

Stellungnahme zu NDMA-Spuren in Malz

In den Medien wird aktuell über eine Rückrufaktion für bereits abgefülltes Bier einer Brauerei berichtet. Die Rückrufaktion soll erforderlich geworden sein, weil bei einer durch die zuständige Lebensmittelaufsicht durchgeführten Bieranalyse Spuren der unerwünschten Substanz N-Nitrosodimethylamin (kurz NDMA, umgangssprachlich Nitrosamin) gefunden wurden, die oberhalb technischer Richtwerte (Vorsorgerichtwerte) liegen und aus dem eingesetzten Malz stammen.

Spuren von NDMA sind in zahlreichen Lebensmitteln zu finden, wie zum Beispiel in Käsesorten, in Schinken, gepökeltem und geräuchertem Fleisch, in Räucherfisch, Obstkonserven und auch Gewürzen. NDMA wird von der Internationalen Agentur für Krebsforschung (IARC) als wahrscheinlich kanzerogen für Menschen klassifiziert. In der Regel sind diese Spuren nur in äußerst geringem Umfang auffindbar (in Milliardstel Anteilen) und stellen keine akute gesundheitliche Gefährdung für die Verbraucher dar. Dabei ist anzumerken, dass Deutschland weltweit mit die niedrigsten technischen Richtwerte für NDMA ansetzt. Aus Vorsorgegründen soll die lebenslange Aufnahme jedoch so niedrig wie möglich gehalten und daher noch nicht konsumiertes Bier aus dem Verkehr gezogen werden.

Nachdem Ende der 1970-er Jahre NDMA erstmals auch in Bier nachgewiesen werden konnte, haben die Mälzereien umgehend reagiert: Gegenüber den früher eingesetzten direkten Befeuerungen in den Mälzereien kann heute in modernen, indirekt befeuerten Anlagen, bei denen das Malz nicht mit den Rauchgasen der Befeuerungsanlage in Kontakt kommt, die Bildung von NDMA deutlich, bis zum Faktor um das 50-fache, reduziert werden. NDMA-Gehalte oberhalb der äußerst niedrig angesetzten Vorsorgerichtwerte resultieren aus Störungen des Mälzungsprozesses, Ausfall von technischen Anlagen oder einer unsachgemäßen Produktionsweise in der Mälzerei.

Eine individuelle Risikobewertung sowie wirksame Routinekontrollen zur Vermeidung von NDMA während der Malzherstellung gehören in Deutschland zum Stand der Technik. Im Rahmen der Qualitätskontrollen werden die hergestellten Malze sowohl auf betrieblicher Ebene durch zahlreiche Laboranalysen als auch

in einer vom Deutschen Mälzerbund für seine Mitgliedsunternehmen organisierten flächendeckenden NDMA-Schadstoffuntersuchung regelmäßig auf NDMA untersucht. Jährlich werden Hunderte von Proben zur Analyse eingesandt. Hinzu kommen zahlreiche Kontrollen der staatlichen Lebensmittelaufsichtsbehörden.

Trotz dieser zahlreichen Maßnahmen kann jedoch nicht zu 100 Prozent ausgeschlossen werden, dass Malz in Einzelfällen NDMA-Gehalte im Grenzbereich enthält.

Nach den vorliegenden Informationen gehört die Mälzerei, die das mit NDMA höher belastete Malz hergestellt hat, nicht zum Mitgliederkreis des Deutschen Mälzerbundes. Wir kennen daher die näheren Umstände nicht und können uns deshalb auch nicht im Detail dazu äußern. Wir sind uns aber sicher, dass alle Beteiligten (die Lebensmittelaufsicht, die Brauerei und die Mälzerei) umgehend reagiert haben und über die eingerichteten Rückverfolgungssysteme ermitteln konnten, welche Chargen Bier oder Malz belastet sind und alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen haben, um ein mögliches Risiko für Verbraucher ausschließen zu können.

Frankfurt, im Januar 2022

DEUTSCHER MÄLZERBUND e.V.

Michael Lerch

Geschäftsführer