



# Presse- mitteilung

Pressestelle

HAUSANSCHRIFTEN Rochusstraße 1, 53123 Bonn  
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

TEL +49 (0)1888 529 - 3170 bis 3176 / - 3395

FAX +49 (0)1888 529 - 4306 / - 3179

E-MAIL [pressestelle@bmvvel.bund.de](mailto:pressestelle@bmvvel.bund.de)

INTERNET [www.verbraucherministerium.de](http://www.verbraucherministerium.de)

DATUM 6. August 2004

NUMMER 193

SPERRFRIST

## **Bundesverbraucherministerium fordert Einsatz alternativer Stoffe zur Abdichtung bei Glaskonserven**

„Mit Sorge haben wir eine wissenschaftliche Vorab-Veröffentlichung zur Kenntnis genommen, die auf eine Verunreinigung von Lebensmitteln durch den Stoff 2-Ethylhexansäure (2-EHA) hinweist. Dieser Stoff stammt vermutlich aus dem Dichtungsmaterial der Deckel bei Glaskonserven. Wir nehmen diese Hinweise sehr ernst und haben zur schnellen Aufklärung des Sachverhalts weitere Untersuchungen angefordert“, sagte Alexander Müller, Staatssekretär im Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft heute in Berlin.

Unmittelbar nach Erhalt der ersten Hinweise hat das BMVEL das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) beauftragt, eine Risikobewertung zu den in der Vorab-Publikation von Prof. Dr. Schreier et al., Lehrstuhl für Lebensmittelchemie der Universität Würzburg festgestellten Gehalten an 2-EHA in Babynahrung und Fruchtsäften vorzunehmen. In einer ersten Stellungnahme stellt das BfR fest, dass eine abschließende Bewertung des gesundheitlichen Risikos aufgrund der nur in begrenztem Umfang vorhandenen Daten nicht möglich ist. „Die höchste gefundene Menge von 3,2 mg 2-EHA je kg Lebensmittel könnte nach Ansicht des Instituts in Anbetracht einer möglichen zusätzlichen Bildung von 2-EHA aus Weichmachern im Körper gesundheitlich bedenklich sein. Die bei den meisten Proben festgestellten Belastungen von weniger als 0,6 mg je kg Lebensmittel sind nach Auffassung des BfR gesundheitlich unbedenklich. Um das Gesundheitsrisiko jedoch abschließend bewerten zu können, sind nach Ansicht des BfR weitere Untersuchungen von glasverpackten Lebensmitteln auf Kontamination mit 2-EHA nötig“, so das BfR.

Auch die Länder und die entsprechenden Wirtschaftsverbände wurden über das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) bereits Mitte Juni unterrichtet. Am 22. Juli hat im BMVEL ein Fachgespräch mit Vertretern der Wirtschaft stattgefunden.

Das BMVEL sieht Handlungsbedarf aufgrund der toxikologischen Bewertung und der Expositionsabschätzung des BfR, wonach sich für Kleinkinder im ungünstigsten Fall eine Exposition ergeben könnte, die nicht als gesundheitlich unbedenklich bewertet werden kann. „Auch wenn der Umfang des tatsächlichen Risikos noch nicht eingeschätzt werden kann, nehmen wir die Studie ernst“, so Alexander Müller. Er forderte die Wirtschaft auf, für die Herstellung von Dichtmassen für Lebensmittelverpackungen auf Alternativen für gesundheitlich unbedenkliche Stabilisatoren zurückzugreifen. „Unabhängig davon, dass in den meisten der untersuchten Proben (31 von 35) die maximale Konzentration so gering war, dass keine gesundheitlichen Bedenken bestehen, ist dies im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes geboten“, sagte Müller.

Bereits am Montag wird sich das BMVEL erneut zu einem Gespräch mit Vertretern der Lebensmittelwirtschaft und anderer betroffener Branchen treffen, um die Wirtschaft zur verstärkten Wahrnehmung ihrer Sorgfaltspflichten anzuhalten. Das betrifft sowohl Untersuchungen zur Problemaufklärung als auch den Einsatz von Ersatzstoffen.

In Anbetracht der Tatsache, dass die festgestellten Spitzenwerte als problematisch eingestuft wurden, aber bislang keine Zahlen vorliegen, wie viele Produkte tatsächlich problematische Werte erreichen, hat das BMVEL die Länder in einem Schreiben über die bisherigen Maßnahmen unterrichtet und sie zugleich aufgefordert, das beim BVL in Auftrag gegebene Untersuchungsprogramm zum Vorkommen von 2-EHA in Lebensmitteln aktiv zu unterstützen.