



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



HINTERGRUNDINFORMATION

Umfassendes GMO-Kontrollsystem: Kontrolle schafft Vertrauen

Düsseldorf, 15. Juli 2008. Die Bio-Marke Provamel produziert und vermarktet selbstverständlich nur Produkte, die gemäß der EU-Ökoverordnung ohne den Einsatz von Gentechnik produziert werden. Deshalb hat Provamel ein lückenloses System zur Kontrolle und Rückverfolgbarkeit der gesamten Produktionskette von der Aussaat über den Transport, die Lagerung und den Schälvorgang bis zur Abfüllung entwickelt – Kontrolle von Anfang an. Für die Provamel-Produkte werden ausschließlich ganze Sojabohnen verwendet, die das Zertifikat „nicht gentechnisch verändert“ der unabhängigen Kontrollstelle IBD (Instituto Biodinâmico) tragen. Um dem Verbraucher ein Höchstmaß an Sicherheit, Reinheit und Qualität zu garantieren, hat Provamel eigene Standards und Zertifikate entwickelt, die weit über die bestehenden GMO-Standards hinausgehen, bei denen die GMO-Kontrolle erst mit der Lagerung einsetzt.

Provamel unterhält ein eigenes hochmodernes Qualitätssicherungszentrum. Ein Labor, in dem über 20 Spezialisten die Aufgabe haben, die Produktionssicherheit – darunter auch die GMO-Freiheit gemäß der EU-Ökoverordnung – zu gewährleisten. Zusätzlich wacht eine von der Soja-Produktion vollständig unabhängige Organisation, IBD, über den gesamten Produktionsprozess. Das Provamel-eigene Labor stellt das Erbringen eines vollständigen Herkunftsnachweises (ISO-zertifiziert) aller Rohstoffe sicher, die für eine spezifische Produktion benötigt werden – basierend auf 15-jähriger Erfahrung in der Herstellung organischer Produkte durch international anerkannte Zertifikate. Provamel kontrolliert regelmäßig die Systeme seiner Lieferanten nach strengen Kriterien. Auch das Erstellen einer kompletten HACCP-Analyse (Risikoanalyse und Gefahrenpunktkontrolle) für alle Produktionsschritte wird von dem Provamel Qualitätssicherungszentrum vorgenommen. Diese beinhaltet auch eine Quarantänezeit von fünf Tagen: Die Produkte werden erst nach Erfüllung der physikochemischen, mikrobiologischen und organoleptischen Standards für die Auslieferung frei gegeben.

Um schnell auf komplexe Störfälle wie lokale wetterbedingte Ernteauffälle oder temporäre Ausfuhrbeschränkungen reagieren zu können, baut Provamel seine Sojabohnen in drei Kontinenten an (Südamerika: Brasilien, Nordamerika: Kanada, Asien: China) und produziert in



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



drei europäischen Ländern (Belgien, England und Frankreich). Im unwahrscheinlichen Fall einer Verunreinigung kann sofort auf Rohmaterial aus anderen Anbaugebieten sowie weitere Produktionsstätten ausgewichen werden, ohne dass die Herstellung verzögert wird oder gar unterbrochen werden muss.

Die Kontrolle der einzelnen Produktionsschritte im Detail:

1. Anbau der Sojabohnen

Für die Provamel-Produkte werden ausschließlich gelbe Sojabohnen aus kontrolliert biologischem Anbau von langjährigen Vertragsbauern in Brasilien, China und Kanada verwendet. Das Saatgut wird vor dem Aussähen durch DNA-Tests nach der PCR-Methode (Polymerase Chain Reaction) – bei der spezifische DNA-Abschnitte vervielfältigt und nachgewiesen werden – auf genetische Veränderung hin geprüft. Für die Erzeugnisse werden nur ganze Sojabohnen, die das Zertifikat „nicht genetisch verändert“ tragen, verwendet. Die Provamel-Anbaugebiete liegen weitab von anderen Feldern, die mit GMO-verändertem Saatgut bestellt sind, so dass eine Verunreinigung ausgeschlossen ist.

2. Der Transport zu den Kornspeichern

Jede verschifftete Charge Sojabohnen wird vor und nach dem Transport von einer unabhängigen Kontrollstelle stichprobenartig getestet. Dabei erfolgen jeweils eine physikalisch-chemische Analyse sowie im Rahmen eines PCR-Tests eine Kontrolle bezüglich Verunreinigung durch gentechnisch veränderte Organismen. Nur absolut einwandfreies Material wird zu Provamel-Produkten verarbeitet.

