



## PRESSEINFORMATION

### **Lebensmittel im Blickpunkt: Die vitaminreiche Mango**

#### Rückstände von Pflanzenschutzmitteln sind gelegentlich zu hoch

**Sie ist süß, reich an Vitaminen und gilt als Stimmungsaufheller. Die Mango wird wegen ihres aromatischen Geschmacks, ihrer Beliebtheit und fernen Herkunft gern als Königin der exotischen Früchte bezeichnet. Wie bei anderen Früchten werden auch beim Mangoanbau häufig Pflanzenschutzmittel eingesetzt – vorwiegend zur Bekämpfung von Schadpilzen und zur Schalenbehandlung. Überschreitungen der zulässigen Höchstgehalte für Pflanzenschutzmittel werden aber nur gelegentlich festgestellt.**

Im Jahr 2015 wurden in acht der 296 untersuchten Proben Gehalte an Pflanzenschutzmittelrückständen gefunden, die über dem gesetzlich vorgeschriebenen Höchstgehalt lagen (2,7 Prozent). Die Quote der Überschreitungen ist von Jahr zu Jahr Schwankungen unterworfen, wie ein Blick in die Statistik zeigt. Im Jahr 2014 lag die Zahl der Überschreitungen mit 8,3 Prozent deutlich höher, während beispielsweise 2013 nur in 3,2 Prozent der untersuchten Proben zu hohe Gehalte an Rückständen gefunden worden waren.

Die Überschreitung eines Rückstandshöchstgehalts bedeutet nicht zwangsläufig ein Gesundheitsrisiko für die Verbraucher. Ob die gefundene Menge gesundheitsschädlich ist, muss im Einzelfall von den Überwachungsbehörden der Bundesländer bewertet werden.

Unterschiede gibt es bei der Betrachtung der Rückstandssituation nach Herkunftsländern. Bei peruanischen und brasilianischen Mangos, die aufgrund der starken Importmengen die Mehrzahl der in Deutschland untersuchten Früchte ausmachten, lag die Quote der

Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen im Jahr 2015 bei 2,1 (peruanische Mangos) bzw. 3,5 Prozent (brasilianische Mangos), bei thailändischen Mangos jedoch bei 10,5 Prozent.

Besser schnitten Mangos ab, die gemäß Öko-VO (EG) produziert wurden. Hier gab es bei den untersuchten Proben keine Überschreitung der Rückstandshöchstgehalte von Pflanzenschutzmitteln.

Eine Recherche im Europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) in dem Zeitraum von 2011 bis 2016 zeigt insgesamt 25 Meldungen bezüglich frischer Mangos. Neben Verderb ist der Hauptbeanstandungsgrund die Überschreitung der gesetzlichen Höchstgehalte von Pflanzenschutzmittelrückständen.

### **Reich an Vitaminen**

Mangos sind reich an E, C und B-Vitaminen. Das Provitamin A kommt nur in wenigen Obstarten in einem so hohen Gehalt wie bei der Mangofrucht vor. Auch Eisen, Jod, Folsäure, Kalium, Magnesium, Phosphor, Calcium und Biotin finden sich in der Mango. Verzehrt werden die geschälten Früchte am besten roh. Sie werden aber auch in Babynahrung, Saft, Kompott, Marmelade und Eiscreme verarbeitet. Reife Mangos sollten am besten gleich gegessen werden. Unreife Früchte können bis zu einer Woche bei Zimmertemperatur gelagert werden. In den Kühlschrank sollten die Früchte aber nicht wandern – dies zerstört den Geschmack.

### **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.