

Pressemitteilung

Fischbachau, 28. Juni 2022

Stellungnahme Ökotest-Bewertung Kurkuma

- **Herbaria zeichnet sich aus durch ein außergewöhnlich strenges Qualitätssicherungssystem und bringt nur sichere Lebensmittel in den Verkehr.**
- **Die Bewertung von MOSH im Herbaria Kurkuma durch Öko-Test basiert nicht auf gesetzlichen Vorgaben.**
- **Die vom deutschen Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) als relevant eingestuften MOSH-Fractionen C10 bis C16 und C16 bis C20 liegen deutlich unter dem BfR-Richtwert.**
- **Gefundene Pestizidmenge unterschreitet BNN-Orientierungswert um den Faktor 8.**
- **Kurkuma stammt von einem geprüften, sozial engagierten Fairtrade-Projektpartner.**

Zusammenfassung

In der Öko-Test Ausgabe Juli 2022 wurden 21 Kurkumapulver getestet. Darunter waren elf Bio-Produkte und zehn konventionelle Produkte. Bei den Bio-Produkten wurden acht von elf Produkten im Gesamturteil mit „mangelhaft“ oder „ungenügend“ bewertet, bei den konventionellen Produkten alle zehn Produkte.

Auch der Herbaria Kurkuma aus Südindien aus dem Bio-Feinschmecker Basics Sortiment wurde von der Ökotest-Redaktion mit dem Gesamturteil „mangelhaft“ bewertet. Getestet wurde die Charge 31 01 2024. Als Begründung wurde ein „stark erhöhter“ Gesamtgehalt an MOSH-Mineralölbestandteilen (gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe / mineral-oil-saturated-hydrocarbons, kurz MOSH) von mehr als 4 mg/kg angeführt. Letzteres ist ein verlagsintern festgelegter Ökotest-Grenzwert für den Gesamtgehalt an MOSH, dem weder ein gesetzlicher Grenzwert noch offizielle Richtwerte des Bundesamts für Risikoforschung (BfN) zugrunde liegen. Zudem wurde ein Pestizidrückstand „in Spuren“ festgestellt. Der gemessene Wert unterschreitet den gesetzlichen Grenzwert um den Faktor 20, den Orientierungswert des Bundesverbands Naturkost Naturwaren (BNN) um den Faktor 8.

Von Öko-Test wurden alle Kurkumaprodukte auf eine lange Reihe unterschiedlicher unerwünschter Inhaltsstoffe analytisch überprüft: auf die Schwermetalle Blei und Chrom, das als Pestizid oder zur Begasung eingesetzte Ethylenoxid, auf weitere Pestizide, Verunreinigungen mit Mineralölbestandteilen (MOSH/MOAH), auf OTA und Aflatoxine sowie auf polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), auf mikrobiologische Qualität und umweltschädliche chlorierte Verbindungen in Verpackungen. Nach den Kriterien von Öko-Test fließen die Analyse-Ergebnisse der einzelnen analysierten Stoffe jedoch unterschiedlich gewichtet in das Gesamturteil ein. So hatte die Überschreitung des verlagsinternen MOSH-Grenzwerts eine Abwertung des Herbaria Kurkumas im Gesamtergebnis um vier Ökotest-Noten, also von „sehr gut“ auf „mangelhaft“ zur Folge.



Mineralölbestandteile MOSH und MOAH

In Lebensmitteln werden seit einigen Jahren Verunreinigungen mit Mineralölbestandteilen festgestellt. Die nachgewiesenen Mineralölgemische bestehen aus gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen, abgekürzt MOSH (mineral-oil-saturated-hydrocarbons) und aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffen, abgekürzt MOAH (mineral-oil-aromated-hydrocarbons, MOAH). Wie im Bericht von Öko-Test ausgeführt, gibt es keine gesetzlichen Grenzwerte für MOSH und MOAH. Die gesundheitliche Relevanz der im Molekulargewichtsbereich übergelenden MOSH ist bisher nicht wissenschaftlich geklärt. Es stehen laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) keine ausreichenden Daten zur Verfügung. Man geht bisher zunächst nur bei MOAH von einem gesundheitlichen Risiko aus. Die aromatischen Verbindungen MOAH stehen im Verdacht, ggf. krebserregend zu sein. Die Europäische Sicherheitsbehörde für Lebensmittel (EFSA) empfiehlt daher momentan nur für MOAH, dass diese nicht auf Lebensmittel übergehen sollen. Im Herbaria Produkt Kurkuma aus Südinien wurden keine MOAH nachgewiesen, gefunden wurden MOSH. Diese werden nach Kohlenstoffkettenlängen, sogenannten Fraktionen, noch einmal unterteilt.

