

## WIR REDEN KLARTEXT

INFORMATIONEN FÜR ERNÄHRUNGSFACHKRÄFTE ZUR LEBENSMITTELDOSE

?

### WIE WERDEN LEBENSMITTEL IN DOSEN HALTBAR GEMACHT?

**1** Die Kombination aus Wärmebehandlung, Weißblech und luftdichtem Verschluss genügt, um Lebensmittel auf natürliche Weise für mindestens drei Jahre haltbar zu machen – ganz ohne Konservierungsstoffe. Bei der Wärmebehandlung unterscheidet man je nach Temperatur zwischen Pasteurisieren und Sterilisieren. Beim Pasteurisieren wird das Gargut Temperaturen zwischen 70 °C und 100 °C ausgesetzt. Dieses Verfahren ist für Lebensmittel mit eigenen Schutzmechanismen geeignet, z. B. Obst- und Sauerkonserven. Beim Sterilisieren hingegen wird das Gargut mit Temperaturen über 100 °C (bis maximal 130 °C) haltbar gemacht. Nach dem Erhitzen werden die Dosen rasch und intensiv heruntergekühlt, um ein unkontrolliertes Nachgaren zu verhindern und die Nährstoffe zu schonen.

### WIE HOCH IST DER NÄHRSTOFFGEGHALT VON LEBENSMITTELN AUS DER DOSE?

**2** Gemüse aus der Dose hat einen vergleichbar hohen Nährwertgehalt wie frisches Gemüse, das nach haushaltsüblichen Garmethoden zubereitet wurde. Dies zeigt unter anderem eine Untersuchung, die das SGS Institut Fresenius 2015 im Auftrag der Initiative Lebensmitteldose durchgeführt hat. Die Ergebnisse decken sich mit denen aus früheren Nährwertuntersuchungen. Die Vitamine bleiben im Frischetresor Dose bestens erhalten, da frisch geerntetes Gemüse direkt in die Weißblechdose abgefüllt und langfristig haltbar gemacht wird – und so hervorragend vor Vitaminverlusten durch Licht und Sauerstoff geschützt ist.

### AUS WELCHEM MATERIAL BESTEHT EINE LEBENSMITTELDOSE?

**3** Lebensmitteldosen bestehen fast immer aus Weißblech – nicht zu verwechseln mit dem Leichtmetall Aluminium. Weißblech ist hochwertiger Verpackungsstahl, der hauchdünn gewalzt und mit Zinn veredelt ist. Diese Verpackung bietet besten Schutz für Lebensmittel vor Luft, Licht, Feuchtigkeit und Bakterien.

### WIE SIND LEBENSMITTELDOSEN AUS ÖKOLOGISCHER SICHT ZU BEWERTEN?

**4** Keine andere Lebensmittelverpackung wird so häufig recycelt wie die Dose, aktuell liegt die Recyclingrate bei über 93 Prozent (Quelle: GVM). Da sie im Unterschied zu anderen Verpackungen magnetisch ist, kann jede Weißblechdose in den Müllsortieranlagen einfach und sortenrein vom übrigen Müll getrennt und der Wiederverwertung zugeführt werden. Dabei kann sie ohne Qualitätsverluste unendlich oft recycelt werden. Dabei spart jede Dose, die recycelt wird, das Doppelte ihres Gewichts an Rohstoffen ein. Zudem kann bei der Herstellung von Stahl aus Dossenschrott der CO<sub>2</sub>-Ausstoß um 80 Prozent gesenkt werden. Weiterer Vorteil ist, dass eine Lebensmitteldose bei Transport und Lagerung keine Kühlung benötigt. Das spart wertvolle Energie.

### WIE IST DER ENERGIEVERBRAUCH FÜR HERSTELLUNG UND ABFÜLLUNG VON DOSENLEBENSMITTELN ZU BEWERTEN?

**5** Der Herstellungs- und Abfüllprozess einer Lebensmitteldose ist von Energie- und CO<sub>2</sub>-Einsparungen geprägt. Dosenwände sind zum Beispiel immer schlanker geworden: Rund 25 Prozent Material konnten durch Optimierungen im Herstellungsprozess in den letzten 30 Jahren eingespart werden. Auch die Abfüllprozesse verlaufen äußerst effizient: Obst und Gemüse werden saisonal geerntet und frisch vom Feld verarbeitet. Abfüllanlagen sind meist in unmittelbarer Nähe installiert, sodass kurze Transportwege einerseits zur Energieeinsparung beitragen, andererseits wertvolle Vitamine durch rasche Verarbeitung schonen.



