

Stellungnahme

**Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde e. V.**

Postfach 06 02 50
10052 Berlin
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Tel. +49 30 206143-0
Fax +49 30 206143-190
bll@bll.de · www.bll.de

Büro Brüssel
Avenue des Nerviens 9-31
1040 Brüssel, Belgien

Tel. +32 2 508 1023
Fax +32 2 508 1025

Perchlorat in Obst- und Gemüseproben

Im März 2013 wurde die deutsche Lebensmittelwirtschaft auf einen unerwünschten Stoff in Lebensmitteln aufmerksam. Es handelt sich um das Salz Perchlorat (chemisch: ClO_4). Perchlorate hemmen die Aufnahme von Jod in die Schilddrüse. Die Hemmung ist allerdings umkehrbar (reversibel). Bei längerfristiger Aufnahme kann es durch die Hemmwirkung zu Störungen bei der Produktion von Schilddrüsenhormonen kommen. Jod und Perchlorat stehen bei der Aufnahme in der Schilddrüse „im Wettbewerb“; von daher kann eine gute Jodversorgung der Bevölkerung auch als Maßnahme zur Minderung der Risiken von Perchlorat angesehen werden.

Perchlorate sind zum Teil natürlichen Ursprungs, zum Teil gelangen sie durch technische Anwendungen in die Umwelt. Nach Bekanntwerden der Problematik hat die deutsche Lebensmittelwirtschaft unverzüglich umfangreiche Maßnahmen eingeleitet. Da Perchlorat in Deutschland bislang nur vereinzelt in Lebensmittel- und/oder Umweltproben untersucht wurde, mussten zunächst eine geeignete Analytik und benötigte Laborkapazitäten aufgebaut werden. Inzwischen ist bekannt, dass bestimmte mineralische Düngemittel (z. B. Chilesalpeter) eine maßgebliche Eintragsquelle für Perchlorat in Obst und Gemüse darstellen. Chilesalpeter wird in der Atacama-Wüste abgebaut. Der dortige Boden enthält - wie auch andere Böden in Gebieten mit wüstenähnlichem Klima - erhöhte Perchlorat-Gehalte (mg/kg-Bereich). Perchlorate sind sehr gut wasserlöslich und werden über das Wasser in der Umwelt verteilt. Einträge aus der Umwelt, insbesondere aus Wasser und Boden, werden daher als weitere relevante Quellen angesehen. Punktuelle Einträge durch Trinkwasser können ebenfalls nicht ausgeschlossen werden.

Die deutsche Lebensmittelwirtschaft ist sich ihrer hohen Verantwortung für die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln bewusst und arbeitet derzeit intensiv daran, die Eintragsquellen für Perchlorat in Lebensmitteln weiter einzugrenzen und Gehalte von Perchlorat in Lebensmitteln zu minimieren. Sie steht mit den zuständigen Behörden in Deutschland in engem Austausch. Allerdings ist darauf hinzuweisen, dass Perchlorat nicht nur in Deutschland, sondern weltweit vorkommt und die unterschiedlichen Eintragsquellen zudem auch ganz unterschiedlichen rechtlichen Rahmenbedingungen unterliegen.

Aus diesem Grunde hat die deutsche Lebensmittelwirtschaft eine Bündelung der Aktivitäten der unterschiedlichen betroffenen Fachgebiete auf nationaler Ebene sowie ein einheitliches Vorgehen auf europäischer und globaler Ebene eingefordert, um auf Perchlorat-Gehalte in der Umwelt und technischen Anwendungen aufmerksam zu machen und die Gehalte in Lebensmitteln wirksam minimieren zu können. In diesem Sinne hat auf EU-Ebene der Ständige Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit (STALuT) Mitte Juli 2013 für den innergemeinschaftlichen Verkehr auf der Grundlage nationaler Daten und Risikobewertungen harmonisierte Referenzwerte für die Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln mit Gehalten an Perchlorat vereinbart.

Diese Referenzwerte gelten als temporäre Lösung bis zum Vorliegen einer wissenschaftlichen Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), die für Dezember 2013 erwartet wird. In der Zwischenzeit werden von Behörden und Wirtschaft zusätzliche Daten gesammelt und ausgewertet sowie weitere Ermittlungen zu den Eintragsquellen durchgeführt.

Datum: August 2013

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)

Der BLL ist der Spitzenverband der deutschen Lebensmittelwirtschaft. Ihm gehören ca. 500 Verbände und Unternehmen der gesamten Lebensmittelkette – Industrie, Handel, Handwerk, Landwirtschaft und angrenzende Gebiete – an.

Für weitere Informationen

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)

Dr. Birgit Christall

Wissenschaftliche Leitung

Claire-Waldoff-Straße 7; 10117 Berlin

Tel: +49 30 206143-162; Fax: +49 30 206143-262

E-Mail: bchristall@bll.de