

## Pestizidrückstände in Lebensmitteln: Entwarnung noch nicht in Sicht

Mo, 13.02.2017 - 10:45

### **Mehrfachrückstände in Obst um 80% über Durchschnitt**

**Ein aktueller Bericht von Legambiente gibt Aufschluss über die Häufigkeit von Pestizidrückständen in Lebensmitteln. Anlass zu Besorgnis geben vor allem die häufigen Mehrfachrückstände bei Trauben, exotischen Früchten, Erdbeeren und Äpfeln.**

Der aktuelle Bericht „Stop Pesticidi“ der italienischen Umweltschutzorganisation Legambiente gibt einen Überblick über die Pestizidanalysen von Lebensmitteln aus konventioneller Landwirtschaft, sowohl aus dem In- als auch aus dem Ausland, welche im Jahr 2015 von den öffentlichen Labors der einzelnen Regionen durchgeführt wurden.

Unter den veröffentlichten Ergebnissen finden sich auch jene des Landeslabors für Lebensmittelanalysen der Provinz Bozen. Auf 241 untersuchte Proben, darunter Proben von Gemüse, Obst und verarbeiteten Produkten, kam kein einziger Fall einer Grenzwertüberschreitung. So weit, so gut. Für eine Entwarnung gibt es dennoch keinen Anlass, denn vor allem bei den untersuchten Obstproben scheinen Mehrfachrückstände von Pestiziden an der Tagesordnung zu sein. Das Landeslabor stellte bei 69,6% der untersuchten Obstproben Mehrfachrückstände (unterhalb der Grenzwerte) und bei 15,2% Einfachrückstände (unterhalb der Grenzwerte) fest. Am häufigsten fanden sich Mehrfachrückstände bei Trauben (in 93,8% der Proben), exotischen Früchten (80%), Äpfeln (71%) und Erdbeeren (66%). Bei den Gemüseproben stellt sich die Situation weniger alarmierend dar. 80% der vom Landeslabor untersuchten Gemüseproben waren frei von Pestizidrückständen, in 10% der Proben wurden Mehrfachrückstände, in weiteren 10% Einfachrückstände (jeweils unterhalb der zugelassenen Höchstmengen) festgestellt.

Zwar müssen umfangreiche toxikologische Untersuchungen gemacht werden, bevor ein Pflanzenschutzmittel in der EU zugelassen wird. Trotzdem ist noch immer nicht bekannt, wie sich Mehrfachrückstände, also Rückstände von mehreren Wirkstoffen in einer Probe, auf die menschliche

Gesundheit auswirken. Befürchtet wird eine Potenzierung der Wirkung und damit ein gesundheitliches Risiko, auch wenn die Konzentration eines jeden einzelnen Wirkstoffes unterhalb der jeweiligen zugelassenen Höchstmenge liegt. „Der massive Einsatz von Pestiziden stellt zudem eine Bedrohung für die Umwelt dar,“ warnt Walther Andreaus, Geschäftsführer der Verbraucherzentrale Südtirol, und fordert: „Es müssen mehr Anstrengungen unternommen werden, um die Pestizidbelastung für Mensch und Umwelt so gering wie möglich zu halten. Die Auswirkungen von Pestizid-Cocktails müssen endlich untersucht werden. Fehlen wichtige Informationen, dann soll das Vorsorgeprinzip angewendet werden.“

Italienweit waren 62,4% aller untersuchten Proben frei von Rückständen, 16,5% der Proben waren mit einem Wirkstoff (unterhalb der zugelassenen Höchstmenge), 19,9% der Proben mit Rückständen von mehreren Wirkstoffen (unterhalb der zugelassenen Höchstmengen) belastet. In 1,2% der Proben wurden die geltenden Grenzwerte überschritten. Pestizidrückstände oberhalb der zugelassenen Höchstmengen fanden sich am häufigsten bei Blattgemüsen (in 3,1% der Proben), Birnen (2,9%), Peperoni (2,8%), Beerenfrüchten und Pfirsichen. Mehrfachrückstände (unterhalb der Grenzwerte) traten am häufigsten bei Trauben (in 62,8% der Proben), Birnen (58,1%) und Erdbeeren (53,8%) auf. Rekordhalter ist eine Probe von grünem Tee, welche mit 21 verschiedenen Wirkstoffen belastet war.

Bemerkenswert ist in diesem Zusammenhang, dass in den Südtiroler Proben beim Obst zwar keine Höchstmengenüberschreitung festgestellt werden konnte, aber fast 70% der Proben Mehrfachrückstände aufwiesen. Auf nationaler Ebene war dies bei nur 38% der Fall – die Südtiroler Proben mit Mehrfachrückständen liegen daher knapp 80% über dem staatlichen Schnitt. Natürlich muss man dabei die Anzahl der Proben (Italien 9.680, Südtirol 241) mit berücksichtigen; dennoch sollten solche Ausreißer zumindest zum Nachdenken anregen.

### **Tipps für Konsumenten und Konsumentinnen:**

- Bevorzugen Sie saisonales und regionales Obst und Gemüse.
- Obst und Gemüse aus biologischem Anbau sind kaum mit Pestiziden belastet.
- Waren mit Prüfzeichen werden häufiger kontrolliert als andere Ware.
- Obst und Gemüse sollten immer unter fließendem Wasser abgewaschen und mit einem Tuch abgerieben werden.
- Dennoch sollten nur jene Früchte geschält werden, deren Schale nicht essbar ist, da sonst wertvolle Inhaltsstoffe verloren gehen.

- Waschen Sie sich nach dem Schälen von Bananen, Zitrusfrüchten und Mangos die Hände, damit die Rückstände von der Schale nicht auf das Fruchtfleisch übertragen werden.
- Wenn Sie Orangen- oder Zitronenschale benötigen, sollten Sie Bio-Ware verwenden.
- Bei Salat sollten die äußeren Blätter entfernt werden. Die inneren Blätter sind rückstandsärmer.