## GEBEN DOSEN SCHADSTOFFE AN LEBENSMITTEL AB?

6

Viele Nahrungsmittel enthalten Stoffe, die Verpackungen angreifen können. Verpackungen aus Metall werden daher mit widerstandsfähigen, lebensmittelechten, hochelastischen Innenbeschichtungen versehen. Diese schützen den Inhalt vor Wechselwirkungen mit dem Weißblech. Aufgrund dieser Innenbeschichtung ist es auch unproblematisch, wenn eine Dose eine Delle hat. Sollte eine Dose hingegen aufgebläht sein – man spricht auch von Bombage –, ist sie jedoch wegen Botulismusgefahr am besten in einer Plastiktüte zu entsorgen.

## WIE IST DIE DISKUSSION UM BPA ZU BEWERTEN?

7

Bisphenol A (BPA) ist ein Ausgangsstoff für die Innenbeschichtungen von Lebensmitteldosen, die hohe Leistungsfähigkeit und nachgewiesene Sicherheit bietet. In einer umfassenden wissenschaftlichen Bewertung, die im Januar 2015 veröffentlicht wurde, kam die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zu dem Schluss: BPA stellt in den heutigen Lebensmittelkontaktanwendungen kein Gesundheitsrisiko dar – auch nicht für ungeborene Kinder, Kleinkinder und Jugendliche. Das in Deutschland für die Sicherheit von Lebensmitteln zuständige Bundesamt für Risikobewertung (BfR) hat dieser Auffassung ausdrücklich zugestimmt. Zu dieser Einschätzung kommt auch die deutsche Gesellschaft für Toxikologie – nach Auswertung von über 5000 Studien. Untersuchungen, die andere Schlüsse ziehen, haben sich hingegen als nicht reproduzierbar erwiesen.

Im Rahmen ihrer Bewertung hat die EFSA auch den Grenzwert für ein geschätztes sicheres Expositionsniveau (Tolerable daily intake – TDI) für BPA herabgesetzt. Die Behörde betont dabei ausdrücklich, dass dies nicht wegen gesundheitlicher Bedenken gegenüber BPA geschehen ist, sondern

aus einer differenzierteren Methodik bei der Risikobewertung resultiert. Nach wie vor liegt jede realistische Aufnahme von BPA so deutlich unter dem geltenden Grenzwert, dass sie als sicher bewertet wird. Die höchsten Schätzwerte für eine aggregierte Aufnahme von BPA über Nahrungsquellen und Nichtnahrungsquellen liegen, je nach Altersgruppe, drei- bis fünfmal niedriger als der aktuelle TDI. Auch wenn BPA-basierte Innenbeschichtungen sicher sind, reagieren Verpackungshersteller natürlich auf den Wunsch nach BPA-freier Beschichtung. Entwicklung und Qualifizierung erfordern jedoch Zeit.

## SIND ALLE LEBENSMITTELDOSEN BESCHICHTET?

8

Die meisten Lebensmitteldosen, die in Deutschland erhältlich sind, sind beschichtet. Bei manchen Produkten verzichtet man jedoch bewusst auf eine Beschichtung, beispielsweise bei Dosenananas.

## MUSS ICH LEBENSMITTEL AUS DER DOSE UMFÜLLEN, WENN DIESE GEÖFFNET WURDE?

9

Beschichtete Dosen, die bereits geöffnet wurden, können, mit ihrem Deckel oder Frischhaltefolie bedeckt, bedenkenlos zwei bis drei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Un- oder teilbeschichtete Dosen, die nicht sofort nach dem Öffnen verbraucht werden, sollte man in ein geeignetes Vorratsgefäß umfüllen.



### Initiative Lebensmitteldose

c/o zweiblick // kommunikation  
 Wilhelm-Hale-Straße 50, 80639 München  
 Telefon: 089.21668112, Fax: 089.21668115  
 info@initiative-lebensmitteldose.de