



25.06.2020

Kundeninformation

GEPA Bio Basmati bei ÖKO-TEST- Untersuchung zu Reis: Urteil „ungenügend“

Liebe Kundinnen und Kunden,

ÖKO-TEST hat für die aktuelle Juli-Ausgabe (offizieller Erscheinungstermin 25.06.2020) Vollkorn-, Langkorn- und Basmatireis von insgesamt 21 Anbietern untersucht, darunter auch GEPA Bio Basmati (Artikel-Nr. 8481006) unseres langjährigen Partners Navdanya (Indien). Aufgrund der ÖKO-TEST vorliegenden Werte für Mineralöle und der Echtheitsprüfung für Basmati ist der GEPA-Reis von der ÖKO-TEST-Redaktion als einer von zwei Produkten mit „ungenügend“ bewertet worden. Die Einzelbewertungen für Pestizide, Cadmium, Arsen wiesen bei unserem Reis keine Auffälligkeiten auf.

Wir setzen uns mit der Meinung und den Argumenten der ÖKO-TEST-Redaktion intensiv auseinander und möchten daher im Folgenden näher darauf sowie auf Verbesserungsmaßnahmen eingehen.

Vorweg: Der Reis ist voll verkehrsfähig und kann verzehrt werden – Sie unterstützen damit ein faires Vorzeigeprojekt in Indien.

Mineralöle: Ein Problem in der gesamten Lebensmittelindustrie

Kontamination durch Mineralöle ist seit Jahren ein Problem für die gesamte Lebensmittelindustrie, da der Eintrag in jeder Stufe der Lieferkette passieren kann, auch beim Transport, wie auch ÖKO-TEST in der Vergangenheit anerkannt hat. Die aktuelle moderne Analytik macht all diese Einträge als Summenwert im Ergebnis sichtbar, doch nur eine Suche in verschiedensten Stadien der Produktionskette kann uns helfen, möglicherweise die eine oder andere Eintragsquelle zu finden und auszuschließen.

Laborergebnisse zu Mineralöl

Mineralöle in unseren Lebensmitteln können wir natürlich nicht akzeptieren. Wir nehmen dieses Ergebnis sehr ernst und zum Anlass, intensiv nach weiteren Ursachen dieser Rückstände zu suchen. Man unterscheidet zwei Formen von Mineralölen:

MOSH:

MOSH (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons) sind gesättigte Kohlenwasserstoffe aus Mineralöl. Sie können entweder direkt aus Erdöl stammen, also beim Reis z. B. aus Schmierölen von Entspelungsmaschinen oder auch aus Abgasen von Verbrennungsprozessen und Motoren während der Transporte.

Sie stehen unter dem Verdacht, gesundheitsgefährdend zu sein. Zurzeit gibt es aber noch keine abschließende toxikologische Bewertung dazu.

MOAH

Die aromatischen Mineralöle (Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons, MOAH) werden potenziell als gesundheitsschädlicher eingestuft als die gesättigten (MOSH). Deshalb bewertet ÖKO-TEST bereits den geringsten Nachweis von MOAH streng mit einer Abwertung.

Bei dem untersuchten GEPA-Produkt handelt es sich um einen Basmatireis mit **Chargen-Nr. 04/08/21(L0166577)**. ÖKO-TEST hat hier folgende Werte angegeben:

- für die gesättigten Mineralöle (MOSH) insgesamt **3,2 mg/kg**
- für die aromatischen Mineralöle (MOAH) insgesamt **0,4 mg/kg**

Aktuell sind noch keine gesetzlichen Grenzwerte für die Mineralölrückstände MOSH und MOAH festgesetzt worden. Wohl gibt es aber Orientierungswerte vom Lebensmittelverband Deutschland (vorher BLL) für Mineralölkohlenwasserstoffe in Reis für **MOSH von 6 mg/kg**.

Die Bedarfsgegenständeverordnung befürwortet eine tolerierbare Migration von **MOAH in ein Lebensmittel in einer Höhe von 0,5 mg/kg**.

