

Pflanzenschutzmittelrückstände in Küchenkräutern, Kräuter- und Salatkräutermischungen

Ergebnisse aus dem 2. Quartal 2008

(Stand: 15.07.2008)

Zusammenfassung

22 Proben Küchenkräuter, Kräutermischungen und Salatkräutermischungen aus konventionellem Anbau und 8 Proben Bio-Küchenkräuter wurden auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. 63% der Proben wiesen keine Rückstände auf. Die zulässigen Höchstmengen wurden bei keiner Probe überschritten.

Im 2. Quartal 2008 wurden im Lebensmittelinstitut Oldenburg des LAVES 22 Proben Küchenkräuter, Kräutermischungen (8-Kräutermischung) und Salatkräutermischungen aus konventionellem Anbau sowie 8 Küchenkräuterproben aus biologischem Landbau auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Neben frischen Küchenkräutern (Topf, Bund und fertig abgepackt in Schalen oder Tüten) wurden auch gefrorene Küchenkräuter, 8-Kräuter- bzw. Salatkräutermischungen und gefriergetrocknete Salatkräutermischungen aus dem Glas analysiert.

Bei den Küchenkräutern handelte es sich um Bärlauch (7), Basilikum (6), Schnittlauch (5), Petersilienblätter (4), Dill (1) und Rosmarin (1). Die Küchenkräuter- und Salatkräutermischungen bestanden aus:

- 8-Kräutermischungen: Petersilie, Dill, Kresse, Kerbel, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch, Pimpinelle (mit unterschiedlichen Anteilen)
- Salatkräutermischungen: Petersilie, Zwiebeln, Schalotten, Kerbel, Schnittlauch, grünem Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Paprika, Dill (mit unterschiedlicher Zusammensetzung und Anteilen)

Eine Übersicht der untersuchten Küchenkräuter, 8-Kräuter- und Salatkräutermischungen ist in Abbildung 1 dargestellt.

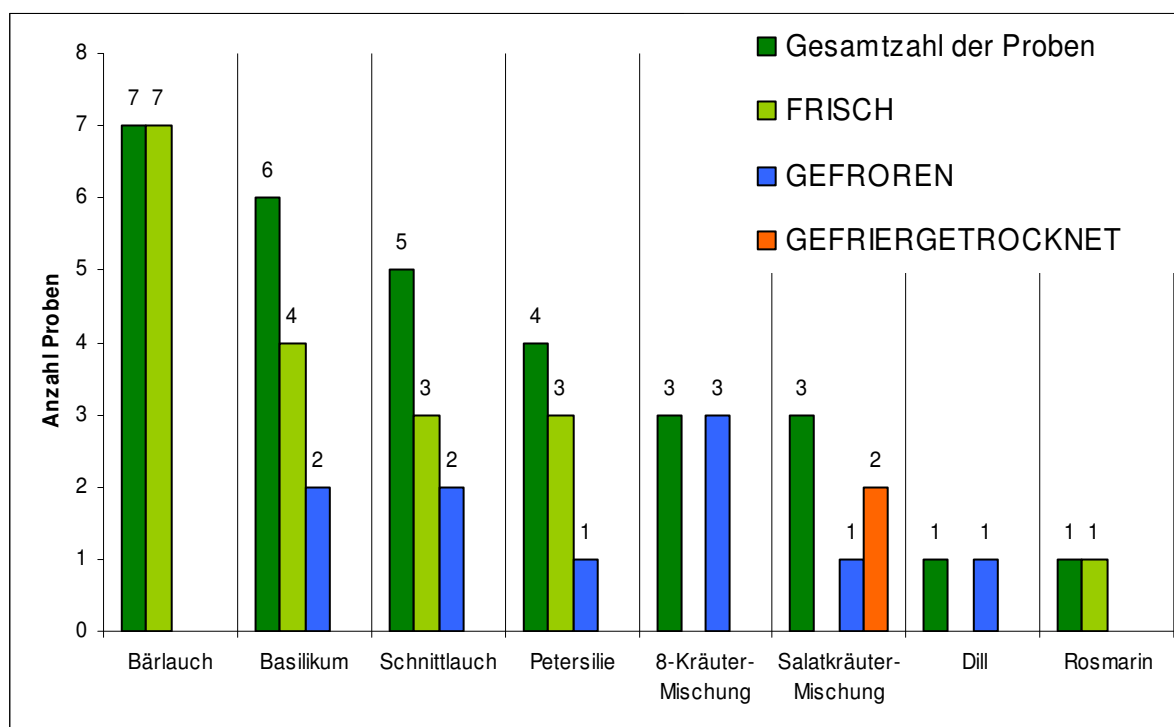


Abbildung 1: Übersicht der untersuchten Küchenkräuter, 8-Kräuter- und Salatkräutermischungen (frisch, gefroren und gefriergetrocknet)

19 Proben Küchenkräuter- und Salatkräutermischungen (63%) waren rückstandsfrei, darunter 7 Küchenkräuterproben aus biologischem Anbau. Spuren von Pflanzenschutzmitteln (Gehalte unter 0,01 mg/kg) wurden in einer Bio-Probe Dill bestimmt. In 10 Proben (33%) konnten Rückstände von Wirkstoffen festgestellt werden. Höchstmengenüberschreitungen wurden bei den untersuchten Proben nicht nachgewiesen. Die Ergebnisse der Rückstandsuntersuchungen der Küchenkräuter, 8-Kräuter- und Salatkräutermischungen sind aufgeteilt nach Frischware oder Verarbeitungszustand (gefroren oder gefriergetrocknet) in Tabelle 1 zusammengefasst.

