

# **Anlage zur Pressemitteilung ‚Ökomonitoringbericht 2019‘**

**vom 1. Juli 2020**

## **Untersuchung von Öko-Lebensmitteln**

### **Zusammenfassung aus dem Bericht zum Ökomonitoring 2020**

Das Land Baden-Württemberg führt seit dem Jahr 2002 ein spezielles Überwachungsprogramm im Bereich der ökologisch erzeugten Lebensmittel durch. Das bis heute EU-weit einzigartige Ökomonitoring-Programm steht im Zusammenhang mit der vom Ministerrat des Landes am 16. Oktober 2001 beschlossenen Gesamtkonzeption zur Förderung des ökologischen Landbaus und erfolgt im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Lebensmittel aus ökologischem Anbau werden hier systematisch auf Rückstände und Kontaminanten, gentechnisch veränderte Organismen, Herkunft und Echtheit sowie bezüglich weiterer Fragestellungen untersucht. Ziel des Ökomonitoring-Programms ist es, in dem weiter stark expandierenden Marktsegment Verbrauchertäuschungen besser zu erkennen und das Verbrauchervertrauen in die Qualität ökologisch erzeugter Lebensmittel zu stärken. Wo BIO draufsteht, muss auch BIO drin sein.

#### **Zielsetzungen sind:**

- Statuserhebung der Belastung ökologisch erzeugter Lebensmittel mit Rückständen und Kontaminanten,
- Vergleich von Öko-Lebensmitteln aus einheimischer Produktion mit solchen anderer Herkunft, insbesondere aus Drittländern,
- Feststellung von Verbrauchertäuschungen aufgrund falscher Bio-Kennzeichnung: ‚Ist Bio drin, wo Bio draufsteht?‘,
- Vergleich von ökologisch erzeugter Ware mit konventioneller Ware und
- Stärkung des Verbrauchervertrauens in die Qualität ökologisch erzeugter Lebensmittel durch eine effiziente und glaubwürdige Kontrolle sowie Transparenz der Ergebnisse.

Das Ökomonitoring ist ein Gemeinschaftsprojekt der vier Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württembergs (CVUAs) in enger Zusammenarbeit mit der Öko-Kontrollbehörde im Regierungspräsidium Karlsruhe. Die Koordination und Organisation liegt beim CVUA Stuttgart. Das Ökomonitoring ergänzt die Prozesskontrolle, deren Regeln in den Rechtsvorschriften der EU für den Öko-Landbau festgelegt sind und die den Kern der Ökokontrollen bilden.

Während sich im Jahr 2002 die Untersuchungen nur auf Pflanzenschutzmittelrückstände, gentechnisch veränderte Organismen und Bestrahlung in unverarbeiteten pflanzlichen Lebensmitteln beschränkten, wurde bis ins Jahr 2019 hinein das Untersuchungsspektrum Jahr für Jahr stetig erweitert, neue Schwerpunkte gesetzt, neue Themen aufgegriffen und Ursachenforschung angestoßen. Es wurden zunehmend auch tierische und verarbeitete Produkte, Nahrungsergänzungsmittel sowie punktuell Produkte aus dem Non-Food-Bereich, wie z. B. Naturkosmetika und Textilien/Bekleidungsartikel, in das Überwachungsprogramm aufgenommen. Insgesamt wurden in den letzten 18 Jahren rund 16.000 Öko-Lebensmittel, Naturkosmetika und Öko-Textilien untersucht und mit denen aus konventioneller Erzeugung verglichen. Neben der Statuserhebung der Belastung von Öko-Lebensmitteln mit beispielsweise Rückständen an Pflanzenschutzmitteln und Kontaminanten (z. B. Dioxinen, PCB, Perchlorat, Bioziden,...) hat das Ökomonitoring auch einen wichtigen Beitrag zur Aufklärung möglicher Ursachen einer Kontamination, wie z.B. beim Anbau (Abdrift, Kultursubstrat) und der Verarbeitung (Kreuzkontamination), von ökologischen Lebensmitteln sowie zur Feststellung von Verbrauchertäuschungen aufgrund falschdeklarerter Öko-Produkte geleistet. Des Weiteren rückte im Laufe der Jahre auch die Aufklärung von Eintragswegen und -pfaden außerhalb einer bewussten Anwendung oder eines natürlichen Vorkommens immer mehr in den Fokus.

