



Berlin, den 06.05.2020

PRESSEINFORMATION

Hot and spicy – Chili, Pfeffer und Co. im Blickpunkt

Gewürze können mit Schwermetallen, Schimmelpilzgiften und Pflanzenschutzmittelrückständen belastet sein – wegen geringer Aufnahmemengen besteht jedoch keine Gesundheitsgefahr

Wegen ihrer Herstellungsweise, Verarbeitung und Lagerung finden sich in Gewürzen wie Chilipulver, Pfeffer oder Paprikagewürz verhältnismäßig häufig Schimmelpilzgifte, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oder Schwermetallen. Wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin mitteilt, haben die Untersuchungsämter der Bundesländer in den vergangenen Jahren immer wieder Proben getestet, bei denen gesetzliche Höchstgehalte überschritten wurden. Das BVL fordert daher Importeure und Hersteller zu verstärkten Eigenkontrollen auf. Da Gewürze nur in geringen Mengen verwendet werden, besteht im Allgemeinen keine unmittelbare Gesundheitsgefahr für die Verbraucher.

Bei Gewürzen können sich bei zu feuchter und warmer Lagerung leicht Schimmelpilzgifte (Mykotoxine) wie Aflatoxine oder Ochratoxin A (OTA) bilden. So gab es in den Jahren 2018 und 2019 im Europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) 16 bzw. 13 Meldungen zu Schimmelpilzgiften in Paprika- und Chilipulver. Dies entspricht 41 % aller Meldungen zu Mykotoxinen in Kräutern und Gewürzen im Jahr 2019. Die EU-Kommission beobachtet zusammen mit den Mitgliedstaaten regelmäßig die Schnellwarnmeldungen, etwa zu erhöhten Mykotoxingehalten in Gewürzpaprika aus Drittländern. Bei fortbestehenden Auffälligkeiten wird über verstärkte Kontrollen der betroffenen Waren aus bestimmten Drittländern beim Import in die EU entschieden. Wird der gesetzliche Höchstgehalt nicht eingehalten, darf die Ware nicht in die EU importiert werden und wird in der Regel auf Kosten des Importeurs vernichtet.

2018 wurden im bundesweiten Monitoring 144 Proben von Paprikapulver repräsentativ auf Aflatoxine und OTA hin untersucht. Gegenüber einer vergleichbaren Untersuchung im Jahr 2012 lagen die Aflatoxingehalte etwas niedriger. Dennoch können bei Paprikapulver aus einigen Drittländern Höchstgehaltsüberschreitungen weiterhin nicht vollständig ausgeschlossen werden. Die OTA-Gehalte in Paprikapulver lagen 2018 zwar wesentlich höher als bei allen anderen untersuchten Produkten. Es gab jedoch nur vier Höchstgehaltsüberschreitungen.

2017 gab es ebenfalls Schwerpunktuntersuchungen zu Schimmelpilzgiften in Gewürzen. Bei den Untersuchungen von schwarzem Pfeffer (repräsentativ im Monitoring auf Aflatoxine und Ochratoxin A) sowie Chili- und Paprikagewürzen (risikoorientiert im Bundesweiten Überwachungsplan auf Ochratoxin A) bewegten sich die dort gemessenen Gehalte insgesamt auf einem niedrigen Niveau. Dies zeigt, dass die Belastung von Lebensmitteln mit Schimmelpilzgiften von Jahr zu Jahr aufgrund von Witterungseinflüssen schwanken kann. Auch im Haushalt können Gewürze bei falscher Lagerung schimmeln. Sie sollten daher trocken und kühl aufbewahrt werden.

Schwermetalle und Aluminium

Auch das Vorkommen von gesundheitlich unerwünschten Elementen wie Schwermetallen wird regelmäßig von den amtlichen Untersuchungslaboratorien der Bundesländer überprüft. So wurde im Monitoring 2018 Paprikapulver untersucht. Im Vergleich zu anderen untersuchten Lebensmitteln war eine höhere Belastung mit Blei, Kupfer, Chrom und Aluminium festzustellen. Der gesetzlich festgeschriebene Höchstgehalt für Kupfer in Höhe von 40 mg/kg war jedoch in keiner der untersuchten Proben überschritten. Bei schwarzem Pfeffer wurden im Monitoring 2017 ebenfalls vergleichsweise hohe Gehalte an Blei, Aluminium, Nickel, Chrom und Thallium gefunden.

