

Cumarin in Zimt, Gewürzmischungen und zimthaltigen Lebensmitteln

In den letzten Wochen hat die Berichterstattung in den Medien über Cumarin in Zimt und Lebensmitteln, insbesondere in saisonalem Weihnachtsgebäck, für Unruhe und Unsicherheit gesorgt.

Ausgelöst wurde die Diskussion durch Untersuchungen der Lebensmittelüberwachung, die in zimthaltigem Gebäck Cumarinhalte von 22 bis 76,8 mg/kg festgestellt haben. Obwohl nur der natürliche Zimt zur Produktion eingesetzt wurde, beurteilten die Behörden das Endprodukt nach der Aromen-Verordnung vom 15.05.2006, in der in Anlage 4 eine Höchstmenge von Cumarin „... in verzehrfertigen aromatisierten Lebensmitteln“ von 2 mg/kg festgeschrieben ist. Nachdem für Gewürze die Verordnung nicht gilt, war von Anbeginn strittig, ob die AromenVO für die ohne Aromen hergestellten Fertigprodukte überhaupt anwendbar ist. Dies scheint nicht der Fall zu sein. Um rechtlichen Schwierigkeiten aus dem Weg zu gehen, wollen die Behörden nun nach Art. 14 der Lebensmittel-Rahmen-Verordnung Nr. 178/2002 EG (VO) beurteilen, nach der Lebensmittel nicht in Verkehr gebracht werden dürfen, wenn sie „gesundheitsschädlich“ sind.

Damit konzentriert sich alles auf die Frage, ob der cumarinhaltige Zimt gesundheitsschädlich ist. Mit dieser Aufgabe wurde seitens des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) das in Bonn ansässige Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) beauftragt.

Das BfR kam in seiner gesundheitlichen Bewertung Nr. 043/2006 vom 16. Juni 2006 zu folgenden fraglichen Schlüssen:

1. Cumarin kann bei Verzehr in großen Mengen Leberschäden und bei Tieren Krebs auslösen.

2. Nach Expositionsrechnungen soll die tägliche Aufnahmemenge 0,1 mg pro kg Körpergewicht nicht überschreiten.
3. Die Nahrungsmittelindustrie setzt den cumarinhaltigen Cassia-Zimt hauptsächlich ein, weil dieser preiswerter als der cumarinarme Ceylon-Zimt sei.
4. Das BfR fordert gesetzliche Maßnahmen, um die Cumarinaufnahme zu reduzieren.

Es wurden sogar Verzehrsempfehlungen für Kinder mit 15 kg Körpergewicht gegeben. So sollten diese über den Tag verteilt nur

- 4 Zimtsterne à 5,6 g
- 1 Lebkuchen à 30 g
- Milchreis mit Zimt und Zucker 200g
- 2 Müsliriegel à 35 g
- 75 g Fertigmüsli

verzehren. Übrigens darf diese Menge jeden Tag gegessen werden, ohne dass die Gefahr einer gesundheitlichen Beeinträchtigung nach Meinung des BfR stattfindet.

Umgerechnet auf das Jahr kann somit unser 15 kg schweres Kind

- 1.460 Zimtsterne = 8,176 kg
- 365 Lebkuchen = 10,95 kg
- 73 kg Milchreis mit Zimt und Zucker
- 730 Müsliriegel = 25,55 kg
- 27,375 kg Fertigmüsli

verzehren. Ob ein 15 kg schweres Kind im geschätzten Alter von ca. 3 Jahren überhaupt so viele Zimtsterne mag?

Für Erwachsene mit höherem Körpergewicht gelten demnach noch größere Verzehrsmengen. Umkehrschluss: Je übergewichtiger man ist, um so mehr zimthaltige Speisen können ohne Gesundheitsgefahr zu sich genommen werden.

Ein Informationsdienst der Firma Schulze & Co. KG

Duisburger Straße 68 - D-90451 Nürnberg
 Telefon: + 49 (0) 911 646055
 Telefax: + 49 (0) 911 646051
 e-mail: schulze@i-mo.de
 Registergericht Nürnberg HR A 10085

Mit Sicherheit...



