

foodwatch verklagt Edeka-Online-Shop wegen fehlender Nährwertangaben – zahllose Produkte ohne Kennzeichnung von Zucker, Fett oder Salz verkauft

geschrieben von Andreas | 3. November 2017
Pressemitteilung

Berlin, 27. Oktober 2017. Die Verbraucherorganisation foodwatch hat einen Online-Lebensmittelshop von Edeka wegen fehlender Nährwertangaben verklagt. Der Betreiber der Seite www.edeka-lebensmittel.de verkauft zahlreiche Produkte, ohne Informationen etwa zum Zucker-, Fett- oder Kaloriengehalt anzugeben – ein klarer Verstoß gegen europäisches Lebensmittelrecht.

„Online-Supermärkte liegen im Trend. Aber auch beim Einkauf im Internet muss sichergestellt sein, dass Verbraucherinnen und Verbraucher die Zucker- oder Fettgehalte von Lebensmitteln erkennen können“, sagte Luise Molling von foodwatch. „Hersteller und Händler sind verpflichtet, die Nährwerte anzugeben – direkt auf den Verpackungen, aber auch im Online-Shop. Es ist nicht nur ärgerlich, sondern schlichtweg rechtswidrig, wenn den Verbraucherinnen und Verbrauchern diese Pflichtangaben vorenthalten werden.“

foodwatch hatte den Betreiber des Online-Shops, den in Hamburg ansässigen Lebensmittelhändler Edeka Bleise, im September wegen fehlender Pflichtangaben abgemahnt. Nachdem das Unternehmen – trotz mehrfacher Fristverlängerungen – die Unterlassungserklärung nicht unterzeichnete und weiterhin

etliche Lebensmittel ohne Nährwertangaben auf seiner Webseite listet, reichte foodwatch diese Woche Klage beim Landgericht Hamburg ein. Der Edeka-Verbund betreibt eine eigene Seite (edeka24.de), die selbständigen Edeka-Kaufleute haben teilweise aber auch selbst Online-Shops eingerichtet. Edeka-lebensmittel.de ist dabei nach eigenen Angaben der „größte Onlineshop für Lebensmittel und den täglichen Bedarf“ und liefert seine Produkte europaweit. Im Gegensatz zu Edeka Bleise hatte der Lebensmittelhändler Rewe im August dieses Jahres nach einer Abmahnung durch foodwatch fehlende Pflichtangaben in seinem Online-Shop nachgetragen und eine entsprechende Unterlassungserklärung abgegeben. foodwatch hatte kritisiert, dass Rewe verschiedene Produkte seiner Eigenmarken „ja!“, „Feine Welt“ und „Beste Wahl“ ohne Nährwertinformationen auf der Seite bewarb.

Seit Ende 2016 schreibt die „EU-Lebensmittel-Informationsverordnung“ Herstellern eine verbindliche Nährwertkennzeichnung auf der Verpackung von Lebensmitteln vor. Werden Lebensmittel im Internet angeboten, gilt diese Informationspflicht auch für die Shop-Seiten der Online-Händler. Die sieben Pflichtangaben der Nährwertkennzeichnung umfassen den Brennwert sowie die Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz. Diese Werte müssen sich auf 100 Gramm oder 100 Milliliter des Lebensmittels beziehen.

Weiterführende Informationen:

Klageschrift von foodwatch: tinyurl.com/Edeka-Klage

Online-Shop von Edeka Bleise: www.edeka-lebensmittel.de

Pressekontakt:

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Nach foodwatch-Kritik: Rossmann stoppt Verkauf von mineralölbelastetem Brotaufstrich

geschrieben von Andreas | 3. November 2017
Pressemitteilung

Berlin, 15. Mai 2017. Rossmann hat den Verkauf eines Brotaufstrichs seiner Bio-Eigenmarke gestoppt. „Die Sortimentsleitung hat noch am Freitag entschieden, den Verkauf des Produktes ‚EnerBio Paprika-Chili, Pflanzliche Pastete‘ in allen Rossmann-Drogeriemärkten einzustellen“, erklärte ein Sprecher des Unternehmens gegenüber der Verbraucherorganisation foodwatch. Zuvor hatte foodwatch den Rückruf gefordert, weil eine Laboranalyse der Zeitschrift Öko-Test (Mai-Ausgabe) in dem Produkt krebbsverdächtige Mineralöle nachgewiesen hatte. In seiner ersten Reaktion hatte Rossmann es zunächst abgelehnt, den belasteten Brotaufstrich aus dem Verkauf zu nehmen.