Küchenkräuter, Kräuter-/Salatkräutermischungen		Anzahl Proben	davon Bio-Proben	ohne nachweisbare Rückstände	mit nachweisbaren Rückständen
Bärlauch	frisch	7	6	7	-
Basilikum	frisch	4	-	2	2
	gefroren	2	-	2	-
Schnittlauch	frisch	3	-	3	-
	gefroren	2	1	2	-
Petersilie	frisch	3	-	1	2
	gefroren	1	-	-	1
8-Kräuter-Mischung	gefroren	3	-	-	3

Salatkräuter- mischung	gefroren	1	-	-	1
	gefr.-getrock.	2	-	1	1
Dill	gefroren	1	1	-	in Spuren nachweisbar
Rosmarin	frisch	1	-	1	-

Tabelle 1: Pflanzenschutzmittelrückstände in Küchenkräutern, 8-Kräuter- und Salatkräutermischungen aus konventionellem und biologischem Anbau.

Besonders positiv fielen Bärlauch und Schnittlauch auf. In keiner der untersuchten Proben wurden Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen.

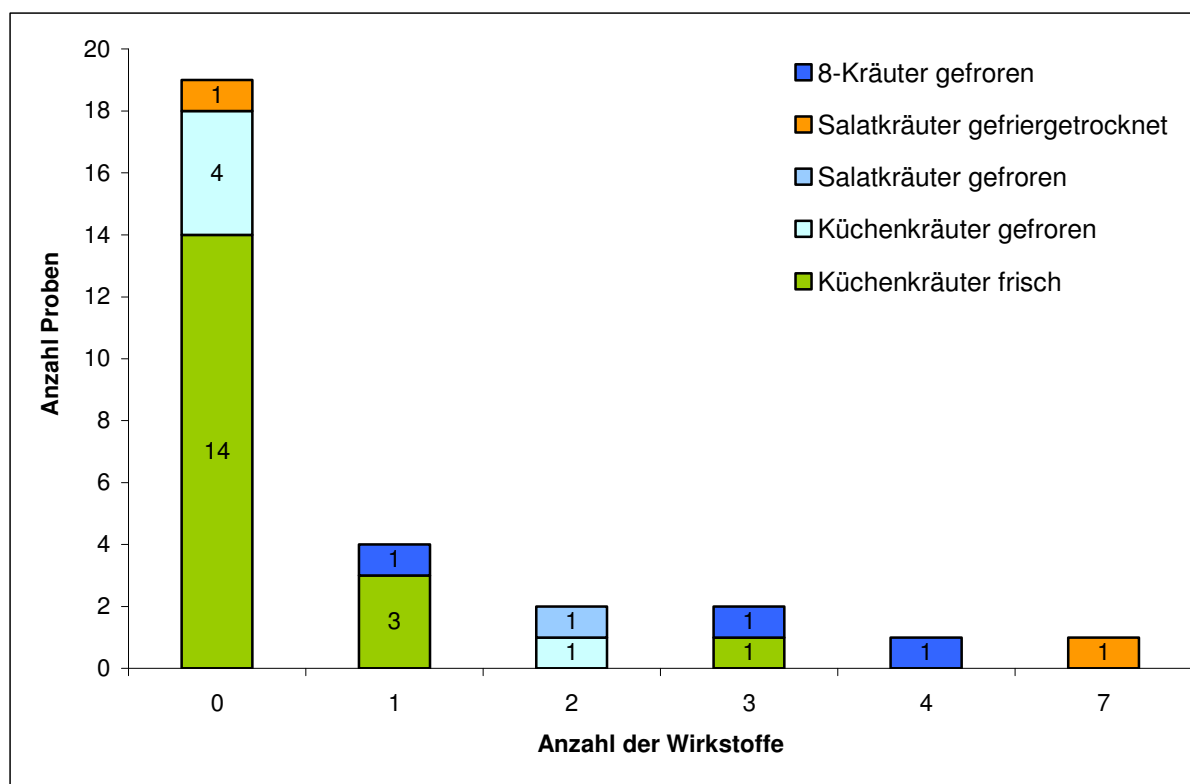


Abbildung 2: Mehrfachrückstände in Küchenkräutern (Bärlauch, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Dill und Rosmarin), 8-Kräuter- und Salatkräutermischungen; berücksichtigt sind nur in Proben vorkommende Rückstände mit Gehalten über 0,01 mg/kg für den jeweiligen Wirkstoff.

