

## Acrylamid-Testergebnisse bei Kartoffelchips im Juni 2005



	Rusti Crusti Croc Paprika 100g	Lorenz snack-world Crunchips Stackers / Chipsletten 100g	IBU Stapel Chips Paprika 100g	Lorenz snack-world Crunchips Paprika 175g	Chio Chips Red Paprika 175 g
Mai 2004	240	929	106	247	403
Mai 2005	<b>184</b>	<b>264</b>	<b>303</b>	<b>309</b>	<b>319</b>
Tendenz (Vergleich 2005 zu 2004)	▼	▼	▲	▲	▼
Hitliste (nach Belastungswerten)	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>



	Crusti Croc Chips 300g	IBU Chips Paprika 175g	Cross Chips Paprika 200g	Pringles Paprika 200g	Funny Frisch Chipsfrisch ungarisch 175g
Mai 2004	678	150	366	662	333
Mai 2005	<b>363</b>	<b>418</b>	<b>566</b>	<b>693</b>	<b>1050</b>
Tendenz (Vergleich 2005 zu 2004)	▼	▲	▲	▲	▲
Hitliste (nach Belastungswerten)	<b>6.</b>	<b>7.</b>	<b>8.</b>	<b>9.</b>	<b>10.</b>

Alle Acrylamidwerte in Mikrogramm pro Kilogramm (µg/kg), Messtoleranz 10 Prozent. Es wurden jeweils zwei Packungen eines Produkts getestet. In der Tabelle sind die jeweils höheren Messwerte dieser zwei angegeben. Alle Messungen wurden im Auftrag von foodwatch von einem Fachlabor in Anlehnung an EPA-Methode 8032A GC/MS durchgeführt. Alle Produkte wurden in Berliner Supermärkten im Mai 2005 gekauft. Die Gramm-Angabe in Klammern bezieht sich auf die Packungsgröße im Jahr 2005. In den Vorjahren wurden teilweise andere Packungsgrößen angeboten.

### Hintergrund der Tests

Zum fünften Mal hat foodwatch von demselben Labor Kartoffelchips auf Acrylamid untersuchen lassen. Acrylamid steht unter Verdacht, krebserregend und erbgutverändernd zu wirken. Der von der Bundesregierung bestellte „Sachverständigenrat für Umweltfragen“ warnt in seinem jüngsten Jahresgutachten (2004), dass von Acrylamid „ein nicht mehr tolerierbares Krebsrisiko“ ausgehe. Acrylamid entsteht beim Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln. Während es für die häusliche Zubereitung von Speisen Empfehlungen zur Acrylamid-Minimierung

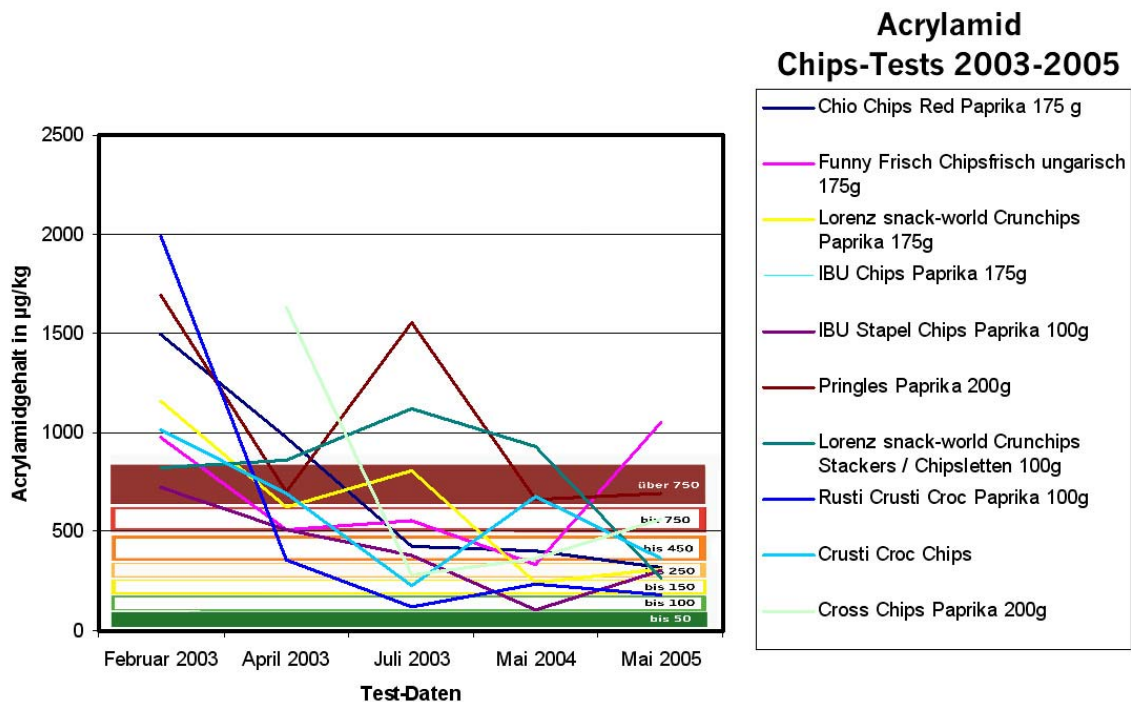
gibt, werden Verbraucher beim Gang zum Supermarkt im Stich gelassen: Herstellern und Behörden liegen tausende von Testergebnissen vor. Die Verbraucherinnen und Verbraucher erfahren jedoch nicht, wie stark bestimmte Produkte belastet sind - obwohl sie durch eine gezielte Produktwahl ihre Acrylamid-Belastung drastisch senken könnten.