„Rossmanns Verkaufsstopp ist ein richtiger und überfälliger Schritt. Dass die Drogeriekette erst nach öffentlicher Kritik und Medienberichten reagiert, zeigt wie dringend wir eine gesetzliche Regelung brauchen: Die Bundesregierung und die EU müssen endlich strenge Grenzwerte für Mineralöle in Lebensmitteln festlegen. Wir dürfen den Gesundheitsschutz nicht allein den Händlern und Herstellern überlassen“, sagte Johannes Heeg von foodwatch.

Öko-Test hatte in einer aktuellen Laboruntersuchung in 17 von 22 veganen Brotaufstrichen Mineralölverunreinigungen entdeckt.

Vier Produkte enthielten die besonders gefährlichen aromatischen Mineralöle (MOAH), die laut der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) unter Verdacht stehen, krebserregend und erbgutverändernd zu sein. Während die Drogerieketten dm und Müller nach Bekanntwerden der Ergebnisse die betroffenen Produkte aus dem Sortiment genommen hatten, lehnte Rossmann einen Verkaufsstopp in der vergangenen Woche zunächst ab. Man teile die Einschätzung über die gesundheitlichen Gefahren von mineralölbelasteten Lebensmitteln nicht, hieß es in einer öffentlichen Stellungnahme. Nun lenkte Rossmann ein und nahm sowohl die „Paprika-Chili Pastete“ seiner Eigenmarke Enerbio als auch die belastete „Tartex Brotzeit Tomate“ von Allos aus dem Sortiment, wie das Unternehmen gegenüber foodwatch erklärte. In anderen Geschäften wird der Tartex-Aufstrich weiter verkauft. Allos teilte foodwatch mit, man habe nach Bekanntwerden der Ergebnisse einen Lieferanten gewechselt.

Mit einer E-Mail-Aktion unter www.mineraloel-aktion.foodwatch.de fordert foodwatch die Europäische Kommission auf, die Verbraucherinnen und Verbraucher durch gesetzliche Vorgaben vor den in zahlreichen Lebensmitteln vorkommenden Mineralölbelastungen zu schützen. Bereits mehr als 120.000 Menschen in Deutschland, Frankreich und den Niederlanden haben sich dieser Forderung angeschlossen. Solange es keine europäische Regelung gibt, fordert foodwatch die Bundesregierung auf, nationale Grenzwerte zu erlassen.

Link:

– E-Mail-Aktion gegen Mineralöle in Lebensmitteln:
www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

– Schreiben von Rossmann an foodwatch (15. Mai):
www.tinyurl.com/k5742fa
– Stellungnahmen der Hersteller zu Mineralöl-Funden (12. Mai):
www.tinyurl.com/l6sy2s9

- Öko-Test-Laboranalyse von veganen Brotaufstrichen:
www.tinyurl.com/lv23scu
- EFSA-Opinion zu Mineralöl in Lebensmitteln:
www.tinyurl.com/p9kausf

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Dario Sarmadi

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

NEU! Bio Fit For Fun Fitnessbären von Frusano

geschrieben von Andreas | 3. November 2017

Neuigkeiten von Frusano:

Frusano Bio Fit For Fun Fitnessbären

Sportlich-fructosefreie Fit For Fun Bio Gummibären in spannenden, neuen Geschmacksrichtungen Kiwano, Mango und Cranberry, fein gesüßt nur mit Malzzucker und Traubenzucker, ohne Kristallzucker.

Fahrradfahren, Laufen, Klettern oder im Fitnessstudio – der ideale Energiebooster für zwischendurch.

GTIN 4260137741993

UVP 1,99€ (inkl. 7% MwSt.)

