

November 2011

## **Strengste Kontrollen für vollreife Bio-Zitrusfrüchte von Ja! Natürlich – auch im Ausland**

Seit mehr als 17 Jahren steht Ja! Natürlich für höchste Bio-Qualität, weit über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus. Im Ausland arbeitet Ja! Natürlich dabei – neben den Kontrollen der staatlichen Einrichtungen – seit Jahren mit der österreichischen Umweltschutzorganisation GLOBAL 2000 zusammen, die als unabhängige Stelle für die Bio-Marke regelmäßig Vor-Ort-Kontrollen bei den Bio-Betrieben durchführt. Die KonsumentInnen können sich also auch bei Ja! Natürlich Obst und Gemüse aus dem Ausland auf hohe Qualität verlassen. Das schätzen sie auch, denn es gehen jährlich rund 5 Tonnen 500 Tausend Zitrusfrüchte von Ja! Natürlich bei BILLA und MERKUR über die Ladentische. Davon etwa 3 Tonnen 500 Tausend Zitronen, und je rund eine Tonne Orangen und Blutorangen, deren Schalen übrigens bedenkenlos verzehrbar sind.

### **Strengste Kontrollen ermöglichen Top-Bio-Zitrusfrüchte**

Durch ein engmaschiges Netz von Kontrollen wird die Qualität der Produkte abgesichert: Die Basis bilden staatliche Kontrollen von zertifizierten Bio-Kontrollstellen. Darüber hinaus setzt Ja! Natürlich aber auch Eigenkontrollen durch das Qualitätsmanagement-Team des Unternehmens. Im Ausland wird zudem die Vor-Ort-Kontrolle von Ja! Natürlich durch eine externe Stelle nochmals verstärkt: Seit mittlerweile fünf Jahren prüft GLOBAL 2000 die ausländischen Obst- und Gemüse-Bio-Produzenten. Dabei werden vor Erntebeginn Boden- und Blattproben genommen und auf Pestizide untersucht. Alle entnommenen Proben werden in österreichischen Labors analysiert. Nur wenn die Untersuchungen einwandfrei sind, darf der Bio-Produzent an Ja! Natürlich liefern. Als weiterer Kontrollschritt werden von Ja! Natürlich auch noch beim Wareneingang im österreichischen Lager Proben zur externen Prüfung gezogen.

### **Das Prinzip der Transparenz und Herkunft von Ja! Natürlich**

Wie bei allen Ja! Natürlich Produkten gilt auch bei Obst und Gemüse: "Österreich hat Vorrang". Allerdings ist eine Beschaffung im Inland schon alleine aufgrund der klimatischen Bedingungen nicht immer möglich – dann wird auf andere, geographisch möglichst nahe Länder ausgewichen, und dort

angebaut wo die besten klimatischen Bedingungen herrschen. So stammen alle Zitrusfrüchte der Bio-Marke – von Zitronen, Orangen, Blutorangen bis hin zu Grapefruits – wenn eine Beschaffung in Sizilien möglich ist, von ebendort. Die Clementinen gedeihen in Kalabrien. Dort gibt es die optimalen Böden und klimatischen Bedingungen für diese Früchte. Auch in Italien setzt Ja! Natürlich auf langjährige Partnerschaften mit den Bio-Bauern: Bei den Zitrusfrüchte arbeitet die Bio-Marke schon mehr als 10 Jahre mit vier Lieferanten zusammen, die insgesamt 48 Bio-Bauern unter ihrem Dach vereinen. Welcher dieser Landwirte der jeweilige Lieferant ist, kann der Kunde direkt am Etikett des Produkts ersehen – das schafft Transparenz. Zu einem der Partner gehört dabei die Kooperative Salamita: Die Bio-Genossenschaft im sonnigen Sizilien am Fuße des Ätna beliefert Ja! Natürlich seit der Gründung der Bio-Marke mit Bio-Zitrusfrüchten.

### **Im Einklang mit der Natur: vom Baum bis zur Schale**

Die Ja! Natürlich-Zitrusfrüchte werden im Einklang mit der Natur angebaut und geerntet. Das bedeutet, dass der Einsatz von chemischen Spritz- und Düngemitteln strengstens verboten ist und auf natürliche Alternativen zurückgegriffen wird. Beispielsweise werden Millionen von Marienkäfer eingesetzt, die die Bäume vor Schädlingen schützen. Ebenso hängen an jedem Baum honigbeschmierte gelbe Teller: Ein Trick um unerwünschte Insekten abzulenken, die von den gelb-leuchtenden Tellern magisch angezogen werden und auf ihnen kleben bleiben. Auch die Behandlung der Früchte mit Wachs und Schalenmitteln ist untersagt. Dadurch können alle Bio-Zitrusfrüchte von Ja! Natürlich bedenkenlos mit der Schale verzehrt werden. Jede Frucht bekommt zudem die Zeit zum Reifen, die für die hochwertige Ja! Natürlich Qualität benötigt wird. Nach der händischen Ernte werden die Früchte gleich vor Ort im Wasserbad gewaschen, abgeregnet und anschließend getrocknet sowie auf Farbe, Gewicht und Aussehen überprüft. Erst dann wird verpackt, etikettiert und versandt. Innerhalb von nur etwa drei Tagen sind die Zitrusfrüchte dann frisch in den Regalen von BILLA, MERKUR, ADEG und SUTTERLÜTY zu finden.

Weitere Details dazu sind in den Hintergrundinformationen anbei zu finden.

---

### **Rückfragehinweise:**

#### **REWE International AG:**

Mag. (FH) Karin Nakhai, Pressesprecherin und Leiterin Media Relations REWE International AG  
REWE International AG, Industriezentrum NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wiener Neudorf  
Tel.: +43 2236 600 5261, E-Mail: [k.nakhai@rewe-group.at](mailto:k.nakhai@rewe-group.at)

#### **GLOBAL 2000 / Friends of the Earth Austria:**

Mag. Nunu Kaller, Pressesprecherin  
GLOBAL 2000, Neustiftgasse 36, A-1070 Wien  
Tel.: +43/1/812 57 30 – 20, Mobil: +43/(0) 699 14 2000 20, E-Mail: [nunu.kaller@global2000.at](mailto:nunu.kaller@global2000.at)