



STELLUNGNAHME

Senf im Test: Ziemlich gut!

(Bonn, 30.04.2024) Das Magazin Ökotest hat 23 mittelscharfe Senfe aus Gläsern oder Kunststoffbechern getestet. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Gut zwei Drittel schneiden „sehr gut“ oder „gut“ ab, Inhaltsstoffe und Sensorik überzeugen!

Die Ökotest-Prüfer untersuchten insgesamt 23 mittelscharfe Senfmarken. Neben der Beurteilung von Konsistenz, Geruch, Geschmack und Sensorik, wurden die Senfe auch auf Erucasäure, Glyphosat, Bisphenol A und Bisphenol F getestet. Das erfreuliche Ergebnis: 16 Senfmarken schneiden mit den Bestnoten „sehr gut“ oder „gut“ ab.

Allerdings: Die Tester nahmen die Befunde zu Bisphenol F – trotz der guten allgemeinen Ergebnisse – zum Anlass für eine Abwertung. Aus unserer Sicht besteht hierzu kein Grund. Im Einzelnen:

- Es wird vermutet, dass **Bisphenol F** unter sauren Bedingungen aus dem natürlichen Inhaltsstoff Glucosinalbin entstehen kann. Glucosinalbin gehört zu den Glucosinolaten und kommt in den Samen des sogenannten weißen bzw. gelben Senfs vor, nicht aber in den nach ihrer Farbe bezeichneten Samen des braunen und schwarzen Senfs. **Zu möglichen gesundheitlichen Risiken für die Verbraucher hat sich das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in seiner Risikoeinschätzung erst kürzlich geäußert:** „[...] BPF gehört zur Gruppe der Bisphenole und ähnelt in seiner chemischen Struktur dem Bisphenol A (BPA). Aufgrund der chemischen Ähnlichkeit beider Stoffe wird angenommen, dass BPF auch ähnlich wie BPA wirkt: Die Substanz (BPA) hat eine geringe akute Giftigkeit. [...] Die Eintrittswahrscheinlichkeit gesundheitlicher Beeinträchtigungen durch BPF in Senf ist aus Sicht des BfR auch bei Anwendung des angepassten TDI-Wertes (für BPA) des BfR in der Regel niedrig. Lediglich für Vielverzehrerinnen und -verzehrer von Senf (bei täglich 4 g Senf) mit überdurchschnittlich hohen BPF-Konzentrationen (mehr als 3,5 mg pro kg Senf) ist diese Aussage nicht belastbar, da diese Personen beim Konsum von Senf mit hohen BPF-Konzentrationen eine Menge aufnehmen können, die den vom BfR vorgeschlagenen TDI-Wert* von 0,2 µg/kg KG/Tag überschreitet. [...]“
- Während der überwiegende Teil der getesteten Produkte frei von Glyphosat ist, wurden in vier Produkten Rückstände von **Glyphosat** festgestellt. Genaue Zahlen gibt Ökotest hier im Test nicht preis – wir gehen daher davon aus, dass keine über den gesetzlich festgelegten Höchstwerten liegenden Rückstandsmengen gefunden wurden. **Diese marginal enthaltenen Mengen haben ebenfalls keine negativen gesundheitlichen Folgen für den Verbraucher.**

Glyphosat ist ein Pflanzenschutzmittelwirkstoff, der in Europa zugelassen ist und als Unkrautvernichtungsmittel in vielen landwirtschaftlichen Anbaubereichen verwendet wird. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bewertet Glyphosat-Rückstände unter den gesetzlichen Vorgaben wie im Folgenden beschrieben als unbedenklich für den Verbraucher: *„Die EFSA hat in ihrem Peer-Review der Risikobewertung des Wirkstoffs Glyphosat keine kritischen Problembereiche ermittelt, die in Bezug auf das von ihm ausgehende Risiko für Mensch und Tier oder die Umwelt Anlass zu Bedenken geben. Ein Problem wird als kritisch definiert, wenn es alle vorgeschlagenen Verwendungen des zu bewertenden Wirkstoffs betrifft (z. B. Verwendungen vor der Aussaat, Verwendungen nach der Ernte usw.) und somit einer Genehmigung oder deren Erneuerung entgegensteht. Im Jahr 2022 unternahm die Europäische Chemikalienagentur (ECHA) eine Gefahrenbewertung in Bezug auf Glyphosat und kam zu dem Schluss, dass es die wissenschaftlichen Kriterien für eine Einstufung als karzinogener, mutagener oder reproduktionstoxischer Stoff nicht erfüllte. Die EFSA verwendete für die EU-Risikobewertung von Glyphosat die Gefahreneinstufung der ECHA.“*

Alles in allem bestätigt der Test einmal mehr die sehr gute Qualität von Senf.

**Die tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI, Tolerable Daily Intake; auch duldbare tägliche Aufnahmemenge, DTA) ist die Schätzung der Menge eines beliebigen Stoffes, die über die gesamte Lebenszeit pro Tag aufgenommen werden kann, ohne spürbare Auswirkungen auf die Gesundheit des Verbrauchers zu haben.*

Kulinaria Deutschland e.V. vertritt rund 130 mittelständische Unternehmen der Lebensmittelindustrie. Unsere Mitglieder erwirtschaften jährlich einen Umsatz von mehr als zwei Milliarden Euro und beschäftigen rund 10.000 Mitarbeiter. Damit zählt Kulinaria Deutschland zu den großen Interessenvertretungen der Branche und bündelt Erfahrung, Tradition und Kompetenz unter einem Dach.

Pressekontakt: Maximiliane Overhage | Referentin Öffentlichkeitsarbeit | **Kulinaria Deutschland e.V.**
overhage@verbaendebuero.de | Tel. 0228/21 20 17 | www.kulinaria.org