Bei MOSH sieht das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in erster Linie die Fraktionen C10 bis C16 und C16 bis C20 als relevant an. Für diese Kohlenstoffkettenlängen hat das BfR Richtwerte für den Übergang auf Lebensmittel in Höhe von 12 mg/kg bzw. 4 mg/kg abgeleitet. Die gefundenen Konzentrationen bei diesen Fraktionen waren im untersuchten Herbaria Produkt gering und lagen mit 0,51 mg/kg bzw. 1,6 mg/kg deutlich unter den BfR-Richtwerten.

Die Ursachen des Eintrags von MOSH und MOAH in Lebensmittel sind nicht abschließend geklärt. Es handelt sich um keinen aktiven Einsatz von unerlaubten Stoffen. Als mögliche Ursachen der stehen der ungewollte Eintrag von Mineralölverbindungen aus Schmierfetten (z. B. beim Betreiben von Maschinen), Farben für Papierverpackungen und eine ubiquitäre Grundbelastung durch Abgase und Emissionen in der Umwelt im Verdacht. Die durchschnittliche Tagesaufnahmemenge Gesamt-MOSH über die täglich verzehrten Lebensmittel liegt bei einer erwachsenen Person von 60 kg laut Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zwischen 1,8 mg und 18 mg pro Tag.

Gewürze werden in der Regel sporadisch und in sehr kleinen Mengen verzehrt. Kurkuma wird aber auch als Zutat in Gewürzmilch-Getränken, der Golden Milk, in etwas größeren Mengen als bei der Verwendung als Gewürz verzehrt. Eine Beispielrechnung: Bei der Verwendung von 5 Gramm (etwa 1 TL) Herbaria Kurkuma-Pulver für die Zubereitung einer Golden Milk beträgt die verzehrte Menge Gesamt-MOSH 36 µg (0,036 mg). Dies entspräche 0,2 bis 2 % der heutigen durchschnittlichen Gesamt-Tagesaufnahmemenge MOSH eines erwachsenen Menschen.

Trotzdem ist Herbaria der Meinung, dass MOSH grundsätzlich nicht in einem Bio-Lebensmittel enthalten sein sollte. Wir arbeiten deshalb zusammen mit unseren Lieferanten ständig daran, solche Verunreinigungen auszuschließen. Wir werden alles Mögliche dafür tun, die Quellen für die MOSH-Einträge in die untersuchte Charge des Herbaria Bio-Kurkumas zu ermitteln und den Eintrag zukünftig zu vermeiden. Unsere vertrauensvollen Partnerschaften mit unseren langjährigen Rohstoff-Lieferanten bilden dafür die beste Basis.



Pestizide

Der Öko-Landbau verzichtet prinzipiell auf chemisch-synthetischen Pflanzenschutz. Die Öko-Verordnung sieht deshalb keine Grenzwerte für Pestizide in Bio-Produkten vor. Jedoch können auch unter Einhaltung aller Rechtsvorschriften für den Ökologischen Landbau in Bio-Produkten unzulässige Stoffe nachweisbar sein. Diese können völlig unverschuldet eingetragen werden, zum Beispiel durch Abdrift von Pestiziden benachbarter Felder, die konventionell bewirtschaftet werden, oder durch Verunreinigung von Transportbehältern. Die Herbaria Kräuterparadies GmbH ist Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN). Verbandsmitglieder zeichnen sich in der Bio-Fachbranche durch ein außergewöhnlich hohes Qualitätsbewusstsein aus. Als BNN-Mitglied verpflichtet sich Herbaria, nur Lebensmittel zu handeln, die den Orientierungswert einhalten.

