

---

**13509/J XXVII. GP**

---

Eingelangt am 13.01.2023

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

## ANFRAGE

des Abgeordneten Peter Wurm  
an den Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz  
betreffend **VKI-Test: Schadstoffe in exotischen Früchten – Bio ist besser**

Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) veröffentlichte am 15. Dezember 2022 folgende Pressemitteilung:<sup>1</sup>

**VKI-Test: Schadstoffe in exotischen Früchten – Bio ist besser**  
13 von 28 Proben enthielten Pestizidrückstände

*„Bevorzugt Bio“ lautet das Resümee eines aktuellen Tests des Vereins für Konsumenteninformation (VKI), bei dem 28 exotische Früchte – davon 21 aus konventionellem Anbau und 7 aus biologischer Landwirtschaft – untersucht wurden. Während bei sämtlichen Bioprodukten keine Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachweisbar waren, war dies bei 13 konventionellen Proben der Fall. Perchlorate wurden in vier Produkten gefunden, in drei konventionellen und einem Bio-Produkt. Die Details zum Test gibt es online auf [www.konsument.at](http://www.konsument.at) sowie in der Jänner-Ausgabe des Testmagazins KONSUMENT.*

*Eingekauft wurde in Supermärkten, im Bioladen, bei Diskontern und am Wiener Naschmarkt. Geprüft wurden Granatäpfel, Grapefruits und Mangos, aber auch Passionsfrüchte (Maracujas), Kakis, Papayas und Kumquats. Ein Granatapfel, der am Wiener Naschmarkt erstanden wurde, überschritt die zugelassene Höchstmenge an Pestizidrückständen um mehr als das Eineinhalbfache. Diese Probe wurde entsprechend beanstandet – und somit aus dem Verkehr gezogen. Bei einer weiteren Probe, ebenfalls ein Granatapfel (Etsan), wurde eine Überschreitung um 70 Prozent festgestellt. Beide Proben wurden mit „nicht zufriedenstellend“ bewertet.*

*„Auffällig ist, dass in manchen Produkten gleich mehrere Schadstoffe nachgewiesen wurden. In einem Fall, einer Passionsfrucht von Billa Corso, wurden sogar vier verschiedene Pestizide gefunden“, erläutert VKI-Projektleiterin Nina Eichberger. „Eine derartige Häufung ist besorgniserregend,*

---

<sup>1</sup> [https://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20221215\\_OTS0023/vki-test-schadstoffe-in-exotischen-fruechten-bio-ist-besser](https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20221215_OTS0023/vki-test-schadstoffe-in-exotischen-fruechten-bio-ist-besser)

*denn die Auswirkungen von Pestizid-Gemischen auf den Organismus sind bisher noch wenig erforscht. Bekannt ist aber, dass sich verschiedene Chemikalien über den sogenannten ‚Cocktail-Effekt‘ gegenseitig beeinflussen und in der Wirkung verstärken können.“*

*Pestizide, die für Mensch und Umwelt besonders gefährlich sind, werden als „Substitutionskandidaten“ bezeichnet. Dazu zählen Substanzen, die mit Warnhinweisen wie „Kann das Kind im Mutterleib schädigen“ oder „Kann vermutlich Krebs erzeugen“ versehen sind. Bereits 2009 hat die EU beschlossen, derartige Stoffe durch weniger schädliche zu ersetzen. Dieses Vorhaben konnte bis heute nicht umgesetzt werden. „Immer noch sind viele hochgiftige Pestizidwirkstoffe wie Fludioxonil, Tebuconazole oder Cypermethrin in der EU zugelassen. Diese wurden auch in einigen Proben nachgewiesen“, so Eichberger. „Hier gibt es dringenden Handlungsbedarf.“*

*Neben Pestiziden wurden die Produkte auch auf Chlorate und Perchlorate untersucht. Chlorate wurden früher zur Bekämpfung unerwünschter Pflanzen eingesetzt. Mittlerweile ist ihr Einsatz als Herbizid in der EU verboten. Sie werden aber nach wie vor zur Aufbereitung des Waschwassers und zur Reinigung von Sortieranlagen eingesetzt. Dabei können Chlorate und Perchlorate auf die Produkte übergehen und in die Umwelt gelangen. In vier Proben war Perchlorat in geringen Mengen nachweisbar: bei zwei Granatäpfeln (Billa Corso und Penny), einer Kumquat (Naschmarkt) und einer Bio-Grapefruit (Billa Plus).*

*„Gleich ob Pestizide oder Perchlorat: Die Chemikalien sitzen vor allem auf der Schale der Früchte. Deshalb sollte man Obst vor der Verarbeitung immer gründlich waschen“, rät Eichberger. „Das gilt auch für Früchte, deren Schale man nicht verzehrt. Wäscht man die Früchte nicht ab, können die Chemikalien auf der Schale über Hände, Schneidbrett oder Messer ins Essen und somit in den Körper gelangen.“*

In diesem Zusammenhang richtet der unterfertigte Abgeordnete an den Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz nachstehende

### **Anfrage**

1. Welche Konsequenzen werden Sie als Gesundheits- und Konsumentenschutzminister aus dem aktuellen Test des Vereins für Konsumenteninformation (VKI) betreffend exotische Früchte gesundheits- und konsumentenschutzpolitisch ziehen?
2. Wird es neben verstärkten Kontrollen und Tests auch eine verstärkte Aufklärungs- und Öffentlichkeitsarbeit in diesem Zusammenhang geben?
  - a. Wenn nein, warum nicht?
  - b. Wenn ja, in welcher Art und Weise?
3. Warum konnte eine bereits 2009 durch die EU beschlossene Regelung, derartige Stoffe (Fludioxonil, Tebuconazole oder Cypermethrin) durch weniger schädliche zu ersetzen, bisher nicht umgesetzt werden?

4. Welche Aktivitäten haben Ihre grünen Vorgänger-Minister im BMSGPK, Rudolf Anschöber und Dr. Wolfgang Mückstein, gesetzt, um den Einsatz von Fludioxonil, Tebuconazole oder Cypermethrin in Österreich bzw. EU-weit zu verbieten bzw. deren Einsatz einzuschränken?
5. Welche Aktivitäten haben Sie als österreichischer Gesundheits- und Konsumentenschutzminister gesetzt, um den Einsatz von Fludioxonil, Tebuconazole oder Cypermethrin in Österreich bzw. EU-weit zu verbieten bzw. deren Einsatz einzuschränken?