



Presse-Meldung

TÜV SÜD zertifiziert Lebensmittel

4. Dezember 2005

Besser unbehandelt: Zitrusfrüchte in der Weihnachtsbäckerei

München. Die Schale von Zitronen, Orangen und Limetten ist fester Bestandteil vieler traditioneller Backrezepte. Die Experten von TÜV SÜD weisen darauf hin, dass diese Früchte "unbehandelt" sein müssen und erklären, warum.

Ob Plätzchen oder Stollen, bei vielen typischen Weihnachtsleckereien stehen Zitronen- und Orangenschalen im Rezept. Die meisten Früchte, die im Handel angeboten werden, sind für diesen Zweck nicht geeignet. Denn bei der Reinigung der Früchte nach der Ernte wird die natürliche Schutzschicht der Schale zerstört. Damit das Obst beim Transport nicht austrocknet oder von Schädlingen befallen werden kann, wird es mit Wachsen und Fungiziden nachbehandelt.

Diese nachträgliche aufgebraachte Schicht sollte nicht verzehrt werden, so die Lebensmittelexperten von TÜV SÜD. Abwaschen mit heißem Wasser entfernt diese Überzüge aber nur unzureichend. Für Selbstgebackene Leckereien, sollten Verbraucher besser Schalen von unbehandelten Früchten oder von Obst aus kontrolliert ökologischem Anbau verwenden.

Beim Einkauf hilft die entsprechende Kennzeichnung: Behandelte Früchte sind als „gewachst“ bzw. „konserviert“ deklariert. Unbehandeltes Obst ist mit „unbehandelt“, „nach der Ernte unbehandelt“ oder „zum Verzehr geeignet“ gekennzeichnet. Allerdings bedeutet dies lediglich, dass die Zitrusfrüchte nach der Ernte nicht behandelt wurden. Inwieweit die Früchte während der Reife am Baum mit Konservierungsmitteln, Fungiziden und Insektiziden gespritzt wurden, lässt sich daraus nicht ablesen, so die Lebensmittel-Experten von TÜV SÜD. Außerdem gibt es vom Gesetzgeber keine Richtlinien, die eingehalten werden müsse, um von „unbehandelten Früchten“ sprechen zu können.

Im Gegensatz dazu dürfen Zitrusfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau weder vor noch nach der Ernte behandelt werden. Wer Gerichte, Backwaren und Getränke mit Zitrusfruchtschalen aromatisieren möchte, greift daher am sichersten zu Orangen, Zitronen und Limetten mit dem Bio-Siegel.

Media-Kontakt:

Bettina Mayer TÜV Süddeutschland Holding AG Unternehmenskommunikation Westendstraße 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 16 67 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 12 E-Mail Bettina.Mayer@tuev-sued.de Internet www.tuev-sued.de
---	---

i TÜV Management Service zählt zur TÜV SÜD Gruppe und zertifiziert weltweit Qualitäts-, Umwelt- und Sicherheitsmanagementsysteme für alle Branchen. Die rund 700 Mitarbeiter führten bisher mehr als 32.000 Zertifizierungen weltweit durch. Mit der Beteiligung an LSG Hygiene Institute bietet das Unternehmen der Lebensmittelbranche Prüfung und Zertifizierung von Produkten, Systemen und Prozessen.

TÜV SÜD ist ein führendes technisches Dienstleistungsunternehmen in den Geschäftsfeldern Industrie, Mobilität und Mensch. Mit über 10.000 Mitarbeitern ist er weltweit an mehr als 500 Standorten präsent. Das Leistungsspektrum umfasst Beratung, Prüfung, Zertifizierung und Bildung zu Fragen von Sicherheit, Qualität, Umweltschutz und Wirtschaftlichkeit.