

Aldi Süd dreht Lebensmittelwirtschaft Öl-Hahn zu: Discounter verlangt von Lieferanten Lebensmittel ohne Mineralölverunreinigungen

geschrieben von Andreas | 3. März 2016

Pressemitteilung – Thema: Mineralöl in Lebensmitteln

- Aldi Süd akzeptiert bei seinen Eigenmarken keine Mineralölverunreinigungen mehr
- Discounter macht klare Vorgaben an Zulieferbetriebe
- foodwatch fordert: Edeka, Rewe, Lidl und Co. müssen dem Beispiel von Aldi Süd folgen

Berlin, 3. März 2016. Alle Lebensmittel, die als Eigenmarke von Aldi Süd verkauft werden, müssen in Zukunft frei von gefährlichen Mineralölverunreinigungen sein. Das hat der Discounter schriftlich von seinen Zulieferbetrieben verlangt. „Die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln ist ein zentrales Anliegen von Aldi Süd“, heißt es in einem Rundschreiben vom Februar an alle Lieferanten, das die Verbraucherorganisation foodwatch heute öffentlich machte. „Aldi Süd hat das Ziel, dass bei den Eigenmarken des Food-Sortimentes keine Mineralölbestandteile im Lebensmittel nachweisbar sind. Aus diesem Grunde fordern wir Sie auf, Maßnahmen zu ergreifen, welche die Einhaltung dieser Vorgabe im Lebensmittel bis zum Ende des MHDs, bzw. bei frischem Obst und Gemüse bis zum erwarteten Zeitpunkt des Verzehrs, sicherstellen. (...) Aldi Süd wird die Umsetzung der Maßnahmen prüfen und bei zukünftigen Kaufentscheidungen

berücksichtigen.“ [Hervorhebungen im Original]

„Aldi Süd dreht der Lebensmittelwirtschaft den Öl-Hahn zu! Das ist ein Paukenschlag für die gesamte Branche. Nach jahrelangem Herumlavieren muss die Lebensmittelindustrie endlich ihre Produktionsprozesse und Verpackungen sauber machen“, sagte Matthias Wolfschmidt, stellvertretender Geschäftsführer von foodwatch. „Krebsauslösende und erbgutschädigende Mineralölbestandteile in Lebensmitteln sind inakzeptabel – und sie sind technisch vermeidbar. Es ist höchste Zeit, dass Edeka, Rewe, Lidl und Co. dem Vorbild von Aldi Süd folgen.“

Mineralöle sind die größte Verunreinigung im menschlichen Körper. Sowohl die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) als auch das zuständige deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) verweisen auf das krebserregende und erbgutschädigende Potenzial aromatischer Mineralöle (MOAH). In den vergangenen Monaten waren in einer ganzen Reihe von Tests Verunreinigungen in Lebensmitteln öffentlich geworden – Öko-Test fand sie in Dr. Oetker-Produkten, das Bayerische Landesgesundheitsamt in Adventskalendern, Stiftung Warentest in Olivenölen. Im Januar hatte die Marke „Lafer. Lecker. Leben“ von TV-Koch Johann Lafer wegen hoher MOAH-Werte den Verkauf einer Pfeffer-Spezialität („Malabar-Pfeffer schwarz“) gestoppt. Den umfangreichsten Labortest hatte foodwatch im Oktober 2015 veröffentlicht. Demnach war jedes fünfte getestete Lebensmittel in Deutschland (9 von 42 Produkten) mit MOAH belastet. Die beteiligten Unternehmen reagierten äußerst unterschiedlich auf die Nachweise: Während etwa Real und Kaufland bzw. der italienische Hersteller Curti den Rückruf zweier Reisprodukte veranlassten, beließen Kellogg's (Cornflakes) oder Rewe (Bio-Weichweizengrieß) ihre ebenfalls mit MOAH belasteten Marken weiter im Handel.

Link:

– E-Mail-Protestaktion von foodwatch für einen besseren Schutz vor Mineralölbelastungen: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

- Schreiben von Aldi Süd an Zulieferbetriebe:
tinyurl.com/huzkgy7
- foodwatch-Hintergrundpapier zu Mineralöl:
www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de
- Testergebnisse von foodwatch:
www.mineraloel-test.foodwatch.de
- Stiftung Warentest zum Olivenöltest:
www.tinyurl.com/stiwa-oliven
- Öko-Test zu Dr. Oetker: www.tinyurl.com/oekotest-oetker
- Presseerklärung zum Verkaufsstopp der Lafer-Pfefferspezialität: www.tinyurl.com/pm-lafer
- LGL Bayern zur Adventskalender-Untersuchung:
www.tinyurl.com/advent-bayern
- Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zu Mineralöl:
tinyurl.com/ovgvtkz

Pressekontakt:

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90