

Cumarin in Zimt: Selbstgebackenes ist unproblematisch

Bern, 03.11.2006 - In Deutschland wurden in Kontrollen von Zimtgebäck zum Teil erhebliche Mengen an Cumarin gefunden. Diese Substanz kann bei besonders empfindlichen Menschen (z.B. Kinder) zu Leberentzündungen führen. Das Bundesamt für Gesundheit hat die Situation in der Schweiz abgeklärt und die Vollzugsorgane angewiesen, Lebensmittel mit zu hohem Cumarin-Gehalt vom Markt zu nehmen. Im Privathaushalt wird in der Schweiz vorwiegend der unproblematische Ceylon-Zimt verwendet.

Cumarin ist ein Aromastoff, der natürlicherweise u.a. in Zimt vorkommt. "Cassia-Zimt", eine der zwei gehandelten Zimtsorten, weist erhöhte Werte auf. Cassia-Zimt wird hauptsächlich in industriell hergestellten Produkten verwendet, für den Privatgebrauch ist in der Schweiz mehrheitlich der Ceylon-Zimt auf dem Markt, welcher unproblematisch ist. Cumarin in Zimt ist kein neues, sondern ein "neu" erkanntes Risiko. Der wissenschaftliche Kenntnisstand erweitert sich kontinuierlich, und damit auch das Wissen um mögliche Risiken. Die Tatsache, dass ein Lebensmittel, ein Lebensmittelinhalts- oder -zusatzstoff schon seit langer Zeit verwendet und verzehrt wird, bedeutet allein noch nicht, dass davon kein Risiko für die Konsumentinnen und Konsumenten ausgehen kann. Die Frage des Risikos ist dabei eine Frage der aufgenommenen Menge. Ein massvoller Umgang mit einzelnen Lebensmitteln reicht als Gesundheitsschutz oft aus. Gegebenenfalls müssen aber auch die Höchstwerte den neusten wissenschaftlichen Erkenntnissen angepasst werden.

Bisher gibt es in der Schweiz für Zimt keinen Grenzwert bezüglich Cumarin. Gemäss den geltenden Vorschriften des Lebensmittelrechts dürfen solche Inhaltsstoffe jedoch nur in gesundheitlich unbedenklichen und technisch unvermeidbaren Mengen vorhanden sein.

In Zusammenarbeit von Gesundheitsbehörden, Lebensmittelherstellern und Handel werden zurzeit in der Schweiz viele Messungen durchgeführt, um die effektiven Cumarin-Gehalte in Zimt und zimthaltigen Produkten zu bestimmen. Ausserdem werden für die gesundheitliche Bewertung von Cumarin wissenschaftliche Daten zusammengestellt. Auf der Basis erster Ergebnisse werden die produktabhängigen maximal zulässigen Gehalte an Cumarin, die das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Bonn für Deutschland festgelegt hat, als Übergangslösung zur Beurteilung von Produkten in der Schweiz übernommen. Dies vor allem um den Gesundheitsschutz von Kindern sicherzustellen. Zu einem späteren Zeitpunkt werden produktabhängige Höchstwerte in die Fremd- und Inhaltsstoffverordnung aufgenommen.

Die Ernährungsweise muss auch im Hinblick auf die Vorweihnachtszeit aufgrund der aktuellen Erkenntnisse nicht umgestellt werden. Als Vorsichtsmassnahme empfiehlt das BAG, sich ausgewogen zu ernähren und industriell hergestelltes Weihnachtsgebäck und andere zimthaltige Lebensmittel massvoll zu geniessen. Kinder sollten pro Tag nur eine Portion zimthaltige Lebensmittel essen. Als 1 Portion gelten zum Beispiel 4 Zimtsterne, 1 kleiner Lebkuchen (30 g), 2 zimthaltige Müesliriegel oder 1 Teller zimthaltiges Müesli (75g)

Industriell hergestellte Lebensmittel werden kontrolliert und gemäss der neuen Risikoeinschätzung bewertet. Lebensmittel, welche zu hohe Gehalte aufweisen, werden vom Markt genommen.

Adresse für Rückfragen:

Bundesamt für Gesundheit

Michael Beer, Abteilung Lebensmittelsicherheit, Tel 031 322 95 05

Herausgeber:

Bundesamt für Gesundheit

Internet: <http://www.bag.admin.ch/>

Email: media@bag.admin.ch