

**Produktion & Qualität • Production & qualité**

# Label setzen auf sichere Zertifizierung

**Die Produzenten von Labelprodukten müssen die Rückverfolgbarkeit des Rohstoffs und der Verarbeitungsweise garantieren. Wie sicher sind aber Zertifikate und Nachweismethoden?**

**Beatrice Zweifel.** Jeder Produzent von Labelprodukten muss die Rückverfolgbarkeit seiner Produkte garantieren können. Er ist nicht nur dafür verantwortlich, dass in seinem Betrieb die Auflagen, die durch das Label gestellt werden, erfüllt sind, er muss auch dafür sorgen, dass die von ihm verarbeiteten Rohstoffe den Labelanforderungen entsprechen. Das sei, nach Aussage der Mediensprecher von Coop und Migros sowie von Alfred Schädeli, Forschungsanstalt für biologischen Landbau (FiBL), kein Problem.

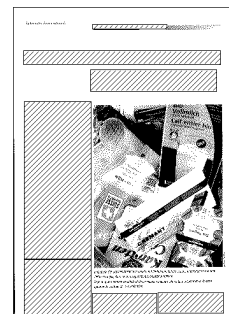
Mit der Kontrolle von Lieferschein und Verpackung können die nötigen Hintergrundinformationen zum betreffenden Zertifikat abgeholt werden. Der Produzent muss bei der Wahl der Lieferanten kritisch sein und die Zertifikate genau kontrollieren. «Da über 90% der Zertifikate auch in Ländern wie China oder der Türkei von EU-Zertifizierungsstellen ausgestellt sind, ist auf diese Zertifikate Verlass», sagt dazu Beate Huber vom FiBL.

## Zertifikat ist kein 100% Garant

Die Kontrolle, ob die Anforderungen eines Labels eingehalten werden, ist nicht immer einfach. Die Zertifizierungsstellen kontrollieren die Betriebe und machen Plausibilitätstest, indem sie zum Beispiel den möglichen Ertrag pro Fläche errechnen und mit der Erntemenge ver-

gleichen. «Es ist uns nicht möglich, alles 100%ig zu kontrollieren», sagt Frank Roth von der Kontrollstelle Bio-Inspecta. «Wir arbeiten im Ausland einerseits mit akkreditierten Stellen vor Ort oder kontrollieren teilweise auch selbst. Entscheidend wichtig ist die Gleichwertigkeit, die sichergestellt werden muss. Es ist klar, dass es Gerüchte gibt, die besagen, dass diese Gleichwertigkeit nicht immer eingehalten ist, und es stimmt auch, dass in eher korrupten Ländern viel übers Geld läuft.» In Europa hingegen sieht

Roth die Gleichwertigkeit als gegeben an. Gerüchte, dass eine Zertifizierungsstelle weniger streng ist als eine andere, tut er als solche ab. «Man darf nie vergessen, dass es einen Zertifizierungstourismus gibt. Fällt ein Betrieb bei einer Stelle durch, versucht er es bei einer anderen. Da er in der Zwischenzeit Anpassungen vorgenommen hat und konform arbeitet, erhält er sein Zertifikat. Da kann der Eindruck entstehen, dass die zweite Stelle weniger streng beur-



teilt. Das ist in der Schweiz mit nur wenigen Firmen kaum bekannt, im Ausland jedoch schon!»

### **GVO- oder rückstandsfreier Anbau ist nicht möglich**

Für zertifizierte Betriebe, die Rohmaterialien herstellen oder solche produzieren, empfiehlt es sich, neben der Einhaltung der vorgeschriebenen Anbaumethoden regelmässig Analysen ihrer Produkte durchzuführen. So können biologisch angebaute Felder Pestizidrückstände von den daneben liegenden, konventionell behandelten Feldern aufweisen. Oder GVO-Pollen kreuzen sich mit solchen von konventionell oder biologisch angebauten Pflanzen. Deshalb ist die chemische Analyse als Kontrolle wichtig und erlaubt eine gewisse Sicherheit.

Didier Ortelli, Leiter der Abteilung für Pestizidrückstände des kantonalen Labors in Genf, bestätigt, dass immer wieder Spuren von den Nachbarfeldern als Rückstände nachweisbar sind. Der Nachweis von Pestizidrückständen hat in den letzten Jahren enorme Fortschritte gemacht. Die Analysestrategie der kantonalen Labors ist so ausgerichtet, dass ein möglichst grosses Spektrum von Pestiziden nachgewiesen werden kann. Das heisst, dass in einer Analyse über 100 Substanzen im Mikrogrammbereich pro Kilogramm nachweisbar sind. Dabei betont Didier Ortelli, dass trotz dieser ausgezeichneten Methoden keine 100%-ige Garantie abgegeben werden kann, dass die kontrollierten Produkte rückstandsfrei sind. «Und sechs bis neun Monate nach einer Behandlung ist ein Nachweis nicht mehr möglich!»

