



Ein überraschender Rückruf von Coca-Cola-Produkten hat viele Menschen in Europa alarmiert. Betroffen sind verschiedene Marken des Getränkeriesen, die in einer belgischen Produktionsstätte abgefüllt wurden. Der Grund? Ein erhöhter Gehalt an Chlorat – einer chemischen Verbindung, die normalerweise bei der Desinfektion mit Chlor entsteht. Was genau steckt hinter diesem Rückruf? Und wie gefährlich ist Chlorat für die Gesundheit? Hier die wichtigsten Antworten.

Welche Produkte sind betroffen und wo?

Die zurückgerufenen Produkte umfassen Glasflaschen und Dosen von Marken wie **Coca-Cola, Fanta, Sprite, Fuze Tea, Minute Maid, Nalu, Royal Bliss** und **Tropico**. Diese Getränke wurden zwischen Ende November und Januar in Europa verteilt – darunter in Belgien, den Niederlanden, Großbritannien, Deutschland, Luxemburg und auch Frankreich.

Die betroffene Produktionsstätte in Gent (Belgien) hat nach eigenen Angaben eine „erhebliche Menge“ ausgeliefert. Wie viele Einheiten genau betroffen sind, ist unklar. „Wir arbeiten intensiv daran, alle betroffenen Produkte aus den Regalen zu entfernen“, erklärte die belgische Coca-Cola-Filiale. In Frankreich seien nur **zwei spezifische Chargen** ausgeliefert worden, darunter **Fuze Tea Pfirsich-Dosen (33 cl)** und **Coca-Cola Zero in Glasflaschen (1 Liter)**. Diese Produkte wurden allerdings nicht offiziell zurückgerufen, da kein erhöhtes Risiko bestätigt wurde.

Wie erkennt man betroffene Produkte?

Wer auf Nummer sicher gehen möchte, sollte den **Produktionscode** auf den Dosen oder Glasflaschen prüfen. Betroffen sind laut der belgischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (Afsca) Produkte mit Codes von **328 GE bis 338 GE**. Für die in Frankreich vertriebenen Produkte gelten die Codes **335 GE2** (Fuze Tea) und **337 GE1** (Coca-Cola Zero).

Verbraucher, die diese Produkte gekauft haben, sollten sie nicht konsumieren. Stattdessen können die Getränke im Handel zurückgegeben werden – eine Erstattung wird zugesichert.



Was ist Chlorat und wie gelangt es in die Getränke?

Chlorat ist ein Nebenprodukt von Desinfektionsmitteln, die auf Chlor basieren. Laut der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) entsteht es häufig durch die Verwendung von gechlortem Wasser bei der Verarbeitung von Lebensmitteln oder der Reinigung von Produktionsanlagen. Coca-Cola hat nicht genau angegeben, an welcher Stelle des Produktionsprozesses die Kontamination aufgetreten ist.

Interessanterweise sind Softdrinks nicht die Lebensmittelkategorie, die am häufigsten von Chlorat betroffen ist. Laut EFSA finden sich die höchsten Werte in tiefgefrorenem Obst und Gemüse. Trotzdem bleibt Chlorat durch Trinkwasser eine der Hauptquellen in der Ernährung.

Wie gefährlich ist Chlorat für die Gesundheit?

Die Auswirkungen von Chlorat hängen stark von der Menge ab, die konsumiert wird, und der Dauer der Exposition. Laut EFSA kann eine chronische Aufnahme hoher Chloratmengen die Aufnahme von Jod im Körper hemmen. Insbesondere Kinder, die bereits an einer Jodmangelstörung leiden oder genetisch vorbelastet sind, könnten dadurch Schilddrüsenprobleme entwickeln.

Eine akute Aufnahme sehr hoher Mengen Chlorat könnte die Fähigkeit des Blutes beeinträchtigen, Sauerstoff zu transportieren, und in seltenen Fällen zu Nierenversagen führen. Die EFSA hat eine tägliche Grenzmenge von **36 Mikrogramm pro Kilogramm Körbergewicht** als sicher eingestuft. Selbst bei höheren Belastungen ist es jedoch „unwahrscheinlich“, dass diese Grenzwerte im Alltag überschritten werden, so die Behörde.

Coca-Cola selbst hält das Risiko für gering. Unabhängige Experten hätten bestätigt, dass die Wahrscheinlichkeit gesundheitlicher Probleme minimal sei. Zudem gibt es bisher keine Berichte über Beschwerden von Verbrauchern.



Was sollten Verbraucher jetzt tun?

Die große Frage bleibt: Muss man jetzt auf Coca-Cola-Produkte verzichten? Grundsätzlich ist die Wahrscheinlichkeit, in Frankreich ein betroffenes Produkt zu erwischen, extrem gering. Wer sichergehen möchte, prüft die Produktionscodes und verzichtet auf den Konsum der genannten Chargen.

Langfristig zeigt dieser Vorfall, wie wichtig strenge Kontrollen in der Lebensmittelproduktion sind. Dass die erhöhten Chloratwerte entdeckt und entsprechende Maßnahmen ergriffen wurden, spricht für ein funktionierendes Überwachungssystem. Doch Hand aufs Herz – wer denkt bei einem erfrischenden Softdrink schon an chemische Rückstände? Es bleibt ein unangenehmer Nachgeschmack.