

Cadmium in der Öffentlichkeit - Wahrnehmung und Kommunikation

Dr. Rolf Hertel

BfR-Statusseminar "Cadmium - Neue Herausforderungen für die
Lebensmittelsicherheit?" am 7. Juli 2009

- Cadmium: Relevanz für die Verbraucher?
- BfR Stellungnahmen zu Cadmium
Schokolade
Ölsamen
und Resonanz in Medien
- Was ist eine relevante Nachricht?
- Zusammenfassung

Frage: Schwermetallbelastung in Lebensmitteln

DG SANCO überprüft die ab 1. März 2007
geltenden Höchstgehalte

BfR → Cadmium

- ubiquitäres Vorkommen
- toxisch, karzinogen

Cadmium – Relevanz für die Verbraucher?

Durch welche Lebensmittel
kommen Verbraucher
mit Cadmium in Berührung?



(Bitter)Schokolade



Getreide, Ölsamen, Gemüse
(Pinienkerne,
Sonnenblumenkerne,
Leinsamen)

Cadmium in Schokolade: BfR Stellungnahme 2007



BfR schlägt die Einführung eines Höchstgehalts für Cadmium in Schokolade vor

Stellungnahme Nr. 015/2007 des BfR vom 31.01.2007

Schokolade gehört zu den Lebensmitteln, die Cadmium enthalten können. Cadmium kann beim Menschen Nierenschäden verursachen und gilt bei Aufnahme über die Atemwege als krebserzeugend. Bislang gibt es weder auf EU-Ebene noch in Deutschland rechtlich verbindliche Höchstgehalte für Cadmium in Schokolade. Zurzeit werden die europäischen Höchstgehalte für Schwermetalle in Lebensmitteln überarbeitet. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat einen Höchstgehalt für Cadmium in Schokolade vorgeschlagen, nachdem es die mögliche Cadmiumzufuhr durch Schokoladenverzehr und deren gesundheitliche Folgen bewertet hat.

Im Internet
veröffentlicht
am 11. Juni 2007

Aus der **Presseschau des BfR:**

04.07.2007 Kommunale Ökologische Briefe:
„Weniger Cadmium naschen“

23.07.2007 Allgemeine Bäckerzeitung:
„Höchstgehalt für Cadmium in Schokolade“

Cadmium in Schokolade: Stiftung Warentest 2007

Produkttest der Stiftung Warentest im November 2007



Schokolade 25 Bitterschokoladen von gut bis mangelhaft

22.11.2007



Erst süß auf der Zunge, dann herrlich bitter im Nachgeschmack: Bitterschokolade ist die Schokolade für Erwachsene. Vollmundig, herb und kakaobetont. Im Test: 25 Bitterschokoladen von Aldi bis Zetti. test.de zeigt die besten Marken.

Kakaoanteil über 60 Prozent

Video

Kinder lieben Milkschokolade: süß und mit zartem Schmelz. Feinschmecker dagegen schätzen vor allem dunkle Schokolade mit einem Kakaoanteil von 60 oder 70 Prozent und mehr. Bitterschokolade ist fester, weniger süß und besonders vollmundig auf der Zunge. Sie harmoniert gut mit Kaffee, Obstbränden und Wein. Bitterschokoladen liegen im Trend. Der Umsatz ist im Jahr 2006 um rund 23 Prozent gestiegen. Der Sarotti Klassiker Schwarze Herren Schokolade ist nicht mehr allein. Alle großen Schokoladenmarken haben heute auch Bitterschokolade im Programm. Die Stiftung Warentest hat 25 Marken untersucht.

Ergebnis u.a.:

„Das Schwermetall Cadmium ist dagegen in allen Bitterschokoladen nachweisbar. Kakaopflanzen nehmen es über ihre Wurzeln auf. Ein natürlicher Prozess. Vor allem bei Edelkakao, der auf vulkanischen Böden wächst.“

Cadmium in Schokolade: Stiftung Warentest 2007

Aus der Presseschau des BfR

19.12.2007 Berliner Zeitung

„Schlechte Nachrichten für Naschkatzen. Bitterschokolade ist häufig mit Cadmium belastet“

19.12.2007 Berliner Zeitung

„Schokolust und Schokofrust“



[News](#) | [Ratgeber](#) | [Gesund leben](#) | [Ernährung](#) | [Schwangerschaft & Baby](#)

[Ernährung](#) > [News](#)

22.11.07, 14:10 | ★★★★★ | 8 Kommentare [Artikel merken](#)

Stiftung Warentest

Krebs aus der Schokolade

Ein renommierter Hersteller hat seine Biobitterschokolade vom Markt genommen, weil sie hohe Konzentrationen eines Krebserregers enthielt.

