

Pflanzenschutzmittelrückstände in Tiefkühlerbsen

Ergebnisse des Jahres 2018

(Stand: 10.07.2018)

Zusammenfassung

Im Jahr 2018 wurden insgesamt 39 Proben Tiefkühlerbsen, darunter 4 Proben aus ökologischer Produktion, auf Pflanzenschutzmittelrückstände inklusive Chlorat und Perchlorat untersucht. Nur 3 Proben enthielten keine Rückstände.

In 2018 wurden im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg des LAVES insgesamt 39 Proben Tiefkühlerbsen, darunter 4 Proben aus ökologischer Produktion, auf Pflanzenschutzmittelrückstände inklusive Chlorat und Perchlorat untersucht.

Nach Herstellerangaben auf den Verpackungen stammten die Erbsen aus Belgien (7x), Frankreich (7x), Deutschland (5x, davon 3x Bio), Türkei (1x) und aus der EU (1x Bio). Bei 18 Proben blieb der Ursprung der Erbsen unbekannt.

Abbildung 1 fasst die Rückstandsverteilung auf die angegebenen Ursprungsländer der Proben zusammen:

In jeweils einer Probe konventionell produzierter Tiefkühlerbsen aus Belgien, Frankreich und Deutschland wurden keine Pestizidrückstände festgestellt.

Rückstände konnten hingegen in 32 Proben aus konventioneller Produktion sowie in den 4 Proben aus ökologischer Erzeugung nachgewiesen werden.

