

## Kampagnenbericht

# Mandeln, Pecan und Marzipan enthalten nur wenige Schimmelpilzgifte

**Das Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Basel Landschaft (ALV BL) hat Schimmelpilzgifte in importierten Mandeln, Pecannüsse und Marzipan untersucht. Alle Proben wurden als in Ordnung beurteilt.**

Schimmelpilze können Stoffwechselprodukte bilden, die toxische Wirkungen auf Mensch und Tiere haben. In Mandeln, Nüssen und deren Verarbeitungserzeugnissen wie beispielsweise Marzipan können diese Schimmelpilzgifte (Toxine) vorkommen.

Die Verteilung der Toxine kann innerhalb einer importierten Sendung sehr heterogen sein. Deshalb ist bei der Untersuchung von Schimmelpilzgiften eine repräsentative Probenahme unabdingbar notwendig.

Im Rahmen einer Schwerpunktkampagne an der Grenze vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) und dem Zoll wurden an verschiedenen Zollstellen Proben von Mandeln, Marzipan und Pecannüsse erhoben und im ALV BL auf Schimmelpilzgifte untersucht. Bei der Probennahme wurden verschiedene Sendungsgrößen von 30 bis 20'000 Kilogramm netto berücksichtigt. Dies führte zu Probenmengen von 1 bis 24 Kilogramm pro Probe. Teilweise mussten die Proben im Labor deswegen in mehrere Laborproben unterteilt werden.

### Untersuchte Proben:

Matrix	Ursprung	Anzahl untersuchter Laborproben	Total untersuchte Menge
Mandeln	USA	25	165 kg
Marzipan	DE, IT, DK, AT, ES	9	24 kg
Pecannüsse	USA	9	32 kg

### Ergebnisse

Alle untersuchten Proben entsprachen den gesetzlichen Anforderungen. In total 15 von 41 Laborproben wurden geringe Mengen an Schimmelpilzgiften gemessen. Die übrigen Proben enthielten keine Toxine.

Die Untersuchungen haben gezeigt, dass Mandeln, Marzipan und Pecannüsse nur wenig mit Schimmelpilzgiften belastet sind. Die überwiegende Anzahl Proben (63 Prozent) waren frei von Toxinen.

Liestal, 3. Januar 2018

**Volkswirtschafts- und Gesundheitsdirektion**  
**Basel-Landschaft**  
Kommunikation

Auskunft:

Dr. Peter Wenk, Kantonschemiker, Telefon 061 552 20 00