Mit unseren Ergebnissen liegen wir noch unter diesen Werten.

Unsere eigenen Tests vor zwei Chargen wiesen kein MOSH/MOAH auf (Werte unterhalb der Nachweisgrenze). Das zeigt noch einmal, dass die MOSH/MOAH-Werte starken Schwankungen unterliegen und es nicht einfach ist, nachweisbare Werte komplett zu vermeiden.

Ursachenforschung ganz konkret

Wie erwähnt, gibt es mögliche Eintragsquellen entlang der ganzen Lieferkette: MOSH/MOAH kann auf jeder Stufe der Verarbeitung als Verunreinigung entstehen und in Lebensmittel gelangen.

- **Verarbeitung:** Unseren Basmatireis verarbeitet unser Handelspartner Navdanya schon in Indien in einer Reismühle von Paddy-Reis (ungeschältem Reis) zu weißem Reis. Danach wird der Reis gereinigt, in Polyethylensäcke verpackt und per Container nach Deutschland verschifft.

Die uns von Navdanya übermittelten Testergebnisse zeigen, dass die genannte Charge vor Verschiffung einwandfrei war.

- **Transport und Lagerung:** Kontaminationen sind auch während des Transports denkbar, z. B. wenn Reissäcke im Seecontainer mit möglicherweise recyceltem, also mineralöhlhaltigem Kartonpapier zum Schutz vor Feuchtigkeit verpackt werden. Auch nach Ankunft in Deutschland können Mineralöle migrieren, z. B. bei der Lagerung oder während des Transports mit Speditionen.
- **Verpackung:** Mineralöle verflüchtigen sich bei Wärme und befinden sich dann als Gase in der Umgebungsluft. Da die meisten bisher üblichen Verpackungsmaterialien nur eine zeitlich sehr begrenzte Barriere gegen diese Gase bieten, gelangen die mineralöhlhaltigen Gase durch die Verpackung in die Lebensmittel.

Minimierungskonzept

Gemeinsam mit unserem Handelspartner arbeiten wir daran, das Eintragsrisiko zu minimieren:

- Navdanya hat die Sicherheitskriterien für die Verpackung der Transportware erhöht. Sie verwenden jetzt Polypropylensäcke mit 120 GSM. Die Maßeinheit GSM („Grams per Square“) misst die Materialdichte.
- Wir werden unsere MOSH/MOAH-Analysen von Reis auf jede Stufe ausweiten, um uns so der Kontaminationsquelle noch intensiver zu nähern. So erhoffen wir uns

Erkenntnisse darüber, auf welcher Ebene und z. B. durch welche Verarbeitungsprozesse die Einträge entstehen können.

Enthaltener „Dehraduni Basmati Type 2“ ein Millimeter kürzer

Basmati-Reis kommt aus Indien oder Pakistan und wächst am Fuße des Himalaya-Gebirges. Der Langkornreis hat ein typisches, blumiges Aroma. Guter Basmati-Reis sollte mindestens 6,5 mm lang sein. Bislang gibt es aber keine eindeutige Definition. Wir haben auf eine freiwillige DNA-Analyse verzichtet, da durch das Bio-Audit die Rückverfolgbarkeit bis zu den verschiedenen Kleinbauern gewährleistet ist.

Den von ÖKO-TEST untersuchten Basmati-Reis haben wir bei Navdanya unter folgenden Maßgaben bestellt: „Dehraduni Basmati Type-3“. Weil ÖKO-TEST einen Fremdreis-Anteil von 20 Prozent festgestellt hatte, teilte uns Navdanya auf unsere Rückfrage mit, dass bei der Charge eine Gruppe von Kleinbauern „Dehraduni „Basmati Type-2“ angebaut hatte, dessen Körner einen Millimeter kürzer sind als der von uns bestellte „Dehraduni Basmati Type-3“.

Navdanya hat inzwischen Lösung gefunden

Dieses Thema hat Navdanya inzwischen gelöst. Aktuell überprüfen dort zwei Manager für Qualitätssicherung sämtliche Verarbeitungsschritte von der Aussaat bis zur Verschiffung.