Chemische Elemente wie Schwermetalle können zum Beispiel durch Luft, Wasser und Boden in Lebensmittel gelangen. Auch für die Schwermetalle gilt: Die Aufnahme durch Gewürze ist vergleichsweise gering, da diese nur in kleinen Mengen verzehrt werden. Die Rückstandshöchstgehalte dürfen aber nicht überschritten werden. Deshalb sollten die Hersteller prüfen, ob durch den Einsatz verbesserter Verarbeitungstechniken die Metallgehalte in Gewürzen gesenkt werden können.

Neue Höchstgehalte

Um die Belastung der Verbraucher durch Schimmelpilzgifte und Schwermetalle in Gewürzen zu minimieren, aktualisiert die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) gerade ihre gesundheitlichen Bewertungen. Darauf aufbauend sollen in der EU neue Höchstgehalte für die Schimmelpilzgifte Aflatoxine und Ochratoxin A und verbindliche

Höchstgehalte für Schwermetalle in Gewürzen eingeführt werden. In beiden Fällen spielen repräsentativ erhobene Daten wie die des Monitorings, ein in Deutschland kontinuierlich durchgeführtes Untersuchungsprogramm, eine wichtige Grundlage für die wissenschaftlichen Einschätzungen.

Pflanzenschutzmittelrückstände

Die Untersuchungsämter der Bundesländer haben in der Vergangenheit häufig zu hohe Rückstände von Pflanzenschutzmitteln bei Gewürzen festgestellt. Während schwarzer Pfeffer bereits seit Jahren regelmäßig im Monitoring untersucht wird, wurden im Jahr 2017 auch 54 Proben Paprika-Fruchtgewürz (Pulver) und 23 Proben Chili-Fruchtgewürz (Pulver) in einem Monitoring-Projekt auf Rückstände untersucht. In vielen Proben wurden dabei Rückstände mehrerer Wirkstoffe festgestellt – so etwa in 70 % der Proben Chilipulver. Bei schwarzem Pfeffer überschritten 7,5 %, bei Paprikapulver 13 % und bei Chilipulver 26 % der Proben die Rückstandshöchstgehalte. Im Vergleich dazu wurden 2018 nur in 2,9 % der 137 untersuchten Proben Paprikapulver Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte festgestellt, Mehrfachrückstände in lediglich 8 % der Proben.

Ein möglicher Grund für die Überschreitung der Rückstandshöchstgehalte bei getrocknetem Chili- und Paprikapulver ist eine Konzentrierung der Rückstände während der Trocknungsprozesse der frischen, mit Pflanzenschutzmitteln behandelten Erzeugnisse. Trotz der Höchstgehaltsüberschreitungen kann – aufgrund der geringen Verzehrsmengen bei Gewürzen – ein Gesundheitsrisiko für Verbraucher durch Pflanzenschutzmittelrückstände ausgeschlossen werden.

Die Importeure und Hersteller von Gewürzen sind für die Qualität und insbesondere die Einhaltung der Rückstandshöchstgehalte verantwortlich. Daher fordert das BVL sie auf, insbesondere bei Paprika- und Chilipulver die Eigenkontrollen zu verstärken, damit Ware, die die gesetzlichen Bestimmungen nicht erfüllt, nicht auf den Markt kommt.

Hintergrundinformation

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ist eine eigenständige Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit übernimmt es umfassende Managementaufgaben und koordiniert auf verschiedenen Ebenen die Zusammenarbeit zwischen dem Bund, den Bundesländern und der Europäischen Union. In der Rubrik „Lebensmittel im Blickpunkt“ stellt das BVL regelmäßig Informationen zu bestimmten Lebensmitteln zusammen.

Das BVL ist außerdem für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln, Tierarzneimitteln und gentechnisch veränderten Organismen in Deutschland zuständig.

Weiterführende Informationen

- Bundesweiter Überwachungsplan: www.bvl.bund.de/buep
- Monitoring: www.bvl.bund.de/monitoring
- Nationale Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände: www.bvl.bund.de/nbpsm