



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

QS-Kompetenztest stellt Labore auf die Probe

Basilikum mit sechs Wirkstoffen – ein Viertel der Labore muss Rückstandsanalytik verbessern

Bonn, 20.06.2013

Das erfreuliche Ergebnis des Laborkompetenztests im Frühjahr 2013: Mehr als drei Viertel der Labore erfüllten die an sie gestellten Anforderungen. Sie bewiesen, dass ihre Rückstandsanalytik auch bei anspruchsvollen Produkten wie Basilikum höchsten Ansprüchen gerecht wird. Dennoch ist der Leistungstest auch für anerkannte Labore kein Kinderspiel. Vier von ihnen konnten nicht alle Wirkstoffe korrekt identifizieren und müssen nachbessern. Die QS-Anerkennung verlor aber kein Labor.

Insgesamt 71 Teilnehmer aus 11 verschiedenen Ländern stellten sich der Herausforderung. In einer präparierten Basilikum-Probe mussten sie sechs unterschiedliche Wirkstoffe finden und deren Konzentration bestimmen. 54 Teilnehmer waren dieser Aufgabe gewachsen – unter ihnen auch 11 Labore, die sich zurzeit noch im Anerkennungsverfahren befinden. 29 Labore erhielten sogar die maximale Punktzahl, da sie alle Wirkstoffe korrekt identifizierten und quantifizierten. 17 Teilnehmer erreichten die erforderliche Mindestpunktzahl nicht.

Basilikum ist ein analytisch anspruchsvolles Testmaterial. Aufgrund des hohen Gehalts an ätherischen Ölen reichern Kräuter Rückstände schneller an und akkumulieren diese zu messbaren Konzentrationen. Das bestätigen auch die jährlichen Auswertungen des QS-Rückstandsmonitorings. Zusätzlich besitzen sie in Bezug auf ihr Frischgewicht eine sehr große Oberfläche, die ebenfalls die Aufnahme von Rückständen begünstigt. Die Analytik wird durch ätherische Öle und einen hohen Chlorophyllgehalt gestört. Bei dem aktuellen Laborkompetenztest bereitete der Wirkstoff Biphenyl besondere Schwierigkeiten. 33 Prozent der Labore fanden das Fungizid nicht. Allerdings: All diejenigen, die den Wirkstoff aufspürten, bestimmten auch die enthaltene Menge korrekt. Probleme bei der Quantifizierung verursachten vor allem die Wirkstoffe Chlorthalonil und Dichlorvos. Die Konzentration beider Wirkstoffe kann durch die Analysemethoden beeinflusst werden. Dies müssen Labormitarbeiter bei der Analyse berücksichtigen, um korrekte Ergebnisse zu liefern.

**QS Qualität und
Sicherheit GmbH**

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-0
Fax +49 (0)228 35068-10

presse@q-s.de
www.q-s.de

Die QS Qualität und Sicherheit GmbH ist Systemgeber und Träger des QS-Prüfsystems für Lebensmittel. Die von QS definierten Standards legen für alle Stufen der Wertschöpfungskette – von der Futtermittelwirtschaft bis zum Lebensmitteleinzelhandel – strenge, nachprüfbare Produktionskriterien fest. Die stufenübergreifende Überwachung dieser Kriterien sowie die Rückverfolgbar-



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 2 von 2



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

keit der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und der daraus hergestellten Lebensmittel kennzeichnen das System. Annähernd 105.000 Unternehmen aus den Bereichen Futtermittel, Landwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel sowie mehr als 24.000 Unternehmen aus dem Bereich Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.

Ihre Ansprechpartnerin:

Mareike Kistemaker

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1 - 3
53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-140
Fax +49 (0) 228 35068-16140
E-Mail presse@q-s.de
Internet www.q-s.de