



Ostfriesische Tee Gesellschaft GmbH & Co. KG · Am Bauhof 13–15 · 21218 Seevetal · Deutschland
Telefon +49 4105 504-0 · Fax +49 4105 624-0

OTG-Qualitätssicherung, 21218 Seevetal

GLOBAL 2000
Frau Dr. Novak
Neustiftgasse 36
1070 Wien

Per E-Mail

Seevetal, 17. März 2017
Tel.: +49 (0) 4105 / 504-257
Fax: +49 (0) 4105 / 624-257
E-Mail: oliver.kunder@LSH-AG.de
OKU/clo

Kommentierung zu Ergebnissen Global 2000 / Produkt Marco Polo Schwarzteemischung

Sehr geehrte Frau Dr. Novak,

wir haben die Testergebnisse von Global 2000 zu dem oben aufgeführten Produkt eingehend geprüft und möchten Ihnen die Ergebnisse im Einzelnen kommentieren.

Die Ostfriesische Tee Gesellschaft (OTG) verfolgt die Philosophie, Qualitätsstandards entsprechend aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse laufend zu optimieren. Unser Ziel ist es, dass Lebensmittel frei von Kontaminanten sein sollen.

Viele Kontaminanten sind jedoch in der Umwelt ubiquitär verbreitet und stellen Hersteller und Anbauer vor große Herausforderungen, denen wir uns jederzeit stellen.

Im Bereich der Rückstände von z.B. Pflanzenschutzmitteln setzen wir, soweit es möglich ist, auf einen kontrollierten Anbau, um den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf ein nur maximal nötiges Maß zum Schutz der Umwelt und der Menschen zu begrenzen und gezielt steuern zu können und so Rückstände auf ein Mindestmaß zu reduzieren.

Bei Kontaminanten verfolgt die OTG generell das ALARA-Prinzip (As Low As Reasonably Achievable), was bedeutet, dass die Menge einer Kontamination mit den zur Verfügung stehenden Mitteln so gering wie nur möglich zu halten ist, insbesondere dann, wenn für Rückstände und Kontaminanten keine gesetzlichen Regelungen existieren.

Die Identifizierung und Einleitung von Minimierungsmaßnahmen ist komplex und kann nur stufenweise, d. h. von Ernte zu Ernte erfolgen.

Wir verfolgen in diesem Zusammenhang drei Ansätze: Wir arbeiten mit einem Monitoring-Programm für Transparenz, wir kontrollieren und wir kooperieren mit kompetenten Partnern



Postfach 1163 · 21206 Seevetal · Deutschland · Internet: www.otg.de · E-Mail: otg@otg.de

Kommanditgesellschaft · Sitz: Seevetal · Amtsgericht Lüneburg HRA 110227

Persönlich haftende Gesellschafterin: „AMROPA“ Außenhandels-Gesellschaft mit beschränkter Haftung · Sitz: Seevetal · Amtsgericht Lüneburg HRB 110396
Geschäftsführer: Annemarie Leniger, Markus Hedderich, Johannes Niclassen, Hans-Ulrich Schatz, Ingo Willfang

Bank: UniCredit Bank AG, Hamburg · BIC HYVEDEMM300 · IBAN DE14 2003 0000 0050 4020 40

- Seite 2 -

vor Ort. Erst Transparenz ermöglicht, die Herausforderungen und deren Ursachen zu erkennen und dann zielgerichtet Veränderungen herbeizuführen.

Daher haben wir in den letzten Jahren unsere Auditfrequenzen stark erhöht. Unser Ziel ist hier durch regelmäßige Besuche und Audits, sowie dem Einsatz von Anbauberatern in den Ursprungsländern sicherzustellen, dass vereinbarte Standards und Kontrakte eingehalten werden. Wir zeigen und erarbeiten vor Ort mit unseren Lieferanten und Partnern Lösungswege für die Bewältigung von aktuellen Herausforderungen bzgl. Rückständen und Kontaminanten auf und begleiten Sie auch nach dem Audit weiter bis hin zur Lösung eines Sachverhaltes.

Prüfparameter Anthrachinon:

Bei der Analyse der untersuchten Probe konnte kein Anthrachinon (AQ) oberhalb der Bestimmungsgrenze von 0,005 mg/kg nachgewiesen werden.

Der zulässige Höchstgehalt von 0,02 mg/kg ist somit in diesen Proben nicht überschritten und entspricht den Anforderungen der VO (EG) Nr. 396/2005 inklusive ihrer Anhänge und Aktualisierungen.

Allgemeine Informationen zu AQ:

Im Bereich der primären Packmaterialien liegen Bestätigungen unserer Lieferanten vor, dass für die Herstellung kein Anthrachinon mehr eingesetzt wird, denn bis Februar 2013 war Anthrachinon als Hilfsstoff in der Papierherstellung erlaubt.

Darüber hinaus werden in unseren Audits weitere mögliche Eintragsquellen entlang der Lieferkette geprüft. Wir gehen hierbei zurück bis in den Ursprung, da Rohware durchaus Anthrachinon als eine Kontaminante enthalten kann. Letzte Erkenntnisse deuten darauf hin, dass Anthrachinon aus der Verbrennung von fossilen Brennstoffen entstehen kann und dass Minimierungsmaßnahmen einzuleiten sind hinsichtlich der Art der Verbrennung, der Art der Abgasbehandlung (Filtersysteme in den Schornsteinen) sowie der Art der Trocknung des Tees. Letztes bedeutet, dass es geschlossene, getrennte und somit kontaminationsfreie Wege geben muss, zwischen den entweichenden Abgasen und der für den Tee erwärmten Trocknungsluft. Hier sind wir in den Ursprüngen aktiv.