Der vom BNN veröffentlichte Orientierungswert zur Bewertung von Pestizidbefunden in Bio-Produkten sieht einen Wert von 0,080 mg/kg für Gewürze vor (0,010 mg/kg bezogen auf das frische Produkt, multipliziert mit einem Trocknungsfaktor von 4 und einer analytischen Streuung von 2). Bei einer Überschreitung des Orientierungswerts ist laut BNN „für jeden Einzelfall zu recherchieren, ob gegen die gesetzlichen Regelungen für den ökologischen Landbau verstoßen wurde oder ob der Befund beispielsweise eine unvermeidbare Kontamination durch Abdrift ist.“

Herbaria hat den Anspruch, die Empfehlungen des BNN nicht nur einzuhalten, sondern wenn möglich, noch zu übertreffen, und betreibt einen sehr großen Aufwand, um die eigenen hohen Anforderungen an die Qualität sicherzustellen. Herbaria stellt das gesamte Gewürz- und Tee-Sortiment mit einem durchgängigen und sehr aufwändigen Qualitätssicherungssystem her, das der Herstellungserlaubnis für Arzneimittel entspricht. Dies geht weit über die gesetzlichen Anforderungen für Bio-Lebensmittel hinaus und wird behördlich durch die Regierung von Oberbayern kontrolliert.

Im Unterschied zur gesetzlichen Vorgabe prüft Herbaria nicht nur Stichproben, sondern untersucht im hauseigenen Labor der Schwesterfirma Salus und in externen Laboren jede einzelne eingehende Charge von Rohstoffen, z. B. Kurkuma, und prüft häufig auch bereits Vorabmuster zur Lieferung intensiv auf Kontaminanten. Wir prüfen umfangreich und führen eine äußerst umfangreiche analytische Kontrolle unserer Produkte durch. Dazu zählen u. a. die Prüfung auf Pestizidrückstände, mikrobiologische Reinheit, Blei, Mykotoxine (Aflatoxine, Ochratoxin A), Ethylenoxid und Pyrrolizidin-Alkaloide. Nach Bedarf gibt Herbaria auch Analysen in externen akkreditierten Laboren in Auftrag.

Im Herbaria Kurkuma wurde eine Spur eines einzigen Pestizids gefunden. Die Konzentration im fertigen Trockenprodukt betrug für dieses Pestizid 0,010 mg/kg. Im vorliegenden Fall des Kurkuma-Pulvers wird dieser Orientierungswert um den Faktor 8 unterschritten. Der gesetzliche Grenzwert für das gefundene Pestizid von 0,20 mg/kg (0,05 mg/kg x Trocknungsfaktor 4) wird um den Faktor 20 unterschritten. Es handelt sich somit um eine minimale, bedauerlicherweise vermutlich durch Abdrift verursachte, und somit unverschuldete Spurenkontamination. Da Bio-Landwirtschaft in Deutschland und auch weltweit nicht unter einer Glasglocke stattfinden kann, sind auch überdurchschnittlich engagierte und hochmotivierte Öko-Landwirtinnen und Öko-Landwirte immer wieder völlig unverschuldet von Abdrift der Pestizidanwendung auf konventionellen Nachbarflächen betroffen. Deshalb engagiert sich Herbaria in der täglichen Arbeit und mit großem Engagement auch in Verbänden und Netzwerken für die pestizidfreie ökologische Landwirtschaft.



