

Pflanzenschutzmittelrückstände in frischen und tiefgefrorenen Heidelbeeren

Ergebnisse des 2. und 3. Quartals 2009

Stand: 26.11.2009

Zusammenfassung

Im 2. und 3. Quartal 2009 wurden 27 Proben frische Heidelbeeren und 12 Proben tiefgefrorene Heidelbeeren auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. In knapp der Hälfte der Frischware und in einem Viertel der tiefgefrorenen Früchte konnten keine Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen werden. Rückstände oberhalb der festgesetzten Höchstgehalte wurden in zwei Proben tiefgefrorene Heidelbeeren festgestellt; von einem gesundheitlichen Risiko für Verbraucher ist dennoch nicht auszugehen.

Im Lebensmittelinstitut Oldenburg wurden im 2. und 3. Quartal 2009 insgesamt 27 Proben frische Heidelbeeren, davon 2 Proben aus ökologischem Landbau und 12 Proben tiefgefrorene Heidelbeeren auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht (Abbildung 1). 93% der Frischware stammte von niedersächsischen Erzeugern, die übrigen Proben kamen aus anderen Bundesländern. Bei den tiefgefrorenen Heidelbeeren ist die Herkunft nicht bekannt, da eine Angabe des Ursprungslands gesetzlich nicht gefordert ist.

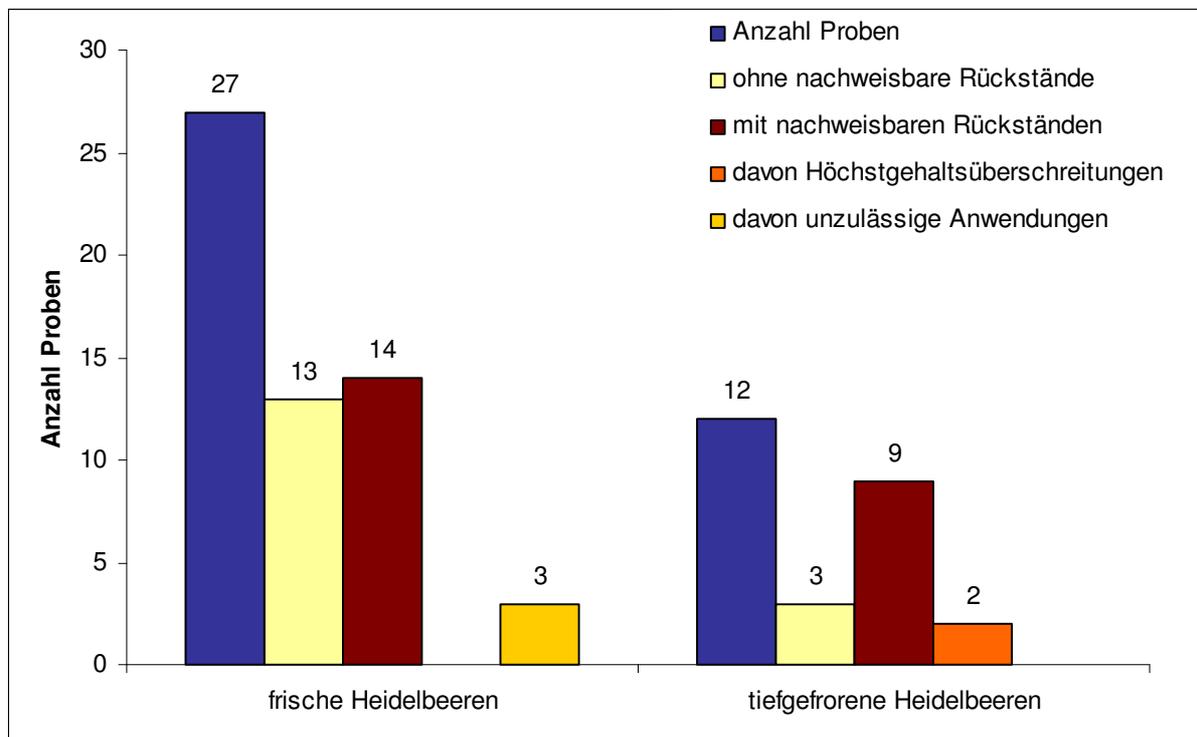


Abbildung 1: Ergebniszusammenfassung; berücksichtigt sind Proben mit Rückstandsgehalten über 0,005 mg/kg für den jeweiligen Wirkstoff.

Keine Rückstände wurden in 48% der frischen und 25% der tiefgefrorenen Heidelbeeren nachgewiesen. 2 Proben tiefgefrorene Heidelbeeren enthielten Rückstände oberhalb der gesetzlich festgelegten Höchstgehalte, in einer Probe lag der Gehalt noch im Streubereich des zulässigen Höchstgehalts und wurde daher nicht beanstandet.

