

30. Juli 2010

**Stellungnahme zum Produkttest
green Bio-Basmatireis braun, 500g
MHD: 30.07.2011
in der Zeitschrift „Stiftung Warentest“, Ausgabe August 2010**

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

in der August-Ausgabe 2010 der Zeitschrift 'Stiftung Warentest' wurde der green 'Bio-Basmatireis braun' als mangelhaft bewertet. Zur Abwertung führte die sensorische Prüfung sowie die Prüfung auf Schadstoffe.

Gemäß unseres Analyseplans werden alle unsere Produkte regelmäßig auf deren Inhaltsstoffe und den Geschmack getestet. Bisher ergaben sich bei keiner Charge des oben aufgeführten Produktes Auffälligkeiten. Die 'Stiftung Warentest' hat bei ihrer aktuellen Basmatireis-Analyse jedoch einen erhöhten Wert von Aflatoxin B1 im green „Bio-Basmatireis braun“ festgestellt, auch eine erhöhte Menge vom Pflanzenschutzmittel Carbendazim wurde gefunden.

Nach Erhalt des Ergebnisses durch die 'Stiftung Warentest', lieferten wir unverzüglich weitere Muster zur Aflatoxin-Analyse an ein unabhängiges und anerkanntes Labor in Deutschland. Der dort gemessene Wert lag jedoch mit 1,83 µ/kg unter dem gesetzlichen Grenzwert von 2 µ/kg gemäß der Höchstmengenverordnung. Zur Zeit überprüfen wir die Bandbreite der zu analysierenden Wirkstoffe und setzen darüber hinaus alles daran festzustellen, was zu dem plötzlich auftauchenden hohen Werten geführt hat. Nur so können wir Ihnen in Zukunft mit gutem Gewissen einwandfreie Ware zusichern.

Hiermit rufen wir also vorsorglich und mit sofortiger Wirkung alle green „Bio-Basmati Reis braun“-Produkte zurück. Sie haben die Möglichkeit bereits erworbene Ware in Ihren Laden zurück zu bringen – der Kaufpreis wird Ihnen natürlich erstattet.

Unser green „Bio-Basmatireis weiß“ ist davon nicht betroffen. Diesen haben wir ebenfalls sofort durch ein unabhängiges Labor analysieren lassen. Es wurden jedoch keine auffälligen Werte festgestellt – dieses Produkt entspricht den Bio-Qualitätsanforderungen und der Höchstmengenverordnung im vollen Umfang.

Zu Aflatoxinen im Allgemeinen:

Aflatoxine gehören wie alle anderen Schimmelpilzgifte weder in konventionelle noch in ökologische Produkte. Es sind vielfältige Quellen für das Wachstum von Schimmelpilzen und damit auch für die entstehenden Toxine möglich, z.B. bei der Trocknung des Ernteguts, aber auch auf allen nachfolgenden Lagerungs- und Transportstufen. Eine Belastung von Lebensmitteln mit Schimmelpilzgiften muss vermieden werden. Eine Ursachenforschung ist unerlässlich und wurde bereits eingeleitet. Da Schimmelpilzgifte häufig in „Nestern“ vorkommen, sie also ungleichmäßig verteilt sind, sind sie schwierig zu entdecken. Aus diesem Grund werden regelmäßige Messungen repräsentativer Proben durchgeführt. Die bereits laufende Ursachenforschung wird Hinweise zur Verbesserung des Qualitätssicherungssystems und der Methode der Probenziehung erbringen, die umgesetzt werden müssen.

Zu den Rückständen von Carbendazim:

Carbendazim ist ein chemisch-synthetisches Pflanzenschutzmittel, das weltweit massiv in der konventionellen Landwirtschaft eingesetzt wird. Es könnte daher auch ohne die Anwendung des Stoffes zu einem Eintrag über Luft und Wasser kommen. Der Einsatz von Carbendazim ist für Bio-Produkte verboten, der unbeabsichtigte Eintrag muss vermieden werden. Die eingeleitete Ursachenforschung wird Hinweise liefern, wie zukünftige Belastungen auszuschließen sind. Die Ursachenforschung wird auch von der zuständigen Bio-Kontrollstelle durchgeführt.

Wir bitten entstandene Unannehmlichkeiten zu entschuldigen und versichern den Vorfall in unserem und Ihrem Interesse baldmöglichst aufzuklären.

Mit freundlichen Grüßen

BioTropic GmbH
Qualitätssicherung
Julia Kirpal
Fon 0203 51 87-62 21