

EU: Einheitliche Mykotoxin-Höchstwerte angestrebt

Brüssel. (08.07. / lid) Die EU-Kommission will europaweit einheitliche Grenzwerte für Mykotoxine in Getreide und Lebensmitteln. Die von der Kommission diskutierten Grenzwerte seien zum Teil strenger als im internationalen Handel üblich, berichtet der österreichische Agrarpressediens AIZ.

In Getreide sollte nicht mehr als 1.000 bis 1.250 Mikrogramm pro Kilogramm Deoxynivalenol (DON) zu finden sein, geht laut AIZ aus einem kürzlich vorgelegten Arbeitspapier der EU-Kommission hervor. Diese Werte sollen für alle Getreidearten außer Mais, Hartweizen und Hafer gelten. Die Grenzwerte sind für aufbereitetes Getreide nach der Reinigung, Trocknung und Sortierung gedacht, vor der Verarbeitung zu Lebensmitteln.

Laut Plänen will die Kommission die ersten Grenzwerte im Juli 2005 einführen. Für Mais ist ein DON-Grenzwert von 1.750 Mikrogramm vorgesehen, der allerdings erst ab April 2007 eingeführt werden soll. Für Hartweizen und Hafer soll ab Juli 2007 der Grenzwert von 1.750 Mikrogramm gelten. Für Mehl und Nudeln will die Kommission einen DON-Grenzwert von 750 Mikrogramm einführen, für Brot, Kekse und andere Getreideendprodukte ein Wert von 500 Mikrogramm pro Kilogramm.

Info: Mykotoxine sind natürliche, giftige Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen (Fusarien), die in vielen Lebensmitteln vorkommen können. Die Fusarienpilze kommen verbreitet in den Ackerböden vor, wo sie unter anderem zur Zersetzung von Ernterückständen beitragen. Sie können insbesondere unter feuchten Witterungsverhältnissen die Ähren des Getreides infizieren. Dabei kann es zur Bildung von Pilzgiften kommen, die für die menschliche Gesundheit gefährlich werden können. Als beste Strategien für die Produzenten, Mykotoxin-Befall zu vermeiden, gelten eine gesunde Fruchtfolge und die Wahl resistenter Sorten. Zudem hilft eine sorgfältige Bodenbearbeitung mit vollständiger Einarbeitung der Ernterückstände, eine bedarfsgerechte Düngung, der gezielte Einsatz von Fungiziden insbesondere bei günstigen feuchtwarmen Infektionsbedingungen zur Zeit der Getreideblüte und trockene Lagerung des Getreides gegen den Befall der Schadpilze. (**Quelle:** landwirtschaft.ch)