Inhalt: 100g

Verpackung: 10 Stk. / Tray

Verpackungsmaterial: Beutel mit Eurolochung (Einweg pfandfrei)

Innovationsart: Line Extension

Markteinführung: seit Januar 2017

Zielmarkt: Reformwarenhandel, Bio-Fachhandel, SB-Warenhäuser,

Super-/Verbrauchermärkte (Vollsortimenthandel), Großhandel, Onlineshops

Zutaten: Fructosefreier Bio-Glucosesirup, fructosefreier Bio-Trockenglucosesirup, Geliermittel (Pektin), Säureregulatoren (Natriumtartrate, Kaliumtartrate), Säuerungsmittel (Citronensäure), natürliche Aromen, natürliches Bio-Kurkuma-Aroma, natürliches Zitronen-Aroma, natürliches Cranberry-Aroma mit anderen natürlichen Aromen, Bio-Holundersaftkonzentrat, Bio-Schwarzkarottensaftkonzentrat, Bio-Algenextrakt (Spirulina Platensis), Überzugsmittel (Bio-Carnaubawachs)

Key Benefits:

- reich an Malzzucker (Maltose)
- kein Kristallzucker
- fructosefrei
- glutenfrei
- vegan

Über Frusano

Frusano wurde 2006 gegründet und produziert und vertreibt fructosefreie-/arme Lebensmittel. Unser Produktspektrum reicht von Schokoladen, Fruchtgummis, Butterkeksen, Müsliriegel bis hin zu Fruchtaufstrichen, Ketchup und Getränken. Die Besonderheit bei unseren Produkten ist der Verzicht auf die Süßung mit Kristallzucker (Saccharose) oder künstlichen Süßstoffen. Unsere Produkte werden ausschließlich mit einem fructosefreien Glucosesirup gesüßt, sind fast immer BIO, laktosefrei und größtenteils auch glutenfrei und vegan.

Kontakt

Alexander Polanetzki

Frusano GmbH
Lochhamer Schlag 12
82166 Gräfelfing
Deutschland

Tel: +49 89 381 6898 -73

Mobil: +49 172 467 89 67

Fax: +49 89 381 6898 79

eMail: alexander.polanetzki@frusano.com

Web: www.frusano.com

Jetzt wirds knusprig bei Herbaria – mit Bröseln!

geschrieben von Andreas | 3. November 2017



Fischbachau, 16.12.2016

Jetzt wirds knusprig bei Herbaria – mit Bröseln!

Für mehr Crunch in der Küche: Wieder einmal zeigt Herbaria kreativen Biss – die vom Fischbachauer Gewürzspezialisten neu entwickelten fünf verschiedenen Bröselmischungen sind unglaublich vielseitig und eine echte Innovation im Convenience-Regal. Wie immer in bester Bio-Qualität Nicht weit von Herbaria entfernt, in Augsburg haben wir mit der Biobäckerei Schubert einen Partner gefunden, der unsere Werte teilt. Auch Schubert ist die Region ein wichtiges Anliegen. Einen großen Teil seiner Rohstoffe bezieht er von

Vertragsbauern, die nicht weiter als 80 km entfernt von Ihm nach Bioland-Richtlinien anbauen. Herbaria lässt die völlig fettfreien Brotbrösel von der Bio- und Vollwertbäckerei Schubert in Augsburg herstellen.

Mit den Chiemgauer Werkstätten für Lebenshilfe – einer Einrichtung, die Menschen mit geistiger oder mehrfacher Behinderung Arbeitsplätze bietet – arbeitet Herbaria schon länger in verschiedenen Bereichen zusammen und jetzt verarbeiten sie als großes gemeinsames Projekt die Brösel für uns. Die Chiemgauer Werkstätten für Lebenshilfe verfeinern unsere Brösel mit fünf leckeren Kräuter- und Gewürzmischung und füllen sie für uns ab.

Rundum ein nachhaltiges und regionales Projekt!

Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr!

Das Herbaria-Team möchte sich auf diesem Wege noch für die gute Zusammenarbeit im Jahr 2016 bedanken und wünscht Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes, erfolgreiches Jahr 2017!