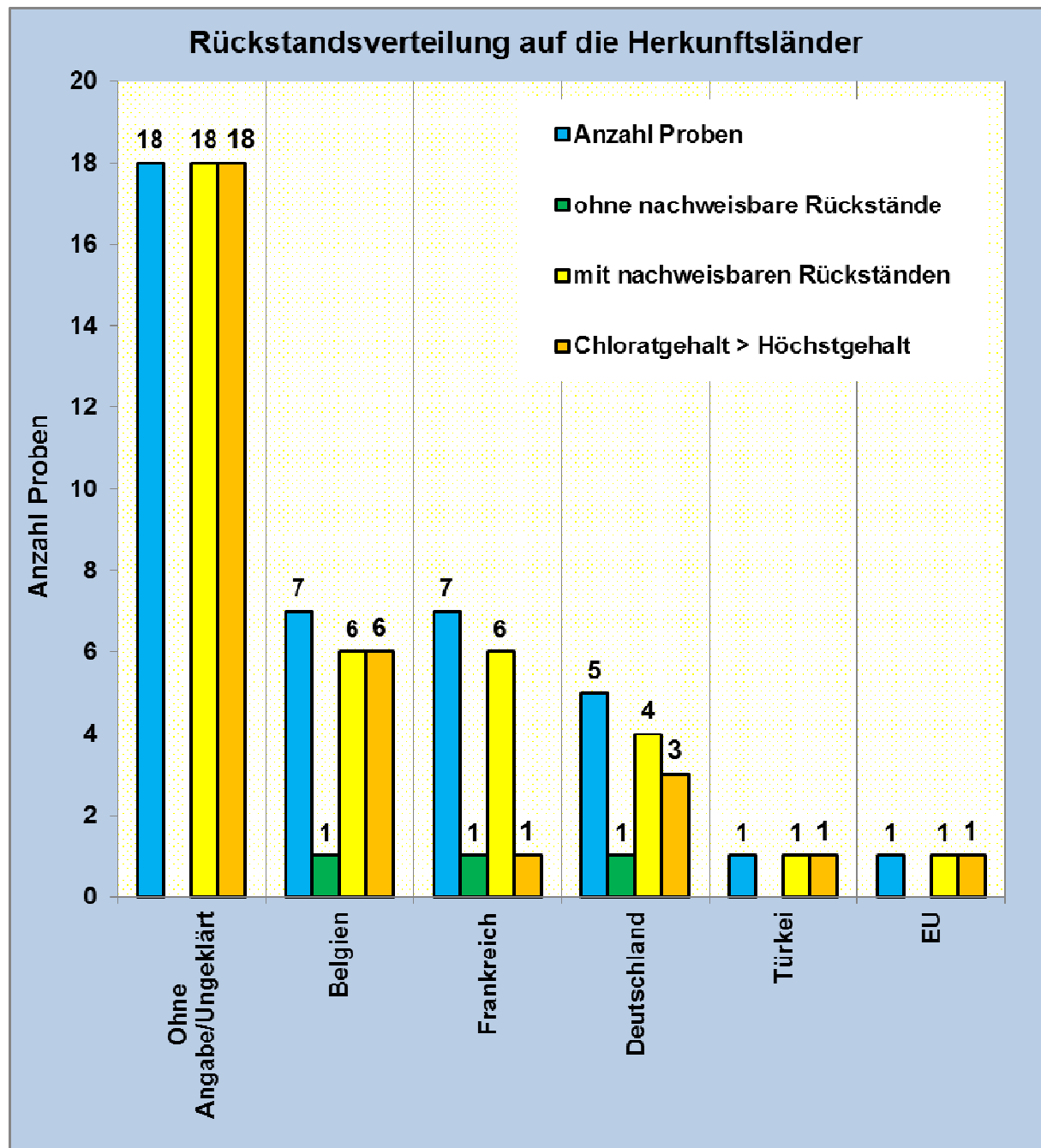


Abbildung 1: Ergebniszusammenfassung der Tiefkühlerbsen-Proben; berücksichtigt sind Proben mit Rückstandsgehalten über 0,005 mg/kg für den jeweiligen Rückstand.

In Abbildung 2 wird die Anzahl der Rückstände pro Probe dargestellt:

23 Proben enthielten Mehrfachrückstände, d. h. zwei oder mehr Wirkstoffe oder deren Metabolite. Das Maximum bildete eine Probe aus Frankreich mit sechs verschiedenen Rückständen.

