

Pflanzenschutzmittelrückstände in Tomatenerzeugnissen

Ergebnisse des Jahres 2010

Stand: 01.04.2011

Zusammenfassung

Im Jahr 2010 wurden insgesamt 27 Proben geschälte bzw. passierte Tomaten, 14 Proben Tomatensaft und 12 Proben getrocknete/gesalzene Tomaten auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. In allen Tomatensaftproben, 25 Proben passierte/geschälte Tomaten sowie in 3 Proben getrocknete Tomaten konnten keine Pflanzenschutzmittelrückstände nachgewiesen werden.

Im Lebensmittelinstitut Oldenburg des LAVES wurden im Jahr 2010 insgesamt 27 geschälte bzw. passierte (24x geschälte, 3x passierte) Tomatenproben, 14 Tomatensaftproben sowie 12 Proben getrocknete/gesalzene Tomaten auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. 7 Tomatensaftproben, 3 geschälte/passierte Tomatenproben sowie eine Probe getrocknete Tomaten stammten aus ökologischem Landbau.

Die Herkunft bei den passierten/geschälten Tomatenproben und den Tomatensaftproben war in den meisten Fällen nicht bekannt, da eine Angabe des Ursprungslands gesetzlich nicht gefordert ist. Die getrockneten Tomatenproben kamen aus Italien (6x), der Türkei (3x) und den Niederlanden (1x), 3 weitere Proben getrocknete Tomaten waren unbekannter Herkunft. Die Ergebnisse der Rückstandsuntersuchungen sind in Abbildung 1 zusammengefasst.

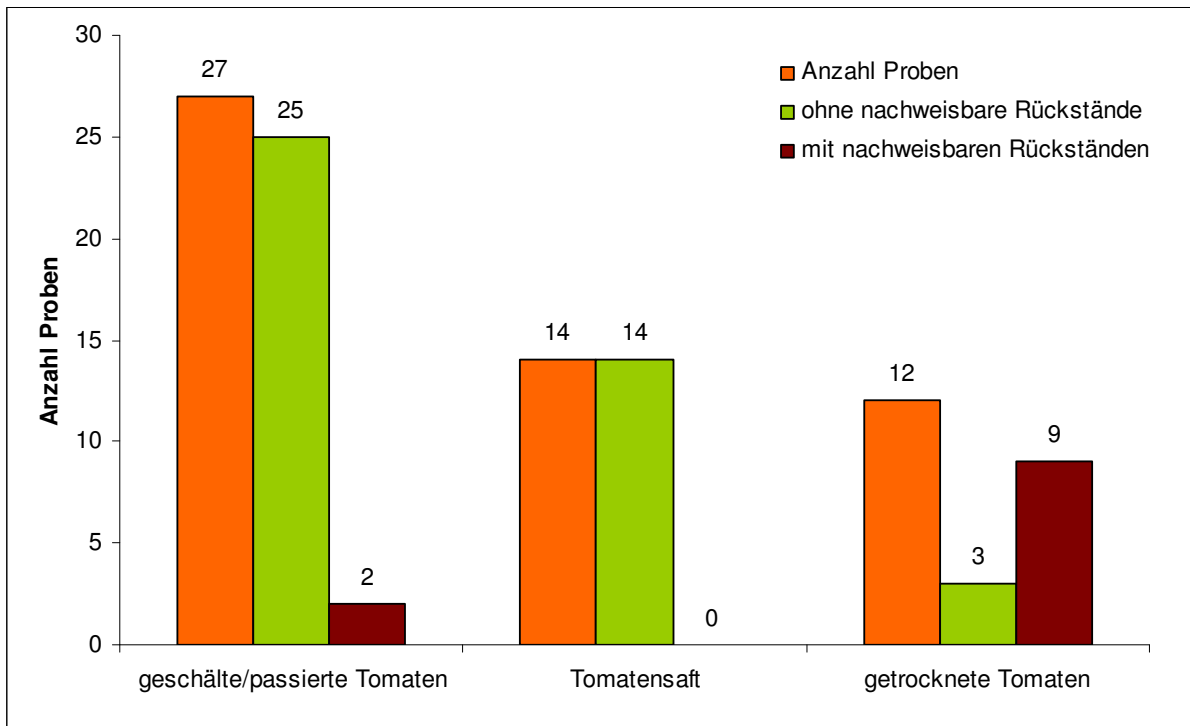


Abbildung 1: Ergebniszusammenfassung der Tomatenerzeugnisse; berücksichtigt sind Proben mit Rückstandsgehalten über 0,005 mg/kg für den jeweiligen Wirkstoff.

