

Pressemitteilung

QS-Rückstandsmonitoring bestätigt Sicherheit von Obst, Gemüse und Kartoffeln

- Über 99 Prozent aller Proben halten gesetzliche Rückstandshöchstgehalte ein
- QS-Rückstandsmonitoring untersuchte im letzten Jahr 15.880 Proben aus 33 Ländern
- Abdrift-Problematik in weniger als ein Prozent der Proben

Bonn, 15. Januar 2024 – Die Ergebnisse des Rückstandsmonitorings im QS-System zeigte auch im letzten Jahr, dass QS-zertifiziertes Obst und Gemüse sicher ist und Pflanzenschutzmittel im QS-System verantwortungsvoll 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 RHG-Überschreitung 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 QS-System 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,

Ihre Ansprechpartnerin
Kathrin Voskuhl

T. +49(0)228 35068-153
E. presse@q-s.de

QS Fachgesellschaft
Obst-Gemüse-Kartoffeln
GmbH

Schwertberger Straße 14
53177 Bonn
T. +49(0)228 350680
F. +49(0)228 3506810
E. info@q-s.de

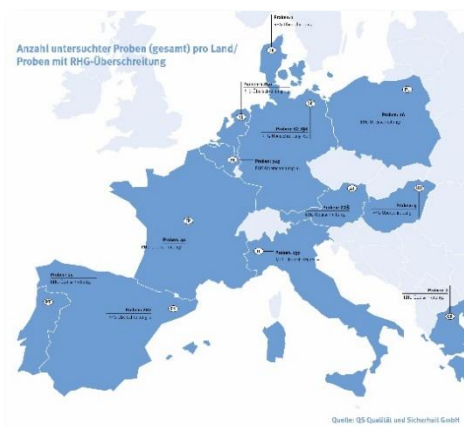
q-s.de

deren Einsatz für die betreffende Kultur nicht zulässig ist. Häufigste Ursache hierfür ist Abtrieb 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](https://www.q-s.de/ruemo-2024) (Auswertungsergebnisse: 1. Oktober 2022 bis 30. September 2023).

QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH Qualitätssicherung - Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Die QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH ist Systemgeber und Träger der QS-Qualitätssicherung bei Obst, Gemüse und Kartoffeln. Seit über 20 Jahren ist QS die Institution der Wirtschaft für die Sicherheit bei der Produktion von Lebensmitteln und Futtermittel. Das QS-System definiert die Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungsketten für Fleisch, Obst, Gemüse und Kartoffeln. Alle über 180.000 Partner im QS-System lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen flankieren die Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-System erkennt man am QS-Prüfzeichen. Es steht für sichere Lebensmittel, auf deren gewissenhafte und überwachte Herstellung sich alle Wirtschaftsbeteiligten, die Verbraucher und die Gesellschaft verlassen können.



Top 5: Anzahl untersuchter Proben mit und ohne Wirkstoffnachweis



Die Grafiken zum Download erhalten Sie [hier](#)
Bildnachweis: QS Qualität und Sicherheit GmbH/www.q-s.de