Für Basmati gibt es folgende Kriterien zur Orientierung:

- Der britische „Code of Practice on Basmati Rice“ toleriert einen Fremdanteil von neun Prozent.
- Für neun Sorten bestehen EU-weit besondere Zollbestimmungen. Sie unterliegen strengeren Kontrollen, die auch einen Sortentest mittels einer DNA-Analyse vorsehen. Dabei sind bis zu fünf Prozent Fremdreis erlaubt.

Wir bedauern, dass ÖKO-TEST in einem plakativ hervorgehobenen Zitat im Text, „weil weniger Basmati-Reis in der Packung steckt als sollte“, einen verkürzten negativen Eindruck erweckt. In der Fußnote zum Test wird hingegen unsere Rückmeldung berücksichtigt, dass in einem der Dörfer noch eine alte Basmatiorde angebaut wurde.

Navdanya hat als Stiftung gerade die Zielsetzung, alte Sorten zu bewahren, ein sehr wichtiger Beitrag zur Ernährungssicherheit und Ernährungssouveränität. Laut der Stiftung ist der als Fremdreis angemerkte Bestandteil ebenfalls Basmati, allerdings wie oben erwähnt einen Millimeter kürzer. ÖKO-TEST und sein Labor beziehen sich zur Einordnung auf den britischen „Code of Practice“, s. o. Dieser enthält allerdings nur die gängigsten „großen“ Basmatiorde und nicht vollständig sämtliche kleinere Sorten.

Laut Portal der Verbraucherzentrale <http://www.lebensmittelklarheit.de/forum/basmati-reis> gibt es in Deutschland jedoch keine Regelung für Basmati-Reis wie den britischen „Code of Practice“, welche Sorten als Basmati-Reis verkauft werden dürfen und welche nicht. Daher hätten wir uns einen Verweis auf die Leistung der Stiftung, traditionelles Saatgut für Kleinbäuer*innen zu bewahren, gewünscht.

Langjähriger Partner Navdanya: traditionelles Saatgut für Kleinbäuer*innen

Die GEPA bezieht den Basmatireis bereits seit 1999 von der Stiftung Navdanya, gegründet von der Trägerin des alternativen Nobelpreises Dr. Vandana Shiva. Die Stiftung setzt sich für die Erhaltung von traditionellem Saatgut ein. Ihre Arbeit reicht von der internationalen Lobby- und Kampagnenarbeit über die Weiterbildung der Bäuerinnen und Bauern bis zur praktischen Vermarktung ihres traditionellen Basmati-Reises. Die Bauern erhalten einen deutlich höheren Preis, als auf dem Markt üblich ist. Durch den Fairen Handel hat die Organisation erst Zugang zum europäischen Markt erhalten. Die Stiftung betreibt außerdem eigene Läden in Delhi, Mumbai und Dehradun.

Navdanya ist daher ein wichtiger Partner für die GEPA. Solidarität heißt für uns auch, gemeinsam in allen Bereichen Verbesserungen anzustoßen. Rückstände jeglicher Art

können wir nicht tolerieren und wir werden weiter mit Navdanya daran arbeiten, die Rückstände zu minimieren und auszuschließen. Von Navdanya werden wir weiterhin Rohware beziehen und unseren Partner in seiner Entwicklung unterstützen.

Der Reis ist voll verkehrsfähig und kann verzehrt werden. Durch den Kauf unterstützen Sie viele Kleinbäuerinnen und -bauern in Indien.

Wir können aber auch nachvollziehen, wenn Sie diesen Reis erstattet bekommen möchten: Kund*innen, die Basmati-Reis mit Art.-Nr. 8481006 gekauft haben, können uns das Päckchen schicken und sich den Betrag zum EVP von 3,79 Euro zurückerstatten lassen.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen!

Mit freundlichen Grüßen



Dr. Peter Schaubberger
Geschäftsführer



Marta Matuszewska
Leitung Qualitätssicherung



Barbara Schimmelpfennig
Leitung Presse u. Kommunikation