

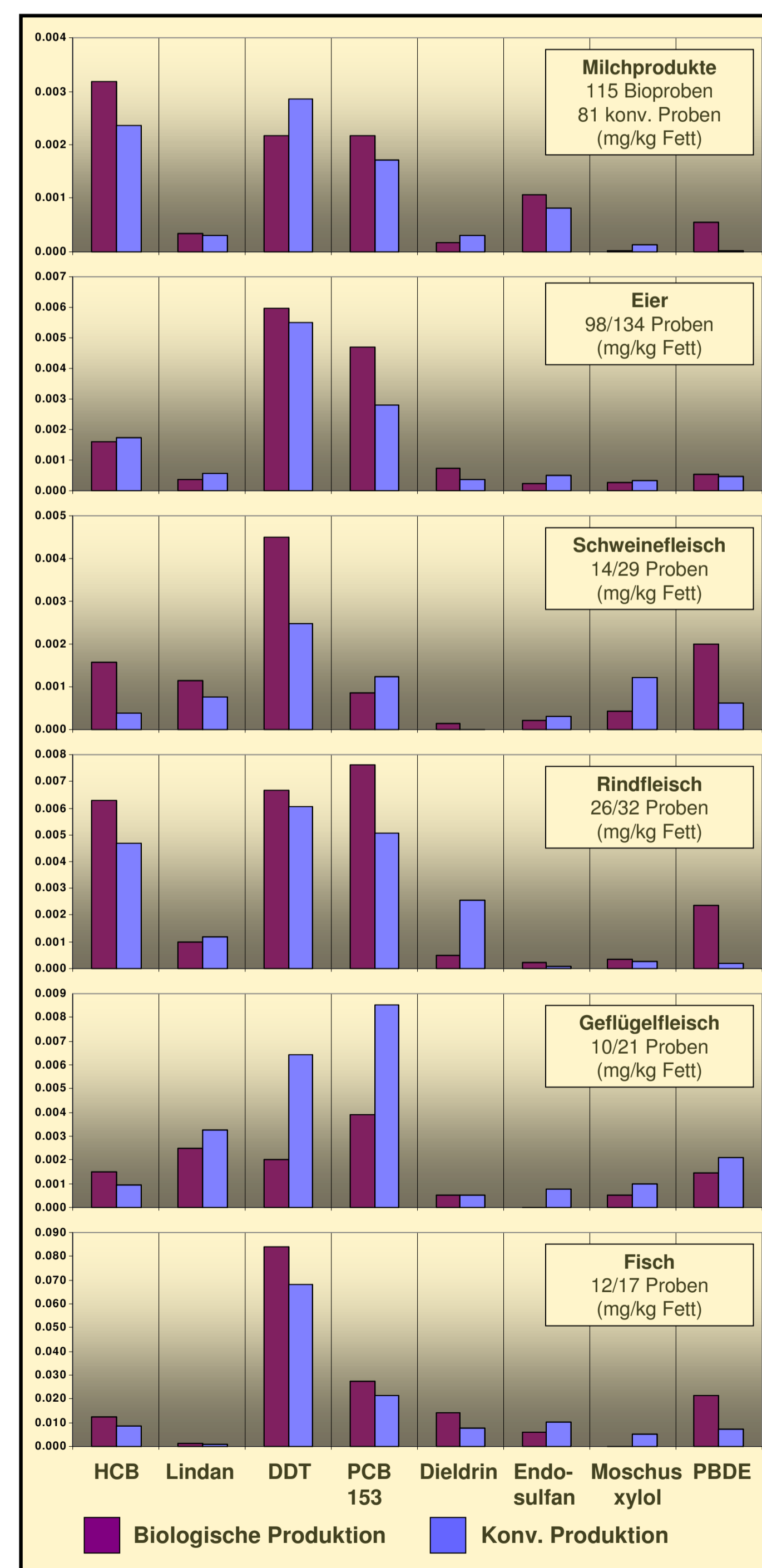


Biologische und konventionelle Lebensmittel vom Tier – keine großen Unterschiede in der Belastung mit Kontaminanten

Persistente chlor- und bromorganische Verbindungen reichern sich über die Nahrungskette im Fettgewebe von Tieren an. Lebensmittel tierischer Herkunft stellen daher die Hauptquelle für die Aufnahme dieser Stoffe durch den Verbraucher dar. Da es keine Stoffe sind, die zur Produktion von Lebensmitteln eingesetzt werden, sondern durch Verunreinigungen der Luft, des Wassers oder des Bodens oder durch Tierfuttermittel eingeschleppt werden, sind ökologisch erzeugte Lebensmittel in der Regel im selben Ausmaß betroffen wie konventionelle Produkte.

Im Rahmen des Ökomonitoring-Programms des Landes Baden-Württemberg wurden seit 2003 ca. 400 Proben Lebensmittel tierischer Herkunft aus biologischer Produktion untersucht und direkt mit gleichartigen Proben konventioneller Herkunft verglichen.

Das Untersuchungsspektrum umfasste die Stoffgruppen der chlor- und bromorganischen Kontaminanten und Pestizide sowie Nitromoschusverbindungen. Als relevant und repräsentativ wurden zur Auswertung die Stoffe Hexachlorbenzol (HCB), Lindan, Gesamt-DDT, PCB 153 (Indikatorkongener), Dieldrin, Gesamt-Endosulfan, Moschusxylool sowie die Summe der polybromierten Diphenylether (PBDE, Summe aus BDE 28, 47, 99, 100, 153 und 154) ausgewählt.



Die Grafiken zeigen Mittelwerte für verschiedene Gruppen von Lebensmitteln tierischer Herkunft. Überwiegend finden sich nur geringe Unterschiede in der Belastung mit den genannten Stoffen zwischen Bio-Lebensmitteln und solchen aus konventioneller Produktion.

Bei Milchprodukten liegt kein Wert über 0,005 mg/kg Fett, bei Fleisch/Fleischprodukten oder Eiern keiner über 0,01 mg/kg Fett, unabhängig davon, ob die Proben aus biologischer oder konventioneller Produktion stammen. Fische aus Aquakultur, für die es erst seit 2009 verbindliche Regelungen über die biologische Produktion gibt, zeigen generell eine höhere Schadstoffbelastung, aber auch hier gibt es keine wesentlichen Unterschiede zwischen Bio- und konventionellen Produkten.

Bei Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft ist die Situation gänzlich anders. Das CVUA Stuttgart hat im Ökomonitoring-Programm für diesen Bereich bestätigt, dass nur ein sehr kleiner Prozentsatz der Öko-Lebensmittel Rückstände von Pflanzenschutzmitteln aus einer unzulässigen Behandlung enthält.

Bildnachweis:
© Gabi Schoenemann, Paul-Georg Meister, Birgit H, wrw, petplei, Hartmut910, Catfriend-Moko/PIXELIO www.pixelio.de

