

Mykotoxine und Pyrrolizidinalkaloide in Gewürzen, Tee und teeähnlichen Erzeugnissen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-034-22

Februar 2023

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung, ob die geltenden Grenzwerte eingehalten werden.

56 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht, davon 27 Gewürzproben auf Mykotoxine und 29 Teeproben auf Pyrrolizidinalkaloide.

- Keine der Proben wurde beanstandet

Hintergrundinformation

Bei Mykotoxinen handelt es sich um schädliche Stoffwechselprodukte, die von verschiedenen Schimmelpilzen gebildet werden können. Bei einem Verzehr von mit Mykotoxinen verunreinigten Lebensmitteln können akute als auch chronische Erkrankungen auftreten. Einige dieser Toxine sind für ihre kanzerogene Wirkung bekannt.

Pyrrolizidinalkaloide sind natürliche Pflanzeninhaltsstoffe, die den Pflanzen meist als Fraßschutz vor Fressfeinden dienen. Häufig gelangen pyrrolizidinhaltige Pflanzen durch das Miternten von Beikräutern in das Lebensmittel. Tierversuche zeigten, dass durch den regelmäßigen Verzehr dieser Alkaloide eine krebserregende Wirkung nicht ausgeschlossen werden kann und es zudem zur einer dauerhaften Schädigung der Leber führen kann.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 56

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EU) 1881/2006 (bzw. Verordnung (EU) 105/2010, Verordnung (EU) 2015/1137)
- Verordnung (EG) Nr. 401/2006

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	56	100,0	(95 %; 100 %)
beanstandet	0	0	(0 %; 5 %)
gesamt	56	100,0	---

Mykotoxine:

Bei einer Probe „Paprika edelsüß spezial“ wurde ein Gehalt an Ochratoxin A von $14,4 \pm 5,77 \mu\text{g/kg}$ nachgewiesen. Der Grenzwert gemäß Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 liegt derzeit bei $20 \mu\text{g/kg}$. Unter Berücksichtigung der Messunsicherheit würde der Wert über dem Höchstgehalt liegen, darauf wurden die Lebensmittelbehörden hingewiesen.

Pyrrolizidinalkaloide:

Bei zwei Proben „Kamillen-Tee“ und „Odermenningkraut Tee“ wurden hohe Gehalte an Pyrrolizidinalkaloiden analysiert. Allerdings waren bei beiden Proben die Probenahmever-schrift gemäß Verordnung (EG) Nr. 401/2006 nicht eingehalten worden, daher wurden Nachproben angefordert.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz

Stubenring 1, 1010 Wien

www.sozialministerium.at

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.

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.