

Stellungnahme

## Stellungnahme der European Spice Association und des Fachverbandes der Gewürzindustrie

Als Reaktion auf den foodwatch-Bericht „Banned Pesticides on the Menu“ (Mai 2026)

Der europäische Gewürzsektor erkennt die Bedeutung einer konsequenten Überwachung von Pestizidrückständen uneingeschränkt an. Der jüngste Bericht von foodwatch zeichnet jedoch ein irreführendes Bild, das geeignet ist, das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher zu untergraben, ohne die wissenschaftliche und regulatorische Realität angemessen widerzuspiegeln.

Die Europäische Union verfügt über ein robustes, wissenschaftsbasiertes System zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Rückstandshöchstgehalte (RHGs) werden von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) auf Grundlage konservativer toxikologischer Grenzwerte und erheblicher Sicherheitsmargen festgelegt. Der Nachweis eines Rückstands – oftmals lediglich in Spuren Mengen – bedeutet nicht automatisch ein Gesundheitsrisiko. Die Vermischung dieser beiden Aspekte führt zu unnötiger Verunsicherung.

Ebenso wichtig ist eine klare Unterscheidung regulatorischer Definitionen. Der Bericht verwischt zentrale regulatorische Unterschiede, indem er „nicht zugelassene“ Wirkstoffe mit „verbotenen“ und implizit unsicheren Wirkstoffen gleichsetzt. Wirkstoffe können aus administrativen oder wirtschaftlichen Gründen nicht zugelassen sein, ohne dass daraus Sicherheitsbedenken abzuleiten sind. Diese Unterscheidung ist grundlegend und sollte in der öffentlichen Debatte berücksichtigt werden.

Auch bestimmte methodische Aspekte beeinflussen die Interpretation der Ergebnisse: Für Paprika- und Chili-Produkte wurde ein Verarbeitungsfaktor von 5 angewendet, um den Trocknungsprozess zu berücksichtigen, durch welchen die Rückstandswerte im Vergleich zu den Rückstandshöchstgehalten frischer Produkte deutlich erhöht und entsprechend sichtbarer werden.

Der angewendete Konzentrationsfaktor von 5 spiegelt die tatsächlichen Bedingungen beim Trocknungsprozess jedoch nicht realistisch wider. Die ESA hat plausible Trocknungsfaktoren veröffentlicht und schlägt für Capsicum-Produkte einen realistischen Faktor von 10 vor. Viele der als nicht konform dargestellten Paprikaprodukte entsprechen daher in Wirklichkeit den geltenden rechtlichen Anforderungen.

Die im Bericht angedeuteten politischen Konsequenzen – etwa eine automatische Absenkung sämtlicher Rückstandshöchstgehalte für nicht genehmigte Stoffe – würden den wissenschaftsbasierten Regulierungsansatz grundlegend untergraben.

Solche Maßnahmen würden globale Lieferketten beeinträchtigen, landwirtschaftliche Praktiken in den Erzeugerländern einschränken und erhebliche Auswirkungen auf Handel und Ernährungssicherheit haben, ohne einen zusätzlichen Nutzen für die Verbrauchersicherheit zu schaffen.

Der europäische Gewürzsektor bleibt höchsten Standards in Bezug auf die Sicherheit und Verkehrsfähigkeit seiner Produkte verpflichtet. Gleichzeitig ist es entscheidend, dass öffentliche Debatten und politische Entscheidungen auf einer soliden wissenschaftlichen Basis, einer verhältnismäßigen Risikobewertung und einem ausgewogenen Verständnis globaler landwirtschaftlicher Realitäten beruhen.

Vor diesem Hintergrund begrüßen die ESA und der Fachverband der Gewürzindustrie ausdrücklich die von der Europäischen Kommission angekündigte umfassende Folgenabschätzung – breit angelegt, evidenzbasiert und sektorübergreifend, im Einklang mit den Grundsätzen der besseren Rechtsetzung der EU.

Die ESA und der Fachverband der Gewürzindustrie fordern, dass sich die Folgenabschätzung an folgenden Grundprinzipien orientiert:

- Wissenschaftsbasierte Entscheidungsfindung
- Verhältnismäßigkeit und Notwendigkeit
- Kohärenz politischer Maßnahmen
- Rechtssicherheit und Planbarkeit

Interessensorientierte Bewertungen, die diese Komplexität außer Acht lassen, den regulatorischen Rahmen falsch darstellen und versuchen, einem gesamten Sektor pauschal eine kollektive Schuld zuzuschreiben, stellen keine geeignete Grundlage für weitreichende regulatorische Entscheidungen dar.

Die Verbände fordern die europäischen Institutionen auf, sich mit der Gesamtheit der wissenschaftlichen Erkenntnisse auseinanderzusetzen und einen politischen Prozess zu verfolgen, der transparent, umfassend und verhältnismäßig ist.

---

Der **Fachverband der Gewürzindustrie e.V.** vereint in derzeit 98 Mitgliedsunternehmen Wissen und Kompetenz rund um die Veredelung von Gewürzen. Unsere Mitglieder erwirtschaften jährlich einen Umsatz von etwa einer Milliarde Euro und beschäftigen rund 8.000 Mitarbeiter. Die Unternehmen importieren Gewürze aus allen Ländern der Erde und stellen Gewürzmischungen, Gewürzpräparate und sonstige würzende Zutaten her.

**Pressekontakt:**

Yasmin Soldierer | Leiterin Öffentlichkeitsarbeit | **Fachverband der Gewürzindustrie e.V.**  
soldierer@verbaendebuero.de | Tel. 0228/216 162 | [www.gewuerzindustrie.de](http://www.gewuerzindustrie.de)

Laura Winter-Gierlich | Geschäftsführerin | **Fachverband der Gewürzindustrie e.V.**  
winter-gierlich@verbaendebuero.de | Tel. 0228/216 162 | [www.gewuerzindustrie.de](http://www.gewuerzindustrie.de)