

Kontaminanten: Ochratoxin A, Mykotoxine, Aflatoxine

Die Europäische Kommission hat in jüngster Zeit Verordnungen über Ochratoxin A, Mykotoxine und Aflatoxine veröffentlicht:

Ochratoxin A

Mit Verordnung (EU) Nr. 105/2010 wird die EG-Kontaminantenverordnung (EG) Nr. 1881/2006 geändert: Sie legt folgende Höchstgehalte für Ochratoxin A fest:

2.2.11.	Folgende 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) Gewürzmischungen, die eine oder mehrere der oben genannten Gewürzsorten enthalten	30 µg/kg vom 1.7.2010 bis 30.6.2012 15 µg/kg ab dem 1.7.2012
2.2.12.	Süßholz (Glycyrrhiza glabra, Glycyrrhiza inflata und andere Sorten)	
2.2.12.1.	Süßholzwurzel, Zutat für Kräutertees	20 µg/kg
2.2.12.2.	Süßholzextrakt ⁽¹⁾ zur Verwendung in Lebensmitteln, in bestimmten Getränken und Zuckerwaren	80 µg/kg

(1) „Der Höchstgehalt gilt für den reinen und unverdünnten Extrakt, der nach einem Verfahren hergestellt wurde, bei dem aus 3 bis 4 kg Süßholzwurzel 1 kg gewonnen wird“.

Die Verordnung gilt ab 1. Juli 2010.

Der ab 1.7.2012 maßgebliche Höchstgehalt gilt nicht für Erzeugnisse, die vor dem 1.7.2012 im Einklang mit den geltenden Bestimmungen in Verkehr gebracht

wurden. Den Nachweis des Zeitpunktes des Inverkehrbringens hat der Lebensmittelunternehmer zu erbringen.

Mykotoxine

Mit Verordnung (EG) Nr. 401/2006 hat die Europäische Kommission Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes von Lebensmitteln festgelegt.

Die Verordnung (EU) Nr. 178/2010 ergänzt diese Vorschriften um Anforderungen für Erdnüsse, sonstige Ölsaaten, Nüsse, Aprikosenkerne, Süßholz und pflanzliches Öl:

- Anhang I Teil D 2: Neues Probenahmeverfahren für Erdnüsse und Nüsse (gilt auch für sonstige Ölsaaten und Aprikosenkerne)
- Anhang I Teil E: Das Probenahmeverfahren zur Kontrolle von Aflatoxinen in Gewürzen wird auch zur Kontrolle der Ochratoxin A Höchstgehalte angewendet.
- Anhang II Teil G: Das Probenahmeverfahren gilt neben Kaffee und Kaffeeerzeugnissen auch für Süßholzwurzel und Süßholzauszug.
- Anhang III Teil K: Für pflanzliche Öle wurde ein Probenahmeverfahren in die Verordnung aufgenommen.

Die Verordnung gilt seit 13. März 2010.

Aflatoxine

Im EU-Amtsblatt wurde die Verordnung (EU) Nr. 165/2010 zur Änderung der EG-Kontaminantenverordnung (EG) Nr. 1881/2006 veröffentlicht. Damit wurden u. a.

- die Höchstwerte für Aflatoxine (z. B. in Mandeln, Pistazien, Aprikosenkernen, Haselnüssen und Paranüssen) angepasst,
- Ölsaaten und daraus gewonnene Erzeugnisse aufgenommen sowie
- Erdnüsse und andere Ölsaaten für die Erzeugung von Ölen ausgenommen.

2.1	Aflatoxine	B₁	Summe aus B₁, B₂, G₁ und G₂
2.1.1	Erdnüsse und andere Ölsaaten, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen, außer – Erdnüssen und anderen Ölsaaten, die zum Zermahlen für die Erzeugung von raffiniertem Pflanzenöl bestimmt sind	8 µg/kg	15 µg/kg
2.1.2	Mandeln, Pistazien und Aprikosenkerne, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	12 µg/kg	15 µg/kg
2.1.3	Haselnüsse und Paranüsse, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	8 µg/kg	15 µg/kg
2.1.4	Andere als die unter 2.1.2 und 2.1.3 aufgeführten Schalenfrüchte, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	5 µg/kg	10 µg/kg
2.1.5	Erdnüsse und andere Ölsaaten und deren Verarbeitungserzeugnisse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind, außer – pflanzlichen Rohölen, die zum Raffinieren bestimmt sind – raffinierten Pflanzenölen	2 µg/kg	4 µg/kg
2.1.6	Mandeln, Pistazien und Aprikosenkerne, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind	8 µg/kg	10 µg/kg
2.1.7	Haselnüsse und Paranüsse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind	5 µg/kg	10 µg/kg
2.1.8	Andere Schalenfrüchte als die unter 2.1.6 und 2.1.7 aufgeführten Schalenfrüchte und deren Verarbeitungserzeugnisse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind	2 µg/kg	4 µg/kg
2.1.9	Trockenfrüchte, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	5 µg/kg	10 µg/kg
2.1.10	Trockenfrüchte und deren Verarbeitungserzeugnisse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind	2 µg/kg	4 µg/kg
2.1.11	Getreide und Getreideerzeugnisse, einschließlich verarbeiteter Getreideerzeugnisse, außer den unter 2.1.12, 2.1.15 und 2.1.17 aufgeführten Erzeugnissen	2 µg/kg	4 µg/kg
2.1.12	Mais und Reis, der vor seinem Verzehr oder seiner Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden soll	5 µg/kg	10 µg/kg

Die Verordnung gilt seit 9. März 2010.