Der Verkauf der Marke „Bio Negro“ wurde nach Angaben des Herstellers Rapunzel am Donnerstag gestoppt. Außerdem habe die Firma eine umfassende Analyse in Auftrag gegeben, die die Ursachen für die Verunreinigung untersuchen soll, sagte die Sprecherin der Biofirma in Legau im Unterallgäu. Wer die **Schokolade** bereits gekauft hat, kann sie problemlos zurückgeben. Die Stiftung Warentest hatte bei einer Untersuchung von 25 Sorten dunkler Schokolade in „Bio Negro“ den krebserregenden Stoff Benzpyren entdeckt. Die **schädliche Substanz** entsteht zum Beispiel beim Zigarettenrauchen oder ist in Lebensmitteln vom Holzkohlegrill nachweisbar.

ZUM THEMA

Selbst-Test:

Sind Sie schokoladensüchtig?

Schokolade:

Die süße Lust

Schadstoffe:

Welches Risiko in Lebensmitteln steckt

Lebensmittel:

Bio ist besser

[Artikel aus dem Focus]

Cadmium in Lebensmitteln: Pinienkernen



Cadmiumgehalt in Pinienkernen ist gesundheitlich unbedenklich

Stellungnahme Nr. 042/2007 des BfR vom 20. Juni 2006

Ölsamen wie Pinienkerne, Sonnenblumenkerne oder Leinsamen enthalten mitunter erhöhte Cadmiumgehalte. Bei Untersuchungen von Pinienkernen, die nach der handelsüblichen Bezeichnung für Nüsse und Kerne zum Schalenobst gehören, wurden durch die Lebensmittelüberwachung sowie die Europäische Vereinigung des Handels mit Trockenfrüchten erhöhte Cadmiumwerte nachgewiesen. Alle Proben überschritten den von der europäischen Kom-

Im Internet veröffentlicht
am 06.11.2007

Aus der Presseschau des BfR:

09.11.2007 Rheinische Post:

„Cadmium in Pinienkernen ist **nicht gefährlich**“

09.11.2007 Hannoversche Allgemeine Zeitung:

„Pinienkerne sind **nicht gefährlich**“

Cadmium – Relevanz für die Verbraucher?



FAZIT

- „Cadmium in Lebensmitteln“ ist bei den Verbrauchern vermutlich kein Anlass zur Sorge
- Wurde kaum von den Medien aufgegriffen

Relevante Informationen für die Medien

Information, die Aufmerksamkeit erregt (**Nachrichtenfaktoren**)

- **Aktualität:** längerfristige Entwicklungen ohne klare Zwischenergebnisse geraten evtl. aus dem Blickfeld (aber siehe Acrylamid)
- **Quantitäten:** signalisieren Konkretheit & Überschaubarkeit; Besorgnis
- **Normverstöße:** Recht, Moral, political correctness; mögliche Tendenz zu Skandalisierung und Wertung; Verantwortlicher
- **Serienbildung:** ähnliche Ereignisse werden berichtet
- **Konflikte:** Expertenstreich; Berichterstattung erzeugt Spannung & Spekulation der Zuschauer
- **Lokale Bezüge:** fördern Identifizierung des Empfängers mit berichtetem Geschehen

Cadmium: Warum aus dem Ereignis keine Nachricht wurde

Nachrichtenfaktoren: Vom Ereignis zur Nachricht	
	Cadmium
Aktualität	Ja: Cadmium in Lebensmitteln war für Verbraucher eine Neuheit
Quantitäten	schwer einfach darzustellen
Normverstöße	Lag nicht vor, da natürlich vorkommend
Serienbildung	Ja: Schokolade, Pinienkerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen
Konflikte/ Kontroverse	Kein in der Öffentlichkeit ausgetragener Expertenstreit

- Das Thema „Cadmium in Schokolade“ war für die Medien nur eingeschränkt interessant

Zusammenfassung

Vermutlich niedriges Risikobewusstsein bei Verbrauchern für Cadmium in Lebensmitteln:

- geringe mediale Resonanz
- natürlich vorkommender Stoff
- Kein „Verantwortlicher“ erkennbar

Bedenkenswert:

- Muss die Risikowahrnehmung der Verbraucher für Cadmium in Schokolade erhöht werden?
- Müssen Vegetarier angesprochen werden?
- Welche anderen Zielgruppen (z. B. Hersteller) sind ggf. relevanter, weil sie direkten Einfluss auf Risikominimierung haben?

Danke für Ihre Aufmerksamkeit!

Dr. Rolf Hertel

Bundesinstitut für Risikobewertung

Fachgruppe Risikoforschung, -wahrnehmung, -früherkennung
und -folgenabschätzung

Thielallee 88-92 • D-14195 Berlin

Tel. 0 30 - 84 12 - 3931 • Fax 0 30 - 84 12 - 1243

Rolf.Hertel@bfr.bund.de • www.bfr.bund.de