

Kontaminanten in Aufstrichen auf Nussbasis

Endbericht der Schwerpunktaktion A-007-18

Mai 2018

**Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK)
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

Zusammenfassung

Mit der Schwerpunktaktion „A-007-18 – Kontaminanten in Aufstrichen auf Nussbasis“ wurden die Gehalte der Kontaminanten Mykotoxine und Fettsäureester in dieser Produktgruppe überprüft.

35 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Es wurde keine Probe wegen Mykotoxinen oder Fettsäureestern beanstandet

Hintergrundinformation

Aufstriche auf Nussbasis sind zusammengesetzte Lebensmittel, deren wesentliche Bestandteile, neben Zucker, Nüsse oder andere Schalenfrüchte und pflanzliche Fette und Öle bilden. Bei diesen Rohstoffen kann es Kontaminationen mit Mykotoxinen (Nüsse) und Fettsäureestern (z. B. aus Palmöl) geben.

[Aflatoxine](#) und Ochratoxin A sind Schimmelpilzgifte (Mykotoxine). Sie gehören zu den stärksten in der Natur vorkommenden Giften und krebserzeugenden Stoffen. Die Schimmelpilze kommen in der Natur häufig vor - in der Erde, in verrottender Vegetation, in Heu und Getreide - und können pflanzliche Produkte und Lebensmittel befallen. Besonders häufig besiedeln sie ölhaltige und stärkehaltige pflanzliche Lebensmittel wie beispielsweise Pistazien und Erdnüsse, vor allem bei Wärme und Feuchtigkeit. Mykotoxine sind hitzestabil und werden beim Kochen oder Backen nur zu einem geringen Teil zerstört. Mykotoxine können akut oder chronisch giftig sein, sie können krebserzeugend sein, aber auch Erbschäden bewirken.

Freies [MCPD](#) (3- und 2-Monochlorpropandiol) und dessen Ester sowie Glycidyl-Fettsäureester sind sogenannte „Prozess-Kontaminanten“, da sie vor allem bei der Herstellung von pflanzlichen Fetten und Ölen entstehen. Pflanzliche Fette und Öle werden hoch erhitzt, damit unangenehme und bittere Geruchs- und Geschmacksstoffe entfernt werden (Raffination). Die dabei entstehenden MCPD-Fettsäureester (ab 150 °C) und Glycidyl-Fettsäureester (ab 200 °C) können somit in allen raffinierten pflanzlichen Fetten und Ölen enthalten sein.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 35

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (EG) Nr. 1881/2006

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote betreffend den Hauptaspekt der Schwerpunktaktion lag bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten Kontaminanten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	35	0	
beanstandet	0	0	
gesamt	35	100,0	---

Bei einer Probe wurde ein erhöhter Gehalt an Glycidyl-Fettsäureester (1,448 mg/kg - entspricht 1448 µg/kg bei einem Fettgehalt von 36,4 %) festgestellt. Der entsprechende Höchstgehalt (1000 µg/kg) ist zwar bereits am 19.3.2018 - in Kraft getreten, Lebensmittel, die vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen jedoch noch bis zum 19. September 2018 vermarktet werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist mit 30.5.2018 angegeben, somit ist anzunehmen, dass das gegenständliche Produkt noch vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung in Verkehr gebracht wurde.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit 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.