

ANFRAGE

des Abgeordneten Peter Wurm
an den Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
betreffend **VKI-Test Kokosmilch: Schadstoffe trüben den Genuss**

Der Verein für Konsumenteninformation hat am 28. August 2023 folgende Medienbericht veröffentlicht:¹

VKI-Test Kokosmilch: Schadstoffe trüben den Genuss *Bisphenol A und Mineralölrückstände als Problemfelder*

In der asiatischen Küche ist Kokosmilch in vielen Gerichten enthalten und auch hierzulande zählt sie längst zum Standardrepertoire des Lebensmittelhandels. Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat nun 13 Produkte, darunter 5 Bio-Produkte, hinsichtlich Zusammensetzung, Nährstoffbilanz (Nutri-Score), Verarbeitungsgrad (NOVA-Score) und Schadstoffgehalt getestet. Dabei gab es nur für eine Kokosmilch eine „gute“ Bewertung. Vor allem Schadstoffe wie Bisphenol A und Mineralölrückstände trüben den Genuss: 8 Produkte erhielten ein „durchschnittlich“, 3 ein „weniger zufriedenstellend“. Für eine Kokosmilch gab es aufgrund des hohen Gehalts an Bisphenol A (BPA) ein „nicht zufriedenstellend“. Die detaillierten Ergebnisse sind ab sofort auf www.konsument.at/kokosmilch23 sowie ab 31.08.2023 in der Zeitschrift KONSUMENT ersichtlich.

Bisphenol A

Im Labor wurden die Produkte auf Mineralölrückstände (MOAH, MOSH), Chlorat und Bisphenol A (BPA) untersucht. In 10 von 13 Produkten war Bisphenol A enthalten. Ein „nicht zufriedenstellend“ erhielt die Kokosnussmilch der Marke „Asia“ von Hofer. Der gemessene Gehalt an Bisphenol A überschritt den geltenden Grenzwert. Hofer hat die betroffene Charge (MHD: 30.06.2025, Nr. 26625331022) bereits vorsorglich zurückgerufen und vom Verzehr abgeraten (sh. auch www.vki.at/produktueckrufe).

BPA kann über die Beschichtung von Konservendosen in Lebensmittel gelangen. Alle getesteten Produkte, die in Konservendosen erhältlich sind, wiesen demnach auch Bisphenol A auf. In drei Produkten, die allesamt im Verbundkarton angeboten werden, war hingegen kein BPA enthalten. „Bisphenol A birgt, insbesondere bei langfristiger Aufnahme, Gesundheitsgefahren“, erläutert VKI-Ernährungswissenschaftlerin Teresa Bauer. „Tierversuchen zufolge stört es unter anderem die Fortpflanzungsfähigkeit und die Entwicklung des ungeborenen Organismus. Es hat hormonähnliche Wirkung und wird beispielsweise auch mit erhöhtem Brustkrebsrisiko, Übergewicht und neurologischen Schäden in Zusammenhang gebracht. Besonders gefährdet sind Kinder und Schwangere.“

Mineralölrückstände

¹ https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20230829OTS0012/vki-test-kokosmilch-schadstoffe-trüben-den-genuss

Bei drei Produkten, Freshona, S-Budget und Shan'shi, fanden sich im Vergleich höhere Gehalte an Mineralölrückständen (MOSH, MOAH) sodass sie abgewertet wurden und gesamt nur ein „weniger zufriedenstellend“ erhielten. „Die möglichen Auswirkungen von Mineralölbestandteilen auf die menschliche Gesundheit sind sehr unterschiedlich: Während einige MOSH dafür bekannt sind, dass sie sich in der Leber und im lymphatischen System anreichern, können zur Gruppe der MOAH auch krebsfördernde Verbindungen gehören“, informiert Teresa Bauer und ergänzt: „Mineralölbestandteile können während der gesamten Produktionskette – von der Ernte bis hin zur Verpackung – in Lebensmittel gelangen.“ Der Test zeigt aber auch, dass es sehr wohl möglich ist, Kokosmilch ohne Mineralölrückstände zu produzieren: Fünf Produkte im Test waren komplett frei davon.

Viele gesättigte Fettsäuren und hoher Verarbeitungsgrad

Geprüft wurde zudem die Zusammensetzung der Produkte: Dabei zeigte sich, dass der Kokosgehalt der getesteten Produkte stark zwischen 42 und 94 Prozent schwankt. Auch beim Verarbeitungsgrad gab es große Unterschiede: Nur 4 Bio-Angebote bestanden rein aus Kokosnussfleisch und Wasser. Alle anderen getesteten Produkte können als hoch verarbeitet gelten, da sie Zusatzstoffe wie Verdickungsmittel oder Emulgatoren enthalten, die für eine cremige Konsistenz der Kokosmilch sorgen. Beim Nutri-Score wiederum erreichte keine einzige Kokosmilch eine Spitzenbewertung; für alle Produkte gab es entweder ein „C“ oder ein „D“. „Kokosmilch enthält viele gesättigte Fettsäuren, die sich negativ auf die Blutfette auswirken können. Deshalb und auch aufgrund der aufgezeigten Schadstoffproblematik sollte Kokosmilch nur selten konsumiert werden“, rät Bauer abschließend.

In diesem Zusammenhang richtet der unterfertigte Abgeordnete an den Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz nachstehende

Anfrage

1. Wie beurteilen Sie als zuständiger Gesundheits- und Konsumentenschutzminister das Ergebnis des VKI-Test Kokosmilch?
2. Welche Maßnahmen werden Sie als zuständiger Gesundheits- und Konsumentenschutzminister setzen, um die Belastung der im VKI-Test genannten Kokosmilchprodukte durch Bisphenol A, Mineralölrückstände und im hohen Ausmaß gesättigte Fettsäuren zu verringern bzw. schadstoffbelastete Produkte in Österreich bzw. EU-weit zu reduzieren?
3. Bei welchen anderen Produkten, die einem VKI-Test bzw. Kontrollen der österreichischen Gesundheits- und Lebensmittelkontrollen unterzogen wurden, fanden sich seit dem 1. Jänner 2020 Bisphenol A, Mineralölrückstände und im hohen Ausmaß gesättigte Fettsäuren und welche Konsequenzen haben sich daraus ergeben?