## Zusammenfassung der foodwatch-Testergebnisse bei Kartoffelchips im Juni 2005

Sechs von zehn Produkten weisen höhere Werte auf als im Vorjahr. Der diesjährige Spitzenwert liegt mit 1.050 Mikrogramm Acrylamid pro Kilogramm Chips ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) höher als der höchste im Vorjahr gemessene Wert dieser Sorten.

Damit übersteigt das Markenprodukt „Funny Frisch Chipsfrisch ungarisch“ nicht nur den mit 1.000 Mikrogramm viel zu hoch angesetzten „Signalwert“ der Bundesregierung. Die Belastung liegt sogar mehr als dreifach über dem Messwert für „Funny Frisch Chipsfrisch ungarisch“ im Jahr 2004.

Auch der diesjährige „Testsieger“, die von der Discounterkette LIDL vertriebenen Stapelchips „Rusti Crusti Croc“, verdient nur eingeschränktes Lob. Zwar hat sich die Belastung gegenüber 2004 verringert. Doch vor zwei Jahren lag dieses Produkt mit 125 Mikrogramm um ein Drittel niedriger als jetzt (184  $\mu\text{g}/\text{kg}$ ). Und auch im Jahr 2004 lag das beste Ergebnis mit 106 Mikrogramm (IBU Stapel Chips Paprika) deutlich unter dem aktuellen Spitzenreiter. Die Belastung dieser IBU-Chips hat sich in 2005 verdreifacht.



Alle Acrylamidwerte in Mikrogramm pro Kilogramm ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ), Messtoleranz 10 Prozent. Es wurden jeweils zwei Packungen jedes Produkts getestet. In der Grafik sind die jeweils höheren Messwerte angegeben. Alle Messungen wurden im Auftrag von foodwatch von dem gleichen Fachlabor in Anlehnung an EPA-Methode 8032A GC/MS durchgeführt. Alle Produkte wurden in Berliner Supermärkten gekauft.

## Der wahre Verbraucherschutz-„Signalwert“ für Chips liegt zehn Mal niedriger als die von der Bundesregierung festgesetzten 1.000 Mikrogramm.

Die Bundesregierung will Acrylamidbelastungen durch eine so genannte Minimierungsstrategie verringern. Dazu wurden für verschiedene Produktgruppen „Signalwerte“ festgelegt. Der Signalwert ist jedoch kein Grenzwert für eine Unbedenklichkeit. Er markiert lediglich, dass Hersteller, deren Produkte oberhalb des Signalwertes liegen, von der Regierung zur Minimierung aufgefordert werden. Sanktionsmaßnahmen sind nicht vorgesehen.

