

## Stellungnahme: Schwermetalle in Schokolade

Der am 28. Januar 2025 veröffentlichte K-Tipp-Artikel «Dunkle Schoggi im Test: Günstigste Tafeln sind top» ist aus Sicht von CHOCOSUISSE irreführend und sachlich unzutreffend. Insbesondere kritisieren wir die dafür gewählten Referenzwerte für Schwermetalle und die daraus gezogenen Schlussfolgerungen. **Alle getesteten Schweizer Schokoladen erfüllen die gesetzlichen Vorgaben der Schweiz und der EU.**

### Stossende Auswahl der Referenzwerte für Schwermetalle

Problematisch sind die gewählten Referenzwerte für Cadmium zur Bewertung von Schokolade. Hier wurde die kalifornische «Proposition 65» herangezogen, ein Gesetz, welches ursprünglich die Sauberkeit des Trinkwassers sicherstellen sollte. Dieses Gesetz gilt selbst in den USA nur im Bundesstaat Kalifornien und hat in der Schweiz oder der EU keinerlei gesetzliche Grundlage.

- Kalifornien setzt mit der «Proposition 65» besonders niedrige Referenzwerte an, die deutlich strenger sind als international anerkannte Höchstwerte für Cadmium.
- Die in der «Proposition 65» definierten täglichen Aufnahmemengen sind so tief angesetzt, dass sie beispielsweise auch von vielen Obst- und Gemüsesorten bei den üblichen Portionen überschritten würden. Auch Lebensmittel wie Leinsamen oder Sonnenblumenkerne haben verhältnismässig hohe Cadmiumgehalte, was schon bei der kleinsten Verzehrsmenge zur Überschreitung der kalifornischen Referenzdosen führt.
- In der Schweiz und der EU gelten gesetzliche Höchstwerte für Cadmium in Schokolade (EU-Verordnung 2023/915, resp. Schweizer Kontaminantenverordnung SR 817.022.15). Diese Höchstwerte basieren auf international anerkannten, wissenschaftlichen Grundlagen und garantieren, die Bevölkerung inklusive Risikogruppen vor schädlichen Auswirkungen von Schadstoffen zu schützen. Durch das Heranziehen kalifornischer Referenzwerte entsteht der falsche Eindruck, dass die untersuchten Produkte problematische Mengen an Cadmium enthalten, obwohl alle getesteten Schokoladen die Schweizer und EU-Höchstwerte einhalten.
- Gemäss einem Gerichtsurteil von 2018 müssen dunkle Schokoladen mit Kakaogehalten zwischen 65-95% ab einem Cadmiumgehalt von 0.45 mg/kg in Kalifornien einen Warnhinweis aufweisen. Gemäss unserem Wissensstand wurde auch dieser Wert von allen getesteten Schokoladen eingehalten.
- Schweizer Schokoladeproduzenten überwachen die Cadmiumgehalte in Kakaomassen kontinuierlich, wählen Rohstoffe sorgfältig aus und optimieren Rezepturen, sodass ihre Schokoladen stets den gesetzlichen Vorgaben entsprechen und gesundheitlich unbedenklich sind.

### Irreführende Zahlenvergleiche und fehlende Kontextualisierung

Der Artikel verweist zwar darauf, dass der Höchstwert in der Schweiz und der EU bei 0,8 mg/kg liegt, erwähnt jedoch nicht die tatsächlich gemessenen Werte der Testschokoladen, die gemäss unserer Kenntnis deutlich darunter liegen. Zudem werden dunkle Schokoladen mit den Höchstwerten von Milkschokolade verglichen, obwohl diese aufgrund ihres höheren Kakaoteils von Natur aus mehr Cadmium enthalten. In irreführender Weise werden die beiden unterschiedlichen Produktkategorien vermischt.

### Fazit

Der K-Tipp-Artikel vermittelt ein verzerrtes Bild der getesteten Schokoladenprodukte. Die Nutzung kalifornischer Referenzwerte, die in der Schweiz keine gesetzliche Grundlage haben, führt zu einer unnötigen Verunsicherung der Konsumentinnen und Konsumenten. Alle Schweizer Schokoladen erfüllen die gesetzlichen Vorgaben der Schweiz und der EU, deren Einhaltung die Bevölkerung vor schädlichen Auswirkungen schützt. Durch eine Falsch- auswahl der Referenzwerte und fehlenden Kontext entsteht ein irreführendes Bild, das zu Missverständnissen in der öffentlichen Wahrnehmung führen kann und für die Schokoladenbranche rufschädigend ist. Eine differenzierte und wissenschaftlich fundierte Berichterstattung wäre hier wünschenswert gewesen.