### **Wo Bio drauf steht, ist Bio drin**

Beate Huber, FiBL, ist von dieser Aussage überzeugt. Sie vertraut auf die Zertifizierungsstellen und offensichtlich mit Recht. Bestätigt wird diese Aussage vom Amt für Lebensmittelsicherheit in Bayern, das Ende Februar

eine Studie veröffentlicht hat. 2007 wurden über 1000 Biolebensmittel unter die Lupe genommen. Nur ein Prozent der untersuchten Produkte musste wegen unzulässiger Biokennzeichnung beanstandet werden.

Trotzdem wurde an der Biofach in Nürnberg im Februar dieses Jahres die Rückver-

folgbarkeit der Bioprodukte intensiv diskutiert. Nach Beate Huber ist der kritische Bereich der grosse Erfolg, beziehungsweise das grosse Wachstum der Bioprodukte. «Die Nachfrage ist grösser als das Angebot. In diesem Bereich ist es allenfalls möglich, dass Waren eingeschleust werden, die nicht den Anforderungen entsprechen.»

### **Glaubwürdigkeit hängt vom Lieferanten ab**

Deshalb empfiehlt Beate Huber, mit bekannten und glaubwürdigen Lieferanten zu arbeiten. Diese haben ein Monitoringprogramm aufgebaut, in dem Waren regelmässig auf Rückstände analysiert werden. Der Händler achtet darauf, dass die Anforderungen eines Labels erfüllt werden und dies nachvollzogen werden kann. Beate Huber rät davon ab, Importprodukte direkt beim Produzenten einzukaufen, ausser man kennt ihn sehr gut und kann auf die Qualität der Zertifikate zählen. Da alle importierten Produkte eine Kontrollbescheinigung, ausgestellt durch die Zertifizierungsstelle des Exporteurs, benötigen, muss für Frank Roth jeder Betrieb selber entscheiden, ob er bei kleinen Mengen die Kosten für eine Zertifizierung tragen kann. Darum ist es oft einfacher, über einen bereits zertifizierten Importeur die Ware zu beziehen.

### **Sécurité alimentaire**

## **Les labels reposent sur la certification**



Manuel Fischer

*Die Kontrolle eines Labelprogramms geht vom Lieferschein bis zur Laboranalyse.*

*Les contrôles d'un programme de label vont du bulletin de livraison aux analyses de laboratoire.*

Chaque producteur d'un label doit pouvoir assurer la traçabilité. Celle-ci concerne toutes les matières premières utilisées qui doivent aussi répondre aux exigences du label. Selon les porte-parole de Coop et Migros et selon Alfred Schädli, de la Station fédérale de recherches pour l'agriculture biologique (FiBL), cela ne pose pas problème et repose sur le contrôle des bulletins de livraison et des emballages.

Le contrôle du respect des exigences

n'est pourtant pas toujours facile. Les organismes de certification contrôlent les exploitations et réalisent des tests de plausibilité. A l'étranger, ils doivent souvent collaborer avec des entreprises locales. Selon Frank Roth, Bio-Inspecta, dans les pays où la corruption est importante, beaucoup de choses passent par l'argent. En Europe par contre, l'égalité de traitement existe vraiment.

Pour les exploitations certifiées qui produisent les matières premières, il est recommandé de faire régulièrement analyser leurs produits. Les traces d'OGM provenant du pollen ou les résidus de pesticides des parcelles voisines ne sont pas rares. La détection des pesticides en laboratoire a fait d'énormes progrès, même si la garantie à 100% n'existe pas.

L'Office de la sécurité alimentaire bavarois a analysé en 2007 plus de mille produits bio. Seul 1% des aliments analysés ne respectait pas les règles des labels bio. Pourtant, les discussions sur la traçabilité des produits bio étaient intenses à la Biofach de Nuremberg. Elles sont liées à la croissance rapide de la demande dans ce segment, selon Beate Huber, du FiBL. Elle recommande donc de travailler avec des fournisseurs connus et crédibles et d'acheter les produits importés directement chez les producteurs, puis de transiter par des importateurs déjà certifiés, c'est plus sûr et moins coûteux. bz



*Eingedenk der grossen Anzahl von Labeln und Zertifikaten hat die Lebensmittelindustrie mit dem Zertifizierungssystem einen riesigen Kontrollapparat aufgebaut.*

*Face au grand nombre de labels et de certificats, l'industrie alimentaire a construit un énorme appareil de contrôle par la certification.*