Alle 14 Proben Tomatensaft, 25 geschälte/passierte Tomatenproben sowie 3 Proben getrocknete Tomaten enthielten keine nachweisbaren Pflanzenschutzmittelrückstände. Eine getrocknete Biotomatenprobe aus den Niederlanden wies einen Rückstand eines Pflanzenschutzmittels auf, aufgrund des geringen Wirkstoffgehalts in der Probe wurde auf eine Beanstandung verzichtet. Alle anderen Bioproben waren rückstandsfrei.

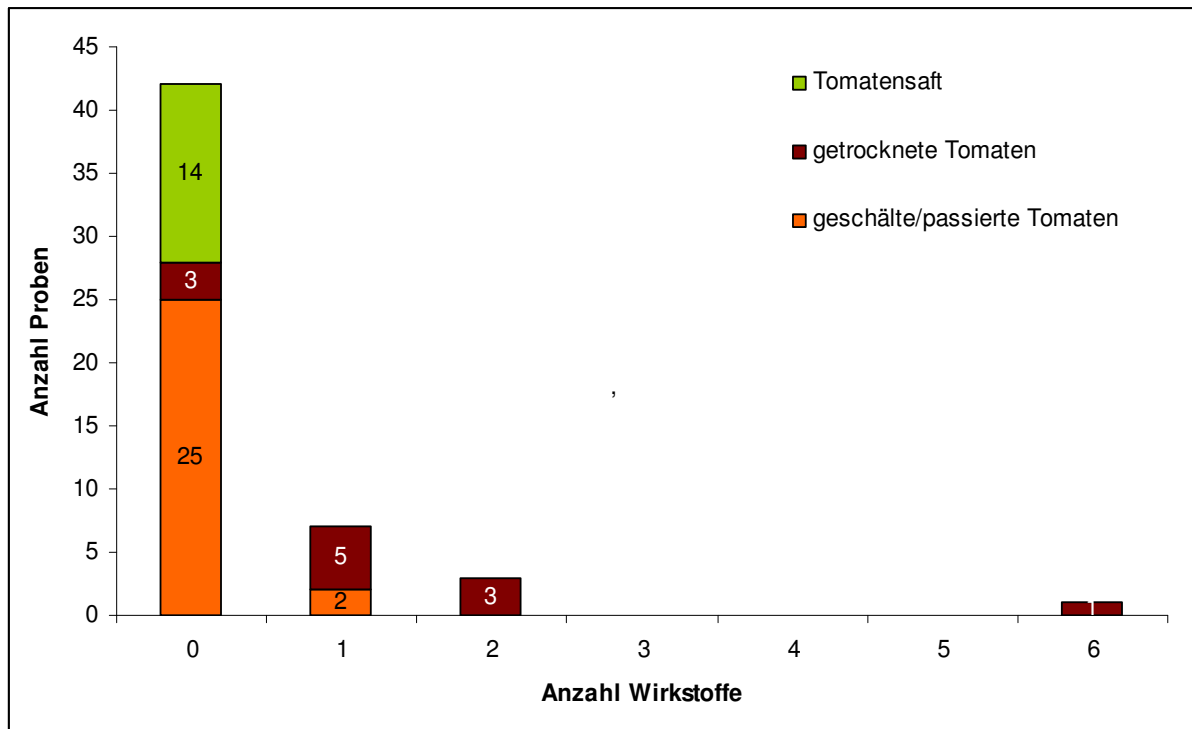


Abbildung 2: Anzahl der Mehrfachrückstände in den Tomatenerzeugnissen, berücksichtigt sind Proben mit Rückstandsgehalten über 0,005 mg/kg für den jeweiligen Wirkstoff.

Wie in Abbildung 2 dargestellt, enthielten die untersuchten Tomatensaftproben und die geschälten/passierten Tomatenproben keine Mehrfachrückstände (mehr als ein Wirkstoff je Probe). 4 Proben getrocknete Tomaten wiesen mehr als ein Rückstand auf. Eine Probe aus Italien enthielt 6 verschiedene Wirkstoffe.

