

## PESTIZIDE

Das Wort „Pestizid“ wird oft mit Umweltschäden und Gesundheitsgefährdung in Zusammenhang gebracht. Doch was sind Pestizide wirklich und wie wird ihr Gebrauch kontrolliert? Ein Überblick.

### ALLGEMEINES

Gemäss Definition des Schweizerischen Lebensmittelbuches (SLMB) sind Pestizide in der Hauptsache Stoffe zur Bekämpfung von tierischen Schädlingen, Pflanzenkrankheiten oder Unkräutern, welche landwirtschaftlichen Nutzpflanzen und Erntegütern schaden. Schon vor Christi Geburt wurden verschiedene Mittel zur biologischen Bekämpfung von Schädlingen wie Ratten oder Insekten genutzt, das älteste unter ihnen ist die Katze. Einen regelrechten Boom erfuhren die Pflanzenschutzmittel allerdings in den 1940er-Jahren, als synthetische Pestizide erstmals im grossen Stil produziert und weltweit verbreitet werden konnten. Heute existieren bereits mehr als 1'000 verschiedene Pestizide, dazu kommen eine Reihe von Vorratsschutzmitteln, die zum Schutz von pflanzlichen Produkten während des Transports oder der Lagerung eingesetzt werden.

### DER EINSATZ VON PESTIZIDEN IN DER LANDWIRTSCHAFT

Beim Anbau ist die Liste mit jenen Pflanzenschutzmitteln massgeblich, die im entsprechenden Land bei der Reisproduktion eingesetzt werden dürfen. Dabei ist es wichtig zu erwähnen, dass eine Substanz für jeden spezifischen Einsatz gesondert bewilligt werden muss, das heisst eine Bewilligung zur Behandlung von Mais ist noch kein Freipass zum Einsatz in der Reisproduktion. In der Schweiz ist das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) für die Bewilligung von Pflanzenschutzmitteln verantwortlich. Zugelassene Produkte werden in der Pflanzenschutzmittelliste aufgeführt. Nach der Ernte werden die leeren Transportbehälter oder auch die Reiskörner mit bestimmten Vorratsschutzmitteln behandelt, um den Reis während der Zwischenlagerung und seinem Transport zum Bestimmungsort schadlos zu halten. Durch den Einsatz von Pflanzen- und Vorratsschutzmitteln entstehen – abhängig vom Zeitpunkt des Einsatzes, der eingesetzten Menge und weiteren Faktoren – Rückstände im Reis.

### KONTROLLE VON RÜCKSTÄNDEN DURCH DIE BEHÖRDEN

Sobald der Reis sein Ziel erreicht hat, ist der Importeur der Ware für die Einhaltung der landesspezifischen Bestimmungen verantwortlich und wird vom Gesetz gleich behandelt wie ein Produzent. In der Schweiz wird hierzu die Fremd- und Inhaltsstoffverordnung des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) hinzugezogen, wo sämtliche zugelassenen Stoffe mit der jeweils zulässigen Höchstkonzentration festgehalten sind. Sichergestellt wird die Einhaltung dieser Verordnung durch die 19 Kantonslabore, die alle für den Verkauf bestimmten Lebensmittel stichprobenweise auf bestimmte Fremdstoffe prüfen. Stellt der Kantonschemiker eine Überschreitung fest, findet der Gesetzesvollzug auf kantonaler Ebene statt. Je nach Schweregrad der Übertretung wird der Importeur dabei auf die Übertretung aufmerksam gemacht oder aber das Produkt wird unverzüglich aus den Regalen entfernt. Wird hingegen ein Rückstand festgestellt, für den in der Schweiz kein Höchstwert festgelegt wurde, prüft das BAG die entsprechende Regelung des Herkunftslandes oder zieht einen Vergleichswert der Europäischen Union (EU) bei – zur Beurteilung, ob die sogenannte „Gute Agrarpraxis“ eingehalten wurde oder nicht. Um der zunehmenden Vereinheitlichung des Vollzugs und der Einhaltung internationaler Standards im Bereich der Lebensmittelsicherheit gerecht zu werden, bündeln die Bundesämter für Landwirtschaft (BLW), Veterinärwesen (BVET) und Gesundheit (BAG) ihre Kräfte und Synergien in der Bundeseinheit für die Lebensmittelkette (BLK). Als zentrale Stelle koordiniert das BLK die genannten Bundesämter bei der Organisation der Lebensmittelsicherheit und beaufsichtigt deren Vollzugstätigkeit auf Bundes- und Kantonsstufe. Das BLK selbst wird gemeinsam von den Direktoren der Bundesämter BLW, BVET und BAG über einen Leistungsauftrag geführt.



