

Pflanzenschutzmittelrückstände in Sharon

1.Quartal 2007

(Stand 12.03.2007)

Im Lebensmittelinstitut Oldenburg des LAVES wurden im 1. Quartal 2007 bisher 18 Proben Sharon und eine Probe Kaki auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. 15 Proben stammten aus Israel, die restlichen Proben kamen aus Spanien und Italien.

Die Ergebnisse der Rückstandsuntersuchungen sind in Abbildung 1 zusammengefasst.

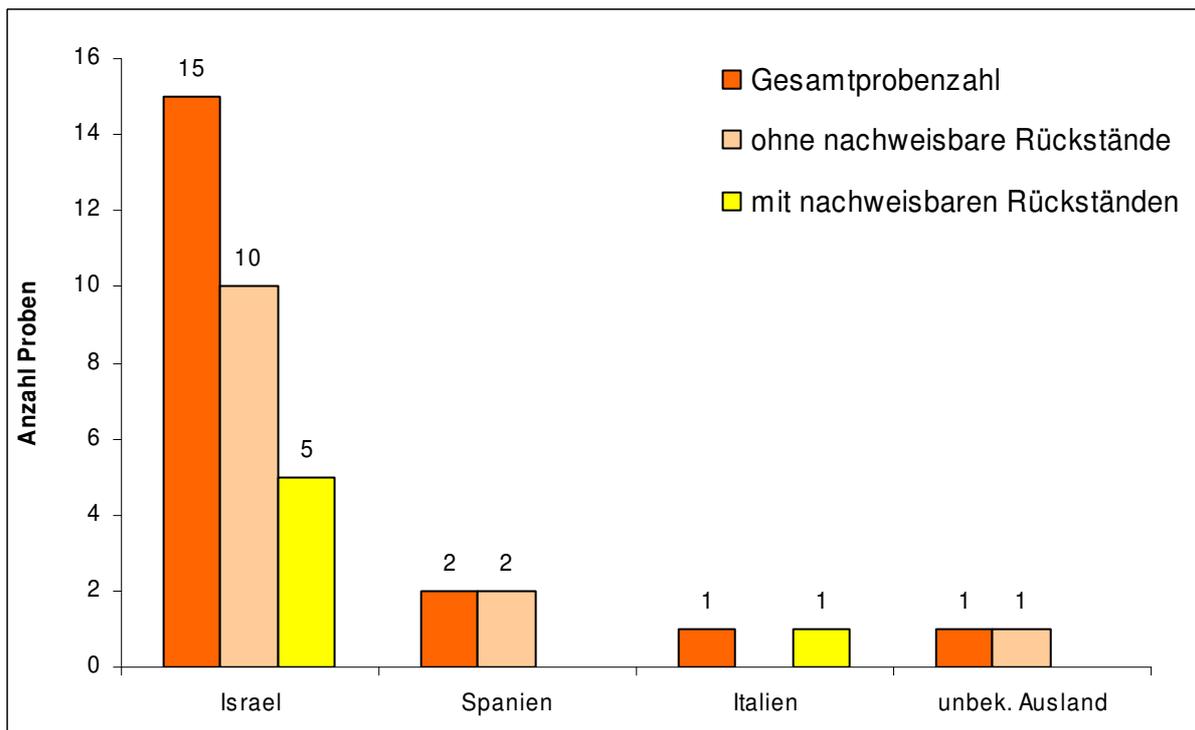


Abbildung 1: Ergebnisse – Untersuchung von Sharon/Kaki

13 Proben Sharon/Kaki enthielten keine nachweisbaren Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. In sechs Proben wurden Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen. In zwei israelischen Sharonfrüchten wurden Höchstmengenüberschreitungen festgestellt, jedoch lagen die Gehalte noch innerhalb der Messunsicherheit, sodass die Proben nicht beanstandet werden konnten.

Insgesamt wurden nur zwei unterschiedliche Wirkstoffe nachgewiesen, das Insektizid Thiacloprid (5x) und das Fungizid Thiabendazol (1x). Keine Probe wies mehr als einen Wirkstoff auf.

Besonderheiten:

Beim Kauf sollte man auf den Reifegrad achten. Aufgrund des hohen Tanningehalts (Gerbstoffe) sollten Kakis unbedingt nur in völlig reifem Zustand gegessen werden, wenn sie eine tieforange bis blassrote Schale haben und auf Druck leicht nachgeben. Sharon können auch im festen Zustand gegessen werden (siehe Bericht Kaki 2006).

Fazit:

Die Untersuchungsergebnisse zeigen, wie auch die Ergebnisse aus dem Jahr 2006, dass Sharonfrüchte kaum mit Rückständen von Pflanzenschutzmitteln belastet sind.