



**Union der Deutschen
Kartoffelwirtschaft e.V. (UNIKA)**

Schumannstr. 5
D - 10117 Berlin

Tel: +49 (0)30 / 657993-82
Fax: +49 (0)30 / 657993-85
e-mail: info@UNIKA-eV.de
Internet: www.unika-ev.de



**Deutscher Kartoffelhandelsverband e.V.
(DKHV)**

Schumannstr. 5
D - 10117 Berlin

Tel: +49 (0)30 / 664068-51
Fax: +49 (0)30 / 664068-53
e-mail: info@dkhv.org
Internet: www.dkhv.org

Verbraucherinformation Keimhemmungsmittel

Die Kartoffel ist ein heimisches Nahrungsmittel, das uns vielfältige Möglichkeiten zur gesunden und bewussten Ernährung bietet. Es ist eines der wenigen Produkte, welches ausgewogen Kalorien, Vitamine und Spurenelemente enthält und vielseitig einsetzbar ist.

Die Kartoffelknollen sind lebende Organismen und wollen, nach einer gewissen Keimruhe, keimen. Das Keimen der Kartoffel ist ein natürlicher Vorgang bei Licht und Wärme. Bei der Keimung kann es zu Qualitätsverlusten und zur Bildung von unerwünschten Inhaltsstoffen kommen. Daher werden Kartoffeln vor Licht geschützt, d.h. dunkel und kühl gelagert.

Da sich das Keimen jedoch bei der Lagerung über Winter nicht dauerhaft unterbinden lässt, kann es vorkommen, dass die Kartoffeln am vorzeitigen Austreiben gehindert werden müssen. Gering dosierte Pflanzenschutzmittel sichern in diesen Fällen die Qualität der Knollen. Wichtige Vitamine und Spurenelemente verbleiben in den Knollen und verlagern sich nicht in die Keime.

Pflanzenschutzmittel unterliegen in Deutschland und in der EU strengsten Zulassungsverfahren. Die Rückstände dieser Pflanzenschutzmittel werden so gering wie möglich gehalten, damit sie die Gesundheit der Verbraucher weder bei einmaligem Verzehr noch bei lebenslanger täglicher Aufnahme schädigen können. Darüber hinaus wird im Rahmen von regelmäßigen Rückstandsuntersuchungen kontrolliert und sichergestellt, dass Grenzwerte nicht überschritten werden. Rückstandsuntersuchungen beziehen sich stets auf die Ware, die im Lebensmitteleinzelhandel ausliegt. Die Kartoffel ist zudem ein Produkt, das vor dem Verzehr verschiedenen Zubereitungsschritten unterliegt. Dazu zählen beispielsweise Waschen, Schälen und Kochen, wodurch etwaige Rückstände des Wirkstoffes noch einmal deutlich reduziert werden.

Der Kennzeichnungspunkt „nach der Ernte behandelt“ ist in der zurzeit gültigen Verordnung über Höchstmengen an Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, Düngemitteln und sonstigen Mitteln in oder auf Lebensmitteln (Rückstandshöchstmengenverordnung – RHmV) geregelt.

Die Verbände der Kartoffelwirtschaft betonen, dass Kartoffeln zu den sichersten Lebensmitteln in Deutschland gehören. Dieses wird in allen amtlichen Untersuchungen bestätigt. Mit vielen freiwilligen qualitätssichernden Maßnahmen sorgen die Unternehmen dafür, dass das auch künftig der Fall ist.

Berlin, Mai 2012