



Bern, Juni 2019

OPSON VIII: Überprüfung von Kaffee-Kennzeichnungen

58 Kaffeeproben aus der Schweiz und Liechtenstein, die laut Deklaration zu 100 % Arabica-Kaffeebohnen enthalten sollten, wurden auf diese Auslobung hin überprüft. Dies erfolgte durch Überprüfung auf 16-O-Methylcafestol, einer Substanz, die nur in den billigeren Robusta-Kaffeebohnen nachweisbar ist. Zusätzlich wurden die Kaffeeproben auf das Schimmelpilzgift Ochratoxin A untersucht.

In drei Proben konnte 16-O-Methylcafestol nachgewiesen werden. Die gefundenen Werte dieser Substanz zeigen, dass in diesen Proben Mengen von Robusta-Kaffeebohnen vorhanden sind, die technisch vermeidbar gewesen wären. Um die Ursache herauszufinden, nahmen die zuständigen kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden Abklärungen auf. Der Höchstwert für Ochratoxin A wurde bei allen Proben eingehalten.

1. Hintergrund

INTERPOL und Europol koordinieren seit 2011 international die OPSON-Operationen¹. Diese zielen auf die Bekämpfung von irreführenden und betrügerischen Praktiken in der Lebensmittelkette ab. Jedem Land ist es freigestellt, welches Thema es für die Operation auswählt. Die Schweiz beteiligt sich seit OPSON VI (2016/2017), Liechtenstein seit OPSON VII (2017/2018) an diesen Operationen.

13 Länder² haben sich bei OPSON VIII für eine gemeinsame Aktion zu Kaffee entschieden. Diese hat Deutschland geleitet, unterstützt durch die EU-Kommission und Europol. Ziel der Untersuchungen war die Überprüfung, ob in Kaffee, der als hundertprozentiger Arabica-Kaffee deklariert wurde, die Kaffeebohnen durch günstigere Robusta-Kaffeebohnen ersetzt wurden.

Bei den Kaffeebohnen wird vor allem zwischen der teureren Arabica-Bohne (*Coffea arabica*) und der billigeren Robusta-Bohne (*Coffea canephora*) unterschieden. Gründe für den Preisunterschied zwischen beiden Kaffeebohnen sind, dass die Arabica-Bohne empfindlicher auf Temperatur reagiert, weniger resistent ist und nur in einer bestimmten Höhenlage angebaut werden kann.

Kaffeebohnen können unter ungünstigen Bedingungen zu Verschimmelung neigen. Das dabei produzierte Schimmelpilzgift Ochratoxin A kann auf den menschlichen Organismus gesundheitsschädigend wirken.

¹ <https://www.europol.europa.eu/activities-services/europol-in-action/operations/operation-opson>

² Belgien, Dänemark, Deutschland, Kroatien, Liechtenstein, Litauen, Norwegen, Österreich, Portugal, Schweiz, Schottland, Slowenien, Zypern

Die Plattform COFF³ hat entschieden, im Rahmen von OPSON VIII schweizweit diesem Täuschungsbeziehungswise Betrugspotenzial bei Kaffee vertieft nachzugehen. Zusätzlich hat die Schweiz an einer europäischen Laborkooperation zur Überprüfung des geografischen Ursprungs des Kaffees teilgenommen. Diese Resultate stehen noch aus und werden zu einem späteren Zeitpunkt ausgewertet.

2. Untersuchungsziele

Ziel der Aktion war festzustellen, ob in der Schweiz Kaffee in den Verkauf gelangt,

- bei dem der Höchstwert von Ochratoxin A überschritten wird; und
- der unzulässige Mengen an Robusta Bohnen enthält, obwohl er als hundertprozentiger Arabica-Kaffee ausgelobt war; und
- der nicht dem angegebenen geografischen Ursprung entspricht.

3. Gesetzliche Grundlagen

Die Untersuchungskampagne stützt sich auf Artikel 7 (Lebensmittelsicherheit) und Artikel 18 (Täuschungsschutz) des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (SR 817.0, LMG).

4. Probenerhebung und -untersuchung

Zwischen dem 11. und 22. Februar 2019 haben die Lebensmittelvollzugsbehörden in der Schweiz (53 Proben) und in Liechtenstein (5 Proben) insgesamt 58 Proben sowohl bei Grossverteilern wie auch bei lokalen Kaffeeröstereien erhoben. Die Proben bestanden aus ganzen, gerösteten Kaffeebohnen, gemahlene Kaffeebohnen oder Kaffee kapseln. Diese wurden im kantonalen Laboratorium Tessin auf Ochratoxin A und im kantonalen Laboratorium Bern auf 16-O-Methylcafestol untersucht. Der geografische Ursprung wurde für alle Teilnehmer an der Aktion Kaffee an einem europäischen Labor untersucht.

5. Ergebnisse und Massnahmen

Keine der 58 Proben überschritt für Ochratoxin A den in der Kontaminantenverordnung (SR 817.022.15, VHK) festgesetzten Höchstwert von 5 µg/kg für gerösteten Kaffee.

In drei aus der Schweiz stammenden Proben wurde 16-O-Methylcafestol über dem Wert von 50 mg/kg gemessen. Bei Werten über 50 mg/kg 16-O-Methylcafestol kann es sich nicht mehr um technisch unvermeidbare Anteile von Robusta-Kaffeebohnen handeln. Eine Auslobung als hundertprozentiger Arabica-Kaffee ist somit nicht mehr gerechtfertigt.

Eine positiv getestete Kaffee kapsel wurde in Italien produziert. Dieser Fall wurde den italienischen Behörden zur Weiterverfolgung übergeben.

Zwei positive Kaffee proben stammten aus der Schweiz. Bei diesen beiden Fällen untersuchen die zuständigen Kontrollbehörden, ob eine absichtliche Zumischung von Robusta-Kaffeebohnen vorliegt.

6. Fazit

Robusta- und Arabica-Kaffeebohnen sind schwer voneinander zu unterscheiden. In gemahlenem oder verkapseltem Zustand kann nur die Analytik Aufschluss darüber geben, ob eine Vermischung von Arabica-Kaffeebohnen mit Robusta-Kaffeebohnen stattgefunden hat. In 3 von 58 untersuchten Kaffee proben wurde ein erhöhter Gehalt von 16-O-Methylcafestol gefunden, was auf eine Zumischung von Robusta-Kaffeebohnen hindeutet. Nun ist vor Ort im Unternehmen zu überprüfen, wie es zu einer solchen Vermischung kommen konnte. Sollte dabei eine Absicht festgestellt werden, werden entsprechende Massnahmen gegenüber dem Betrieb ergriffen.

³ **Co**ordination **F**ood **F**raud: eine interdisziplinäre Arbeitsgruppe, bestehend aus Vertreterinnen und Vertretern des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW), der Eidgenössischen Zollverwaltung (EZV), des Bundesamtes für Polizei (Fedpol), der kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden und des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) zur Koordination der Bekämpfung von Lebensmittelbetrug.

Das Schimmelpilzgift Ochratoxin A ist beim untersuchten Kaffee nicht festgestellt worden.