3. Die Untersuchung auf GMO

Von jeder verschifften Charge wird eine gemischte, repräsentative Produktprobe von 2,5 Kilo Sojabohnen aller in der Ladung enthaltenen Gebinde in einer versiegelten Verpackung an die unabhängige Prüfstelle Genetic ID geschickt. Das externe Kontrollgremium führt einen PCR-Test auf Spuren von gentechnisch veränderten Mechanismen durch. Die Analyse erfolgt wieder über die qualitative Real Time PCR-Methode: Es erfolgt eine genaue Quantifizierung einer eventuellen GMO-



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



Beimischung in Prozent. Nur absolut einwandfreies Material wird für die Herstellung der Provamel-Produkte verwendet.

4. Die Lagerung in den Kornspeichern

Provamel verfügt über eigene, spezielle Lagersilos, in denen die Sojabohnen je nach Herkunftsland und Erntejahrgang getrennt gelagert werden. So kann problemlos jedes einzelne Silo im Ursprungsland und in den Produktionsstätten in Belgien, England und Frankreich identifiziert werden.

Die Reinigung und anschließende Lagerung der Sojabohnen erfolgt im Herkunftsland in einer kontrolliert GMO-freien Umgebung. Auch in den Ländern, in denen die Produkte hergestellt werden, ist eine Verunreinigung durch spezifische Silos ausgeschlossen. Regelmäßige Protokolle dokumentieren jeden Reinigungsvorgang. Die unabhängige Zertifizierungsstelle IBD kontrolliert jährlich alle Stufen des Produktionsprozesses, darunter auch die Lagerungseinrichtungen der für die Provamel-Produkte verwendeten Sojabohnen.

5. Der Transport zum Enthülsen

Für den Transport der Sojabohnen von der Lagerungseinrichtung zur Stätte des Enthülsens verwendet Provamel firmeneigene Fahrzeuge, in denen ausschließlich Sojabohnen für die Herstellung von Provamel-Produkten verwendet werden. Die Informationen der einzelnen Transportfahrten werden in Logbüchern ausführlich dokumentiert. Alle Fahrzeuge werden nach dem Beladen versiegelt, so dass die Reinheit der Produkte auch während des Transports garantiert ist.

6. Das Enthülsen

Spezielle Einrichtungen für das Enthülsen der Sojabohnen garantieren eine GMO-freie Umgebung.

7. Die Lagerung im Betrieb

Für Provamel werden nur durch Tests nachgewiesene GMO-freie, biologisch produzierte Sojabohnen zur Lagerung im Betrieb angenommen. Die Herkunft der Rohware ist sowohl bezüglich der Lagerung in den Ursprungsländern als auch des Transports jederzeit eindeutig nachvollziehbar.



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



8. Die Verarbeitung

Für die Verarbeitung der Sojabohnen zu Provamel-Produkten werden allein berechnete Maschinen eingesetzt, das heißt, diese werden ausschließlich für die Herstellung von Provamel-Erzeugnissen verwendet.

9. Die Verarbeitung anderer Zutaten

Für die anderen Zutaten, die in Provamel-Produkten verarbeitet werden, liegen Garantierklärungen der Rohstoff-Lieferanten und Zertifikate der Prüfstelle IBD über die GMO-Freiheit vor. Möglicherweise kritische Zusatzstoffe werden nochmals gemäß den Standards von Provamel separat von Genetic ID überprüft.

10. Die Endprodukte

Jeder einzelne Schritt in der Produktionskette wird von IBD kontrolliert und zertifiziert. Es erfolgt eine stichprobenartige Überprüfung jeder hundertsten Produktionscharge. Im unwahrscheinlichen Fall eines positiven Ergebnisses ermöglicht die vollständige Rückverfolgbarkeit eine erneute Überprüfung durch DNA-Analyse und PCR-Test des fertigen Produkts und der einzelnen Zutaten. So wird garantiert, dass bezüglich Reinheit, Qualität, und Geschmack nur absolut einwandfreie Provamel-Endprodukte in den Verkauf gelangen. Auf jeder Produktverpackung befindet sich ein Code, zum Beispiel M230311:14: Dabei steht M für die jeweilige Maschine, 23 für die Kalenderwoche, 03 für den Tag im Monat und 11:14 für Stunde und Minuten – so lassen sich alle Zutaten lückenlos zurück verfolgen.

Für weitere Informationen und Bildmaterial kontaktieren Sie bitte:

Sylvia Raabe, Gritta Venus – Provamel Presse-Service

raabengrün – nachhaltig kommunizieren

t: 089 / 23 88 89 -620 oder -621

f: 089 / 23 88 89 899

e: s.raabe@raabengruen.de oder

g.venus@raabengruen.de

www.provamel.de