

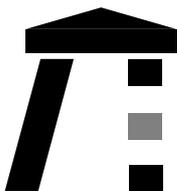
**DFG - Senatskommission zur  
Beurteilung der gesundheitlichen  
Unbedenklichkeit von Lebensmitteln**

*Prof. Dr. G. Eisenbrand - Vorsitzender*

**SKLM**

**Stellungnahme zu  
Pyrrolizidinalkaloiden in Honigen, Imkereierzeugnissen und  
Pollenprodukten**

Endfassung vom  
08.11.2002



*Technische Universität Kaiserslautern, FB Chemie  
Lebensmittelchemie und Umwelttoxikologie  
Erwin-Schrödinger Straße 52  
67663 Kaiserslautern*

## **Stellungnahme zu Pyrrolizidinalkaloiden in Honigen, Imkereierzeugnissen und Pollenprodukten**

*Die SKLM hat sich mit Pyrrolizidinalkaloiden (PA) in Honigen und der Problematik einer möglichen Kontamination von Honigen, Imkereierzeugnissen und Pollenprodukten mit Pyrrolizidinalkaloiden beschäftigt. Nach eingehender Diskussion hat die Kommission am 08. November 2002 folgenden Beschluß gefasst:*

Die Datenlage zu Gehalten von PA in Honigen, die aus PA-haltigen Pflanzen gewonnen wurden (z.B. Kreuzkraut- bzw. Natternkopf-Honig) sowie die Datenlage zur Exposition des Verbrauchers mit PA sind als unzureichend zu beurteilen. Auch die Datenbasis zur Toxikologie solcher PA und zum Metabolismus beim Menschen ist noch lückenhaft, so dass zur Zeit keine abschließende Risikobewertung vorgenommen werden kann.

Der Eintragungspfad von PA in den Honig ist nicht geklärt. Erste experimentelle Befunde weisen zwar auf einen Zusammenhang von PA-Gehalt und Pollengehalt der Honige hin, so dass der Eintrag über den Pollen erfolgen könnte, es sind aber auch hierzu noch weiterführende Untersuchungen notwendig, die auch den Nektar mit einbeziehen sollten. Auch wenn keine abschließende Risikobewertung möglich ist, empfiehlt die SKLM, zunächst besonderes Augenmerk auf Produkte zu richten, die unter Verwendung von Pollen aus PA-haltigen Pflanzen hergestellt werden. Diese Produkte gelangen als Nahrungsergänzungsmittel in den Handel und werden vermutlich in größeren Mengen verzehrt.

Nach Auffassung der SKLM muss der Schwerpunkt der zukünftigen Forschung auf der sorgfältigen analytischen Erfassung von PA-Gehalten in Honigen und Pollen liegen. Außerdem ist zu untersuchen, wie durch Standortwahl für Bienenvölker und geeignete Honiggewinnungsverfahren PA-Gehalte in Honigen soweit wie möglich herabgesetzt werden können.