Bisphenole in Dosenkonserven

geschrieben von Redakteur | August 31, 2026

Bisphenole in Dosenkonserven: Maggi Ravioli stark belastet

Von Softdrinks über Ananas und Gemüse bis hin zu Fisch und Linseneintopf: In fast allen von Öko-Test untersuchten Dosenlebensmitteln wurden Bisphenole nachgewiesen. Besonders auffällig sind die Maggi Ravioli in Tomatensauce. Gleichzeitig gibt es eine gute Nachricht: Erstmals fanden die Verbraucherschützer auch Konserven, die frei von Bisphenol A (BPA) sind.

Öko-Test untersucht 52 Dosenkonserven

Für den Test ließ Öko-Test 52 Dosenkonserven auf die Industriechemikalien Bisphenol A (BPA), Bisphenol S (BPS) und Bisphenol F (BPF) untersuchen. Das Ergebnis fällt bei einem Großteil der Produkte kritisch aus: Bei 42 Konserven stuft Öko-Test die Bisphenol-Belastung als „hoch“ oder „sehr hoch“ ein.

Besonders hohe Werte wurden bei den Maggi Ravioli in Tomatensauce festgestellt. Auch fünf weitere Dosenlebensmittel

enthielten BPA-Konzentrationen, die mehr als 100-mal über der von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) als noch unbedenklich angesehenen täglichen Aufnahmemenge liegen.

Maggi Ravioli mit höchstem BPA-Wert im Test

Die Maggi Ravioli in Tomatensauce weisen laut Öko-Test den höchsten im Test gemessenen BPA-Gehalt auf. Bei einer Portion von 400 Gramm liegt der Wert demnach 833-mal höher als die Menge, die die EFSA bei täglicher Aufnahme noch als akzeptabel bewertet. ÖKO-TEST stuft das Produkt deshalb in der höchsten Kategorie als „sehr hoch“ belastet ein.

Erste Konserven ohne BPA

Trotz der hohen Belastungen gibt es auch eine positive Entwicklung: Öko-Test hat erstmals Lebensmittel in Weichblechdosen gefunden, die ohne BPA auskommen.

Nach Einschätzung der Verbraucherschützer könnte dies mit einer neuen Verordnung zusammenhängen. Sie schränkt den bewussten Einsatz von BPA und einigen anderen gefährlichen Bisphenolen in Materialien ein, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Dazu gehören auch Konservendosen, die als eine wichtige Quelle für den Eintrag von Bisphenolen in Lebensmittel gelten. Allerdings gelten noch Übergangsfristen. Deshalb sind weiterhin Dosen mit Bisphenol-haltigen Beschichtungen im Handel zu finden.

Wie gefährlich ist Bisphenol A?

BPA wirkt hormonell auf Mensch und Umwelt und ist als reproduktionstoxisch eingestuft. Die Industriechemikalie wird zudem mit verschiedenen gesundheitlichen Auswirkungen in Verbindung gebracht, darunter einem erhöhten Brustkrebsrisiko,

Übergewicht und Verhaltensauffälligkeiten bei Kindern.

Wie streng BPA gesundheitlich bewertet werden sollte, ist allerdings Gegenstand unterschiedlicher wissenschaftlicher Einschätzungen. Während sich Öko-Test bei seiner Bewertung am TDI-Wert der EFSA orientiert, hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) einen eigenen Wert veröffentlicht, der um den Faktor 1.000 weniger streng ist. Öko-Test begründet die Verwendung des EFSA-Wertes mit dem vorbeugenden Verbraucherschutz.

BPS und BPF ebenfalls unter Beobachtung

Auch Bisphenol S (BPS) und Bisphenol F (BPF) werden als Alternativen zu BPA in Beschichtungen eingesetzt. Für diese beiden Stoffe gibt es bislang keinen entsprechenden TDI-Wert, da die Forschung zu ihnen später begonnen hat.

BPS ist in der Europäischen Union bereits als „vermutlich reproduktionstoxisch beim Menschen“ eingestuft. Für BPF wird eine entsprechende Einstufung noch in diesem Jahr erwartet.

Zwei Produkte ohne BPA, BPS und BPF

Ganz ohne die drei untersuchten Bisphenole kommen zwei der 52 getesteten Produkte aus: der **Bio Primo Linseneintopf rustikal** und die **Sea Gold Heringsfilets geteilt in Tomatensauce**.

Weitere Informationen zum Test gibt es in der Septemberausgabe des Öko-Test Magazins sowie online unter oekotest.de/601681.

Quelle: Pressemitteilung Ökotestt