Neben der Überprüfung auf Einhaltung der Höchstgehalte wird bei deutschen Proben zusätzlich geprüft, ob die Rückstände aus einer zugelassenen Anwendung stammen. Pflanzenschutzmittel dürfen nur angewandt werden, wenn sie zugelassen sind. Die Verwendung darf nur in zugelassenen oder genehmigten „Anwendungsgebieten“ erfolgen, d. h. für die ausgewiesenen Kulturen und gegen die bezeichneten Schaderreger.

Drei Proben Heidelbeeren enthielten einen Wirkstoff, dessen Anwendung für diese Kultur genehmigungspflichtig ist. Auf Antrag können Erzeuger die Anwendung eines zugelassenen Pflanzenschutzmittels auch für andere Kulturen als nur den zugelassenen beim Pflanzenschutzamt beantragen. In zwei Fällen wurde das zuständige Pflanzenschutzamt gebeten zu überprüfen, ob diese einzelbetrieblichen Ausnahmegenehmigungen vorliegen. Bei einer Probe wurde aufgrund des geringen Wirkstoffgehalts darauf verzichtet.

Zur Ermittlung einer möglichen akuten gesundheitlichen Gefährdung wurden die Höchstgehaltsüberschreitungen einer Risikobewertung unterzogen. Hierbei stellte sich heraus, dass die so genannte Akute Referenzdosis (ARfD) als Maß für die akute Toxizität unter 1% lag. ARfD-Ausschöpfungsgrade von unter 100% stellen nach Erkenntnissen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) bei einmaligem oder gelegentlichem Verzehr des entsprechenden Lebensmittels auch dann kein gesundheitliches Risiko für die Verbraucher dar, wenn die nachgewiesenen Pflanzenschutzmittel die gesetzlichen Höchstgehalte im Einzelfall überschreiten.

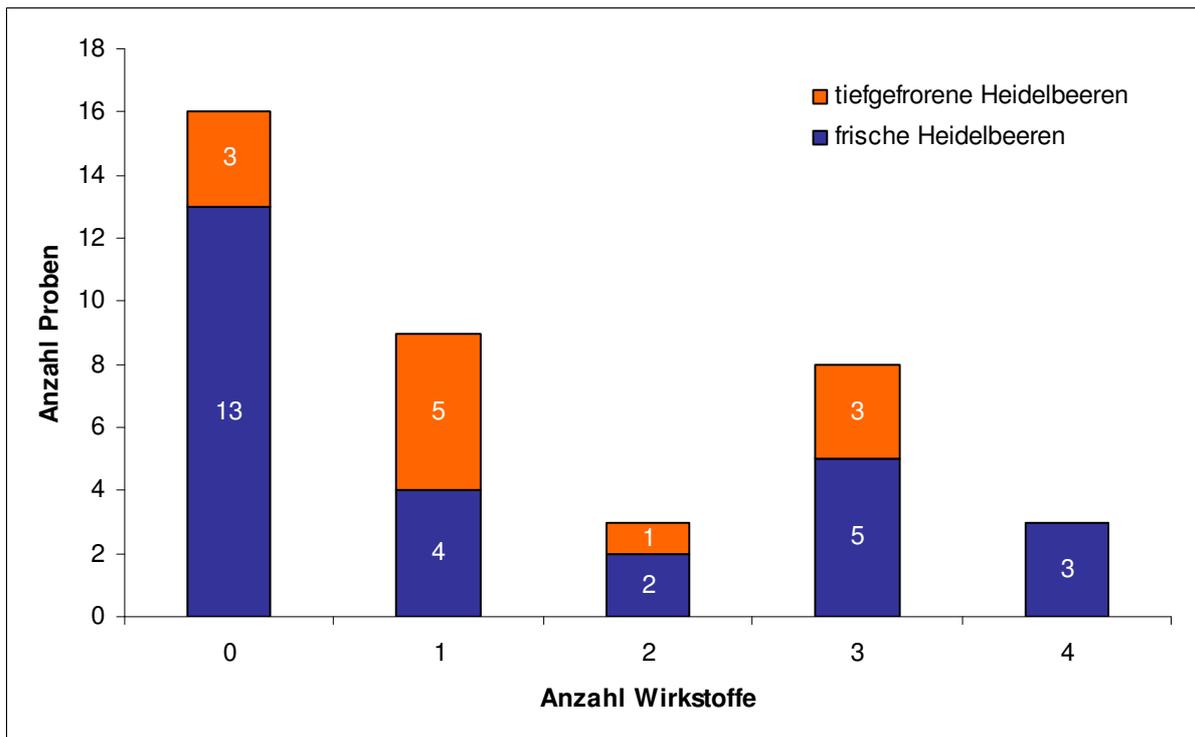


Abbildung 2: Mehrfachrückstände; berücksichtigt sind Proben mit Rückstandsgehalten über 0,005 mg/kg für den jeweiligen Wirkstoff.

