

Schwerpunktbericht 7-2011 Ochratoxin A in Gewürzen

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Das Mykotoxin Ochratoxin A (OTA) ist ein Stoffwechselprodukt des Schimmelpilzes *Aspergillus ochraceus* sowie weiterer Arten der Gattungen *Aspergillus* und *Penicillium*. Es ist ein Toxin, das bei feucht-warmer Lagerung auf Getreide, Nüssen, Kaffee, Kakao, Trockenfrüchten und Gewürzen gebildet wird. Da es über eine hohe Stabilität gegenüber Umwelteinflüssen verfügt, ist es auch in den Verarbeitungsprodukten der o. g. Lebensmittelgruppen zu finden und gelangte aufgrund seiner toxischen Eigenschaften in den letzten Jahren immer stärker in den Focus des Interesses. Ochratoxin A hat u. a. eine cancerogene, nierentoxische, teratogene, immunotoxische und möglicherweise auch neurotoxische Wirkung. Entsprechend der Bewertung durch den Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss (SCF) der EU soll die Belastung der Verbraucher durch Ochratoxin A so weit wie möglich reduziert werden.

Im Anhang der Verordnung (EG) 1881/2006 sind für eine Reihe von Lebensmittelgruppen Höchstgehalte an Ochratoxin A festgelegt. Mit der letzten Änderung der genannten Verordnung wurde auch ein Höchstgehalt an Ochratoxin A in den Gewürzsorten

- *Capsicum* spp. (getrocknete Früchte, ganz oder gemahlen, einschließlich Chili, Chilipulver,
- Cayennepfeffer und Paprika)
- *Piper* spp. (Früchte, einschließlich weißer und schwarzer Pfeffer)
- *Myristica fragrans* (Muskat)
- *Zingiber officinale* (Ingwer)
- *Curcuma longa* (Kurkuma)

mit 30 µg/kg festgelegt, dessen Einhaltung von den Landesbehörden zu überwachen ist.

Da es für andere Gewürze bezüglich ihrer Ochratoxin A-Belastung nur begrenzte Datenerhebungen gibt, sollte das Probenspektrum über die oben genannten Gewürze hinaus ausgeweitet werden.

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen wurden 5 Paprika- (incl. Chili), 5 Pfeffer- und 5 Kümmelproben analysiert. Daneben wurden noch je eine Rosmarin-, Thymian-, Majoran-, Petersilien- und Zimtprobe untersucht. Nennenswerte Ochratoxin A-Gehalte wiesen lediglich zwei Paprikaproben mit 15,3 bzw. 4,24 µg/kg sowie eine Rosmarinprobe mit 0,86 µg/kg auf. Bei allen anderen untersuchten Proben lagen die Gehalte unterhalb der Bestimmungsgrenze (< 0,1 µg/kg).

Der o.g. Höchstgehalt an Ochratoxin A in den genannten Gewürzsorten wird ab 01.07.2012 auf 15 µg/kg abgesenkt, so dass eine Fortführung des Schwerpunktprogramms zu einem späteren Zeitpunkt angezeigt ist.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle (Saale)
Tel.: 0345 5643 0 / Fax: 0345 5643 403