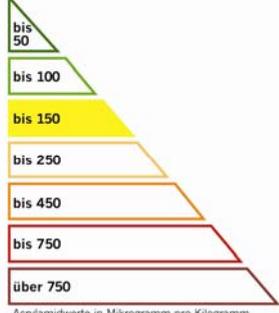
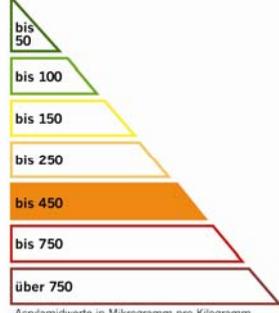
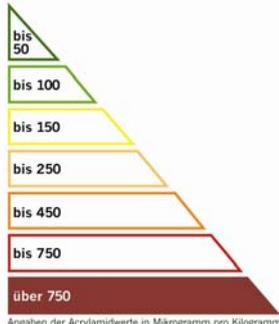
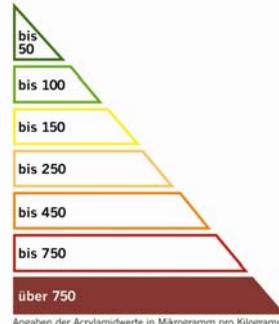


Bio-Kartoffelchips: Der Acrylamid-Test von foodwatch im Juli 2005

1. Testergebnisse

Nach fünf Testreihen zu in erster Linie konventionellen Kartoffelchips, hat foodwatch erstmals mehrere Sorten Bio-Kartoffelchips der Geschmacksrichtung Paprika auf ihren Acrylamid-Gehalt untersucht.

 <p>Tra'fo Bio Potato Chips Light Paprika (100 g)</p>  <p>Kennzeichnungsvorschlag foodwatch: im gelben Bereich</p>	 <p>Tra'fo Bio Potato Chips Paprika (125 g)</p>  <p>Kennzeichnungsvorschlag foodwatch: im orangen Bereich</p>
<p>Probe 1: 111 µg/kg Probe 2: 116 µg/kg</p>	<p>Probe 1: 320 µg/kg Probe 2: 270 µg/kg</p>
 <p>Natudis Molenaartje potato chips organic Paprika (125 g)</p>  <p>Kennzeichnungsvorschlag foodwatch: im dunkelroten Bereich</p>	 <p>MAYKA BIO Kartoffelchips Paprika (125 g)</p>  <p>Kennzeichnungsvorschlag foodwatch: im dunkelroten Bereich</p>
<p>Probe 1: 1.470 µg/kg Probe 2: 1.310 µg/kg</p>	<p>Probe 1: 1.770 µg/kg Probe 2: 1.750 µg/kg</p>

In der Übersicht sind alle Acrylamid-Werte in Mikrogramm pro Kilogramm (µg/kg) angegeben, Messtoleranz zehn Prozent. Es wurden jeweils zwei Packungen eines Produkts getestet. In der Tabelle sind beide Messwerte enthalten (Probe 1 und Probe 2). Alle Messungen wurden im Auftrag von foodwatch von einem Fachlabor in Anlehnung an die EPA-Methode 8032A GC/MS durchgeführt. Alle Produkte wurden in Berliner Biomärkten gekauft. Die Gramm-Angabe in Klammern bezieht sich auf die Packungsgröße im Jahr 2005.

2. Hintergrund: Warum testet foodwatch Bio-Kartoffelchips?

Acrylamid kann beim Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln entstehen. Während es für die häusliche Zubereitung von Speisen Empfehlungen zur Acrylamid-Minimierung gibt, werden Verbraucher beim Gang zum Super- oder Biomarkt 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.

Der von der Bundesregierung bestellte „Sachverständigenrat für Umweltfragen“ warnt in seinem jüngsten „Umweltgutachten“ (2004), dass von Acrylamid „ein nicht mehr tolerierbares Krebsrisiko“ ausgehe. foodwatch greift das Problem der Acrylamid-Belastung von Kartoffelchips auf, um an diesem Beispiel zu zeigen, wie leichtsinnig Handel und Politiker mit Risikosubstanzen umgehen – vorsorgender Verbraucherschutz Fehlanzeige.

