



Benzol in Alkoholfreien Getränken

Die Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke e.V. (wafg) als Repräsentantin der Alkoholfreien Getränkeindustrie ist über die Tatsache informiert, dass in Getränken, die das Konservierungsmittel Benzoesäure und Ascorbinsäure enthalten, Benzol in geringfügigen Mengen gebildet werden kann.

Die von der wafg vertretene Industrie lässt derzeit eventuell betroffene Produkte analysieren. Die bisher gefundenen Mengen an Benzol liegen im Bereich der Nachweisgrenze von 1 µg/l. Von diesen Mengen geht laut Bundesinstitut für Risikobewertung keine gesundheitliche Gefährdung aus. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, BMELV, hat bestätigt, dass die in Alkoholfreien Getränken festgestellten Konzentrationen von Benzol unterhalb des Benzol-Grenzwertes für Trinkwasser von einem Mikrogramm pro Liter liegen.

Die WHO hat für Trinkwasser einen Grenzwert für Benzol von 10 µg/l festgelegt. In der EU existiert ein Richtwert von 1 µg/l für Trinkwasser.

Die Industrie ist sich bewusst, dass Benzol in Lebensmitteln unerwünscht ist. Deshalb arbeitet sie intensiv an Lösungen und dabei eng mit dem Verbraucherministerium und den Behörden zusammen.

Die Hauptquellen für die Benzolbelastung sind allerdings Autoabgase, beim Tanken eingeatmete Dämpfe sowie Zigarettenrauch. Die Belastung der Verbraucher aus diesen Quellen liegt um ein vielfaches höher als die durch Lebensmittel.

Eine Reihe von Lebensmitteln enthält von Natur aus Benzol oder dessen Bildungsvoraussetzung. Zum Beispiel können Kaffee, Kakao, Zitrusfrüchte, Bananen, Mangos, Preiselbeeren und auch Eier und bestimmte Käsesorten Benzol in Mengen zwischen 10 und 2000 µg/kg enthalten. Letzterer Wert bezieht sich auf gekochte Eier.

Berlin, 15. März 2006
Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke e.V.