Somit sind auch Funde in Rohwaren aus ökologischem Anbau nicht verwunderlich, daher kommt der wissenschaftliche Beirat des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.) in seiner Stellungnahme vom 08.09.2015 (Anlage 4) zu dem Ergebnis, dass auch bei Einhaltung aller Rechtsvorschriften für den Ökologischen Landbau Spuren von Anthrachinon in Kräutern, Gewürzen, Kräutertees und Tee (*Camellia sinensis*) aus ökologischem Landbau zufällig und technisch unvermeidbar auftreten können.



Gehalte bis zu 0,02 mg/kg Anthrachinon pro kg Untersuchungsgut sind als zufällig oder unvermeidbar zu betrachten. Der im Prüfbericht des Labors angegebene Wert gilt unmittelbar. Verarbeitungsfaktoren finden keine Anwendung. Die erweiterte analytische Messunsicherheit kann herangezogen werden.

Prüfparameter Pyrrolizidinalkaloide und N-Oxide:

Eine der größten Herausforderungen der letzten Jahre stellt die Thematik der Pyrrolizidinalkaloide (PA) dar. Dieser Parameter beschäftigt seit Mitte 2013 die OTG sowie die gesamte Branche sehr intensiv. Bei PA handelt es sich um sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, die in Beikräutern vorkommen und gegen Fressfeinde gebildet werden.

Bereits etwa fünf PA-bildende Beikräuter pro 50.000 bis 60.000 Nutzpflanzen auf einem Hektar Anbaufläche reichen aus, um nachweisbare Gehalte im Erntegut zu erzeugen. Aufgrund des natürlichen Ursprungs von PA können Erzeugnisse aus ökologischem sowie aus konventionellem Anbau gleichermaßen betroffen sein.

Laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) könne man eine generelle PA-Freiheit bei Naturprodukten wie z.B. Kräutertee oder Tee nicht erreichen. Dies ist auf Basis einer nicht ganz auszuschließenden Inhomogenität und der Analysentoleranz nicht erreichbar, nichts destotrotz ist es unser Ziel gegen 0 zu streben, denn nur so erreichen wir das mögliche Minimum.

Die Identifizierung und Einleitung von Minimierungsmaßnahmen ist komplex und kann nur stufenweise, d. h. von Ernte zu Ernte erfolgen.

Bei allen Artikeln konnten keine Pyrrolizidinalkaloide (PA) oberhalb der Bestimmungsgrenze von 10 ppb je PA nachgewiesen werden.

Prüfparameter Pflanzenschutzmittel:

Kein zulässiger Höchstgehalt ist überschritten und die untersuchten Proben entsprechen den Anforderungen der VO (EG) Nr. 396/2005 inklusive ihrer Anhänge und Aktualisierungen.

PSM [mg/kg]	nachgewiesener Gehalt	gesetzlicher GW	Ausschöpfung
Glyphosat	0,23	2	11,50%
Folpet gesamt	0,023	0,1	23,00%
Biphenyl	0,005	0,05	10,00%



- Seite 4 -

Wir möchten darauf aufmerksam machen, dass Befunde unterhalb der amtlichen Nulltoleranz von 0,01 mg/kg (Biphenyl mit 0,005 mg/kg) und somit auch unter Berücksichtigung einer Analysentoleranz von 50% zwischen der Nachweis- und Bestimmungsgrenze liegen. Werte in dieser Größenordnung sollten zumindest durch eine zweite Analyse abgesichert werden.

Zu Biphenyl:

Bzgl. des Nachweises von Spuren unterhalb 0,01 mg/kg an Biphenyl möchten wir darauf hinweisen, dass es sich hierbei, analog Anthrachinon, um eine Prozesskontaminante handelt und um keine Anwendung als Pflanzenschutzmittel. Hierzu gibt es Recherchen und Stellungnahmen des BNN, die wir Ihnen gerne beifügen.

Zu Phthalimid / Folpet:

Die Rückstandsdefinition für das Fungizid Folpet ist im August 2016 durch die Änderungsvorschrift (EU) 2016/156 in Kraft getreten. Der Gesetzgeber unterscheidet bei einem Erlass der Höchstmenge nicht in der Herkunft der Stoffe. Aus einem Nachweis von Phthalimid wird automatisch auf eine Verwendung von Folpet geschlossen. Diese Schlussfolgerung muss nicht immer richtig sein, da Phthalimid ubiquitär vorkommt und durchaus andere Quellen, als die Verwendung als Fungizid Folpet haben kann. Dies zeigen unterschiedlichste Untersuchungen von Tee und Kräutern, sowohl aus konventionellen, als auch ökologischem Anbau, bei denen Phthalimid mit der gleichen Häufigkeit detektiert wurde.

Die Neudefinition aus der Summe von Folpet und Phthalimid stellt auch eine analytische Herausforderung für die Labore dar. Die Analytik der Labore ist derzeit noch nicht ausreichend auf eine derartige Analyse vorbereitet. Es kommt somit zu abweichenden Ergebnissen. Dies zeigen Mehrfachuntersuchung ein und derselben Probe durch das gleiche Labor, als auch bei der Untersuchung durch verschiedene Labore.

Anbei übermitteln wir Ihnen zudem weitere Informationen zum Sachverhalt. Die Parameter Folpet/Phthalimid als Summe, sowie Phthalimid sind fester Bestandteil des OTG Prüfplans.

Im Anhang erhalten Sie zudem unsere Antworten zu Ihren Fragen.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüße

**Ostfriesische Tee Gesellschaft
GmbH & Co. KG**



i.V. Oliver Kunder



i.A. Catherine Lotz