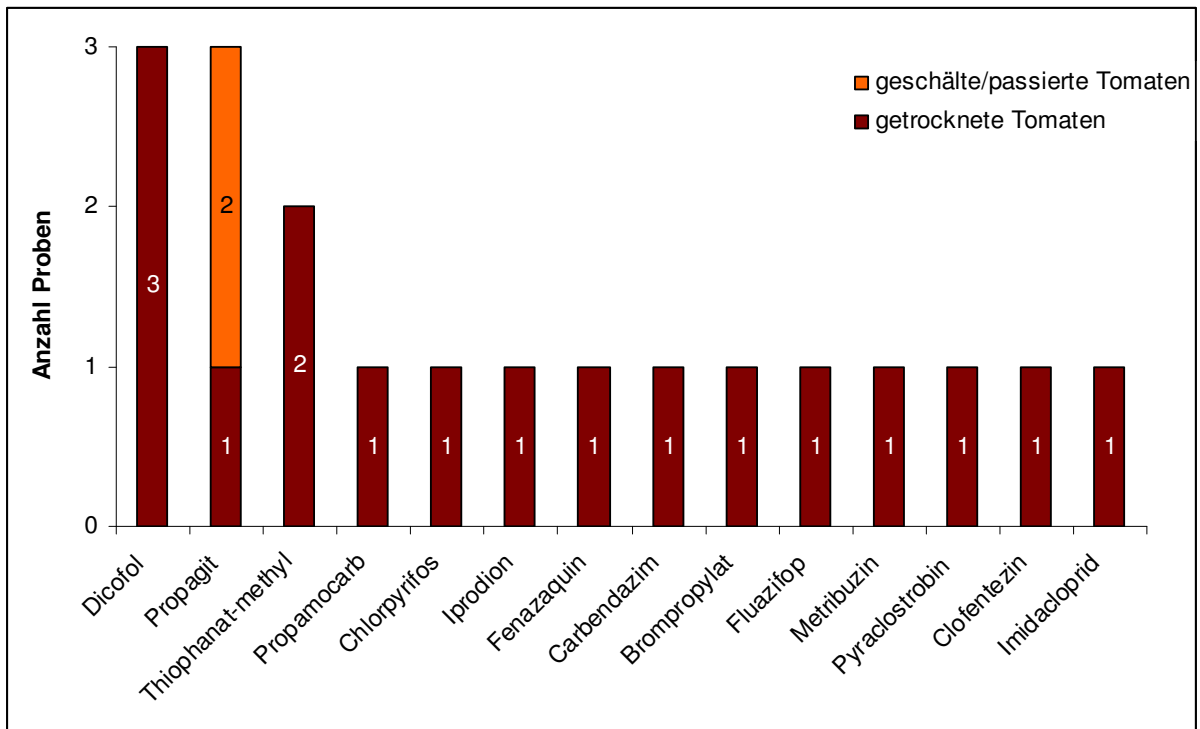


Abbildung 3: Häufigkeit nachgewiesener Pflanzenschutzmittelrückstände in den Tomatenerzeugnissen; berücksichtigt sind Proben mit Rückstandsgehalten über 0,005 mg/kg für den jeweiligen Wirkstoff.

Die getrockneten Proben Tomaten enthielten insgesamt 14 verschiedene Wirkstoffe, während in den geschälten/passierten Tomatenproben nur das Akarizid Propagit bestimmt wurde (Abbildung 3). In den getrockneten Tomatenproben wurde hauptsächlich das Akarizid Dicofol nachgewiesen. Akarizide sind Pflanzenschutzmittel die gegen Milben eingesetzt werden.

Fazit

Besonders hervorzuheben sind die Tomatensäfte. In keiner untersuchten Saftprobe wurden Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen. Nur 2 von 27 Proben geschälte/passierte Tomaten enthielten Wirkstoffrückstände. Lediglich eine getrocknete Tomatenprobe aus Italien enthielt 6 Wirkstoffe. Insgesamt lässt sich feststellen, dass die verarbeiteten Tomatenerzeugnisse nicht oder nur sehr gering mit Pflanzenschutzmittelrückständen behaftet sind.