

Mitteilung 58/2023

16. November 2023

Raucharomen können gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten

Neubewertung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) mit neuer Einschätzung

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat acht Primärprodukte zur Herstellung von Raucharomen einer erneuten gesundheitlichen Bewertung unterzogen. Die Bewertung war erforderlich, weil die Hersteller eine Verlängerung der am 1. Januar 2024 auslaufenden Zulassung um weitere zehn Jahre in der EU beantragt haben. Dabei berücksichtigt die EFSA die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse sowie die aktuellen Bewertungsmaßstäbe. Die Hersteller sind ihrerseits verpflichtet, aktuelle Untersuchungsdaten zu diesen Primärprodukten zur Verfügung zu stellen. Die EFSA kam nun zu einer neuen gesundheitlichen Einschätzung.

Bei sechs dieser Primärprodukte wurden genotoxische (erbgutschädigende) Substanzen nachgewiesen, bei den beiden anderen Primärprodukten besteht der Verdacht auf eine genotoxische Wirkung, die noch experimentell zu klären wäre. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) teilt die Bedenken der EFSA hinsichtlich des erbgutschädigenden Potentials dieser Primärprodukte. Die EFSA kommt für alle acht bewerteten Primärprodukte zu der Schlussfolgerung, dass diese nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich angesehen werden können.

Seit dem Jahr 2002 ist im europäischen Recht die Trennung von Risikobewertung und -management verankert. Es liegt nun in der Verantwortung des Risikomanagements (Vertreter der Europäischen Kommission und der Mitgliedstaaten) unter Berücksichtigung der aktuellen EFSA-Gutachten zu entscheiden, ob und ggf. unter welchen Bedingungen die Zulassungen für die acht Primärprodukte zur Herstellung von Raucharomen verlängert werden können.

Raucharomen verleihen verschiedenen Lebensmitteln wie Fisch, Fleisch, Käse, aber auch einigen Lebensmitteln, die traditionell nicht geräuchert werden (z. B. Suppen, Saucen und

Snacks), einen aromatischen Räuchergeschmack. Anders als der Räucherprozess, bei dem die Lebensmittel auch länger haltbar gemacht werden, haben Raucharomen primär eine geschmacksgebende Funktion. Die Aromen werden in die Lebensmittel direkt eingearbeitet oder im Tauch- oder Sprühverfahren auf die Oberfläche aufgebracht.

Die Primärprodukte zur Herstellung von Raucharomen werden in einem aufwendigen Herstellungsprozess durch das kontrollierte Verbrennen von Holz und die daran anschließende chemisch-physikalische Aufbereitung gewonnen. Dabei entstehen komplexe Mischungen aus zahlreichen Bestandteilen, von denen nicht jeder identifiziert werden konnte. Nach dem im Jahr 2019 veröffentlichten Leitfaden der EFSA zur Bewertung der Genotoxizität von Mischungen bedeutet das Vorhandensein von bereits einer Substanz mit genotoxischem Potential, dass das Produkt nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich angesehen werden kann. Genotoxische Stoffe können das Erbgut schädigen. Für solche Stoffe kann kein gesundheitsbasierter Richtwert abgeleitet werden, da selbst geringe Aufnahmemengen solcher Stoffe, insbesondere bei regelmäßigem Verzehr, mit einer Erhöhung gesundheitlicher Risiken verbunden sein können.

Bislang verfügen zehn Primärprodukte für die Herstellung von Raucharomen über eine Marktzulassung in der EU. Sie ist auf einen Zeitraum von zehn Jahren begrenzt und läuft am 1. Januar 2024 aus. Für acht dieser Substanzen wurde von Herstellerseite eine Verlängerung der Zulassung um weitere zehn Jahre beantragt. Zu sechs der acht bewerteten Primärprodukte bestehen gesundheitliche Bedenken hinsichtlich ihres genotoxischen Potenzials, weil sie Furan-2(5H)on enthalten, das bekanntermaßen in vivo genotoxisch ist. Vier dieser Primärprodukte enthalten zudem 1,2-Dihydroxybenzol (synonym: Catechol, Brenzcatechin), das ebenfalls in vivo genotoxisch ist. Für die beiden anderen Raucharomen-Primärprodukte bestehen Hinweise auf ein genotoxisches Potenzial, die noch experimentell zu klären wären. Zudem wurde bei einem dieser beiden Primärprodukte Furan-2(5H)on mit der verwendeten (unzureichenden) Analytik zwar nicht identifiziert, die Abwesenheit dieser Substanz wurde aber nicht überzeugend dargelegt. Die EFSA kommt daher für alle acht bewerteten Primärprodukte zu der Schlussfolgerung, dass diese nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich angesehen werden können. Da Raucharomen in der Lebensmittelzutatenliste deklariert sein müssen, sind sie als Zutaten zu identifizieren. Verbraucherinnen und Verbraucher haben somit die Möglichkeit, ihr Verzehrverhalten den individuellen Sicherheitsbedürfnissen entsprechend auszurichten.

Link zu der EFSA-Pressemitteilung sowie zu den acht EFSA-Gutachten:

<https://www.efsa.europa.eu/de/news/smoke-flavourings-qa-wim-mennes-efsas-working-group-chair-flavourings>

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.

Impressum

Herausgeber:

Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Straße 8-10

10589 Berlin

T +49 30 18412-0

F +49 30 18412-99099

bfr@bfr.bund.de

bfr.bund.de

Anstalt des öffentlichen Rechts

Vertreten durch den Präsidenten Professor Dr. Dr. Andreas Hensel

Aufsichtsbehörde: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

USt-IdNr: DE 165 893 448

V.i.S.d.P: Dr. Suzan Fiack



CC-BY-ND

BfR | Risiken erkennen –
Gesundheit schützen