

Nationales Kontrollprogramm Pestizide

Kurzbericht der Schwerpunktaktion A-918-19



März 2020

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der Einhaltung der geltenden Rückstandshöchstgehalte sowie der Abschätzung der tatsächlichen Verbraucherexposition gegenüber Pestizidrückständen.

798 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

21 Proben wurden beanstandet:

- bei 20 Proben waren die Höchstgehalte für zumindest einen Pestizidwirkstoff überschritten. Davon wurde eine Probe gesundheitsschädlich und vier Proben als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt
- eine Probe wurde wegen Irreführung „aus biologischem Anbau“ beanstandet.

Hintergrundinformation

Jeder Mitgliedstaat muss jährlich ein nationales Programm zur Kontrolle von Pflanzenschutzmittelrückständen festlegen. Die Ergebnisse der amtlichen Kontrolle werden der Kommission bzw. der EFSA übermittelt.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 798

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (Basisverordnung)
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG; BGBl. I Nr. 13/2006
- Verordnung (EU) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs
- Lebensmittelinformations-Verordnung, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- Verordnung (EU) Nr. 834/2007 i.V.m. Verordnung (EU) 889/2008 über die ökologische / biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle (EU-Öko-VO).

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 2,6 Prozent

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	777	97,4	(96 %; 98%)
beanstandet	21	2,6	(2 %; 4 %)
gesamt	798	100,0	---

Unter den insgesamt 21 beanstandeten Proben wurden eine Probe (ungekeimtes, gebeiztes Saatgut in Spinat aus Italien) als „gesundheitsschädlich“ und vier weitere Proben (zwei Proben Chili und eine Probe Kopfsalat mit Herkunft Italien, eine Probe Gojibeeren/China) als „nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ eingestuft.

Auffällig zeigte sich die durchaus heterogene Produktgruppe „Superfood“ (Beanstandungsrate 6,7 %; eine Probe Gojibeeren, eine Probe Quinoa und etliche Hinweise aufgrund quantifizierbarer Rückstände in Lebensmitteln aus biologischem Anbau).

Auf einem vergleichsweise hohen Niveau an Beanstandungen lag auch 2019 wieder Spinat (Beanstandungsrate 4 %).

Die höchste Beanstandungsquote war bei der Produktgruppe Paprika/Chili mit 6 % (sechs Höchstwertüberschreitungen – in zwei Fällen auch als „nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ eingestuft) zu finden. Die überwiegende Zahl der Proben kann auf Herkunft Türkei, gefolgt von Italien, zurückgeführt werden.

Auf Wirkstoffebene fanden sich, wie schon 2018, Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte für Dimethoat in Kirschen (bei drei Proben Höchstgehaltsüberschreitungen), Fruchtgemüse mit Formetanat-Hydrochlorid (zwei Proben Paprika/Chili) sowie Flonicamid (Summe; eine Probe Paprika/Chili, ein Hinweis in Spinat).

Ungewöhnlich oft nachgewiesen wurde der Wirkstoff o-Phenylphenol (eine Höchstgehaltsüberschreitung, bei vier Proben unter Berücksichtigung der analytischen Schwankungsbreite noch nicht zweifellos überschritten): O-Phenylphenol wirkt auf Grund der Phenolgruppe toxisch auf Mikroorganismen wie Bakterien und Pilze. Die wichtigste Anwendung von o-Phenylphenol ist die Konservierung von Zitrusfrüchten. Daneben kann es aber auch als Desinfektionsmittel in der Lebensmittelverarbeitung dienen (findet sich in manchen Desinfektionssprays, Deodorants und Duftsprays, und es gibt Verräucherungsmittel auf der Basis von o-Phenylphenol).

Erstmals wurden im Zuge des nationalen Monitorings fermentierte Milchprodukte auf Rückstände an Chlorat/Perchlorat untersucht wurden. Chlorat kann beim Menschen zur Hemmung der Jodaufnahme führen und insbesondere bei empfindlichen Personengruppen wie Kindern, Schwangeren oder Personen mit Schilddrüsenfunktionsstörungen unerwünschte gesundheitliche Effekte verursachen. Während die Rückstandsgehalte von Chlorat (und Perchlorat) in Obst und Gemüse in den letzten Jahren mit wenigen Ausnahmen durchwegs rückläufig waren, scheint es gerade im Bereich der tierischen Lebensmittel (v. a. Biozidanwendung zur Oberflächendesinfektion) noch Anwendungen zu geben, womit sich vorliegende Rückstandsdaten erklären könnten. Die Anwendung von Chlorat

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

als Pflanzenschutzmittelwirkstoff ist in der EU nicht mehr zulässig. Es gilt damit der Standardwert von 0,01 mg/kg.

„Bio-Roggen/Weizen“ – wie schon 2016 wurde in keiner einzigen der 30 Proben der Schwellenwert (analytische Bestimmungsgrenze) von 0,01 mg/kg überschritten. Auch bei den „Ölsaaten“ war das Ergebnis nahezu gleich – es erfolgte lediglich ein Hinweis bei Bio-Kürbiskernen aufgrund von plausiblen HCB-Befunden unterhalb des gesetzlichen Rückstandshöchstgehaltes.

Auch bei der Großaktion „Tafeltrauben/Weintrauben“ gab es im gesamten Probenziehungszeitraum 2019 nur einen einzigen Hinweis auf eine Höchstwertüberschreitung, wobei der Höchstwert unter Berücksichtigung der analytischen Schwankungsbreite aber noch nicht zweifelhaft überschritten und daher nicht zu beanstanden war.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.