Bereits fünf Mal hat foodwatch seit 2002 von demselben Labor Kartoffelchips auf die Substanz Acrylamid untersuchen lassen. An vier dieser Tests war jeweils eine Sorte Bio-Kartoffelchips beteiligt: „Tra’fo Bio Potato Chips Paprika 125 g“. Es wurden jeweils zwei Proben aus unterschiedlichen Packungen mit folgenden Ergebnissen untersucht:

Februar 2003	2.073 bzw. 2.871 µg/kg
April 2003	3.700 bzw. 4.541 µg/kg
Juli 2003	1.707 bzw. 2.061 µg/kg
Mai 2004	2.470 bzw. 3.820 µg/kg

Die Acrylamid-Belastung der Bio-Chips war jedes Mal höher als die der konventionellen Kartoffelchips, zum Teil mit großem Abstand. Es gab zwar Schwankungen im Acrylamid-Gehalt, den Bio-Verbrauchern wurde jedoch stets eine enorm hohe Belastung zugemutet. foodwatch wollte wissen, ob es sich bei diesen hohen Belastungen der Tra’fo-Paprika-Chips um eine Ausnahme handelte, oder ob auch andere Bio-Paprika-Chips so stark belastet sind. Deshalb wurden im aktuellen Test weitere Sorten getestet.

3. Die getesteten Produkte im Überblick

Untersucht wurden vier Bio-Paprika-Chips-Produkte (jeweils zwei Packungen), Hersteller sind drei im Bio-Handel häufig anzutreffende Anbieter. Zwei der drei Anbieter sind bisher nicht von foodwatch getestet worden. Der dritte (FZ Organic Food) vertreibt die bereits mehrfach getesteten „Tra’fo Bio Potato Chips Paprika“. Seit einiger Zeit bietet dieser Hersteller auch Kartoffelchips in einer Light-Variante an. Dieses Produkt erhielt auf der BioFach-Messe 2005 in Nürnberg eine Auszeichnung als „Produkt des Jahres“. Begründung: Die Acrylamid-Gehalte seien sehr niedrig, weil die Chips in einem Vakuum-Verfahren bei niedrigen Temperaturen gebacken würden. foodwatch nahm dieses Produkt in den Test auf, um zu überprüfen, ob diese Aussage zutrifft.

Folgende Produkte wurden im Juli 2005 getestet:

- **MAYKA BIO Kartoffel-Chips Paprika, 125 g**
(Hersteller: MAYKA Naturbackwaren GmbH, D-79418 Schliengen, www.mayka.de)
- **Molenaartje potato chips organic Paprika, 125 g**
(Hersteller: Natudis B.V., P.O. Box 376, 3840 AJ Harderwijk Holland, www.natudis.nl)
- **Tra’fo Bio Potato Chips Paprika 125 g** (nach neuem Verfahren hergestellt, siehe 4.)
(Hersteller: FZ Organic Food, Oppers 58, 8471 ZM Wolvega Holland, www.fzorganicfood.com)
- **Tra’fo Bio Potato Chips Light Paprika 100 g**
(Hersteller: FZ Organic Food, Oppers 58, 8471 ZM Wolvega Holland, www.fzorganicfood.com)

Die Testergebnisse zeigen, dass die Produkte der zwei von foodwatch bislang noch nicht getesteten Hersteller – Natudis B. V. (Molenaartje-Chips) und MAYKA – weit über dem „Signalwert“ der Bundesregierung von 1.000 Mikrogramm Acrylamid je Kilogramm Chips liegen. Die beiden neuen Produkte des Herstellers FZ Organic Food (Tra’fo-Chips) liegen im Vergleich deutlich niedriger.

