



**Unterschiedliche Anforderungen
von Handelsunternehmen
für Rückstandsgehalte
von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln**

Die Position des Industrieverbands Agrar e. V.

Frankfurt am Main,
Version 02 vom Juni 2010

Unterschiedliche Anforderungen von Handelsunternehmen für Rückstandsgehalte von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln

Die Position des Industrieverband Agrar e. V.

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Erntegütern müssen so gering wie möglich gehalten werden – dieser Erwartung der Verbraucher stellt sich die deutsche Pflanzenschutzindustrie.

Um im Rahmen einer nachhaltigen landwirtschaftlichen Produktion Krankheiten, Schädlinge und Unkräuter sicher bekämpfen zu können, ist nach Maßgabe des Integrierten Pflanzenschutzes der Einsatz von spezifisch wirkenden Pflanzenschutzmitteln notwendig. Nach einem Teil dieser Maßnahmen können im Erntegut Rückstände auftreten, die von Fall zu Fall in ihrer Höhe und in der Anzahl der nachgewiesenen Wirkstoffe variieren. Die gemessenen Rückstände liegen überwiegend bei wenigen Prozenten der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte (RHG). Selbst die wenigen Fälle, in denen mehrere Wirkstoffe und Rückstände nahe dem RHG festgestellt werden, sind aus Sicht der Lebensmittelsicherheit für den Verbraucher unbedenklich.

Die Qualität von Lebensmitteln primär nach Pflanzenschutzmittelrückständen zu bewerten ist zu einseitig. Die Forderung nach weitergehender Reduktion von Höhe, Art und Anzahl der Rückstände ist kontraproduktiv und konterkariert bisweilen sogar die Ziele der Nachhaltigen Landwirtschaft. Der Integrierte Pflanzenbau wird dadurch teilweise unmöglich gemacht.

Die Pflanzenschutzindustrie lehnt deshalb diese willkürlichen Spezifikationen ab und fordert, dass die wissenschaftlich ermittelten gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte als einziger verbindlicher Handelsstandard für Erzeuger, Handel und Verbraucher akzeptiert werden.

Hintergrund

Gut gefüllte Ladenregale, eine nie gekannte Vielfalt an Lebensmitteln, Obst und Gemüse zu jeder Jahreszeit und aus allen Teilen der Welt, und das zu Preisen, die für jedermann erschwinglich sind – der Fortschritt in der Landwirtschaft bringt eindeutige Vorteile für die Verbraucher. Gleichzeitig gewährleisten strenge Gesetze und eine praktisch lückenlose Überwachung vom Landwirt bis zur Ladentheke, dass unsere Lebensmittel sicherer sind denn je. Die Ergebnisse der amtlichen Überwachung sowie viele tausend Analyseergebnisse aus Eigenkontrollen der Erzeuger und des Handels belegen jedes Jahr, dass der Anteil der Überschreitungen von Rückstandshöchstgehalten (RHG) rückläufig ist. Im Jahr 2008 waren 43 Prozent aller im Rahmen des offiziellen Überwachungsprogramms in Deutschland untersuchten Obst- und Gemüseproben sogar ganz frei von Rückständen.

Die gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte werden auf der Basis umfassender wissenschaftlicher Prüfungen und einer Vielzahl von Feldversuchen ermittelt. Sie werden vom Gesetzgeber stets nach dem Prinzip *“so niedrig wie vernünftigerweise möglich“*¹ festgesetzt. RHG liegen im Normalfall weit unterhalb der wissenschaftlich als unbedenklich bewerteten Konzentrationen. Als Maßstab dienen dabei besonders empfindliche Bevölkerungsgruppen wie Kleinkinder. So ist garantiert, dass die möglichen Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind.

Trotzdem haben führende Unternehmen des Lebensmittelhandels in den letzten Jahren firmeneigene Vorgaben für Anzahl und Höhe akzeptabler Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Obst und Gemüse gesetzt, die oft weit unter den gesetzlichen Werten liegen. Aus Sicht des IVA ist diese Entwicklung bedenklich, denn sie sendet ein falsches Signal an die Verbraucher und setzt die Landwirte unnötig unter Druck.

¹ „ALARA = as low as reasonably achievable“

Besorgnis über Rückstände – berechtigt oder unbegründet?

Verbraucher in Deutschland nennen Rückstände von Pflanzenschutzmitteln an erster Stelle, wenn sie nach Gefahren befragt werden, die von Lebensmitteln ausgehen, so das Ergebnis einer Umfrage des „Eurobarometers“ aus dem Jahr 2006.