Die Bestimmungen in der Europäischen Union sind zurzeit (noch) wesentlich strenger als in der Schweiz. Während in der Schweizer Wirkstoffverordnung die Höchstgrenzen von rund 3'500 Stoffen festgelegt sind, enthält das europäische Verzeichnis mehr als 400'000 Einträge zu allen bekannten Pestizid-Produkt-Kombinationen.

## PRIVATE KONTROLLEN DURCH DEN HANDEL

Um bei der Beurteilung der Sicherheit der im Verkauf befindlichen Lebensmittel nicht vollends auf die verschiedenen Bundesämter angewiesen zu sein, führen private Laboratorien im Auftrag des jeweiligen Importeurs ebenfalls Analysen durch. Dies einerseits, um den Konsumentinnen und Konsumenten optimale Qualität bieten, andererseits aber auch, um sich optimal gegen Betrugsversuche durch Exporteure schützen zu können.

## VORBEHALTE

Der verstärkte Einsatz von Pestiziden in der Landwirtschaft hat in zahlreichen Ländern zu einer Vervielfachung der bisherigen Ernteerträge und längeren Lagerzeiten geführt, da Pflanzen mit ihrer Hilfe gezielt vor ihren jeweiligen tierischen und pflanzlichen Feinden sowie vor vorzeitigem Verderb geschützt werden konnten. Jedoch gab es seit jeher immer auch Vorbehalte. Rückschläge wie der DDT-Skandal in den 1960er-Jahren haben dem Ansehen dieser ursprünglich als Segensbringer gefeierten Stoffe langfristig geschadet, sodass die jeweiligen nationalen und internationalen Aufsichtsgremien heute genau darauf achten, dass die zugelassenen Wirkstoffkombinationen bedenkenlos in freier Natur eingesetzt werden können. Zusätzlich testen die öffentlichen wie privaten Labors auch heute noch auf Altlasten, das heisst Stoffe, die in der Schweiz seit Jahren und Jahrzehnten verboten sind. Schliesslich bleibt festzuhalten, dass Pestizide aufgrund ihrer weiten Verbreitung ausserordentlich gut erforscht sind. Die dazugehörigen Grenzwerte für die erlaubten Rückstände liegen oft weit unter der toxikologisch relevanten Menge für Durchschnittskonsumenten.

## PESTIZIDE IN BIO-LEBENSMITTELN

Gibt es bezüglich verbotener Pestizide für BIO-Produkte verbindliche Richtlinien, unterscheidet sich das Anwendungsausmass von zugelassenen Stoffen von Label zu Label. BIO SUISSE, der Dachverband der Schweizer Biolandbau-Organisationen, der über 90 Prozent der Schweizer BIO-Betriebe zusammenfasst, folgt dem Grundsatz: Die Produkte sollen so wenig Rückstände wie möglich enthalten. Eine so genannte Rückstandsfreiheit gibt es aber nicht. Die kantonalen Behörden beanstanden BIO-Lebensmittel, wenn Rückstände von Stoffen gefunden werden, die in BIO-Lebensmitteln nicht erlaubt sind. Werden unerlaubte Rückstände gefunden, kommt der im Schweizer Lebensmittelrecht festgeschriebene Täuschungsschutz zum Tragen. In diesem Fall fordert das Kantonslabor den Produzenten respektive den Importeur auf, zu einer allfälligen Beanstandung Stellung zu nehmen und geplante Verbesserungsmaßnahmen aufzuzeigen. Die Lebensmittelkontrollen sind also entgegen der landläufigen Meinung nicht dafür verantwortlich, fehlbare Importeure zu sanktionieren. Die Bestrafung an und für sich übernimmt der autonome Strafvollzug.