### **Im Jahr 2019 wurden folgende Themenfelder bearbeitet**

- Gentechnisch veränderte (GV-) Organismen: Untersuchung von Mais- und Sojaerzeugnissen sowie Honig
- Rückstände von Pestiziden und bestimmten Kontaminanten in Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs
- Herkunft und Echtheit: Überprüfung der Bio-Angabe bei Milch
- Mykotoxine (Schimmelpilzgifte) in Getreideflocken
- Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in geräucherten Fleischerzeugnissen

Alle Ergebnisse werden jährlich in einem speziellen Ökomonitoring-Bericht für Baden-Württemberg veröffentlicht. Der Bericht für das Jahr 2019 erscheint, analog zum Bericht für 2018, wieder zweigeteilt – in einer gedruckten, kompakten Kurzfassung und in einer ausschließlich im Internet unter <http://oekomonitoring.cvuas.de> verfügbaren Langfassung.

### **Nachfolgend findet sich eine Zusammenfassung der Ergebnisse 2019:**

#### **Gentechnisch veränderte (GV-) Organismen in Mais- & Sojaerzeugnissen sowie Honig**

Generell sind gentechnische Veränderungen bei Bio-Lebensmitteln sehr selten nachweisbar. Bei den Untersuchungen in den vergangenen 18 Jahren wurden niemals GV-Anteile über 0,1 % festgestellt.

Deutliche 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 Jahr 2019 blieb der Anteil positiver Proben sowohl bei Bio-Soja als auch bei konventioneller Ware etwa im Bereich der Vorjahre.

## **Rückstände von Pestiziden und Kontaminanten in Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs**

Im Berichtsjahr 2019 wurden insgesamt 358 Proben pflanzliche Lebensmittel aus ökologischem Anbau auf Rückstände an Pflanzenschutzmitteln und bestimmten Kontaminanten untersucht.

Wie in den Vorjahren schnitten ökologisches frisches Obst und Gemüse auch im Jahr 2019 besser ab als konventionell erzeugte Ware, sowohl bezüglich der Häufigkeit von Rückstandsbefunden als auch der Rückstandsgehalte chemisch-synthetischer Pestizide. Bei 77 % 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.

Der mittlere Pestizidrückstandsgehalt aller untersuchten Obstproben aus ökologischem Anbau und aller untersuchten Gemüseproben aus ökologischem Anbau lag bei 0,003 bzw. 0,002 mg/kg, wenn alle als ökologisch bezeichneten Proben, auch solche mit irreführender Öko-Kennzeichnung, in die Berechnung einfließen. Er lag bei 0,002 bzw. 0,001 mg/kg, wenn die Berechnung unter Ausschluss der beanstandeten Proben erfolgt, bei denen der Verdacht besteht, dass es sich um konventionelle Ware oder um einen Verschnitt mit konventioneller Ware handelt. Konventionelles Obst enthielt dagegen im Mittel 0,45 mg an Pflanzenschutzmittelrückständen pro kg (ohne Oberflächenbehandlungsmittel, Phosphonsäure und Bromid), konventionelles Gemüse im Mittel 0,41 mg an Pflanzenschutzmittelrückständen pro kg (ohne Phosphonsäure und Bromid). Dieser höhere Gehalt an Pestiziden ist auf den im konventionellen Anbau zugelassenen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zurückzuführen, denn nach deren Anwendung sind Rückstände in den behandelten Kulturen häufig unvermeidbar. Ein dichtes Regelwerk sorgt deswegen dafür, dass diese Rückstände kein Risiko für Verbraucher darstellen, sofern die gültigen Höchstgehalte nicht überschritten sind. Insgesamt hat sich die Beanstandungsquote in den letzten Jahren bei allen frischen Öko-Erzeugnissen auf einem niedrigen Niveau stabilisiert und ist im Laufe von 18