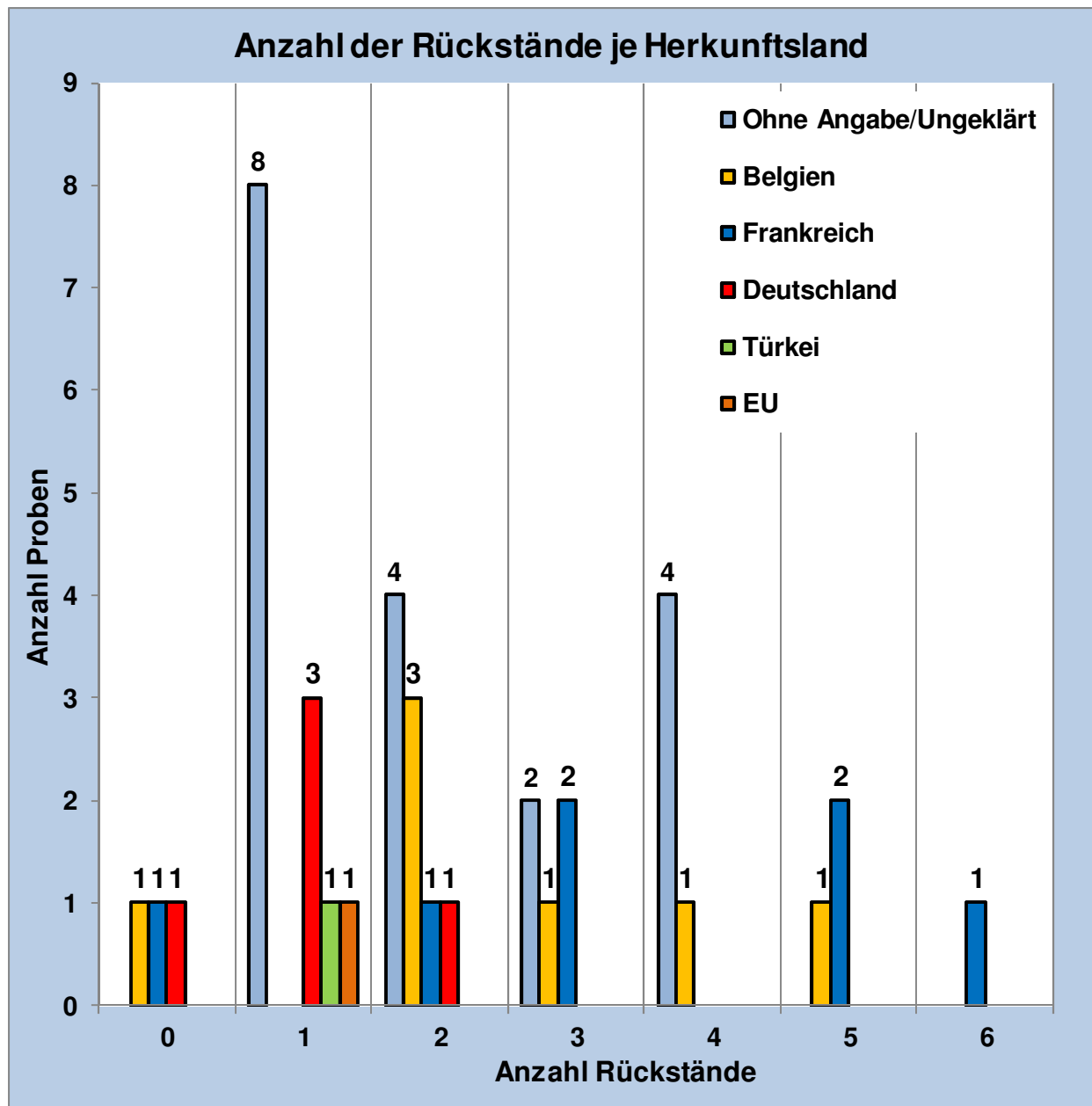


Abbildung 2: Mehrfachrückstände in den Tiefkühlerbsen-Proben; berücksichtigt sind Proben mit Rückstandsgehalten über 0,005 mg/kg für den jeweiligen Rückstand.

Wie Abbildung 3 zeigt, wurden 14 verschiedene Pestizidrückstände in den Tiefkühlerbsen bestimmt. Weitaus am häufigsten wurde Chlorat (31x) in den Proben nachgewiesen. Hierbei ist besonders auffällig, dass in 30 Proben der Gehalt an Chlorat oberhalb des zulässigen Höchstgehaltes von 0,01 mg/kg liegt, darunter in 3 Bioproben.

Weiterhin war das Fungizid Pyrimethanil (13x) relativ häufig in den Proben enthalten.

