

Qualität von Safran

Gemeinsame Kampagne des Kantonalen Laboratoriums Basel-Landschaft und Basel-Stadt (Schwerpunktslabor)

Untersuchte Proben: 16 zu beanstanden: 5
Beanstandungsgrund: unvollständige Deklarationen

Ausgangslage

Safran (*crocus sativus*) besteht aus den getrockneten Blütennarben der vor allem im östlichen Mittelmeergebiet und in Westasien heimischen Safranpflanze. Für 1g Safran werden etwa 150 Blüten benötigt, was den hohen Preis von bis zu 12'000 SFr./kg und folglich die häufigen Verfälschungen erklärt. Vor allem billige Angebote an diversen Märkten im Ausland sind verdächtig. Von günstigen Ferienschnäppchen ist somit abzuraten. Safran wird mit Griffelteilen, Farbstoffen, Stärke oder Saflorblüten (*carthamus tinctorius*) gestreckt. Sogar safranloser „Safran“ wurde schon entdeckt.

Um die Qualität des in der Schweiz angebotenen Sortiments zu überprüfen, wurden 16 Safran-Proben erhoben und analysiert.

Methoden

Grobe Verfälschungen sind bereits unter dem Binokular erkennbar. Fäden von Safran und Saflorblüten können beispielsweise eindeutig unterschieden werden. Farbstoff-Kristalle lösen sich durch Zugabe von Wasser auf. Beimischung von Schwefelsäure färbt Safran, jedoch nicht andere ähnliche Pflanzenteile, blau. Atypische Gewebestrukturen lassen sich an Wasser- und Chloralhydrat-Präparaten des Gewürzpulvers unter dem Mikroskop erkennen. Auch unerlaubtes Antherengewebe oder vorhandene Stärke-Körner bleiben nicht verborgen. Der Nachweis von Farbstoffen erfolgt mittels chromatographischen Methoden, z.B. mit Hilfe der Dünnschichtchromatographie. Weitere Qualitätsparameter sind Farbe- und Würzkraft nach Definition des Schweizerischen Lebensmittelbuchs.

Ergebnisse

Alle 16 erhobenen Safranproben, die hauptsächlich aus Spanien importiert wurden, entsprachen bezüglich Inhalt den Anforderungen. Zwei Proben enthielten zwar Spuren von Antherengewebe, auf eine Beanstandung wurde aber wegen des äusserst geringen Anteils verzichtet.

5 Proben wurden wegen unvollständiger Deklaration beanstandet. Es fehlten die Sachbezeichnung, das Herkunftsland, die Adresse der Firma, welche das Lebensmittel importiert, abpackt oder verkauft, das Haltbarkeitsdatum oder sämtliche Angaben.

Schlussfolgerung

Der in der Schweiz angebotene Safran ist von guter Qualität. Die Abpackung in kleine Dosen sollte aber nicht dazu verleiten, die Deklarationsvorschriften zu missachten.