

563/AB XXI.GP

**Beantwortung**  
der Anfrage des Abgeordneten Mag. Johann Maler  
und Genossen betreffend  
Rucola - Salat als Nitratbomben,  
(Nr. 552/J)

Zur vorliegenden Anfrage führe ich Folgendes aus:

**Zu den Fragen 1, 2, 3 und 4:**

Bei Rucola handelt es sich um eine „Salatart“, die in Österreich erst seit Kürzerem - in relativ geringem Ausmaß - angeboten und üblicherweise nur in kleinen Mengen verzehrt wird. Rucola - Salat liefert somit keinen nennenswerten Beitrag zur Nitratbelastung. Eine Umwandlung des Richtwertes in einen Grenzwert halte ich daher für nicht erforderlich.

**Zu den Fragen 5, 6, 7, 8 und 9:**

Probenziehungen von Rucola - Salat erfolgten bereits im Kalenderjahr 1995. Von den Lebensmittelaufsichtsorganen wurden im Jahre 2000 10 Proben Rucola - Salat gezogen und auf Nitrat untersucht. Die Ergebnisse lagen zwischen 0,6 g/kg und 8,3 g/kg, wobei 5 Proben den Richtwert von 4,5 g überschritten und davon 2 Proben den Richtwert um mehr als 50 % überstiegen.

**Zu Frage 10:**

Es wurden 1999 und 2000 ca. 2000 Lebensmittel auf Nitrat untersucht. Den größten Teil davon stellten ca. 1300 Wasserproben dar.

**Zu den Fragen 11, 12 und 13:**

Für häufig verwendete Salatarten und Spinat (den beiden „Hauptverursachern“ der Nitratbelastung) besteht ein spezieller Monitoringplan. Im Zuge dieses Monitorings wurden seit Juli 1996 regelmäßig Untersuchungen durchgeführt.

Eine zusätzliche Schwerpunktaktion hinsichtlich des Nitratgehaltes in Salat und Gemüse halte ich daher für entbehrlich.

Im Zeitraum Juli 1996 bis Juli 1999 wurden 333 Proben überprüft. Lediglich bei 2 Salatproben und 3 Spinatproben wurden Grenzwertüberschreitungen festgestellt.

**Zu den Fragen 14 bis 18:**

Die Nitratgehalte in Gemüse werden durch genetische und umweltbedingte Faktoren beeinflusst, z. B. durch die Art, die Sorte und die in wechselseitigem Zusammenhang stehenden geographischen und jahreszeitlichen Faktoren wie Lichtintensität, Temperatur, Umfang des Düngemitelesinsatzes und etwaigem Glashaus - Anbau. Blattsalatsorten ohne Kopfbildung weisen in der Regel höhere Nitratkonzentrationen auf als solche mit festen Köpfen wie beispielsweise Eisbergsalat. Bei normalen Stickstoffgaben haben jedoch allgemeine Wachstumsbedingungen einen größeren Einfluss auf die Nitratakkumulation als die Düngung.

Hohe Lichteinstrahlung fördert die Assimilation und somit den Nitratabbau. Deshalb ist die Wahl des Erntezeitpunkts von Bedeutung für den Nitratgehalt des Pflanzengutes. Bei Unterglaskulturen mit Erntezeit in den lichtschwachen Wintermonaten sind grundsätzlich höhere Nitratgehalte feststellbar.

Aus den genannten Tatsachen ist die Festlegung eines einheitlichen Grenzwertes unabhängig von der Erntezeit für alle Salat- und Gemüsesorten weder sinnvoll noch praktikabel.

**Zu Frage 19:**

Im Sinne des Gesundheitsschutzes und Vorsorgeprinzips wurde bereits im Kalenderjahr 1999 vom Bundeskanzleramt eine Studie in Auftrag gegeben, in der die Nitratbelastung der österreichischen Bevölkerung ermittelt werden sollte. Die Ergebnisse zeigten eine durchschnittliche Aufnahme von 69 mg Nitrat pro Tag als Mittelwert über alle Altersgruppen.

**Zu Frage 20:**

In der Arbeitsgruppe „Agrarkontaminanten“ der DG SANCO werden Strategien zur Verminderung des Nitratgehaltes bei Gemüse entwickelt. So werden insbesondere GMP - Leitlinien für Produktionsmethoden erarbeitet.