20% der Proben enthielten Mehrfachrückstände (Abbildung 2). In einer gefriergetrockneten Salatkräutermischung (bestehend aus Petersilienblättern, Schnittlauch, roten Zwiebeln, Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Paprika, Zwiebeln und Dill) wurden 7 verschiedene Wirkstoffe gefunden. Höchstwahrscheinlich resultiert diese hohe Anzahl an Wirkstoffen durch die Vermischung unterschiedlich behandelter Küchenkräuter, Gewürze und Gemüsebestandteile bei der Herstellung der Salatkräutermischung.

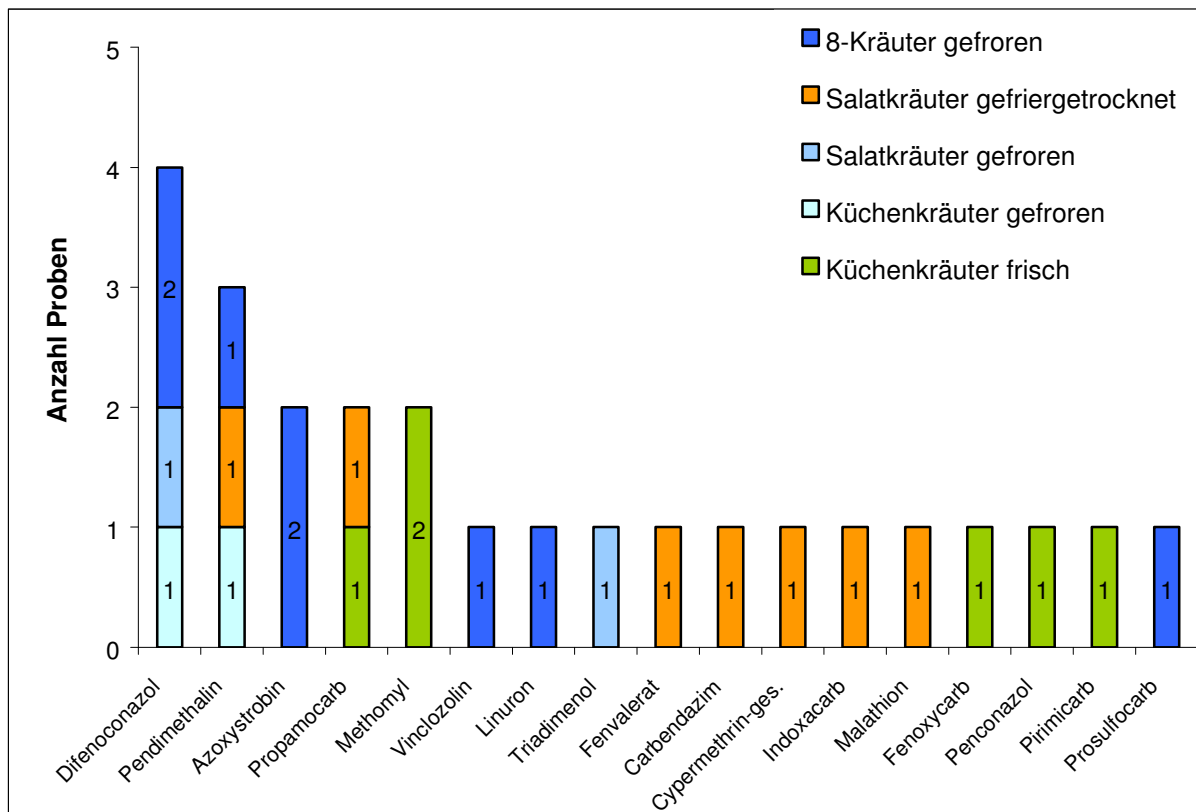


Abbildung 3: Nachgewiesene Pflanzenschutzmittelrückstände in Küchenkräutern (Bärlauch, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Dill und Rosmarin), 8-Kräuter- und Salatkräutermischungen; berücksichtigt sind nur in Proben vorkommende Rückstände mit Gehalten über 0,01 mg/kg für den jeweiligen Wirkstoff.

Insgesamt wurden 17 verschiedene Wirkstoffe in den Proben nachgewiesen (Abbildung 3).

Die in Spuren analysierten Gehalte wurden hierbei nicht berücksichtigt. Das Fungizid Difenconazol (4x) und das Herbizid Pendimethalin (3x) wurden am häufigsten bestimmt.

Fazit

Die frischen Kräuter enthielten keine oder nur wenige Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Bis auf eine Probe mit Spurengehalten unter 0,01 mg/kg waren alle Küchenkräuter aus biologischem Landbau ohne nachweisbare Rückstände. Lediglich eine gefriergetrocknete Salatkräuterprobe war mit 7 Wirkstoffen besonders auffällig. Rückstände oberhalb der geltenden Höchstmengen wurden in keiner dieser Proben nachgewiesen.