

# Viele Deckel enthalten immer noch Weichmacher

Antipasti in Öl: Nur Glaskonserven mit blauem Dichtungsring sind unbedenklich

**Tomaten, Artischocken, Pilze und Peperoni: Bei in Öl eingelegten Antipasti im Glas können Weichmacher aus dem Deckel in die Lebensmittel gelangen. Der K-Tipp hat die Deckel der 24 meistverkauften Antipasti untersucht. Nur drei Produkte sind unbedenklich.**

Das Kantonale Labor Zürich entdeckte bereits 2004, dass ölige Lebensmittel in Gläsern, etwa Pesto, Pastasaucen und Antipasti, Weichmacher enthalten. 98 Prozent der getesteten Produkte überschritten die Grenzwerte – einige bis zum Hundertfachen.

Die gefundenen Weichmacher stammten aus der Dichtung am Innenrand der Schraubdeckel. Sie besteht aus dem Kunststoff Polyvinylchlorid (PVC). Damit PVC elastisch wird und das Glas optimal verschliesst, werden Weichmacher zugesetzt.

Das Problem: Öl löst die gesundheitlich bedenklichen Weichmacher aus dem Deckel. Laut Gesetz dürfen total nicht mehr als 60 Milligramm Weichmacher aus dem Deckel in ein Kilogramm Lebensmittel übergehen. Doch seit nun mehr als 10 Jahren werden immer wieder zu hohe Weichmacher-Konzentrationen gemessen. Weichmacher können wie Hormone wirken und die Leber schädigen.

Nach den ersten Funden handelten die Behörden: Sie schützten allerdings nicht die Gesundheit der Konsumenten, sondern die Lebensmittelindustrie:

Das Bundesamt für Gesundheit hob kurzerhand den Grenzwert für den Weichmacher Esbo auf. Das angebliche Ziel: den Herstellern Zeit zu geben, ihre Produkte mit gesundheitlich unbedenklichen Deckeln auszustatten. Das Kantonale Labor Zürich stellte jedoch bereits 2013 fest: Der Anteil der Proben mit zu viel Weichmachern sei «noch immer viel zu hoch».

## Aldi, Lidl und Coop: Je ein gutes Produkt

Der K-Tipp schickte deshalb die 24 meistverkauften Antipasti im Glas ins Labor und liess die Deckel untersuchen. Getestet wurden in Öl eingelegte Tomaten, Artischocken, Pilze und Peperoni. Diese Produkte sind besonders heikel, weil das Öl leicht mit dem Deckel in Berührung kommt. Die Fachleute analysierten, welche Arten von Weichmachern in der Deckeldichtung steckten, und berechneten deren Menge (siehe «So wurde getestet»).

Das Resultat der Laboruntersuchungen: Nur bei 3 der 24 getesteten Produkte sind die im Deckel gefundenen Weichmacher unbedenklich: bei den



Cucina Nobile, italiAMO und Fine Food: Alle drei in Öl eingelegten Gemüse sind gut – im blauen Dichtungsring stecken keine Weichmacher

## Weichmacher auch in Bio-Produkten

- Lebensmittel wie Konfitüre, Essiggurken und Maiskölbchen enthalten keine Weichmacher – auch wenn sie in ein Glas abgefüllt sind. Die fettlöslichen Weichmacher im Deckel richten keinen Schaden an, da diese Lebensmittel kein oder nur sehr wenig Fett enthalten.

- Hat der Deckel einen blauen Dichtungsring, enthält er keine Weichmacher. Es gibt inzwischen auch weisse Dichtungsringe ohne Weichmacher. Diese sind allerdings von Auge kaum von den weissen Dichtungsringen mit Weichmachern zu unterscheiden.

- Auch Bio-Produkte können mit Weichmachern belastet sein. Die Richtlinien von Bio Suisse verbieten zwar PVC in Verpackungsmaterial. Allerdings erteilte Bio Suisse Ausnahmegenehmigungen für PVC enthaltende Deckel. Folge: Auch ölige Bioprodukte in Gläsern können Weichmacher enthalten. Dies schreibt das Forschungsinstitut für biologischen Landbau in Frick AG im Merkblatt «Schraubdeckel ohne PVC».

Kein Verbot von PVC gilt für Deckeldichtungen von «Migros Bio» und «EU-Bio». Auch diese Produkte können also Weichmacher enthalten.

