



EFSA: Sicherheit von Estragol-haltigen Lebensmitteln

Hintergrund

Die Europäische Kommission hat der EFSA das Mandat erteilt, die Sicherheit von Fencheltee wissenschaftlich zu bewerten. Mit dem Call for Data vom 4. Juli 2023 ruft die EFSA die Industrie, Behörden und Wissenschaft auf, bis zum 4. Oktober 2023 Daten zum Gehalt von Estragol, Methyleugenol und Safrol in Fencheltee, aber auch Kräutertees, Gewürzen, Nahrungsergänzungsmitteln und weiteren Lebensmitteln einzureichen, welche die genannten Stoffe enthalten.

Strategische Bewertung

Hintergrund des Verfahrens nach Art. 8 der Verordnung (EC) 1925/2006 sind experimentell für Estragol, Methyleugenol und Safrol belegte genotoxische Eigenschaften. Aus diesem Grund untersagt die EU AromenVO (EC) 1334/2008 seit 2011 den Zusatz dieser Stoffe zu Lebensmitteln in isolierter Form und definiert maximale Gehalte für Lebensmittel, die mit Zubereitungen aromatisiert sind, welche diese Stoffe natürlicherweise enthalten.

Aufgrund des sehr verbreiteten Vorkommens von Estragol in zahlreichen Lebensmittel- und Arzneipflanzen, z.B. Anis, Basilikum, Estragon, Fenchel, Sternanis, Muskat, Pfeffer und vielen anderen mehr sind mittelfristig weitere Einschränkungen über die bereits in der Aromenverordnung festgelegten Begrenzungen hinaus nicht auszuschließen.

Analytik

PhytoLab verfügt über eine akkreditierte Methode gemäß § 64 LFGB L 47.08-2 zur Bestimmung von Estragol, Methyleugenol und Safrol in pflanzlichen Rohwaren, Extrakten, Aromen, Ätherischen Ölen oder Fertigprodukten. Damit ermittelte Werte erfüllen die Anforderungen des EFSA Calls.

Toxikologische Fragen

Auch ohne eine regulatorisch festgelegte Begrenzung kann sich im Einzelfall (z. B. Babyfood) die Frage nach einem unbedenklichen Gehalt an Phenylpropanen stellen. Auch hierfür stehen Ihnen bei PhytoLab Experten mit langjähriger Erfahrung zur Verfügung.

Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot zur Bestimmung von Phenylpropanen in Ihren pflanzlichen Rohwaren oder Fertigprodukten.



Medical Affairs:
DR. HARTWIG SIEVERS
Tel. +49 9163 88-154
hartwig.sievers@phytolab.de



Analytik:
DR. KLAUS REIF
Tel. +49 9163 88-337
klaus.reif@phytolab.de



Regulatory Affairs:
ANKE STEUBER
Tel. +49 9163 88-446
anke.steuber@phytolab.de

Literatur:

- <https://www.efsa.europa.eu/de/call/call-data-evaluation-safety-use-preparations-fruits-sweet-and-bitter-fennel-foeniculum-vulgare>
- Götz ME, Eisenreich A, Frenzel J, Sachse B, Schäfer B: Occurrence of Alkenylbenzenes in Plants: Flavours and Possibly Toxic Plant Metabolites. *Plants* 2023, 12(11), 2075 || <https://doi.org/10.3390/plants12112075>