



## **AG Pestizide Jahresbericht 2015**

**Obmann: Dr. Magnus Jezussek, Erlangen**

Im vergangenen Jahr fanden, wie auch in den Jahren zuvor, wieder zwei Sitzungen der AG Pestizide statt. Zu den aktiven Mitgliedern gehören derzeit drei Vertreter des Bundes, acht Vertreter der amtlichen Lebensmittelüberwachung, fünf Vertreter der Privatlabore, ein Vertreter aus der Wissenschaft und ein Vertreter der Lebensmittelindustrie. 7 Mitglieder wurden neu in die korrespondierende Mitgliedschaft aufgenommen. Des Weiteren fand die Wahl der Obmannschaft statt, dabei wurden die bisherigen Mitglieder der Obmannschaft in ihren Funktionen bestätigt.

Nachdem die von der AG erarbeitete „Empfehlung zur laborinternen Methodvalidierung von Pestizidmethoden, hier der QuEChERS-Methode, mit Hilfe von Zusatzversuchen; Modul 1: Obst und Gemüse“ im vergangenen Jahr veröffentlicht wurde, haben die Mitglieder auf den Sitzungen ein zweites Modul für trockene Lebensmittel erstellt und diskutiert. Dieses Modul wird im nächsten Jahr als Empfehlung verabschiedet.

Analytische Themen, die im Berichtszeitraum von den Mitgliedern diskutiert wurden, waren u.a. der Einsatz von „Analyte Protectants“, die analytische Bestimmung von Glyphosat in Muttermilch, von Methyldinocap/Meptyldinocapphenol und von neu zugelassenen Wirkstoffen.

Zum Einsatz von „Analyte Protectants“ wurde eine Umfrage unter den Mitgliedern durchgeführt. An der Umfrage beteiligten sich 30 Mitglieder der AG, wobei 15 Mitglieder „Analyte Protectants“ verwenden. 7 Labore verwenden sie immer und 8 Labore verwenden sie nur in bestimmten Fällen, um beispielsweise die GC-empfindlichen Wirkstoffe Captafol, Captan, Dicofol, Folpet, Tolyfluanid, Dichlofluanid und Chlorthalonil valide quantifizieren zu können.

Hauptsächlich wird das vom CVUA Stuttgart vorgeschlagene AP2-Gemisch verwendet, aber auch der Zusatz allein von Ascorbinsäure wirkt sich positiv auf Empfindlichkeit und Stabilität der empfindlichen Stoffe aus. Es sind jedoch auch Matrices bekannt, wie beispielsweise Zitrusfrüchte, bei denen die positive Wirkung der „Analyte Protectants“ ins Gegenteil umschlägt.

In den von der AG geführten Rückstandslisten, die jedoch keinen repräsentativen Charakter besitzen, wurden für das Jahr 2014 Daten mit 9566 Höchstgehaltsüberschreitungen gemeldet. Es war die höchste Anzahl, seitdem die Listen geführt werden. Die Meldungen bezogen sich auf 274 Wirkstoffe in Lebensmitteln aus 67 Ländern. 41 Wirkstoffe waren in den Vorjahren nicht genannt.

Auffällig war die enorme Anzahl an Überschreitungen bei Tee mit 3655 Proben, hauptsächlich Anthrachinon, bei Reis mit 1352 Proben, hauptsächlich Carbendazim, Hexaconazol, Acephat und bei Pfeffer mit 599 Proben, hauptsächlich Carbendazim, Metalaxyl, Propamocarb.

Weitere Lebensmittel mit relativ vielen Höchstgehaltsüberschreitungen waren Kreuzkümmel, Paprika, Orangen, Rosenblütenblätter und Tomaten. Seit 2013 werden auch Höchstgehaltsüberschreitungen bei tierischen Lebensmitteln gemeldet. Diese gab es mehrfach bei Milch, Honig, Wildfett und Eiern.

Auf den Sitzungen wurden wiederum eine Reihe rechtlicher Themen diskutiert, beispielsweise Produktzuordnungen bei Mehrfachnennungen von Kulturen gemäß Anhang I der Pestizid-VO 396/2005, Bewertung von Chlorat in Kindernahrung, Beurteilung von Biozid-Rückständen, die gleichzeitig auch Pestizidwirkstoffe sind bzw. waren und die Anwendung von Verarbeitungsfaktoren.

Für Verarbeitungsfaktoren ist der im Anhang VI der Pestizid-VO 396/2005 vorgesehen, jedoch wurde dieser bisher nicht festgesetzt.

Eine veröffentlichte Datensammlung der BfR umfasst eine Reihe von Verarbeitungsfaktoren für Lebens-/Futtermittel-Wirkstoff-Kombinationen. Diese kann jedoch verständlicherweise nicht jedes verarbeitete Lebens-/Futtermittel abbilden. Die auf dieser Datensammlung basierenden Verarbeitungsstudien sind darauf ausgelegt, bestimmte Verarbeitungsprozesse darzustellen. Für die verschiedenen Verarbeitungsprozesse sind immer nur wenige Kulturen benannt, an denen die entsprechenden Untersuchungen durchgeführt werden. Demzufolge stellt sich bei vielen Produkten die Frage, inwieweit die vom BfR aufgeführten Verarbeitungsfaktoren für diese spezifischen Kombinationen auf ähnliche Lebensmittel übertragen werden können.

Es wurde eine Anfrage an das BfR bezüglich der Extrapolation von Verarbeitungsfaktoren auf ähnliche Lebensmittel und dem Vorliegen weiterer Verarbeitungsfaktoren gestellt.