OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 16.01.2024 · Ausgedruckt am 20.11.2026, 16:40 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/ueber-99-aller-proben-halten-gesetzliche-rueckstandshoechstgehalte-ein

Über 99 % aller Proben halten gesetzliche Rückstandshöchstgehalte ein



Grafik: QS Qualität und Sicherheit GmbH

Die Ergebnisse des Rückstandsmonitorings im QS-System zeigte auch im letzten Jahr, dass QS-zertifiziertes Obst und Gemüse sicher ist und Pflanzenschutzmittel im QS-Systemverantwortungsvoll und gewissenhaft zum Einsatz kommen. Seit inzwischen 19 Jahren wird im QS-System nach Rückständen geprüft. Wichtigstes Ergebnis für die Messungen in 2023: Auch in Zeiten, in denen es durch den fortschreitenden Klimawandel immer öfter zu extremen Wetterbedingungen kommt, halten QS-Erzeuger beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln die gesetzlich vorgeschriebenen Rückstandshöchstgehalte (RHG) ein. In über 99 Prozent aller untersuchten Proben wurden die gesetzlichen Grenzwerte eingehalten, lediglich 0,71 Prozent wiesen eine RHGÜberschreitung auf. Produkte aus Deutschland lagen auch 2023 mit 0,66 Prozent auf einem ähnlich niedrigen Niveau wie bei der letzten Auswertung. Für Wilfried Kamphausen, QS-Bereichsleiter Obst, Gemüse, Kartoffeln bei QS, attestieren diese Zahlen den Erzeugerbetrieben im QSSystem nicht nur eine gute fachliche Praxis, sondern zeigen auch, dass die regelmäßigen Kontrollen Früchte tragen: „Das QS-Rückstandsmonitoring liefert der gesamten Branche Sicherheit: Wir können valide belegen, dass die Rückstandssituation bei Obst und Gemüse konstant erfreulich niedrig ist. Das ist für die Verbraucher ein klares Signal, dass die grundsätzliche Sorge vor Pflanzenschutzmittel-Rückständen in Obst und Gemüse unbegründet ist. Zudem stärkt es das Vertrauen zwischen den Handelspartnern.“

Im Zeitraum vom 1. Oktober 2022 bis zum 30. September 2023 haben QS anerkannte Labore 15.880 Obst- und Gemüseproben auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln ausgewertet. Die Proben kamen aus insgesamt 33 verschiedenen Herkunftsländern, wovon der Großteil aus der EU (15.683 Proben) und davon die meisten Proben aus Deutschland (12.191 Proben) stammten.

Das Rückstandsmonitoring im QS-System überwacht bei Obst, Gemüse und Kartoffeln

nicht nur, ob geltende Rückstandshöchstgehalte für Pflanzenschutzmittel und Grenzwerte für Schadstoffe und Nitrat eingehalten werden, sondern kontrolliert auch, ob die nachgewiesenen Wirkstoffe für das jeweilige Produkt zugelassen sind. Das Ergebnis: Bei lediglich 0,96 Prozent aller Proben konnten Wirkstoffe detektiert werden,deren Einsatz für die betreffende Kultur nicht zulässig ist. Häufigste Ursache hierfür ist Abtrift von einem Nachbarfeld.

Die aktuellen Rückstandsmonitoring-Ergebnisse präsentiert QS vom 7. bis 9. Februar 2024 auf der Fruit Logistica in Berlin, Halle 20, Stand B09. Eine Detailauswertung zum QS-Rückstandsmonitoring stellt QS darüber hinaus zu den Rückständen bei Äpfeln, Gurke und Zucchini unter nachfolgendem Link kostenlos zur Verfügung: q-s.de/ruemo-2024 (Auswertungsergebnisse: 1. Oktober 2022 bis 30. September 2023).

Quelle: QS