4. Hersteller senkt Acrylamid-Belastung bei Bio-Chips wegen der foodwatch-Chipstests

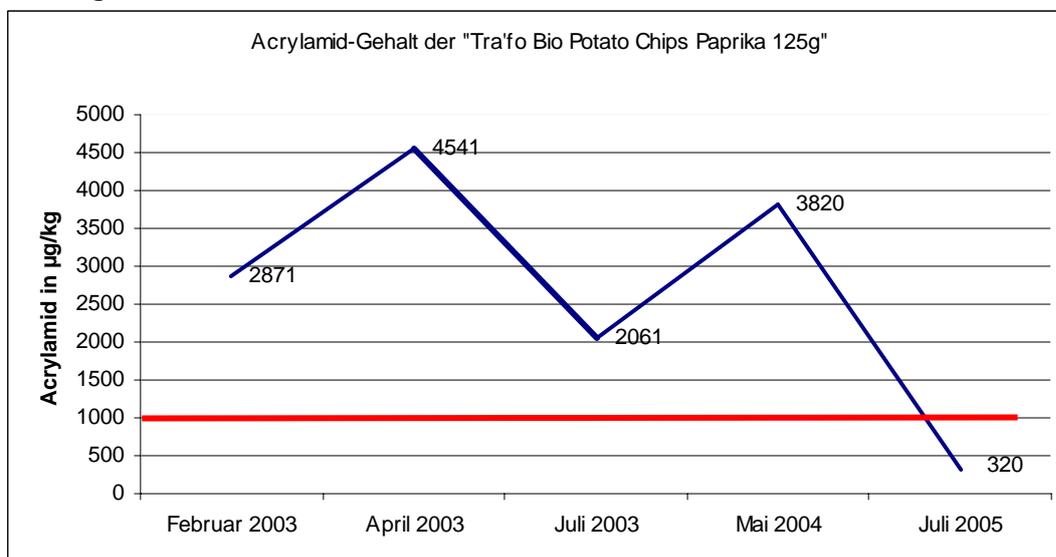
Der Hersteller, dessen Kartoffelchips in den foodwatch-Tests stets am schlechtesten abschnitten, FZ Organic Food, hatte massive Umsatzeinbußen zu verzeichnen, nachdem foodwatch die Testergebnisse seiner Produkte öffentlich gemacht hatte. Als Konsequenz trieb FZ Organic Food einerseits die Entwicklung eines Light-Produktes mit erheblich geringerem Acrylamid-Gehalt voran und stellte andererseits die Produktion der herkömmlichen Kartoffelchips um mit dem Ziel der Senkung des Acrylamid-Gehalts.

Das besonders niedrig belastete Produkt „Tra’fo Bio Potato Chips Light Paprika“ wird in einem neuen Vakuum-Verfahren bei niedrigeren Temperaturen hergestellt. Zusätzlich wird der Acrylamid-Gehalt dadurch gesenkt, dass die Chips dicker geschnitten sind. Dadurch verringert sich das Oberflächen-/Volumen-Verhältnis, es bildet sich verhältnismäßig weniger Acrylamid an der Oberfläche. Das neue Produkt unterscheidet sich auch geschmacklich von den herkömmlichen dünn geschnittenen und frittierten Kartoffelchips.

Bei den herkömmlichen Tra’fo Bio-Kartoffelchips änderte FZ Organic Food die Lagerkonditionen und den Herstellungsprozess, wie der Verkaufschef Björn Andringa in der folgenden E-Mail an foodwatch vom 18. Mai 2005 schildert:

“Ich garantiere Ihnen, dass die gesamten verwendeten Zutaten in keiner Weise anders sind. Die Kartoffelsorte ist die gleiche (agria), die Lagerkonditionen sind bei dem neuen Lieferanten viel besser. Die Flavour [Gewürzmischung, Anm. d. Red.] ist die gleiche, aber man kann es wieder bemerken, da die Chips nicht mehr verbrannt sind. Das Öl ist das gleiche Sonnenblumenöl. Der Prozess ist es, der den Unterschied macht. Die Kartoffeln bleiben viel kürzer im Fett und dunkle Stücke werden rausgeholt. Das was jetzt rausgeholt wird (5 Kilo pro Tag), hatten wir früher in den Chips-Tüten.

