



PRESSEINFORMATION

Lebensmittel im Blickpunkt: Tafeltrauben nur selten mit zu hohen Pflanzenschutzmittelrückständen

Auch Schwermetallbelastung stellt kein Problem dar

Trauben sind empfindliche Kulturen. Sie können von einer ganzen Reihe von Schadorganismen wie Pilzen, Insekten, Milben und Viren befallen werden. Deshalb werden sie in der Regel mehrfach mit Pflanzenschutzmitteln behandelt – sowohl im konventionellen als auch ökologischen Anbau. Erfreulicherweise kommt es bei Tafeltrauben jedoch kaum noch zu Überschreitungen der gesetzlichen Höchstgehalte für Pflanzenschutzmittelrückstände.

In den vergangenen beiden Jahren (2013 und 2014) wurden im Rahmen der Nationalen Berichterstattung zu Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln lediglich bei 1,3 Prozent aller untersuchten Trauben die gesetzlich vorgeschriebenen Höchstgehalte für Pflanzenschutzmittelrückstände überschritten. In 11,4 Prozent der untersuchten Tafeltrauben waren gar keine Rückstände festzustellen. 2005 wurden noch bei 5,6 Prozent der untersuchten Trauben Rückstände über den vorgeschriebenen Rückstandshöchstgehalten gefunden.

Die Überschreitung des Rückstandshöchstgehalts bedeutet nicht zwangsläufig eine Gesundheitsgefahr für die Verbraucher. In aller Regel können erst sehr viel höhere Konzentrationen die Gesundheit schädigen. Ob die gefundene Menge gesundheitsschädlich ist, muss im Einzelfall von den Überwachungsbehörden der Länder bewertet werden.

Unterschiede zwischen Herkunftsländern

Betrachtet man die Herkunftsländer, stellt sich die Rückstandssituation unterschiedlich dar. Bei südafrikanischen Trauben lag die Quote der Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen

schon immer sehr niedrig (seit 2005 zwischen 0 und 1 Prozent). Bei italienischen, griechischen und spanischen Trauben hat sich die Situation in den vergangenen Jahren verbessert. Lagen die Überschreitungsquoten 2005 noch bei 8,2 Prozent (Spanien), 7,3 Prozent (Griechenland) bzw. 3,3 Prozent (Italien), traten 2013 gar keine (Griechenland und Spanien) oder nur in Einzelfällen (Italien: 0,8 Prozent) Überschreitungen auf. In türkischen Trauben dagegen werden noch relativ häufig Rückstandshöchstgehalte überschritten (2013: 7,7 Prozent). Allerdings hat sich auch hier die Situation verbessert. 2005 waren es noch rund 21 Prozent.

In biologisch erzeugten Tafeltrauben wurden seltener Rückstände von Pflanzenschutzmitteln gefunden. 44 Prozent der 2013 untersuchten Proben waren rückstandsfrei. Keine Probe musste wegen einer Rückstandshöchstgehaltsüberschreitung beanstandet werden.

Die Proben der Nationalen Berichterstattung zu Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln werden nicht repräsentativ gezogen, sondern risikoorientiert. Das heißt, dass Lebensmittel, die in der Vergangenheit auffällig geworden sind, häufiger und mit höheren Probenzahlen untersucht werden als solche, bei denen aus Erfahrung keine erhöhten Rückstandsbelastungen zu erwarten sind. Deshalb kann man aus den genannten Zahlen nicht auf die Belastung der Gesamtheit der Tafeltrauben schließen.

Viele Schädlinge bei Weinreben

Mehltaupilze, der Grauschimmelpilz, die Reblaus, die Traubenwickler, Spinnmilben und viele Schadorganismen mehr können Weinreben schädigen. Sowohl im konventionellen als auch ökologischen Anbau kommen daher Pflanzenschutzmittel zum Einsatz. Im ökologischen Weinbau werden meist Pflanzenschutzmittel eingesetzt, die seit über 100 Jahren verwendet werden (z. B. schwefel- und kupferhaltige Mittel). In anderen Weinbausparten wird zusätzlich ein breites Spektrum chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel eingesetzt. So wird bei den Rückstandsuntersuchungen besonders häufig der Wirkstoff Folpet gefunden, ein im Weinbau zugelassenes Fungizid.