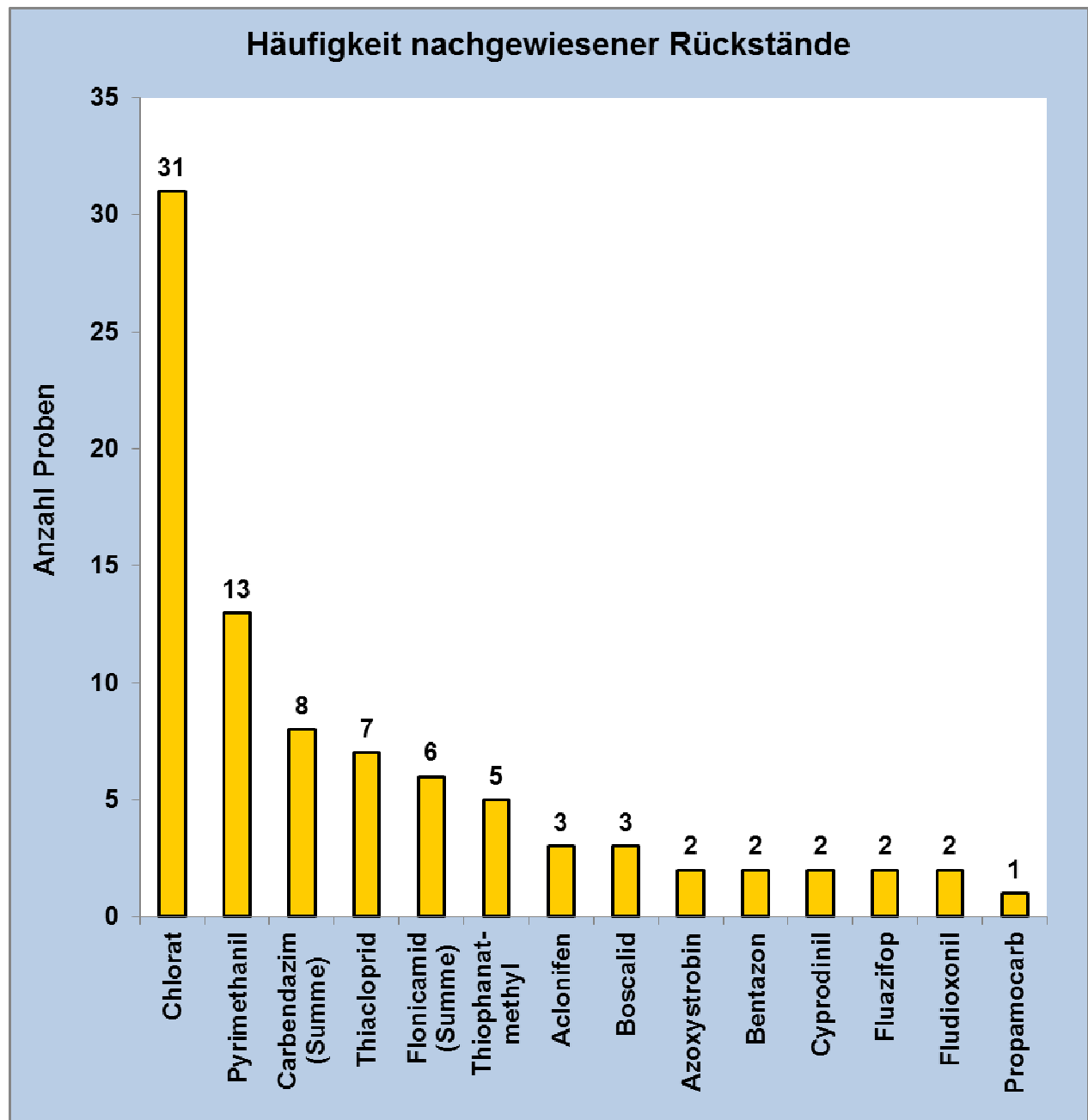


Abbildung 3: Häufigkeit nachgewiesener Pflanzenschutzmittelrückstände in den Tiefkühlerbsen-Proben; berücksichtigt sind Proben mit Rückstandsgehalten über 0,005 mg/kg für den jeweiligen Rückstand.

Rechtlich als nicht mehr zulässiges Pflanzenschutzmittel definiert, gilt für Chlorat ein EU-weiter Höchstgehalt von 0,01 mg/kg nach VO (EG) Nr. 396/2005 Art. 18 (1) b). Danach wären Proben mit Höchstgehaltsüberschreitungen mit einem Verkehrsverbot nach LFGB § 9 (1) 3. zu beurteilen.

Seitdem EFSA am 24. Juni 2015 eine neue Risikobewertung zu Chlorat in Lebensmitteln veröffentlicht hat, ist unter Berücksichtigung der Akuten Referenzdosis (ARfD) mittels Berechnung nach EFSA-PRIMo im Einzelfall zu prüfen, ob nach VO (EG) Nr. 178/2002 Art. 14 ein nicht sicheres Lebensmittel vorliegt.

Die höchste Chloratkonzentration (0,595 mg/kg) wurde in einer konventionell erzeugten Probe ohne Angabe des Anbaulandes gemessen. Die Berechnung ergab, dass die ARfD für Säuglinge und Kleinkinder mit 13,5 % Ausschöpfung nicht überschritten wird.

Das häufige Vorkommen von Chlorat in den beprobten Tiefkühlerbsen könnte auf die Verwendung gechlorten Wassers zum Waschen, Blanchieren und Glacieren der Erbsen und/oder auf den Einsatz chlorhaltiger Reinigungs- und Desinfektionsmittel deuten.

Fazit:

In insgesamt 31 Proben Tiefkühlerbsen (= 79 %) war Chlorat quantifizierbar; davon in 30 Proben oberhalb des gesetzlich festgelegten Höchstgehaltes von 0,01 mg/kg. Die Akute Referenzdosis für Säuglinge und Kleinkinder wurde jedoch in keiner Probe überschritten.