

Überprüfung von Kaffee auf Herkunft und Kaffeessorte

Endbericht der Schwerpunktaktion A-049-19



April 2020

Zusammenfassung

Ziel dieser Schwerpunktaktion war es, die Angaben über Herkunft und Kaffeesorte von Bohnenkaffee mit der Bezeichnung 100 % Arabica Kaffee zu überprüfen. Zusätzlich wurde die Bestimmung des Gehaltes an Ochratoxin A in Röstkaffee durchgeführt.

Zehn Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Keine Probe wurde beanstandet.

Hintergrundinformation

Von den derzeit 124 bekannten Kaffeearten sind nur zwei kommerziell bedeutsam: *Coffea arabica* (Arabica) und *Coffea canephora* (Robusta), die als Plantagepflanzen bevorzugt werden. Die Kaffeepflanze ist sehr sensibel und wächst nur unter bestimmten klimatischen Bedingungen. So wird Kaffee nur in Ländern rund um den Äquator, im so genannten „Kaffeegürtel“, angebaut.

Der Unterschied von Arabica- und Robusta-Kaffee entsteht durch den Anbau der Pflanze, die Aufbereitung sowie Röstung der Bohnen. Die Früchte des Hochlandkaffees benötigen eine lange Reifedauer und sind anfälliger für Schädlinge und Temperaturschwankungen. Die Robusta-Pflanze dagegen ist widerstandsfähiger und die Früchte reifen wesentlich schneller. Ein weiterer Unterschied ist die Nassaufbereitung der Früchte, die in der Regel nur bei höheren Qualitätsklassen (Hochlandkaffee) angewandt wird.

Die **Sortenreinheit** wurde mittels der Bestimmung von 16-O-Methylcafestol (OMC) durchgeführt. Arabica-Kaffee enthält kein (bzw. nur in Spuren) OMC. Robusta-Kaffee enthält 0,6 bis 1,8 g/kg OMC in der Trockenmasse (Rohkaffee). Somit dient OCM als Indikator für den Nachweis eines Verschnittes von Arabica-Kaffee mit Robusta-Kaffee.

Die geographische **Herkunftsbestimmung** wurde mittels Isotopenanalyse durchgeführt. In der Natur kommt es zu erheblichen globalen Unterschieden in der Isotopenzusammensetzung, die im Kaffee, je nach Herkunft, unterschieden werden können.

Ochratoxin A ist ein Schimmelpilzgift, das in Röstkaffee vorkommen kann.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: zehn

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
- Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.

Gemäß genannter Verordnung ist im Anhang unter Abschnitt 2 „Mykotoxine“, Absatz 2.2 „Ochratoxin A“ unter Punkt 2.2.4 für geröstete Kaffeebohnen sowie gemahlene gerösteten Kaffee außer löslichem Kaffee ein Höchstgehalt von 5,0 µg/kg festgelegt.

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	10	100	(76 %; 100 %)
beanstandet	0	0	(0 %; 24 %)
gesamt	10	100,0	---

Bei drei Proben (30 %) war **16-O-Methylcafestol** nachweisbar, wobei die Messwerte mit 13, 10 und 8 mg/kg unter der Bestimmungsgrenze von ≥ 50 mg/kg lagen. Bei den weiteren sieben Proben war OMC nicht nachweisbar.

Bei zwei Proben (20 %) war **Ochratoxin A** nachweisbar, wobei der Messwert jeweils unter $0,5^{\circ}\mu\text{g}/\text{kg}$ lag. Der zulässige Höchstgehalt von $5 \mu\text{g}/\text{kg}$ wurde somit bei diesen Proben deutlich unterschritten.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.