Jahren Ökomonitoring deutlich gesunken. Im Jahr 2019 wurde bei zwei von 83 Proben Öko-Obst (2,4 %; Zitrone aus Spanien, Birne aus den Niederlanden) und bei einer von 120 Proben Öko-Gemüse (0,8 %; Eichblattsalat aus Deutschland) die Bezeichnung „Öko“ wegen erhöhter Rückstände an Pflanzenschutzmitteln als irreführend beurteilt. Somit ergibt sich für Öko-Frischware eine Beanstandungsquote von 1,5 % für das Berichtsjahr. Bei keiner dieser Proben wurde eine Überschreitung der gesetzlich festgesetzten Höchstgehalte nach der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 festgestellt.

Insgesamt lagen die Beanstandungsquoten bei Frischware in den vergangenen Jahren (2011 bis 2017) immer unter 5 %, während diese Zahlen in den Jahren vor 2010 mit teils bis zu 8,5 % noch deutlich höher lagen. Im Berichtsjahr war somit, wie bereits auch in den Vorjahren, keine Häufung von Beanstandungen bei Öko-Frischware oder sonstige Auffälligkeiten bei einzelnen Kulturen festzustellen.

Bei verarbeiteten Erzeugnissen lag die Beanstandungsquote (irreführende Bezeichnung „Öko“) in diesem Berichtsjahr mit 2,6 % knapp doppelt so hoch wie der entsprechende Wert bei Öko-Frischware (1,5 %), aber so niedrig wie selten in den vergangenen Jahren und nahezu auf dem Niveau des Vorjahres (2018: 2,2 %). Diese Quote lag bei verarbeiteten Erzeugnissen in den letzten sieben Jahren zwischen 2,2 % und 7,0 %. Zu beachten ist hierbei allerdings, dass bei verarbeiteten Öko-Erzeugnissen von Jahr zu Jahr unterschiedliche Schwerpunkte gesetzt sowie gezielte, kurzfristige Projekte durchgeführt werden und diese Produktgruppe erst in den letzten Jahren immer stärker in den Fokus rückte. Die Beanstandungsquote ist somit zwischen den Berichtsjahren und auch insgesamt im Verlauf des Ökomonitoring nur bedingt vergleichbar. Bei den verarbeiteten Lebensmitteln zeigten sich im Jahr 2019 nur vereinzelt auffällige Proben bei Tiefkühl-Kräutern und bei getrockneten Kräutern/Gewürzen.

### **Herkunft und Echtheit: Überprüfung der Bio-Angabe bei Milch**

Die Angabe „Bio“ bei Milch wurde im Labor überprüft. Alle 27 untersuchten Bio-Milch-Proben waren, wie auch in den vorherigen Jahren, unauffällig. Ein abweichender analytischer Befund konnte im Rahmen von Nachkontrollen geklärt werden.

### **Mykotoxine (Schimmelpilzgifte) in Getreideflocken**

Insgesamt 43 Proben Getreideflocken (vorwiegend aus Hafer) wurden auf neun verschiedene Mykotoxine hin untersucht. In vier von 18 Öko-Proben (22 %) und 18 von 25 (72 %) konventionellen Proben waren, wenn überhaupt, nur geringe Gehalte an den für Getreideerzeugnisse typischen Mykotoxinen HT-2-Toxin, T-2-Toxin, Deoxynivalenol und/oder Ochratoxin A nachweisbar. Somit lag der Anteil im konventionellen Bereich deutlich höher als bei den ökologischen Erzeugnissen. Höchstgehalte oder Orientierungswerte wurden in keiner Probe überschritten.

### **PAK in geräucherten Fleischerzeugnissen**

In allen 19 untersuchten Öko-Fleischerzeugnissen und allen 17 konventionellen Proben wurden die in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 festgelegten Höchstgehalte sowohl für Benzo(a)pyren als auch für die Summe an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) eingehalten.