



## Zitrusfrüchte enthalten oft Oberflächenkonservierungsmittel

Zitrusfrüchte haben aufgrund ihres Geschmacks und wohl auch wegen ihres hohen Vitamin C-Gehaltes einen sehr hohen Stellenwert beim Verbraucher. Statistisch gesehen stehen sie an erster Stelle beim Pro-Kopf-Verbrauch an Obst in Deutschland. Neben dem alleinigen Verzehr des Fruchtfleisches verwendet man sie oft auch mit Schale, beispielsweise in Heiß- und Kaltgetränken, Konfitüren/Fruchtaufstrichen und beim Backen.

Zur Verhinderung eines schnellen mikrobiologischen Verderbs ist die Konservierung der Schale nach der Ernte zugelassen. Übliche Oberflächenkonservierungsmittel sind Imazalil, ortho-Phenylphenol, Prochloraz, Propiconazol, Pyrimethanil und Thiabendazol.

Die Kennzeichnung der Oberflächenkonservierung ist entsprechend europäischer Vorgaben in der speziellen Vermarktungsnorm für Zitrusfrüchte nur für Zitronen, Mandarinen, Clementinen, Satsumas, Tangerinen und Orangen rechtlich vorgeschrieben. Der zur Behandlung nach der Ernte verwendete Wirkstoff ist auf dem Etikett und bei loser Ware auf einem Schild neben der Ware anzugeben, z. B. „konserviert/behandelt mit Imazalil“. Bei Limetten, Grapefruit und Bitterorangen hingegen muss eine Oberflächenkonservierung nicht zwingend angegeben werden, mit Ausnahme des Wirkstoffes Thiabendazol. Dieser Wirkstoff ist gemäß einer deutschen Verordnung bei allen Zitrusfrüchten wie folgt anzugeben: „konserviert mit Thiabendazol“.

Im Landesamt für Verbraucherschutz wird das Vorhandensein der genannten Oberflächenkonservierungsmittel und die damit verbundene korrekte Kenntlichmachung regelmäßig bei den Zitrusfrüchten überprüft, in den vergangenen drei Jahren waren dies insgesamt 137 Proben.

Presseinformation

Annähernd jede sechste überprüfte Zitrusfruchtprobe enthielt keine Oberflächenkonservierungsmittel – ein Viertel dieser nichtkonservierten Proben waren ökologisch erzeugt bzw. bei der Hälfte dieser nichtkonservierten Proben handelte es sich um Limetten.

Nahezu in jeder Probe mit nachgewiesener Oberflächenkonservierung lag der Wirkstoff Imazalil vor. Weitere oft nachgewiesene Wirkstoffe waren Pyrimethanil mit Nachweis in jeder zweiten bis dritten konservierten Probe und Thiabendazol mit Nachweis in jeder siebenten konservierten Probe.

Die Untersuchungen zeigten bei abgepackten Zitrusfrüchten in der Regel immer die korrekte Angabe der Oberflächenkonservierungsmittel auf dem Etikett. Dagegen wurde lose Ware in sechs Fällen beanstandet, da der Wirkstoff Thiabendazol nicht ordnungsgemäß auf einem Schild neben der Ware gekennzeichnet war.

Oberflächenkonservierungsmittel lassen sich gut mit spülmittelhaltigem, warmem Wasser von der wachshaltigen Schalenoberfläche entfernen, daher sollten Zitrusfrüchte vor dem Schälen gründlich gewaschen und mit klarem Wasser nachgespült werden. So wird auch ein Übertragen der Stoffe von der Hand auf die geschälte Frucht vermieden. Bei Zitrusfrüchten, die mit Schale verarbeitet werden - beispielsweise als Zutat in Getränken, empfiehlt es sich, ökologisch erzeugte Früchte zu verwenden, da deren Oberflächen nicht konserviert sind.

Für weitere Informationen besuchen Sie uns im Verbraucherschutzportal unter

[verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de/](http://verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de/)