

# ORIGINAL FOOD

Redaktion saldo  
Frau Irene Mayr  
Postfach 431  
8024 Zürich

Hergiswil, 4. Mai 2009 / MM

Stellungnahme Cadmium-/PAK-Analyse auf Rio Napo 73% Couverture

Sehr geehrte Frau Mayr

Die Rio Napo Grand Cru Waldschokolade 73% wird aus purem Cacao Nacional hergestellt, welcher auf den vulkanischen Böden im Osten Ecuadors gedeiht. Diese Natursorte wird von den Bauern der Kooperative Kallari seit Generationen in kleinen Regenwaldgärten angebaut. Die Max Felchlin AG in Schwyz veredelt den Kakao zusammen mit Kakaobutter und Rohrohrzucker nach traditioneller Methode. Alle Zutaten sind bio-zertifiziert.

## Cadmium

Cadmium ist ein chemisches Element und ein natürlicher Bestandteil der Erdkruste, das in Verbindung mit anderen Stoffen natürlicherweise in der Luft, im Wasser und im Boden vorkommt. Dabei sind vulkanische Böden generell stärker belastet und insbesondere die Böden in den Kakaoanbaugebieten in Lateinamerika weisen höhere Cadmiumwerte als andere Böden auf. Das in Pflanzen und Früchten eingeschlossene Cadmium kann bei der Verarbeitung nicht entfernt werden.

In der Schweiz und der EU sind Cadmium-Grenzwerte für eine Anzahl Lebensmittel festgelegt worden (Beispiele: Fleisch, Muscheln, Obst und Gemüse, etc.). Da die Aufnahme von Cadmium beim Schokoladenkonsum selbst in grossen Mengen gering ist, wurde hier **kein Höchstwert** festgelegt.

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat einen provisorischen Toleranzwert für die wöchentliche **Cadmium-Aufnahme von 0.007mg je kg Körpergewicht** festgelegt. Bei dem in der Saldo-Analyse ausgewiesenen Cadmium-Gehalt von 0.45 mg/kg in der Rio Napo 73% Couverture bedeutet dies, dass eine 50kg schwere Person wöchentlich 800g, d.h. **mehr als 11 Tafeln Rio Napo 73% - Couverture** konsumieren müsste, um diesen provisorischen Toleranzwert zu erreichen.

## PAK (Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe)

PAK sind eine Gruppe von rund 250 organischen Verbindungen, die zwei oder mehr aromatische Kohlenwasserstoffringe enthalten. Sie werden hauptsächlich bei einer

Original Food GmbH  
Kellenweg 8 CH – 6052 Hergiswil / NW  
Tel +41 41 630 14 01  
Fax +41 41 630 14 03

www.originalfood.ch  
office@originalfood.ch

Verbrennung unter Sauerstoffmangel von organischem Material wie fossilen Brennstoffen (Kohle, Rohöl, Gas) oder auch tierischem Fett (grillen) gebildet. PAK sind auch in Zigaretten- bzw. Tabakrauch enthalten und können auf verschiedene Weise in Lebensmittel gelangen. Weitere, natürliche Emissionsquellen von PAK sind vulkanische Böden.

Unter den PAK's ist **Benz(a)pyren der kanzerogenste und somit gefährlichste Stoff**. Die EU hat 2006 für **Benz(a)pyren in Ölen und Fetten einen Höchstwert von 0.002 mg/kg** eingeführt. In der Schweiz gilt für Benz(a)pyren in Fetten und Ölen ein Toleranzwert von ebenfalls 0.002 mg/kg. Die in Schokolade enthaltene Kakaobutter fällt nicht unter die Speisefette, weshalb diese Vorgabe grundsätzlich nicht anwendbar ist.

Neben dem Höchstwert für Benz(a)pyren gibt es weder in der EU noch in der Schweiz Toleranz- oder Grenzwerte für einzelne PAK's resp. die Summe der 16 PAK nach EPA (Environmental Protection Agency), auf welchen die Analyse von Saldo basiert.

In der Rio Napo 73% Couverture wurde ein **Analysenwert an Benz(a)pyren von <0.001 mg/kg** gemessen. Dieser Wert ist sehr niedrig **und liegt unter der analytischen Nachweisgrenze von 0.001 mg/kg** (Nachweisgrenze von Benz(a)pyren gemäss Angaben von Hr. Egli/Labor Veritas vom 30.04.09). Es konnte somit in der Saldo-Analyse **kein Benz(a)pyren in der Rio Napo 73% Couverture nachgewiesen** werden.

Auch im Wording der CHOCOSUISSE zum Thema „PAK in Kakaobutter“ wird hingewiesen, dass nach Einschätzung des „Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) die Aufnahme von PAK über Nahrungsmittel sehr gering ist. Die Hauptquellen sind geräuchertes Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse, etc. Die PAK-Aufnahme durch den Konsum von Schokolade wird als noch unbedeutender und für die menschliche Gesundheit nach heutigem Erkenntnisstand als unbedenklich eingestuft.

Hochwertige, möglichst naturbelassene Lebensmittel wie reine Ursprungsschokolade mit hohem Kakaogehalt und einem ausgeprägten Geschmacksprofil stehen für Genuss und somit auch für einen massvollen Konsum im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung. Uebermässiger Konsum kann, wie bei vielen Lebensmitteln, bekanntlich zu einer ganzen Reihe von gesundheitlichen Konsequenzen führen.

Weiterführende Informationen finden Sie auch in der beiliegenden Stellungnahme der Fa. Max Felchlin AG und dem Wording zum Thema „PAK in Kakaobutter“ der CHOCOSUISSE.

Mit freundlichen Grüssen

Original Food GmbH

Maria Müller Steiner - Geschäftsführerin