



# Bericht: Nationales Kontrollprogramm zum Nachweis von betrügerischen Praktiken bei der Vermarktung von Kräutern und Gewürzen

## 1 Ausgangslage

Die EU führte zwischen dem 1. Juli 2019 und 30. November 2021 eine koordinierte Kontrollkampagne zu Kräutern und Gewürzen durch. Die Schweiz nahm daran teil. Das BLV koordinierte diese Kampagne in Zusammenarbeit mit den kantonalen Vollzugsorganen auf nationaler Ebene.

Das Thema Kräuter und Gewürze wurde unter anderem aus folgenden Gründen gewählt:

- Kräuter und Gewürze sind durch die EU unter den Produkten aufgelistet, bei denen das Betrugsrisiko besonders hoch ist.
- Die Nachfrage nach Gewürzen steigt, und es ist unsicher, ob das Angebot dementsprechend gesteigert werden kann.
- Die lange und komplexe Lieferkette durchläuft meistens mehrere Länder.
- Viele Kräuter und Gewürze werden in der kleinen Landwirtschaft in Entwicklungsländern angebaut und durchlaufen viele Stationen im Zwischenhandel.
- Für die Konsumentinnen und Konsumenten ist eine Beurteilung der Echtheit der Gewürze schwierig bis unmöglich.

All diese Faktoren erhöhen die Wahrscheinlichkeit von Betrug und Täuschung, indem den Kräutern und Gewürzen Stoffe hinzugefügt werden, die für die Konsumierenden gesundheitliche Risiken aufweisen könnten (Stichwort Allergene). Dies kann wegen der angegebenen Faktoren kaum kontrolliert werden.

Die häufigsten Formen von Betrug bei Kräutern und Gewürzen sind:

- teilweiser Ersatz durch andere pflanzliche Produkte;
- Streckung durch Zugabe von Füllmaterial wie z.B. Stärke, Mehl, Staub, Gips usw.;
- Färbung mit einem nicht zugelassenen Zusatzstoff, z. B. mit synthetischem Farbstoff;
- Falschdeklaration als Bio-Ware.

## 2 Untersuchungsziele

Der Fokus lag auf folgenden sechs Kräutern und Gewürzen, vier davon farbig:

1. Kreuzkümmel (*Cuminum cyminum*);
2. Kurkuma (*Curcuma longa*);\*
3. Oregano (*Origanum vulgare*);
4. Paprika/Chili (*Capsicum annuum*);\*
5. Pfeffer (*Piper nigrum*);\*
6. Safran (*Crocus sativus*).\*

Die vier farbigen, mit \* gekennzeichneten Produkte wurden auf das Vorhandensein von synthetischen Farbstoffen geprüft. Bei allen sechs Produkten wurde die Authentizität untersucht.

Die Laboruntersuchungen wurden im Directorate General Joint Research Center (JRC) im belgischen Geel durchgeführt.

## 3 Gesetzliche Grundlagen

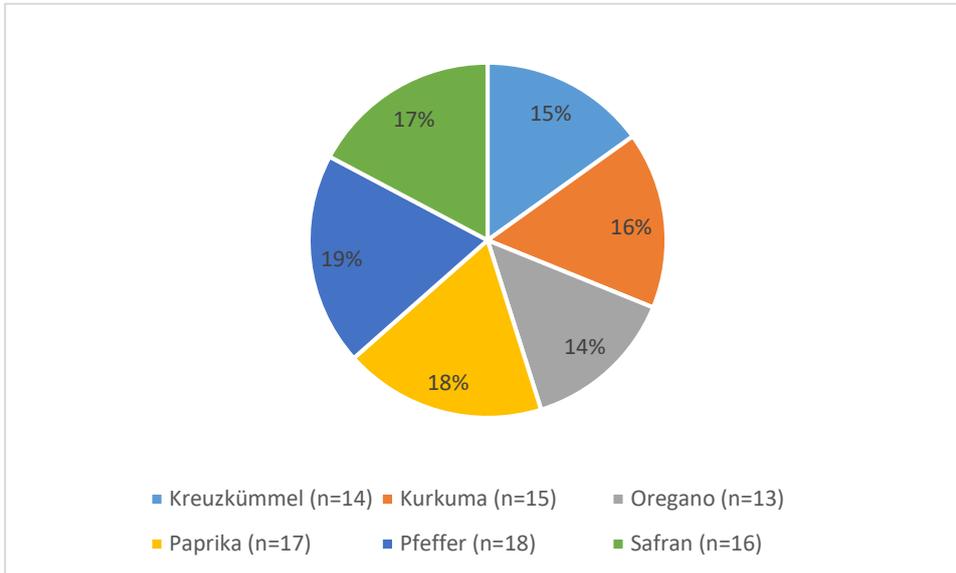
Für die Farbstoffe: Zusatzstoffverordnung (ZuV).

Für die Authentizität: Lebensmittelgesetz (LMG) Art. 18 Täuschungsschutz.

## 4 Probenbeschreibung und Prüfverfahren

Die Proben wurden durch die kantonalen Vollzugsorgane bei Importeuren erhoben. Insgesamt wurden 93 Proben erhoben, davon waren 66 farbig.

Abbildung 1: Prozentuale Verteilung der Proben



### Untersuchungsparameter

- Quantitative Bestimmung synthetischer Farbstoffe mittels Chromatographie.
- Authentizität mittels DNA-Analytik. Damit werden fremde Pflanzenarten erkannt, jedoch kann keine quantitative Aussage über deren Gehalt gemacht werden.

