

Hohe Pestizidrückstände in asiatischem Gemüse

Gemüse aus Asien enthält zum Teil wahre Giftcocktails. Auch 2016 musste bei Kontrollen an der Grenze fast ein Drittel der Proben wegen überhöhten Pestizidgehalts beanstandet werden.



Bei den Kontrollen kritisch waren vor allem Produkte aus Thailand und Vietnam wie Koriander und Chilis. Schon frühere Untersuchungen auf Pflanzenschutzmittel-Rückstände hatten bei Grünzeug aus asiatischen Ländern Beanstandungsraten von 20 bis 53 Prozent ergeben. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat deshalb erneut eine nationale Einfuhrkontrolle für Frischgemüse und Früchte aus Asien organisiert.

Wie aus dem Jahresbericht des BLV zu den Grenzkontrollen hervorgeht, überschritten letztes Jahr in einem Test des Kantonalen Labors Zürich von 40 Proben 12 – oder 30 Prozent – die Toleranzwerte: 11 aufgrund von Pestizidrückständen und eine wegen überhöhten Nitratgehalts. Sechs der beanstandeten Importe enthielten insgesamt 17 Pestizide in unzulässigen Konzentrationen. Die Proben wurden an den Flughäfen Zürich und Genf erhoben. Zwei davon enthielten sogar Rückstände in gesundheitsgefährdenden Mengen. Dabei handelte es sich um Korianderblätter und Chilis aus Vietnam.

Mit 37 Prozent wiesen die Produkte aus Vietnam auch generell die höchste Beanstandungsquote aus, gefolgt von jenen aus Thailand (21 Prozent). Eine weitere Untersuchung durch das Kantonale Labor Bern bestätigt das trübe Bild. Demnach überschritten 13 (32 Prozent) von 41 Proben die Toleranzwerte für Pflanzenschutzmittel. Zwei Proben Chili aus Vietnam und Thailand sowie eine Probe Basilikum aus Vietnam enthielten zwischen acht und elf verschiedene Pestizidrückstände. Früchte schnitten allgemein etwas besser ab.

«Rigorese Massnahmen»

Für das Labor bestätigten die Ergebnisse, «dass die Selbstkontrolle in diesem Bereich immer noch ungenügend ist». Durch «rigorese Massnahmen» gegenüber fehlbaren Importeuren versuchen die Behörden, das Problem in den Griff zu bekommen, wie der Berner Kantonschemiker Otmar Deflorin erläutert. So werden bei wiederholten Beanstandungen Lieferungen vorsorglich für beschlagnahmt erklärt und erst dann freigegeben, wenn deren Unbedenklichkeit bestätigt ist. Bei gesundheitsgefährdenden Rückständen setzt es eine Strafanzeige ab.

Zudem plant das BLV gestützt auf das neue Lebensmittelrecht, die Kontrollen ab 1. Mai 2018 analog zur EU systematisch zu verstärken. Das Risiko, dass auch künftig pestizidverseuchter asiatischer Broccoli oder Thai-Basilikum auf Schweizer Tellern landet, bleibt aber bestehen. «100-prozentige Sicherheit gibt es nicht», sagte Deflorin gegenüber der Nachrichtenagentur sda.

Vom Verzehr solcher Produkte abraten mag der Kantonschemiker aber nicht. Deflorin appelliert stattdessen an die Selbstverantwortung der Konsumenten. Das BLV wiederum verweist auf die Möglichkeit, auf Produkte aus europäischem und schweizerischem Anbau auszuweichen, solange sich die Situation nicht nachhaltig verbessere. In Tests kommt heimisches Gemüse mit einer Beanstandungsrate von rund 3 Prozent deutlich besser weg als das exotische Gewächs. (sda/og)

Publiziert am Mittwoch, 19. Juli 2017