

Abs.: GM Pesendorfer GmbH J.Tagwerkerstr. 8 4810 Gmunden AUSTRIA

GLOBAL 2000  
Frau Novak  
Neustiftgasse 36  
1070 Wien

Gmunden, August 2017

### **Stellungnahme Chia weiß**

Sehr geehrte Frau Novak,

die Chiasamen weiß, konventionell, Bolivien (Lot-Nr.: BSJ-CHBL-002-15) enthält kein Procymidon (siehe beigefügtes Analysenzertifikat), es geht hervor, dass die Ware von Pesendorfer einwandfrei war.

Das Untersuchungsergebnis von GLOBAL 2000 und der AK NÖ ist somit definitiv nicht im Einklang zum Analysenzertifikat von Lot-Nr. BSJ-CHBL-002-15.

Auch sei der Hinweis erlaubt, dass der Einsatz von Procymidon in Bolivien keinen Sinn macht. Procymidon findet Einsatz gegen Grauschimmel im Gemüseanbau oder Weinanbau bei feuchten Wetterlagen. Sowa gibt es in Bolivien nicht. Dort ist es für gewöhnlich sehr trocken um nicht zu sagen knochentrocken.

Diese Diskrepanz werden wir nun gemeinsam mit Ihrem Labor Wagner und das von uns beauftragte Labor Galab aus Hamburg ausräumen. Das Labor Wagner sendet das von Ihnen gezogene Muster an unser Labor weiter und dort werden dann die Untersuchungen durchgeführt. Hilfreich ist es sicherlich auch, dass wir eine Analyse der Rückstellmuster der Endverbraucherpackung mit der beanstandeten Chargennummer durchführen können. Dann sind alle Analysenbedingungen gleich.

Gleichzeitig teile ich Ihnen mit, dass dieses Produkt von der gleichen Charge nicht mehr im Umlauf ist, wir verarbeiten zurzeit einen weißen Chia ebenfalls untersucht ohne Befund.

Hoffe diese Information ist für Sie ausreichend. Bei Fragen stehe ich jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Ing. Gerhard Pesendorfer  
(Geschäftsführer)

Abs.: GM Pesendorfer GmbH J.Tagwerkerstr. 8 4810 Gmunden AUSTRIA

GLOBAL 2000  
Frau Novak  
Neustiftgasse 36  
1070 Wien

Gmunden, August 2017

## **Stellungnahme Goji**

Sehr geehrte Frau Novak,

Bei der Goji-Beere, die auch Chinesische Wolfsbeere genannt wird, handelt es sich um die Frucht des Lycium-Strauches (*Lycium chinense*, Bocksdorn). Die hoch gelegene und sonnenverwöhnte Provinz Ningxia in China ist eine typische Landschaft, in der die leuchtend roten Früchte ideale Wachstumsbedingungen finden. Goji-Beeren sind in Asien schon seit langem sehr beliebt. Einige führen sogar die hohe Lebenserwartung und Vitalität der Bevölkerung in manchen Regionen auf den Genuss dieser Früchte zurück. Die Goji-Beere wird deshalb im Volksmund auch „Glückliche Beere“ genannt.

Unsere Goji-Beeren wurden schonend getrocknet, damit die wertvollen Inhaltsstoffe und die natürliche Farbe erhalten bleiben. Sie schmecken fruchtig herb, nicht zu süß und eignen sich wunderbar als Beigabe zu Müslis oder einfach als Alternative zum Naschen.

### **Kleine Früchte - große Wirkung**

Die roten Früchte haben einiges zu bieten. Das Interesse an tibetischer Medizin und die hohe Lebenserwartung von Hunzas (Bewohner des Hunzatal im Karakorum-Gebiet) - angeblich werden viele von ihnen über 100 Jahre alt - tragen dazu bei, dass Goji-Beeren als Wunder-Lebensmittel gepriesen werden.

### **Kraftvolle Supernahrung aus der Natur**

Die Goji-Beeren wachsen seit über 2000 Jahren in der Ningxia-Ebene zwischen dem Tibetischen-Plateau und der inneren Mongolei. Der gewaltige Huang Ho Fluss fließt aus dem Hochland durch die Ningxia-Ebene und versorgt die Böden mit einem beispiellosen Sortiment an Mineralien und organischen Nährstoffen. Die Ningxia Bauern glauben, dass der Temperaturunterschied zwischen -20 °C und +40 °C kombiniert mit den mineralreichen, alkalischen Boden den entscheidenden Faktor für die hohe Nährhaftigkeit der Goji-Beere darstellt.

