ÖKO-TEST: Hormongift in Dosentomaten nachgewiesen

geschrieben von Redakteur | Juni 26, 2023

Alle Tomaten in Dosen überschreiten die neue empfohlene Tageshöchstdosis

ÖKO-TEST hat geschälte Tomaten im Labor untersuchen lassen. Alle Anbieter der Tomaten in Konservendosen geben an, Dosen zu verwenden, für deren Innenlacke kein Bisphenol A zugefügt werde. Teilweise liegen sogar Zertifikate dazu vor. Und dennoch: Alle Dosentomaten überschreiten die neue empfohlene Tageshöchstdosis der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) laut der ÖKO-TEST-Ergebnisse um ein Mehrfaches. Zur Berechnung der täglichen Aufnahme hat ÖKO-TEST angenommen, dass ein 60 Kilogramm schwerer Mensch am Tag 50 Gramm Dosentomaten verzehrt – das sind gerade einmal 350 Gramm pro Woche. Nur zwei Produkte im Test sind sauber: die Tomaten aus dem Glas.

BPA ist toxisch, die EFSA hat die

Grenzwerde abgesenkt

BPA kann unser Hormonsystem beeinflussen und ist seit 2016 offiziell als „vermutlich reproduktionstoxisch beim Menschen“ eingestuft. Es wird auch mit erhöhtem Brustkrebsrisiko, Übergewicht, neurologischen Schäden und Verhaltensauffälligkeiten bei Kindern in Zusammenhang gebracht.

Im April hat die EFSA (European Food Safety Authority) in einem Gutachten den „Tolerable Daily Intake“ (TDI) von Bisphenol A stark abgesenkt. Seither liegt die unbedenkliche Tagesdosis der Chemikalie, die über die gesamte Lebensspanne ohne Risiko aufgenommen werden könnte, bei nur noch 0,2 Nanogramm/Kilo (ng/kg) Körpergewicht – also 20.000-fach niedriger als der zuletzt 2015 festgelegte TDI.

Die Neubewertung von Bisphenol A durch die EFSA gründet auf neuen Erkenntnissen bezüglich der immunologischen Effekte, die die Industriechemikalie haben kann. Die maßgebliche Studie für die Erkenntnisse wurde an Mäusen durchgeführt. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) kritisiert den neuen Richtwert der EFSA unter anderem, weil wissenschaftlich noch nicht geklärt sei, inwieweit sich Daten an Mäusen auf den Menschen übertragen lassen.

Die Eintragswege von BPA in Lebensmittel sind vielfältig

Darauf weisen auch einige Hersteller im Test hin. Laut ÖKO-TEST ist eine plausible Erklärung, dass eine Kontamination der Dosen mit BPA im Laufe des Produktionsprozesses stattfindet. Für die Verbraucherschützer ist jedenfalls klar: Ein BPA-Verbot ist überfällig. „Auch wenn scharfe gesetzliche Regelungen auf sich warten lassen, müssen die Anbieter heute schon Verantwortung übernehmen. Wir appellieren an die

Unternehmen, das Problem in den Griff zu bekommen. Produktionsprozesse können nicht einfach auf Kosten von Verbraucherinnen und Verbrauchern weiterlaufen. Und Alternativen wie Glas gibt es bereits“, sagt Kerstin Scheidecker, ÖKO-TEST Chefredakteurin.

Kein BPA in geschälten Tomaten im Glas entdeckt

Nur ein Produkt im Test kann ÖKO-TEST empfehlen: die Pomodorini Pelati der Bio-Marke La Selva im Glas. Sie überzeugen auch in Sachen soziale und ökologische Anbaubedingungen und erhalten das Gesamturteil „gut“.

Weitere Informationen und den aktuellen Test finden Sie in der Juliausgabe des ÖKO-TEST-Magazins und unter: oekotest.de/13872

Quelle: Pressemitteilung Ökotest

Entwicklung der Grenzwerte für BPA

„Bis 2007 lag der Grenzwert für Bisphenol A bei 10 Mikrogramm pro Kilogramm Körpergewicht, dann wurde er von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) auf 50 Mikrogramm angehoben. Eine Änderung, die von Experten als unverantwortlich bezeichnet wurde – auch vor dem Hintergrund, dass die Anhebung der BPA-Grenzwerte auf Angaben von der Chemieindustrie finanzierter Studien und teilweise nicht öffentlich zugänglichen Studien basierte. 2015 wurde der Wert auf 4 Mikrogramm pro Kilogramm Körpergewicht und Tag gesenkt. 2018 legte die EU-Kommission einen Migrationsgrenzwert von 0,05 mg BPA je Kilogramm Lebensmittel (mg/kg) fest.“ https://utopia.de/ratgeber/bisphenol-a-bpa-chemikalie-hormonelle-wirkung/

Bereits im Jahr 2017 hat der BUND auf die problematische Belastung von Konservendosen mit BPA hingewiesen.

https://www.bund.net/themen/chemie/hormonelle-schadstoffe/bisphenol-a/lebensmittelkonserven/