Unser Lieferant: Sozial engagiertes Kurkuma-Projekt

Herbaria legt großen Wert auf Engagement direkt vor Ort. Daher und klimatisch bedingt kaufen wir viele Bio-Gewürze und Bio-Rohstoffe direkt im Ursprung in aller Welt ein. Dass der Herbaria Kurkuma von Öko-Test insgesamt eine schlechte Note erhalten hat, finden wir außerordentlich bedauerlich, denn der Kurkuma stammt aus einem sehr engagierten indischen Fairtrade-Projekt. Der Kurkuma wird von ca. 300 Kleinbauern in den Westghats einer Region in Südindien biologisch angebaut. Diese unterliegen einer FLO-Fairtrade-Zertifizierung. So ist sichergestellt, dass die ganze Lieferkette auf fairen Praktiken aufbaut. Neben anderen aromatischen regionalen Sorten wird vorwiegend die Sorte IISR Pragatil kultiviert. Gerade die Verwendung regionaler Sorten macht den einzigartigen Geschmack des Herbaria Kurkumas aus, der sehr aromatisch, intensiv und angenehm bitter ist. Unser Projektpartner hat nicht nur viele Projekte im landwirtschaftlichen Bereich umgesetzt, sondern auch im sozialen Bereich. So wurden Solarstromanlagen und Stromgeneratoren installiert und Maßnahmen im Gesundheitsbereich durchgeführt. Bereits 2017 hat Herbaria einen Verhaltenskodex für Lieferanten eingeführt, mit dem die Erwartungen auch im Hinblick auf Umwelt- und Sozialstandards kommuniziert werden. Der Kodex verbietet Kinderarbeit, ausbeuterische Löhne und verpflichtet zur Einhaltung der Menschenrechte. Zudem regelt die Vorschrift verträgliche Arbeitszeiten und einen angemessenen Freizeitanspruch für die Angestellten der Lieferanten.

Weiterführende Links:

Bundesinstitut für Risikobewertung: Fragen und Antworten zu Mineralölbestandteilen in Lebensmitteln

<https://www.bfr.bund.de/cm/343/fragen-und-antworten-zu-mineraloelbestandteilen-in-lebensmitteln.pdf>

Lebensmittelverband Deutschland e. V.: Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln,

<https://www.lebensmittelverband.de/download/orientierungswerte-fuer-moh-in-lebensmitteln>

Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V.: BNN-Orientierungswert für Pestizide

<https://n-bnn.de/qualitaet/4tsarbeit/bnn-orientierungswerte>

Herbaria Kräuterparadies GmbH:

Das Produktsortiment der Herbaria Kräuterparadies GmbH umfasst Gewürze, Tee, Kaffee und Elixiere in 100 % Bio-Qualität. Das Premium-Gewürzsoriment Bio-Feinschmecker wird in mehr als 20 Länder exportiert. Herbaria stellt das gesamte Bio-Sortiment mit einem durchgängigen und sehr aufwändigen Qualitätssicherungssystem her, das der Herstellungserlaubnis für Arzneimittel entspricht. Dies geht weit über die gesetzlichen Anforderungen für Bio-Lebensmittel hinaus und wird behördlich kontrolliert. Herbaria ist Bio-Pionier der ersten Stunde und Gründungsmitglied des Bundesverbands Naturkost Naturwaren e. V. (BNN) im Jahr 1987. Seit 2012 ist das Unternehmen auch Mitglied im Bioland-Verband. Bereits seit 1997 ist Herbaria nach dem EU-Standard für Umweltmanagement EMAS-zertifiziert. Im Jahr 2019 qualifizierte sich Herbaria als eines der ersten beiden Bio-Unternehmen, und sogar als einer der ersten beiden Lebensmittelhersteller in Deutschland überhaupt für die EMASplus-Nachhaltigkeitszertifizierung. Die Herbaria Kräuterparadies GmbH wurde 1919 als Heilmittelfirma gegründet und ist seit 1979 Teil der inhabergeführten Salus Unternehmensgruppe. Das Unternehmen beschäftigt 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an seinem Sitz in Fischbachau in Oberbayern. | www.herbaria.com

Pressekontakt:

Pressebüro Herbaria, c/o Katharina Heuberger, Agentur für Kommunikation

Arnulfstr. 41, 80636 München

Büro: 089 54 04 50 10, Mobil: 0175 875 51 92

www.katharinaheuberger.de

www.herbaria.com/presse

herbaria@katharinaheuberger.de