


Mykotoxine in Gewürzen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-039-17



März 2018

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion „Mykotoxine in Gewürzen“ war es, einen Überblick über die aktuelle Belastung von Gewürzen mit Aflatoxinen und Ochratoxin A zu erhalten.

Es wurden 50 unterschiedliche Gewürzproben (Pfeffer, Paprika/Chili, Gewürzmischungen, Curry Pulver, Kurkuma, Muskatnuss, Ingwer, Kreuzkümmel, Gewürzzubereitung, Koriander) aus ganz Österreich untersucht. Eine Probe wurde beanstandet:

- Eine Probe Muskatnuss überschritt den Höchstgehalt für Ochratoxin A.

Bei zwei Proben entsprach die Kennzeichnung nicht den Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung.

Hintergrundinformation

[Aflatoxine](#) und Ochratoxin A sind Schimmelpilzgifte (Mykotoxine). Sie gehören zu den stärksten in der Natur vorkommenden Giften und krebserzeugenden Stoffen. Die Schimmelpilze kommen in der Natur häufig vor - in der Erde, in verrottender Vegetation, in Heu und Getreide - und können pflanzliche Produkte und Lebensmittel befallen. Besonders häufig besiedeln sie ölhaltige und stärkehaltige pflanzliche Lebensmittel wie beispielsweise Pistazien und Erdnüsse, vor allem bei Wärme und Feuchtigkeit. Mykotoxine sind hitzestabil und werden beim Kochen oder Backen nur zu einem geringen Teil zerstört. Kontaminierte Gewürzsendungen werden bei Importkontrollen immer wieder gefunden und zurückgewiesen (78-mal in den vergangenen zwei Jahren).

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 50 Proben

Zur Beurteilung wurde folgende Rechtsgrundlage herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 idgF

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote **betreffend Mykotoxine** lag insgesamt bei 2,0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	49	98,0	(90 %; 100 %)
beanstandet	1	2,0	(0 %; 11 %)
gesamt	50	100,0	---

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

Für Gewürzsorten sind in der EU Höchstgehalte für Aflatoxine und Ochratoxin A festgelegt. In 38 (76 %) von 50 Proben wurden Rückstände von Aflatoxinen zwischen 0,05 und 6,8 µg/kg nachgewiesen. Ochratoxin A wurde in 36 (72 %) von 50 Proben nachgewiesen, wobei eine Probe wegen Überschreitung des Höchstwerts von 15 µg/kg beanstandet wurde.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.