



Schwerpunktbericht 08-2014 Rückstandsbelastung von Gewürzen mit Pestiziden

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Gewürze sind Pflanzenteile, die wegen ihres Gehaltes an geruchs- und geschmacksverbessernden, appetitanregenden und verdauungsfördernden Inhaltsstoffen als Zutaten für andere Lebensmittel verwendet werden. Da viele Gewürzpflanzen nur unter bestimmten klimatischen Bedingungen gedeihen, müssen sie überwiegend aus Entwicklungsländern (Nahe Osten, Indien, China etc.) importiert werden. Unter den dortigen klimatischen Bedingungen sind sie verstärkt mikrobiellen und tierischen Schädlingen ausgesetzt. Neben dem unsachgemäßen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln verursacht mikrobieller Befall (Schimmelpilze) häufig die Bildung toxikologisch bedenklicher Rückstände.

Nach diversen Publikationen (Jahresberichte des BfR, Stiftung Warentest u. a.) sind Kräuter und Gewürze, die sowohl für den Einzelhandel als auch für industrielle Anwender bestimmt sind, häufig mit Rückständen von Pflanzenschutzmitteln und/oder Mykotoxinen belastet. Vor allem in Paprika und Pfeffer wurden in den letzten Jahren häufig Mehrfachrückstände von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen.

Experten von Verbraucherschutzorganisationen warnen vor möglichen additiven Wirkungen von Mehrfachrückständen von Pflanzenschutzmitteln. Für Wirkstoffe, die in geringen Konzentrationen vorliegen und für sich allein noch keine schädliche Wirkung verursachen, kann auf diese Weise möglicherweise eine toxische Wirkung hervorgerufen werden.

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen wurden 15 Gewürzproben auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht, darunter befanden sich neun Proben schwarzer bzw. weißer Pfeffer, fünf Proben Paprika- bzw. Chiligewürze und eine Gewürzmischung. Bei sechs Proben konnten PSM-Wirkstoffe oberhalb der Bestimmungsgrenzen (bei vier Proben jeweils drei bis fünf Wirkstoffe) nachgewiesen werden. Neben diesen Proben mit Mehrfachrückständen von Pflanzenschutzmitteln wies eine Pfefferprobe Höchstmengenüberschreitungen für die Wirkstoffe Carbendazim, Metalaxyl und Propamocarb auf. Die Probe wurde im Sinne von § 9 Abs.1 Nr. 3 LFGB in Verbindung mit Artikel 18 Abs. 1 VO (EG) Nr. 396/2005 beanstandet. Die Ausschöpfung der akuten Referenzdosis für die Wirkstoffe lag bei 0,3 %, so dass eine akute Gefährdung der Verbraucher noch nicht zu befürchten war.

Die durch mikrobiellen Befall gebildeten Mykotoxine sind Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen. Insbes. das Mykotoxin Ochratoxin A (OTA), ein Stoffwechselprodukt des Schimmelpilzes *Aspergillus ochraceus* ist ein Toxin, das bei feuchtwarmer Lagerung auch auf Kräutern und Gewürzen gebildet wird. Aufgrund seiner toxischen Eigenschaften rückte es 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.

19 Gewürzproben (davon zehn Proben Pfeffer, je zwei Proben Paprika und Majoran sowie je eine Probe Basilikum, Koriander, Kümmel, Senfkörner bzw. Thymian) wurden auf Rückstände von Mykotoxinen untersucht. In vier Proben (davon zwei Proben Paprika) konnten Rückstände von Ochratoxin A oberhalb der Bestimmungsgrenze zwischen 1,9 und 6,2 µg/kg nachgewiesen werden. Die Werte lagen jedoch unterhalb des in der Anlage im Abschnitt 2 der VO (EG) Nr. 1881/2006 festgelegten Höchstgehaltes von 15 µg/kg für Ochratoxin A.

Die Untersuchungen haben gezeigt, dass insbesondere die Untersuchungen auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in den nächsten Jahren fortgeführt werden sollten.

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