Unsere Verkaufszahlen sind durch die Acrylamid-Geschichte um mehr als 30 Prozent gesunken. Wir sind ungefähr nach dem zweiten Acrylamid-Test durch foodwatch auf die Suche gegangen nach einem alternativen Lieferanten. Glücklicherweise haben wir diesen gefunden und hoffentlich gewinnen wir wieder im Verkauf.“



Signalwert der Bundesregierung bei 1.000 µg/kg



Ergebnis der Produktionsumstellung: Der Acrylamid-Gehalt der „Tra’fo Bio Potato Chips Paprika 125 g“ wurde um 90 Prozent reduziert, und zwar von einem Durchschnittswert von über 3.000 auf rund 300 Mikrogramm pro Kilogramm. Derzeit werden im Handel noch beide Sorten von Tra’fo-Chips angeboten, sowohl die im alten Produktionsverfahren hergestellten Chips mit dem extrem hohen Acrylamid-Gehalt als auch die im neuen Verfahren hergestellten mit dem niedrigen Acrylamid-Gehalt. Auf den ersten Blick gibt es zwischen beiden Produkten keinen Unterschied, die Verpackungsgestaltung ist unverändert.

Zu erkennen sind die nach dem neuen Verfahren hergestellten Chips lediglich an einem kleinen zusätzlichen Aufdruck: Oberhalb des Mindesthaltbarkeitsdatums steht der Begriff „lote“ in Verbindung mit einer Buchstaben-Zahlen-Kombination. Nach Angaben des Herstellers handelt es sich bei allen Chips-Tüten mit diesem Aufdruck um die veränderte, von foodwatch jetzt mit maximal 320 Mikrogramm Acrylamid je Kilogramm getestete Ware. Dies betrifft sämtliche Tra’fo-Chips, da laut Hersteller die gesamte Produktion auf das neue Verfahren umgestellt wurde. Für Bio-Käufer ist es also wichtig darauf zu achten, dass Packungen von Tra’fo den Aufdruck „lote“ tragen. Ist nur das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben, handelt es sich um das alte, hoch belastete Produkt. **foodwatch fordert alle Bio-Händler auf, die gesamte ältere Ware von „Tra’fo Bio Potato Chips“ aus den Regalen zu nehmen und nur noch die verbesserten Produkte anzubieten!**

5. Bundesverbraucherministerin Künast setzt Bio-Kunden einem besonders hohen Acrylamid-Risiko aus

Die Bundesregierung verfolgt beim Thema Acrylamid eine so genannte „Minimierungsstrategie“. Unternehmen, deren Produkte einen Acrylamid-Gehalt über dem „Signalwert“ von 1.000 µg/kg aufweisen, sollen durch Gespräche zur Senkung der Acrylamid-Belastung bewegt werden. Diese von foodwatch mehrfach kritisierte „Minimierungsstrategie“ wirkt sich im Falle der Bio-Produkte besonders fatal aus:

a) Ausländische Hersteller werden nicht von der „Minimierungsstrategie“ der Bundesregierung erfasst

Das zuständige Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mit Sitz in Bonn führt Minimierungsgespräche mit den Herstellern besonders hoch belasteter bzw. über dem Signalwert liegender Produkte. Befinden sich die Hersteller im Ausland, wie Natudis B. V. („Molenaartje“-Chips, Holland) und FZ Organic Food („Tra’fo“-Chips, Holland), gibt es keine Minimierungsgespräche.

b) Kennzeichnungsvorschriften fehlen

Die Bundesregierung weigert sich bis dato, den Herstellern und/oder dem Handel eine geeignete Kennzeichnung der Acrylamid-Belastung vorzuschreiben. foodwatch hat längst einen praktikablen Kennzeichnungsvorschlag vorgelegt - wie in den Tabellen unter Punkt 1 abgebildet. Weder konventionelle noch ökologische Hersteller bzw. Händler informieren ihre Kunden bisher in geeigneter Form offen und ehrlich über den Acrylamid-Gehalt der einzelnen Produkte. Das führt im Falle der Bio-Kartoffelchips dazu, dass Konsumenten besonders hoch belastete Bio-Produkte kaufen in dem Glauben, vergleichsweise „gesunde“ Öko-Snacks zu sich zu nehmen.

Fazit:

Die Acrylamid-Politik der Bundesregierung führt dazu, dass Bio-Chips-Käufer einer signifikant höheren Acrylamid-Belastung ausgesetzt werden als Käufer konventioneller Produkte. Weil weder die Produkte gekennzeichnet werden müssen, noch die Behörden mit den im Ausland ansässigen Herstellern „Minimierungsgespräche“ führen, verzehren Bio-Knabberer ein Vielfaches an Acrylamid – das zeigt der jüngste Bio-Chipstest von foodwatch.