## Nur 3 der 24 Produkte sind gut

	Bezeichnung	Eingekauft bei	Preis pro 100 g	Erhöhte Belastung im Lebensmittel	Deckel
Cucina Nobile	Ital. Antipasti Peperoni grigliati	Aldi	– 82	Ausgeschlossen	Gut
italiAMO	Pomodori essiccati in olio	Lidl	– 82	Ausgeschlossen	Gut
Fine Food	Pomodori secchi	Coop	3 22	Ausgeschlossen	Gut
Rapunzel	Tomaten	Fachhandel	5.33	Unwahrscheinlich	Genügend
Agrimonti	Pomodori	Denner	–.82	Möglich	Ungenügend
Le conserve della nonna	Peperoni agrodolci	Manor Food	1.06	Möglich	Ungenügend
Polli	Pomodori alla siciliana	Migros	1.16	Möglich	Ungenügend
Qualité & Prix	Tomaten getrocknet	Coop	1.36	Möglich	Ungenügend
Condy	Champignons à la Pizzaiola	Migros	1.38	Möglich	Ungenügend
La conserve della nonna	Pomodori essiccati	Migros	1.38	Möglich	Ungenügend
Sapori Dintorni	Pomodori secchi di Calabria	Coop	1.41	Möglich	Ungenügend
Sacla	Pomodori secchi	Coop	1.64	Möglich	Ungenügend
Migros	Pomodorini Ciliegia	Migros	1.75	Möglich	Ungenügend
Hugo Reitzel	Champignons	Spar	1.80	Möglich	Ungenügend
De Spar	Premium Artischocken	Spar	2.11	Möglich	Ungenügend
Sapori Dintorni	Carciofi con Gambino	Coop	2.30	Möglich	Ungenügend
Casina Rossa	Selezione di Pomodorini semiseccchi	Globus	3.18	Möglich	Ungenügend
Fine Food	Cuori di Carciofini	Coop	3.37	Möglich	Ungenügend
Bon Choix	Artischockenherzen	Manor Food	3.52	Möglich	Ungenügend
La Selva	Pomodori essiccati	Fachhandel	4.18	Möglich	Ungenügend
Globus	Getrocknete Tomaten in Olivenöl	Globus	4.95	Möglich	Ungenügend
Via Emilia	Carciofini Arrostiti	Globus	5.21	Möglich	Ungenügend
Via Emilia	Pomodorini semiseccchi	Globus	5.45	Möglich	Ungenügend
Die Käsemacher	Pomodori secchi	Spar	1.80	Wahrscheinlich	Schlecht



Pomodori von Spar: 53 Prozent Weichmacher in der Deckeldichtung

«Peperoni grigliati» von Aldi, den «Pomodori essiccati in olio» von Lidl und den «Pomodori secchi» von Coop.

## Deckel ohne heikle Stoffe gibts seit 2005

Genügend schnitten die «Tomaten» von Rapunzel ab. Zwar enthielt die Deckeldichtung die Weichmacher Polyadipate. Es ist jedoch unwahrscheinlich, dass diese den Grenzwert überschreiten.

Anders die übrigen Produkte: Das Labor fand bis

zu fünf verschiedene Weichmacher. Mit 53 Prozent den höchsten Anteil hatten die «Pomodori secchi» der Firma «Die Käsemacher».

Erstaunlich: Schon 2005 waren unbedenkliche Deckel erhältlich. Doch bis heute haben viele Hersteller nichts geändert.

Die Testresultate des K-Tipp überraschen auch Gregor McCombie vom Kantonalen Labor Zürich: «Ich hätte erwartet, dass mehr Hersteller auf Deckel ohne Weichmacher umgestellt haben.»

Die Migros schreibt, man habe mit der Umstellung auf weichmacherfreie Deckelverschlüsse begonnen. Denner sagt, verschiedene Produkte seien mit weichmacherfreien Deckeln ausgerüstet. Die «Pomodori» von Agrimonti mit Ablaufdatum 28. Februar 2018 oder später hätten keine Weichmacher mehr in den Deckeln.

Die Käsemacher versichern, dass das Produkt die Grenzwerte einhalte.

Coop und Globus schreiben, dass anhand der Deckeldichtung nicht be-

urteilt werden kann, ob ein Produkt die Grenzwerte einhält. Dazu müsse man die Werte im Lebensmittel bestimmen. Das stimmt. Doch es ist schwierig, die Einhaltung der Grenzwerte zu überprüfen. Denn wie viele Schadstoffe ins Lebensmittel übergehen, hängt davon ab, wie lange es aufbewahrt und wie oft es in dieser Zeit bewegt wird: Je häufiger der Deckel mit dem Lebensmittel in Berührung kommt, desto mehr Weichmacher gehen ins Produkt über.

Alexandra Uster

## So wurde getestet

In einem spezialisierten Labor wurden in Öl eingelegte Antipasti geprüft. Alle waren in Gläser mit Schraubdeckel abgefüllt. Die Experten kratzten ein Stück der Deckeldichtung ab. Sie analysierten die Stücke auf alle bekannten Weichmacher und quantifizierten deren Gehalt in der Deckeldichtung.