

Abstract

Food & Recht Praxis 03/2020

Pyrrrolizidinalkaloide – alles in Bewegung

Dr. Andreas-Sascha Wendt

Pyrrrolizidinalkaloide (PA) sind als natürlich auftretende Pflanzentoxine, von denen einige als potenziell krebserzeugend gelten, seit 2007 immer wieder in der Diskussion. Da diese Verbindungen von einer Vielzahl von Pflanzen gebildet werden, sind diverse Lebensmittel betroffen. Die chemische Vielfalt macht die Beurteilung und die Analytik zu einer Herausforderung.

Aktuell ist viel Bewegung im Thema:

- Das Bundesinstitut für Risikobewertung hat seine Risikobewertung auf Basis aktueller Gehaltsdaten aktualisiert und dabei festgestellt, dass in einigen Lebensmittelgruppen die PA-Gehalte gesenkt werden konnten. In Produktgruppen wie Kräutern und Gewürzen oder Nahrungsergänzungsmitteln konnten jedoch weiterhin einzelne hohe Gehalte beobachtet werden.
- Der Lebensmittelverband Deutschland hat einen Code of Practice veröffentlicht, der diverse Maßnahmen zur Verringerung der PA-Belastung für die wichtigsten Produktgruppen zusammenstellt.
- Die EU legt über die EU-Kontaminanten-Höchstgehalteverordnung (EG) Nr. 1881/2006 Höchstgehalte fest, die zum 01.07.2022 gültig werden sollen. Abgedeckt werden diejenigen Produkte, die am anfälligsten für eine Belastung mit Pyrrrolizidinalkaloiden sind. Die Höchstgehalte beziehen sich auf die Summe aus 21 toxikologisch relevanten PA-Verbindungen und weiteren 14 PA-Isomeren.

Den vollständigen Artikel finden Sie hier:

Food & Recht Praxis, Ausgabe 03/2020, S. 12-16, Behr's Verlag, oder auf Behr's Online