

21/2013, 02.08.2013

Kräuter und Gewürze: Geschmackserlebnis ohne Risiko

BfR koordiniert EU-Projekt zur Sicherheit der Lebensmittelwarenkette von Gewürzen und Kräutern

Von Anis, Basilikum und Curry bis zu Pfeffer, Paprika und Zimt: Kräuter und Gewürze erweitern die Geschmacksvielfalt unserer Lebensmittel. Sie werden zwar nur in kleinen Mengen, aber dafür in einer Vielzahl von Speisen verwendet. Zudem werden Kräuter und Gewürze häufig Lebensmitteln zugesetzt, die im Anschluss nicht mehr erhitzt werden. In diesen Fällen werden mögliche Kontaminationen nicht verringert. „Damit von Kräutern und Gewürzen kein gesundheitliches Risiko für Verbraucher ausgeht, muss entlang der gesamten Handelskette eine Verunreinigung mit Bakterien, Pilzen, Toxinen oder chemischen Kontaminanten vermieden werden“, sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). In dem EU-Projekt SPICED sollen Daten erhoben werden, die Aussagen über die Sicherheit von Kräutern und Gewürzen erlauben. Gleichzeitig sollen Maßnahmen entwickelt werden, die die Sicherheit dieser Lebensmittel gewährleisten können. Das dreijährige Forschungsprojekt hat im Juli 2013 begonnen und wird vom BfR koordiniert. Projektpartner sind Behörden, Forschungseinrichtungen sowie einschlägige Firmen und Wirtschaftsverbände aus Deutschland, Österreich, Lettland, den Niederlanden, Ungarn, Irland und der Slowakei. Die Finanzierung erfolgt über das 7. Rahmenprogramm der Europäischen Kommission.

Der größte Teil der Kräuter und Gewürze, der in der EU verarbeitet wird, wird aus Ländern wie Thailand, Vietnam, Indien, der Türkei und China importiert. Innerhalb der EU sind Ungarn und Rumänien die Hauptproduzenten für Gewürze, während Kräuter vor allem in Frankreich, Italien und Griechenland produziert werden. Im Europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) wird die Produktkategorie „Kräuter und Gewürze“ hinsichtlich der Anzahl der Produktwarnungen an vierter Stelle gelistet: Insgesamt etwa 75 Prozent dieser Meldungen gehen auf Fehler bei der Zusammensetzung (z. B. Zusatz von unerlaubten Farbstoffen) sowie Verunreinigungen mit Pilzgiften (Mykotoxinen) und krankmachenden Keimen (z.B. Salmonellen) zurück. All diese Verunreinigungen können auch gesundheitliche Beeinträchtigungen beim Verbraucher hervorrufen.

Ziel des Projektes „Securing the spices and herbs commodity chains in Europe against deliberate, accidental or natural biological and chemical contamination“ (SPICED) ist es, die Sicherheit der gesamten Lebensmittelwarenkette für Gewürze und Kräuter zu verbessern: Von

den Anbaugebieten der Pflanzen, ihrem Import nach Europa über die Verarbeitung und den Handel bis hin zum Konsumenten.

Der Fokus der Forschungsarbeiten liegt auf den Kräutern und Gewürzen, die in der EU am häufigsten verzehrt werden. Insbesondere werden die internationalen Kräuter- und Gewürzwarenketten betrachtet sowie die Schwachstellen, an denen biologische und chemische Verunreinigungen stattfinden können.

Das Projekt SPICED soll dazu beitragen, Kontaminationen von Gewürzen und Kräutern zu vermeiden und Möglichkeiten zur Eingrenzung von Schadenslagen aufzeigen. Berücksichtigt werden die Risiken von natürlichen, versehentlichen und absichtlichen Verunreinigungen. Die Ergebnisse des Forschungsprojekts werden veröffentlicht und den relevanten Akteuren zur Verfügung gestellt.

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftliche Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.

ende bfr-p