

Pressemappe: Agrar-PR

26.01.2024 | 10:59:00 | ID: 38720 | Ressort: [Verbraucher](#) | [Verbraucherschutz](#)

Zitrusfrüchte reich an Vitaminen und mit Rückständen belastet?

[Oldenburg](#) (Agrar-PR) - Haupterntezeit im Winter: Zitrusfrüchte - sind aromatisch, süß und sauer, und liefern viel Vitamin C und B, Mineralstoffe und Ballaststoffe. Das Niedersächsische Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz (LAVES) hat in seinem Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg (LVI OL) 193 Proben auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht.

Das Ergebnis: Von insgesamt 193 Proben wurde bei einer Limette aus konventionellem Anbau eine Höchstmengenüberschreitung festgestellt, allerdings lag der Wert nach Berücksichtigung der Messunsicherheit im Streubereich des Höchstgehaltes, so dass keine gesicherte Überschreitung vorlag. In einer Bio-Probe waren geringe Rückstandsspuren, die beispielsweise auf Verschleppung durch Transportbänder oder Transportbehälter beruhen können. Es wurden Proben aus konventionellem Anbau (171) und aus ökologischem Anbau (22) untersucht.

Die Proben stammten aus 15 verschiedenen Ländern, der Großteil mit 132 Proben kam aus Spanien. Es wurden Zitronen (65), Orangen (36), Grapefruits (33), Limetten (20), Mandarinen (20), Clementinen (15), Satsumas (3) und Pomelo (1) untersucht. Bei Zitrusfrüchten werden oftmals Mehrfachrückstände festgestellt. Zitrusfrüchte werden unter anderem mit Mitteln zur Oberflächenbehandlung, wie beispielsweise Anti-Schimmelmitteln, konserviert. Die Früchte werden im Anbau oder auch nach der Ernte behandelt. Bei der Untersuchung wird die gesamte Zitrusfrucht mit Schale untersucht und deshalb können die Rückstandsgehalte im essbaren Anteil auch noch geringer sein, als im Ergebnis festgestellt.

Fazit: Die Untersuchungen zeigen, dass konventionell erzeugte Zitrusfrüchte Rückstände und auch Mehrfachrückstände (bis zu 11 Wirkstoffe) aufweisen können, dennoch selten mit Höchstmengenüberschreitungen.

Tipp für frischgepressten Saft: Zitrusfrüchte vor dem Auspressen mit warmem Wasser waschen, mit Haushaltspapier trocknen, um eventuelle Rückstände nicht mit den Händen zu übertragen. Am wenigsten Rückstände enthalten Früchte, die biologisch erzeugt wurden.

Das LAVES ist mit seinen knapp 1000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine zentrale Behörde des gesundheitlichen Verbraucherschutzes in Niedersachsen. Landesweit gehören sechs Untersuchungseinrichtungen zum LAVES, in denen jährlich insgesamt mehr als zwei Millionen Untersuchungen durchgeführt werden: die Lebensmittel- und Veterinärinstitute Oldenburg und Braunschweig/Hannover, das Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven, das Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg, das Futtermittelinstitut Stade und das Institut für Bienenkunde Celle. Darüber hinaus erfüllt das LAVES mit seinen fünf Fachabteilungen unmittelbare Vollzugsaufgaben in den Bereichen Futtermittel- und Tierarzneimittelkontrolle, Ökologischer Landbau sowie Marktüberwachung und berät die kommunalen Behörden in Fragen der Lebensmittelüberwachung, der Tiergesundheit, der Schädlingsbekämpfung und des Tierschutzes.

Kontakt
Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)
Land Niedersachsen, vertreten durch das Nds. Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
Postanschrift:
Postfach 9262
26140 Oldenburg
Gebäudeanschrift:
Stau 75
26122 Oldenburg
Tel: 04 41 / 570 26-0
Fax: 04 41 / 570 26-179
poststelle@laves.niedersachsen.de



[Agrar-PR](#)

Postfach 131003 70068 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 63379810

E-Mail: redaktion@agrar-presseportal.de Web: www.agrar-presseportal.de >>> [Pressefach](#)