Durch den regelmäßigen Einsatz verschiedener Pflanzenschutzmitteln kommt es bei Trauben häufig zu sogenannten Mehrfachrückständen. Auch während der Lagerung und /

oder beim Transport können durch weitere Anwendungen bzw. auch durch den Kontakt mit kontaminierten Transportbehältern oder Förderbändern Rückstände entstehen. 2013 wiesen mehr als 79 Prozent der untersuchten Trauben mehr als einen Rückstand auf. Eine Beurteilung, ob von bestimmten Kombinationen mehrerer Rückstände größere Risiken ausgehen als von einzelnen Rückständen, ist fachlich noch nicht möglich. Konzepte zur routinemäßigen Berücksichtigung von Mehrfachrückständen sowohl in der Bewertung als auch bei der Festsetzung der Rückstandshöchstgehalte werden derzeit durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) in Zusammenarbeit mit den nationalen Behörden der EU-Mitgliedstaaten entwickelt.

Kaum Funde von Schwermetallen

Neben Pflanzenschutzmittelrückständen werden Tafeltrauben im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung regelmäßig auf den Gehalt weiterer unerwünschter Stoffe untersucht, zum Beispiel die Schwermetalle Blei, Cadmium und Quecksilber. In den Jahren 2009 bis 2014 konnten bei 85 Prozent der auf Blei, bei 91 Prozent der auf Cadmium und bei 86 Prozent der auf Quecksilber untersuchten Tafeltraubenproben keine quantifizierbaren Gehalte dieser Schwermetalle ermittelt werden. Im Falle von Befunden oberhalb der analytischen Bestimmungsgrenze wurden die EU-weit für Tafeltrauben festgesetzten Blei-, Cadmium- und Quecksilber-Höchstgehalte (0,1 mg/kg, 0,05 mg/kg und 0,002 mg/kg) deutlich unterschritten.

Sulfite sind kennzeichnungspflichtig

Schwefeldioxid und Salze der schwefligen Säure (Sulfite, E 220-228) sind in Tafeltrauben wegen ihrer wachstumshemmenden Wirkung gegenüber Hefen, Pilzen und Bakterien als Konservierungsstoffe zugelassen. Sulfite können bei einigen Menschen zu Unverträglichkeitsreaktionen führen. Daher unterliegen diese Stoffe nach der EU-Lebensmittelinformationsverordnung einer Kennzeichnungspflicht. Die Kennzeichnung von Sulfiten muss auch auf lose angebotener Ware angegeben werden, jedoch erst ab einer Konzentration von 10 mg Schwefeldioxid je kg Trauben.

Wie jedes frische Obst und Gemüse sollten Tafeltrauben aus hygienischen Gründen vor dem Verzehr unter fließendem Wasser abgewaschen werden. Das reduziert auch noch einmal

eventuell vorhandene Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Außerdem empfiehlt es sich, Tafeltrauben auf Anzeichen für Schimmelbefall zu prüfen und befallene Früchte auszusortieren.

Hintergrundinformation

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ist eine eigenständige Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Das BVL ist für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln, Tierarzneimitteln und gentechnisch veränderten Organismen in Deutschland zuständig. Im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit übernimmt es umfassende Managementaufgaben und koordiniert auf verschiedenen Ebenen die Zusammenarbeit zwischen dem Bund, den Bundesländern und der Europäischen Union. In der Rubrik „Lebensmittel im Blickpunkt“ stellt das BVL regelmäßig Informationen zu bestimmten Lebensmitteln zusammen.