Die Goji-Beere wird in ihrer Heimat China und Tibet als „glückliche“ Frucht bezeichnet, denn dort ist man der festen Überzeugung, dass der Verzehr dieser Frucht den Menschen in den Zustand größter Zufriedenheit versetzt. Ihr zu Ehren werden dort alljährlich sogar Feste gefeiert, wo man sich für ihre positiven Eigenschaften bedankt. Die Goji-Beere - geschmacklich erinnert sie an eine Mischung aus Kirschen und Moosbeeren - ist ein wichtiger Bestandteil der chinesischen Küche.

Wie schon im Jahr 2011 der Konsument „Giftcocktail in Goji-Beeren“ geschrieben hat, wurde wiederum untersucht und genau derselbe Vorwurf gemacht. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass von 13 gefundenen Pestiziden, elf davon unter der Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg liegen, Sie müssen bedenken, dass laut Standard Untersuchungen noch eine Messtoleranz von 50 % abgezogen werden muss, dazu die Umrechnung in eine getrocknete Frucht von 9,40 was wir amtlich von der Ages bestätigt bekommen haben. Das Labor und viele andere rechnen mit Faktor 5 was aber nicht der Richtigkeit entspricht, da Goji zum Erntezeitpunkt eine Feuchtigkeit von 90 % aufweist, im getrockneten Zustand max. 8 %, das ergibt den Faktor.

Und dann zu behaupten, dass Goji eine Pestizidfrucht ist, weisen wir mit aller Deutlichkeit zurück, Sie müssen bedenken, dass bei einer Untersuchung mit 0,01 mg gefundener Substanz das sind umgerechnet 0,000001 g/kg, das ist einfach unter der Nachweisgrenze. Bei zwei von unseren gefundenen Substanzen liegen wir noch immer 85 % unter der Höchstwerte Verordnung, was zu erwähnen ist, Goji-Beeren werden untersucht in der Gruppe der Nachtschattengewächse und dürfen von dieser Substanz dieselbe Menge aufweisen wie Tomaten.

Es wird unserer Ansicht eine absolute Verunsicherung am Konsumenten betrieben, Goji-Beeren sind reich an Vitaminen und Spurenelementen und sind Teil in der Chinesischen-Medizin.

Goji-Beeren sind nach grünem Tee und Ginseng an dritter Stelle in der Beliebtheit dieser Heilkunde.

Wir sind natürlich gerade am Prüfen ob eine Möglichkeit besteht, ein Projekt mit Herstellern zu starten, um völlig rückstandsfreie Beeren anbieten zu können. Ob es gelingt können wir in geraumer Zeit mitteilen. Was aber gesagt werden muss, Goji in dieser Qualität und täglicher Verzehr Menge von ca. 8-10 g können bedenkenlos gegessen werden.

Hoffe diese Information ist für Sie ausreichend. Bei Fragen stehe ich jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Ing. Gerhard Pesendorfer  
(Geschäftsführer)

Abs.: GM Pesendorfer GmbH J.Tagwerkerstr. 8 4810 Gmunden AUSTRIA

GLOBAL 2000  
Frau Novak  
Neustiftgasse 36  
1070 Wien

Gmunden, August 2017

### **Stellungnahme Quinoa**

Sehr geehrte Frau Novak,

Cadmium ist aufgrund seines Vorkommens in Böden sowohl in pflanzlichen auch als in tierischen Lebensmitteln vorhanden. In Samen ist die Anreicherung mit Cadmium sehr gering, das zeigt auch das Ergebnis, der Wert ist 95 % unter der Höchstwerte Verordnung der EU und weißt eine Menge die bei Säuglingsnahrung erlaubt ist.

Bei Blei ist es dasselbe, Rohmilch weißt im Durchschnitt dieselben Grenzwerte auf, wenn man bedenkt bei Fleisch darf die Grenze das Fünffache aufweisen was in unserer Probe festgestellt wurde.

Cypermethrin befindet sich ebenfalls in einer Menge von 0,016 mg/kg, erlaubt bei Quinoa ist 0,30 mg, der Wert ist um das 25 fache unter dem Grenzwert was festgestellt wurde, der Quinoa ist einem einwandfreien Zustand und viel wichtiger was bei diesem Muldengewächs zu bedenken ist, dass es vorher gut gewaschen gehört, weil sich auf der Frucht und dass praktisch bei jedem Quinoa Saponine befinden, die gehen beim Waschen verloren, und so geht praktisch der bittere Geschmack verloren.

Hoffe diese Information ist für Sie ausreichend. Bei Fragen stehe ich jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Ing. Gerhard Pesendorfer  
(Geschäftsführer)