungen oder für Naturkosmetik nicht zugelassene Konservierungsstoffe, wie Isothiazolone, nachgewiesen“, erklärte Bonde.

Durch gezielte Rohstoffauswahl, eine gute Verarbeitungshygiene und den geschickten Einsatz von natürlichen Substanzen mit antimikrobieller Wirkung sei es den Naturkosmetikfirmen gelungen, einwandfreie Produkte herzustellen. Allerdings bestehe für den Naturkosmetik-Bereich gesetzlicher Regelungsbedarf. „Wir haben hier einen boomenden Markt mit unklaren Regeln“, betonte der Minister. Im Gegensatz zu den klaren Vorgaben für die Herstellung von Bio-Lebensmitteln fehlten diese für Naturkosmetik sowohl auf nationaler als auch auf EU-Ebene. „Wir brauchen eine klare und rechtsverbindliche europäische Regelung für Naturkosmetik, damit sich Verbraucher europaweit auf das Label ‚Naturkosmetik‘ verlassen können“, unterstrich Bonde.

Lebensmittelüberwachung steigert Qualität der Produkte

„Erzeugung und Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln unterliegen den Auflagen der EU-Öko-Verordnung. Der Verbraucher muss sich daher auf das staatliche Öko-Siegel verlassen können. Nach unseren Ergebnissen kann er dies“, so der Minister. Das Ökomonitoring sei ein flexibles Instrument, das nicht nur zielsicher sei, sondern auch je nach aktuellem Anlass Schwerpunktsetzungen erlaube. „Auch in Zukunft werden wir das Untersuchungsprogramm fortsetzen, um Status und Qualität ökologisch erzeugter Lebensmittel kontinuierlich zu überprüfen, Verbrauchertäuschungen durch falsche Bio-Kennzeichnung zu unterbinden und die Qualität der Bio-Produkte zu gewährleisten“, betonte der Minister. (PD)



Baden-Württemberg

[Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg](#)

Kernerplatz 10 70029 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 126-2355 Fax: +49 0711 126-2255

E-Mail: poststelle@mlr.bwl.de Web: www.mlr.baden-wuerttemberg.de >>> [Pressefach](#)