

Chiasamen nun auch in Joghurt zulässig

Nach der Zulassung als neuartige Zutat in Brot, Backwaren, Frühstückscerealien und Nussmischungen sind Chiasamen nun auch in Joghurt zugelassen.

Salvia hispanica stammt ursprünglich aus Mexiko und Guatemala. Bereits die Azteken sollen Chiasamen als Lebensmittel verwendet haben. Sie stellen Mehl, Brei und Gebäck daraus her. Die Samen sind reich an Antioxidantien, Proteinen, Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Darüber hinaus enthalten sie hohe Gehalte an Omega-3-Fettsäuren. Der Ölgehalt der Samen macht rund ein Drittel ihrer Masse aus. Das Öl wiederum besteht zu 60 Prozent aus alpha-Linolensäure. Darüber hinaus lassen sich weitere sekundäre Pflanzenstoffe in den Samen nachweisen, insbesondere Flavonole und Phenolsäuren wie Myricetin, Quercetin, Kaempferol und Kaffeesäure. Der Verzehr von Chiasamen gilt als präventiv hinsichtlich der Entstehung von Herz-Kreislauferkrankungen, Diabetes und metabolischem Syndrom.

2009 hatte die Europäische Kommission die Verwendung von Chiasamen als neuartige Lebensmittelzutat in Brot-erzeugnissen zugelassen (Entscheidung 2009/827/EG (ABl. L 294 vom 11.11.2014, S. 94). Vier Jahre später hatte sie die Zulassung auf Backwaren und Frühstückscerealien erweitert. Außer-

dem durften Chiasamen als solche und Mischungen mit Früchten, Nüssen und Samen in den Verkehr gebracht werden (Durchführungsbeschluss 2013/50/EU, ABl. L 21 vom 24.1.2013, S. 34). Am 18. September 2015 genehmigte die irische Behörde für Lebensmittelsicherheit gemäß der Verordnung (EG) Nummer 258/97 die Erweiterung der Zulassung auf die Verwendung in Fruchtsaft und Fruchtsaftmischungen. Seit neuestem sind Chiasamen nun auch in Joghurt zugelassen (Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2470, ABl. L 351 vom 30.12.2017, S. 5). Es gilt ein Höchstgehalt von 1,3 Gramm Chiasamen pro 100 Gramm Joghurt oder 4,3 Gramm Chiasamen pro 330 Gramm Joghurt (Portion).

Die Spezifikation der Chiasamen findet sich im Anhang des Durchführungsbeschlusses. Wie auch bisher ist die neuartige Lebensmittelzutat als „Chiasamen (*Salvia hispanica*)“ zu bezeichnen. Die zu den Lippenblütlern gehörende Pflanze Chia (*Salvia hispanica*) ist eine Salbeiart. Die korrekte botanische Bezeichnung ist erforderlich, um Verwechslungen mit anderen Salbeiarten auszuschließen.

Eine Zusammenfassung der zugelassenen Verwendungen von Chiasamen ist dem Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 (Abl. L 351 vom 30.12.2017, S. 72) zu entnehmen. Die Unionsliste zugelassener neuartiger Lebensmittel wurde mit dieser Verordnung erstellt. ■

Dr. Annette Rexroth, Fachautorin, Remagen

Neuartige Lebensmittel: Mit UV-Licht behandelte Champignons

Die Europäische Kommission hat mit ihrem Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2355 (ABl. L 336 vom 30.12.2017, S. 52) mit UV-Licht behandelte Pilze mit erhöhtem Vitamin-D₂-Gehalt als neuartiges Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EG) Nummer 258/97 zugelassen.

Vitamin D kommt natürlicherweise in nur wenigen Lebensmitteln tierischen Ursprungs vor, zum Beispiel in Fisch, Leber, Milch, Eiern und Käse. Europäische Wildpilze enthalten Vitamin D in Mengen von 15 bis 40 Mikrogramm je 100 Gramm (*Matilla et al. 2002*). Die Vitamin-D-Gehalte von in Kultur angebaute Pilzen sind deutlich geringer, weil diese im Dunkeln wachsen.

Die in Rede stehenden Pilze sind zu kommerziellen Zwecken angebaute Zucht-Champignons, namentlich zweisporige Egerlinge (*Agaricus bisporus*). Diese enthalten Ergosterol (Ergosterin), einen natürlichen Vorläufer von Vitamin D₂. Der Göttinger Chemiker Adolf Windaus hatte bereits 1927 herausgefunden, dass sich Ergosterol photochemisch in Vitamin D₂ überführen lässt. Im vorliegenden Fall werden die Champignons nach der Ernte für wenige Sekunden mit ultraviolettem Licht des Wellenlängenbereiches 290 bis 320 Nanometer bestrahlt. Dadurch erlangen sie einen Vitamin-D₂-Gehalt von bis zu zehn Mikrogramm je 100 Gramm Frischgewicht. Das Erscheinungsbild der Pilze und der übrige Nährstoffgehalt ändern sich durch die Bestrahlung nicht.

Die Pilze sind als „UV-behandelte Pilze (*Agaricus bisporus*)“ zu kennzeichnen, damit die Verbraucher nicht irreführt werden. Die Spezifikation der Pilze steht im Anhang des Beschlusses.

Gemäß Anhang XIII der Verordnung (EG) 1169/2011 liegt die Referenzmenge für die tägliche Zufuhr von Vitamin D für Erwachsene bei fünf Mikrogramm. Dieser Bedarf lässt sich nur zu maximal einem Fünftel aus der Nahrung decken. Der Mensch und zahlreiche Tiere sichern



Foto: © neuridolstock.adobe.com