



Kundeninformation: Laborbewertungen – Oktober 2022

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

Laboranalysen nehmen einen immer größer werdenden Stellenwert bei der Beurteilung der Produktintegrität ein. Wir als Kontrollstelle begrüßen jede durchgeführte Laboranalyse, stellen diese doch ein wirksames Werkzeug zur Bewertung der Produktqualität dar.

Von behördlicher Seite wurden wir darüber informiert, dass viele Labore neben den Analysenwerten eine umfassende Beurteilung vornehmen. Der Umfang der Beurteilung variiert von Labor zu Labor. Oftmals umfassen die Beurteilungen privatrechtliche Standards wie beispielsweise die Vorgaben des Bundesverbands Naturkost Naturwaren (BNN).

Grundsätzlich können Labore im eigenen Ermessen die Analysenergebnisse bewerten. Die Bewertungen der Labore dürfen jedoch in keinem Fall als verbindliche Freigabe verstanden werden. Wir weisen darauf hin, dass Labore rechtlich nicht befugt sind, Waren rechtsverbindlich als ökokonform gemäß EU-Öko-Verordnung VO (EU) 2018/848 zu deklarieren. Entscheidungen dieser Art obliegen den zuständigen Landesbehörden.

Wir empfehlen Ihnen daher die Analysenergebnisse einer eigenen Bewertung zu unterziehen und nicht blind der Laborbewertung zu vertrauen. Sollten Sie aufgrund der Analysenergebnisse begründete Zweifel an der Produktintegrität haben, so wenden Sie sich bitte an Ihre zuständige Kontrollstelle bzw. Kontrollbehörde.

Abschließend weisen wir darauf hin, dass ein Produkt nicht automatisch als ökokonform gemäß EU-Öko-Verordnung VO (EU) 2018/848 betrachtet werden darf, wenn es einem privatrechtlichen Standard entspricht. Privatrechtliche Standards dürfen zur Bestimmung der Ökokonformität gemäß EU-Öko-Verordnung VO (EU) 2018/848 nicht herangezogen werden.

Wir empfehlen Ihnen das Thema „Umgang mit Laborbewertungen“ zusätzlich mit Ihrer zuständigen Lebensmittelüberwachung zu diskutieren.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre QC&I GmbH