## 5 Ergebnisse

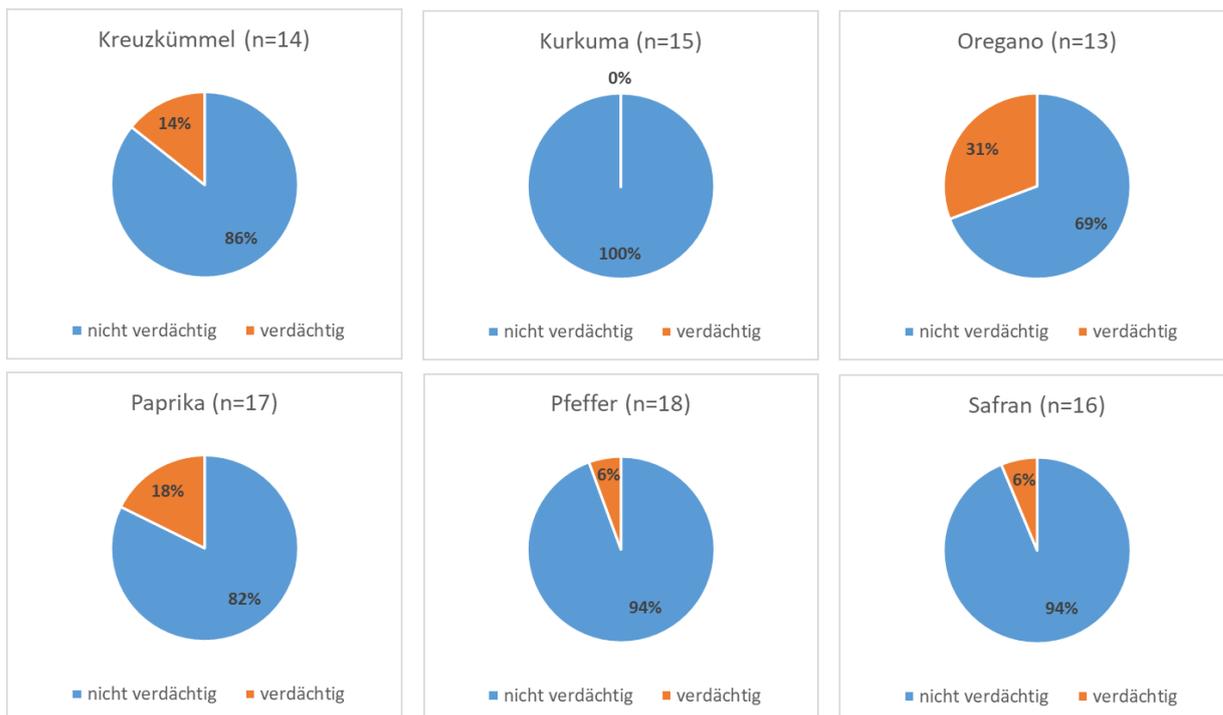
Tabelle 1: Vorhandensein von nicht zugelassenen synthetischen Farbstoffen in Kräutern und Gewürzen

Gewürz	Anzahl analysierte Proben	Anzahl positive Proben	% positive Proben
Kurkuma	15	0	0%
Paprika	17	1	5.9%
Pfeffer	18	0	0%
Safran	16	1	6.3%

In einer Paprikaprobe wurde der Farbstoff Allurarot (E129) und in einer Safranprobe wurde der Farbstoff Karminsäure (E120) gefunden.

Allurarot und Karminsäure sind als Lebensmittelfarbstoff (Zusatzstoff) zugelassen, jedoch nicht zur Färbung von reinen Gewürzen.

**Abbildung 2:** Anteil Proben, die als verdächtig eingestuft worden sind



Bei einer verdächtigen Probe **Kreuzkümmel** wurde echter Kümmel gefunden und bei der zweiten echten Koriander.

Bei einer verdächtigen Probe **Oregano** wurde eine charakteristische Substanz des Olivenbaums gemessen, was auf den Eintrag von Olivenblättern hinweist. Bei den drei weiteren verdächtigen Proben Oregano wurden erhöhte Werte von Thymian, Salbei und Pfefferminze gefunden.

Bei einer verdächtigen Probe **Paprika** wurde zu viel Asche gemessen. Das deutet auf die Beimischung von anorganischem Material hin. Bei zwei Proben Paprika wurden Knoblauch, Karotte und Tomaten nachgewiesen, zudem war eine der Proben künstlich gefärbt.

Bei der verdächtigen Probe **Pfeffer** wurde zu wenig Piperin – ein wichtiger und typischer Inhaltsstoff von Pfeffer – gefunden, was auf eine Beimischung von fremden Arten hinweist.

Die verdächtige Probe **Safran** ist dieselbe mit der unerlaubten Zugabe von Farbstoff.

## 6 Massnahmen

Die Resultate der Kampagne hat das BLV an die kantonalen Vollzugsbehörden weitergegeben. Diese werden die Resultate bei der Überprüfung der Selbstkontrolle der betroffenen Betriebe einbeziehen und wo nötig die entsprechenden Massnahmen ergreifen.

## 7 Fazit

Das BLV wird die Ergebnisse zusammen mit den Kantonen analysieren und evaluieren, ob eine Nachfolgekampagne erfolgen soll.

## 8 Weitere Dokumente zum Thema

Link auf die Homepage von DG Santé zur Kampagne zu Kräutern und Gewürzen  
[Herbs and spices \(2019-2021\) \(europa.eu\)](https://europa.eu/health/herbs-and-spices)

Link zu EU Bericht

[JRC Publications Repository - Results of an EU wide coordinated control plan to establish the prevalence of fraudulent practices in the marketing of herbs and spices \(europa.eu\)](https://ec.europa.eu/jrc/publications-repository/en/publication/jrc-publications-repository-results-of-an-eu-wide-coordinated-control-plan-to-establish-the-prevalence-of-fraudulent-practices-in-the-marketing-of-herbs-and-spices)