Exkurs: Zimt

Zimt kommt hauptsächlich aus den Anbauländern Indonesien, Sri Lanka und Vietnam. Da bei jeder Zimtsorte ihre Eigenheiten. So wohl Geschmack als auch Backverhalten sind unterschiedlich.

Während der Cassia-Zimt seinen Geschmack vor allem durch den Inhaltsstoff Cumarin erhält, ist es beim Ceylon-Zimt aus Sri Lanka das Eugenol. Letzteres ist übrigens Bestandteil des Aromastoff-Verzeichnisses E 1999/ 217/EWG.

Nun wirft das BfR der Lebensmittelindustrie vor, aus Kostengründen den "billigeren" Cassia-Zimt statt den teureren Ceylon-Zimt einzusetzen.

Dieser Vorwurf ist schlichtweg falsch. Cassia wird vor allem wegen seines hervorragenden Geschmacks eingesetzt. Er behält auch nach dem Backprozess sein typisches Zimtaroma.

Weiterhin ist es schon aus mengenmäßigen Gründen nicht möglich, den Cassia-Zimt durch Ceylon-Zimt zu ersetzen. Aus dem Mitgliederkreis des Fachverbands der Gewürzindustrie wurden folgende Zimteinfuhren gemeldet:

- Indonesien 2.051 t.
- Vietnam 212 t.
- Sri Lanka 17 t.
- Sonstige 62 t.

Sri Lanka wäre somit gar nicht in der Lage, den deutschen Zimtmarkt zu bedienen. Hinzu kommt, dass gerade Ceylon-Zimt große Probleme mit dem unerlaubten SO₂-Gehalt hat und damit nicht verkehrsfähig ist. Auch wir mussten kürzlich eine Lieferung wegen eines SO₂-Gehalts von 32 mg/kg zurückweisen. SO₂ ist in Zimt nicht zulässig und muss somit unter der analytischen Nachweisgrenze liegen.

Fakten:

Wie fraglich die Meinung des Bundesinstituts ist, soll an einigen Beispielen erläutert werden:

Alle Zitate stammen aus der Veröffentlichung des BfR „Fragen und Antworten zu Cumarin in Zimt und anderen Lebensmitteln“ vom 13.10.2006:

Kann zuviel Cumarin der Gesundheit schaden?
„Aus dem Einsatz von Cumarin im Medizinbereich ist bekannt, dass es schon bei relativ niedrigen Dosierungen bei einer *kleinen Gruppe besonders sensibler Personen* zu Leberschäden kommen kann, ... Der genaue Wirkmechanismus ist nicht bekannt, die Wirkung ist aber reversibel.“

Kann Cumarin Tumoren auslösen?
„... Für den Menschen gibt es keine Hinweise auf eine cumarinbedingte Tumorentstehung.“

Muss ein Verbraucher, der des Öfteren größere Mengen an Zimtgebäck verzehrt hat, mit Gesundheitsschäden rechnen?
„Verbraucher, die *in der Vergangenheit* (wieso nicht auch in der Zukunft? Anm. d. Red.) viel Zimt zu sich genommen haben, brauchen sich keine Sorgen machen, dass ihre Leber bleibend geschädigt wurde.“

Anmerkungen und Fazit:

Das Vorgehen der deutschen Behörden stellt in Europa einen Alleingang dar, der völlig überzogen und wissenschaftlich nicht begründbar ist. So ist im neuen Entwurf zur europäischen AromenVO der Stoff Cumarin nicht mehr enthalten, weil eine konkrete Gesundheitsgefährdung nicht vorliegt. Und für die kleine Gruppe besonders sensibler Personen gibt es die Kennzeichnungsvorschriften. Genießen Sie also wie bisher Ihr Weihnachtsgebäck und Ihren Zimt!

Ein Informationsdienst der Firma Schulze & Co. KG

Duisburger Straße 68 - D-90451 Nürnberg
Telefon: + 49 (0) 911 646055
Telefax: + 49 (0) 911 646051
e-mail: schulze@i-mo.de
Registergericht Nürnberg HR A 10085

Mit Sicherheit...