Wie in Abbildung 2 dargestellt, wurden in 37% der frischen Heidelbeeren und 33% der tiefgefrorenen Ware mehr als ein Wirkstoff je Probe (Mehrfachrückstände) nachgewiesen. Die frischen Heidelbeeren enthielten maximal 4 Wirkstoffe, die tiefgefrorenen Früchte maximal 3 Wirkstoffe.

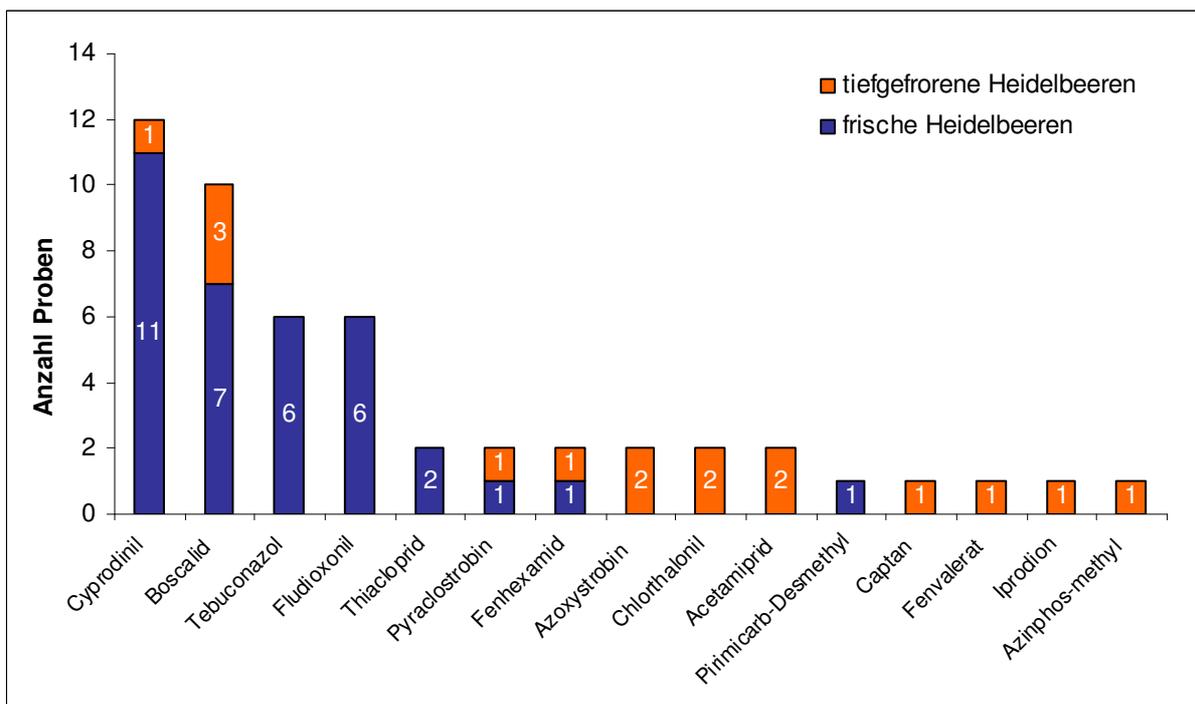


Abbildung 3: Häufigkeit nachgewiesener Pflanzenschutzmittelrückstände; berücksichtigt sind Proben mit Rückstandsgehalten über 0,005 mg/kg für den jeweiligen Wirkstoff.

Bei der Untersuchung der Heidelbeerproben wurden insgesamt 8 verschiedene Wirkstoffe in der Frischware und 11 verschiedene Wirkstoffe in den gefrorenen Heidelbeeren nachgewiesen (Abbildung 3). Am häufigsten trat das für Beerenobst typische Fungizid Cyprodinil (12x) in den Proben auf. Auch im Jahr 2008 war dieses Fungizid am häufigsten in den Heidelbeeren enthalten.

Fazit:

Die tiefgefrorenen Heidelbeeren fallen durch die zwei Höchstgehaltsüberschreitungen auf. Mit maximal vier nachgewiesenen Wirkstoffen in einer Probe und 48% rückstandsfreie Frischware zählen die frischen Früchte, wie auch in den Vorjahren, zu dem gering mit Pflanzenschutzmittelrückständen behafteten Beerenobst.