

# Weniger Schadstoffe auf dem Teller:

## BADGE

= Bisphenol-A-Diglycidylether dient als Ausgangsstoff zur Herstellung von Epoxidharzen, die als Kunststoffüberzug zur Innenbeschichtung von Konservendosen verwendet werden. Bei dieser Anwendung können unter bestimmten Umständen geringe Mengen des Stoffes aus der Beschichtung in den Doseninhalt übergehen. Der Verdacht, dass BADGE zu einer Schädigung der Erbsubstanz führt, hat sich im Tierversuch nicht bestätigt. Die wissenschaftliche Bewertung von Reaktionsprodukten des BADGE ist jedoch noch nicht abgeschlossen.

Untersuchungen, die 1997 von der Stiftung Warentest durchgeführt wurden, zeigten überhöhte BADGE-Gehalte bei Konserven mit Aufreißdeckeln und fetthaltigen Inhalten. Betroffen waren insbesondere Fischkonserven in Ölaufguss. Durch die Verwendung anderer Lacke können mittlerweile BADGE-freie Fischkonserven hergestellt werden. Die Europäische Kommission hat für BADGE einen Grenzwert von 1 mg/kg Lebensmittel festgelegt. Seit Januar 2006 ist die Verwendung von BADGE EU-weit untersagt.