Für Kartoffelchips liegt der Signalwert nach wie vor bei 1.000 Mikrogramm Acrylamid pro Kilogramm Chips. Zum Vergleich: die besten in allen foodwatch-Chipstests gemessenen Werte lagen um 100 Mikrogramm. Bereits vor zwei Jahren war es demnach einzelnen Hersteller möglich, niedrige Acrylamid-Werte zu erreichen.

Der Blick in das Liniendiagramm (siehe Grafik Seite 2) zeigt: Kurz nach der Einführung der „Signalwerte“ haben die meisten Hersteller ihre Produktion offensichtlich so verändert, dass die 1000-Mikrogramm-Grenze unterschritten wurde. Dies zeigt der Vergleich zwischen Februar 2003 und April 2003. Die Ergebnisse seit Juli 2003 verdeutlichen, dass sich Hersteller und Bundesregierung mit dem Erreichten weitgehend zufrieden geben.

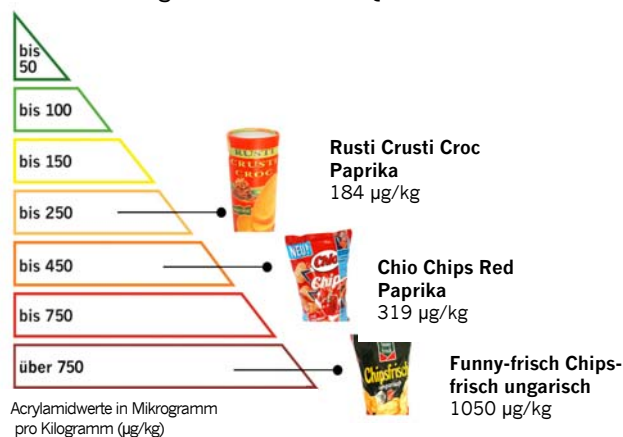
Für gravierende und vor allem dauerhafte Verbesserungen im Sinne des vorbeugenden Gesundheitsschutzes bietet das regierungseigene „Minimierungskonzept“ in seiner jetzigen Form damit kaum Anreize. Seit zweieinhalb Jahren kritisiert foodwatch, dass schlechte Hersteller „aus dem Schneider“ sind, solange sie unter den viel zu hohen „Signalwerten“ bleiben.

## foodwatch-Kennzeichnungsvorschlag für die Acrylamid-Belastung bei Lebensmitteln

Die Minimierungsstrategie der Bundesregierung schützt die Hersteller - und nicht die Verbraucher. Die Verbraucher müssen sogar befürchten, Produkte mit höherer Belastung als vor einem Jahr unfreiwillig zu kaufen. Wer seine Acrylamid-Belastung senken will, kann dies beim Einkauf nicht tun, weil Hersteller und Behörden die dafür notwendigen Informationen verweigern. Seit drei Jahren ist Acrylamid die Nagelprobe für vorsorgende Verbraucherpolitik. Regierung und Lebensmittelindustrie haben sie bis heute nicht bestanden. Durch die Veröffentlichung der Testergebnisse will foodwatch den Druck auf die Hersteller erhöhen und Verbrauchern Kriterien für die Kaufentscheidung bieten.

Die nahe liegende Konsequenz, nämlich die Acrylamid-Belastung auf der Verpackung der betroffenen Lebensmittel anzugeben, lehnen Industrie und Regierung ab. Der Umgang von Regierung, Behörden und Politik mit der Acrylamid-Problematik zeigt: Echte Wahlfreiheit für Verbraucher gibt es nicht einmal dann, wenn es sich um krebbsgefährliche Substanzen handelt.

Bereits vor zwei Jahren hat foodwatch einen Kennzeichnungsvorschlag vorgelegt, der jedermann sofort über die Acrylamid-Belastung eines Produkts aufklären kann. Die Bundesregierung bräuchte ihn nur vorzuschreiben. Die Kennzeichnung sollte einmal im Quartal aktualisiert werden.



Mittels eines Aufklebers kann jede Chipstüte gekennzeichnet werden. Farblich wird sie je nach Acrylamid-Belastung eingeordnet. Hier: DUNKELROT = über 750 µg/kg.