Die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln unterliegt strengen Regelungen: Der Landwirt ist gesetzlich dazu verpflichtet, Pflanzenschutzmittel nach Guter Landwirtschaftlicher Praxis einzusetzen. Das bedeutet, dass *„unter vorrangiger Berücksichtigung biologischer, biotechnischer, pflanzenzüchterischer sowie anbau- und kulturtechnischer Maßnahmen die Anwendung chemischer Pflanzenschutzmittel auf das notwendige Maß beschränkt“* werden soll ². Chemische Pflanzenschutzmittel kommen also erst dann zum Einsatz, wenn alle vorbeugenden und alternativen Maßnahmen versagen – und dann stets nach dem Grundsatz „So viel wie nötig, so wenig wie möglich“.

Nach Aussage von Prof. Dr. Dr. Hensel, dem Präsidenten des unabhängigen Bundesinstituts für Risikobewertung, sind in Deutschland keine Fälle bekannt, in denen Verbraucher durch Rückstände von Pflanzenschutzmitteln auf Lebensmitteln wie Obst und Gemüse gesundheitlich beeinträchtigt wurden.³ Die Sorge der Verbraucher ist somit wissenschaftlich unbegründet.

Dennoch nehmen die Hersteller von Pflanzenschutzmitteln die Besorgnis der Verbraucher sehr ernst. Ein wichtiges Anliegen bei der Erforschung und Entwicklung neuer Produkte und Verfahren ist es daher, dass möglichst geringe Rückstände der Wirkstoffe in oder auf Lebensmitteln verbleiben.

Sicherer als sicher?

Handelsspezifische Vorgaben sind unterschiedlich ausgestaltet, sind aber in der Regel als Prozentsatz der gesetzlich zulässigen Höchstgehalte festgelegt. Darüber hinaus gibt es Begrenzungen, wie viele Wirkstoffe in einer Probe nachgewiesen werden dürfen. Dies soll dem Verbraucher ein „Mehr an Sicherheit“ suggerieren. Der überwiegende Anteil der Lebensmittel, das zeigen die Ergebnisse der Kontrollprogramme, liegt jedoch ohnehin weit unter den gesetzlichen Höchstgehalten. Handelsspezifische Vorgaben unterhalb der RHG sind willkürlich gesetzt, nicht wissenschaftlich begründet und bringen aus gesundheitlicher Sicht keinen Mehrwert. Das hohe Niveau der Lebensmittelsicherheit in Deutschland wird

² §2 PflSchG

³ Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des BfR, im Interview in „Welt Online“, 22.03.2009

durch derartige Vorgaben nicht erhöht, gleichzeitig untergraben sie aber das Vertrauen der Verbraucher in gesetzliche Rückstandshöchstgehalte.

Vorkommen von Rückständen mehrerer Wirkstoffe in einem Lebensmittel

Meldungen über Rückstände mehrerer Wirkstoffe, reißerisch als „Giftcocktails“ in Lebensmitteln bezeichnet, verunsichern die Verbraucher. Doch besteht wirklich eine Gefahr? Die europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) beschäftigt sich seit einiger Zeit ausführlich mit dieser Frage. Da die EU-Verordnung über Rückstandshöchstgehalte (EG 396/2005) festlegt, dass ein Verfahren zur Bewertung aggregierter, kumulativer oder synergistischer Wirkung entwickelt werden soll, wurde die EFSA mit dessen Ausarbeitung beauftragt.

Die Behörde hat kürzlich alle wesentlichen bisher veröffentlichten wissenschaftlichen Arbeiten zu möglichen kumulativen und synergistischen Verzehrswisiken kritisch geprüft. Dabei wurde zunächst deutlich, dass eine gemeinsame Bewertung nur für Substanzen mit vergleichbarer toxikologischer Wirkung sinnvoll erscheint. Bei chemisch gänzlich verschiedenen Stoffen sind Wechselwirkungen in dem extrem geringen Konzentrationsbereich der Pflanzenschutzmittelrückstände ohnehin nicht zu erwarten.

Die EFSA kommt zu dem Ergebnis, dass bis dato keine Bewertung einer kumulativen Exposition einen Hinweis auf ein Verzehrswisiko ergeben hat, das auf dem Zusammenwirken von mehreren Wirkstoffen der gleichen Substanzgruppe beruht, wenn die Konzentrationen unterhalb des jeweiligen Rückstandshöchstgehaltes liegen.⁴ Die bei Einhaltung der guten landwirtschaftlichen Praxis möglicherweise entstehenden, sehr niedrigen Rückstände mehrerer Wirkstoffe sind also sicher für den Verbraucher.

