

SPICED Prinzipien

- Natürliche, unabsichtliche und absichtliche Verunreinigungen in der Lebensmittelkette sind reale Gefahren und müssen umfassend und nicht einzeln betrachtet werden.
- Maßnahmen gegen absichtliche Verunreinigungen sollten auf bestehenden Systemen im Bereich Lebensmittelsicherheit basieren.
- Lebensmittelsicherheit ist in der EU von grundsätzlicher Bedeutung, dies verdeutlichen wiederholt auftretende lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche.
- Die Komplexität und Vulnerabilität von Lebensmittelwarenketten stehen im direkten Bezug zu den möglichen Eintragungspunkten für Krankheitserreger.
- In geringen Mengen zugegebene Zutaten, wie Gewürze und Kräuter, haben ein großes Potenzial, Verunreinigungen in einer breiten Produktpalette mit großem Verbreitungsgebiet zu verursachen.



Konsortium

Das Konsortium setzt sich aus elf erfahrenen Institutionen aus sieben europäischen Ländern zusammen und umfasst Partner aus Industrie, Wissenschaft und Lebensmittelbehörden.

Projektpartner

1. Bundesinstitut für Risikobewertung, Deutschland
2. Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit, Österreich
3. Institute of Food Safety, Animal Health and Environment, Lettland
4. DLO foundation – RIKILT, Niederlande
5. FUCHS Gewürze GmbH, Deutschland
6. National Agricultural Research and Innovation Center, Ungarn
7. RTD Services, Österreich
8. University of Limerick, Irland
9. National Agricultural and Food Center, Slowakei
10. Bundeswehr - Wehrwissenschaftliches Institut für Schutztechnologien - ABC-Schutz, Deutschland
11. Wageningen University, Niederlande

Assoziierte Partner

1. European Spices Association, Deutschland
2. Fachverband der Gewürzindustrie, Deutschland
3. Van Hees GmbH, Deutschland
4. Kräuter Mix GmbH, Deutschland

Koordinator



Abteilung für Biologische Sicherheit - Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohm-Straße 8-10 | 10589 Berlin, Deutschland | +49 30 18412-2151 | +49 30 18412-2951 | spiced@bfr.bund.de



Juli 2013 – Juni 2016

Sicherung der Gewürz- und Kräuterwarenketten Europas

gegen absichtliche, unabsichtliche und natürliche biologische und chemische Kontaminationen



This project has received funding from the European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration under grant agreement No. 312631

www.spiced.eu

Hintergrund

Die Sicherung der Warenketten von der Primärproduktion bis zum verzehrfertigen Lebensmittel vor absichtlichen, unabsichtlichen und natürlichen Kontaminationen ist eine Voraussetzung für die Sicherheit von Lebensmitteln. Warnmeldungen über das europäische Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) listen die Produktkategorie „Gewürze und Kräuter“ als vierthäufigste aller registrierten Kategorien, sodass die Notwendigkeit einer genaueren Betrachtung dieser Warenkette gegeben ist.

Gewürze und Kräuter werden meist als getrocknete Produkte angeboten, bei denen nicht mit einer Vermehrung von Bakterien zu rechnen ist, eine Verunreinigung mit verschiedenen Mikroorganismen, darunter auch Krankheitserregern, kann jedoch vorliegen. Chemische Kontaminationen durch natürlichen oder unbeabsichtigten Eintrag sowie absichtliche Verunreinigungen zum Erzielen wirtschaftlicher Vorteile sind ebenfalls möglich. Gesundheitsgefährdende Kontaminationen können an verschiedenen Stellen in der Produktion, Verarbeitung und/oder Lieferkette erfolgen und so eine Gefahr für Landwirte, Hersteller und Verbraucher darstellen.

Da Gewürze und Kräuter fast allen verarbeiteten Lebensmitteln zugesetzt werden, ist im Falle einer Kontamination eine direkte Exposition des Verbrauchers wahrscheinlich. Die Identifizierung von Gewürzen als Ursache für lebensmittelbedingte Erkrankungen ist hingegen oft schwierig, da sich Ursachenermittlungen häufig auf die Hauptzutaten und weniger auf die Nebenzutaten von Lebensmitteln konzentrieren, wie sich während der „enterohämorrhagischen *Escherichia coli* (EHEC)-Krise“ im Jahre 2011 gezeigt hat.

Der EU-Markt ist weltweit einer der größten Märkte für Gewürze und Kräuter. Die meist in getrockneter oder unverarbeiteter Form vom Produktionsort außerhalb der EU importierten und danach weiterverarbeiteten Rohstoffe erzielen hauptsächlich in der Lebensmittelindustrie, dem Einzelhandel und der Gastronomie große Umsätze.

Ziele

- Charakterisierung der heterogenen Matrix von Gewürzen und Kräutern sowie ihrer Produktions- und Lieferketten im Zusammenhang mit relevanten biologischen und chemischen Kontaminanten.
- Verbesserung der Kenntnisse über Erregerverhalten und Erregerdiagnostik, insbesondere Schnellnachweis- und Screeningverfahren.
- Reduzierung von (industriellen) chemischen Verfälschungen und Sicherung der Authentizität von Gewürzen und Kräutern durch die Bewertung und Verbesserung von Non-targeted-Fingerprinting-Verfahren.
- Verbesserung von Warn- und Informationssystemen, Dekontaminationsverfahren und Präventionsmaßnahmen.



SPICED Konzept

SPICED zielt auf die Sicherung der Gewürz- und Kräuter-Lebensmittelkette gegen natürliche, unabsichtliche und absichtliche biologische und chemische Verunreinigungen und somit auf den Schutz der Gesundheit von Verbrauchern sowie die Vermeidung ökonomischer Verluste ab.



Die Struktur des Projektes SPICED mit sechs Arbeitspaketen umfasst die gesamte Lebensmittelkette von der Produktion und dem Import bis hin zum Verbraucher.