Ein hoher Preis für die Landwirtschaft

Der Wettlauf um die strengsten handelspezifischen Vorgaben bringt ein komplexes System ins Wanken, das bislang das Bedürfnis des Verbrauchers nach qualitativ hochwertigen, sicheren Lebensmitteln mit den produktionstechnischen Erfordernissen der Landwirtschaft vereinbar macht.

Jedes Pflanzenschutzmittel wird nur für ganz bestimmte Indikationen zugelassen. In der Praxis kann eine Pflanzenart auf einem Feld von einer Vielzahl verschiedener Schadorganismen befallen werden. Nach Guter Landwirtschaftlicher Praxis setzt ein Landwirt gegen

⁴ Quelle: <http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/705.pdf> vom 15. April 2008.

diese spezifischen Probleme geeignete und zugelassene Pflanzenschutzmittel ein. Je nach Wirkungsumfang der eingesetzten Pflanzenschutzmittel muss er mehrere Mittel einsetzen, wenn die Schädlinge und Krankheiten nicht mit einem Mittel zuverlässig bekämpft werden können. Da Pflanzenschutzmittel in aller Regel kurativ eingesetzt wird, also erst dann wenn der durch Schädlinge und Krankheiten zu erwartende Ernteverlust die wirtschaftliche Schadschwelle überschreitet, kann der Landwirt die Ausnutzung der Rückstandshöchstgehalt nur bedingt beeinflussen.

In Jahren mit starker, vor allem später Schädlings- oder Krankheitsentwicklung oder bei ungünstiger Witterung können sich die Rückstände auch bei sorgfältig durchgeführtem Pflanzenschutz nahe dem zulässigen Höchstgehalt bewegen. Um langfristig zu verhindern, dass Schadorganismen gegen Pflanzenschutzmittel unempfindlich werden, muss der Erzeuger zudem Wirkstoffe mit unterschiedlichen Wirkmechanismen im Wechsel oder in Mischungen einsetzen.

Neue Wirkungsmechanismen zu finden wird für die Pflanzenschutzmittelhersteller immer schwieriger und aufwändiger, die Forschung immer teurer. Deshalb müssen die verfügbaren, zugelassenen Pflanzenschutzmittel verantwortungsbewusst im Sinne der Nachhaltigkeit eingesetzt werden. Andernfalls besteht die Gefahr, dass wirksame Produkte demnächst nicht mehr in ausreichender Vielfalt zur Verfügung stehen.

Jeder Versuch, die Rückstände im Erntegut oder die Anzahl der nachweisbaren Wirkstoffe durch nur an diesem Ziel ausgerichteten Veränderungen in der landwirtschaftlichen Praxis weiter zu senken, wirkt sich zwangsläufig auf Ertrag oder Qualität aus. Dies führt in manchen Fällen zu Nachteilen für einheimische Landwirte und die regionale Produktion. Aktuelle Beispiele hierfür sind der Apfelanbau im Alten Land, der Anbau von leicht verderblichen, empfindlichen Beerenobstarten oder der Anbau bestimmter Kräuter.

Harmonisierung wird konterkariert

Bis zum Inkrafttreten harmonisierter Rückstandshöchstgehalte in Europa zum 1. September 2008 haben Frucht- und Lebensmittelhandel immer wieder beklagt, dass die fehlende Harmonisierung den innergemeinschaftlichen Handel störe, den Lieferanten eine klare Orientierungslinie vorenthalte und die Verbraucher verunsichere. Die jetzt entwickelten handelsspezifischen Vorgaben halten genau diesen Zustand aufrecht – unter anderen Vorzeichen.

Fehlernährung aus unbegründeter Furcht vor Rückständen?

Ernährungswissenschaftler fordern nachdrücklich, mehr Obst und Gemüse zu verzehren. Nur so können Volkskrankheiten wie Fettsucht, vor allem das erschreckende Übergewicht bei Kindern, Diabetes und Herzkrankheiten eingedämmt werden. Es läuft diesem Anliegen diametral entgegen, wenn durch die Rückstandsdebatte, wie sie heute geführt wird, unge-rechtfertigte Zweifel am Gesundheitswert von Obst und Gemüse geweckt werden und die Verbraucher ihren Verzehr dieser Produkte einschränken. Auch das Verbraucher-ministerium bestätigt, dass der gesundheitliche Nutzen von Obst und Gemüse das Risiko, das von Pflanzenschutzmittelrückständen ausgehen könnte, bei weitem überwiegt.⁵

Frankfurt am Main, Juni 2010

⁵ Faltblatt „Rückstände von Pflanzenschutzmitteln: Gesundheit geht vor“, BMELV, 13.01.2010