Kontakt

Herbaria Kräuterparadies GmbH

Lisa-Maria Heimgartner *Marketing / Produktmanagement*

Tel: +49 8028 9057 29 * Fax: +49 8028 9057 56

E-Mail: lisa.heimgartner@herbaria.de

foodwatch **kritisiert:**
Industrie rechnet Nährwerte

durch unrealistische Portionsangaben schön

geschrieben von Andreas | 3. November 2017

Pressemitteilung – Lebensmittelkennzeichnung

- Am 13.12. wird der letzte Teil der Lebensmittelinformationsverordnung verbindlich
- keine klaren Angaben zu Nährwerten, Herkunft der Zutaten und Gentechnik
- Verbrauchertäuschung wird weiterhin Tür und Tor geöffnet

Berlin, 12. Dezember 2016. Die Lebensmittelindustrie rechnet den Gehalt von Salz, Zucker und Fett mit unrealistischen Portionsgrößen schön. Das kritisierte die Verbraucherorganisation foodwatch anlässlich der vollständigen Anwendung der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Am Dienstag (13.12.) endet die letzte Übergangsfrist für die EU-weite Regelung zur Kennzeichnung von Lebensmitteln.

„Für die 500 Millionen Verbraucherinnen und Verbraucher in der EU ist das keine gute Nachricht“, kritisierte Sophie Unger von foodwatch. „Kennzeichnungslücken werden gesetzlich festgeschrieben, Irreführung und Täuschung weiterhin erlaubt und informierte Kaufentscheidungen verhindert!“

Zwar müssen künftig die sieben wichtigsten Nährwerte (Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz) einheitlich pro 100 Gramm beziehungsweise Milliliter

angegeben werden. Doch die Industrie darf die Angaben auf der Rückseite der Packung im Kleingedruckten verstecken – und auf der Packungsvorderseite die Zucker-, Fett- oder Salzwerte mit Mini-Portionsgrößen und irreführenden Prozentwerten kleinrechnen. „Die Portionsangaben der Industrie sind vollkommen unrealistisch“, sagte Sophie Unger. „Wer isst denn aus einer großen 175 Gramm-Tüte nur eine Hand voll Chips? Wer

trinkt aus einer 500 Milliliter-Flasche für unterwegs nur die Hälfte? Und wer wird von nur einer Frühlingsrolle aus einer Viererpackung satt?“

Weitere Kritikpunkte an der Lebensmittelinformationsverordnung:

– Gentechnik: Der Großteil der Menschen in Europa lehnt den Einsatz von Agrar-Gentechnik in der Landwirtschaft ab. Trotzdem erfahren Verbraucherinnen und Verbraucher beim Einkauf weiterhin nicht, ob Tierprodukte wie Fleisch, Milch oder Eier von Tieren stammen, die mit gentechnisch veränderten Futterpflanzen gefüttert wurden.

– Herkunft: Hersteller dürfen Informationen über die Herkunft der verwendeten Zutaten bei den meisten Produkten verschweigen. Bei verarbeiteten Lebensmitteln fehlen verpflichtende Herkunftsangaben gänzlich. Und auch Begriffe wie „aus der Region“ oder „aus der Heimat“ sind nicht gesetzlich definiert bzw. geschützt.

foodwatch fordert die Vorsitzenden der im Bundestag vertretenen Parteien dazu auf, das Thema erneut auf die politische Agenda zu heben. „Die Lebensmittelinformationsverordnung ist eine Irreführungsverordnung, denn sie hält das Versprechen nicht, das den europäischen Verbraucherinnen und Verbrauchern gegeben wurde. Mannigfaltiger Täuschung und Irreführung durch die Hersteller wird damit kein Riegel vorgeschoben. Das absurde Industrie-Modell mit Mini-Portiönchen illustriert dies nur zu gut. Viel verständlicher wäre für Verbraucherinnen und Verbraucher erwiesenermaßen die Lebensmittelampel auf der Schauseite der Produkte“, sagte foodwatch-Campaignerin Unger. „Wir rufen die Politik deshalb dazu auf, die Einführung der Nährwertampel in ihre Programme zur Bundestagswahl 2017 aufzunehmen.“

Die Ampelkennzeichnung, durch die der Gehalt an Fett, Zucker

und Salz auf einen Blick zu erkennen wäre, hatte 2010 im EU-Parlament keine Mehrheit gefunden.

Link:

– E-Mail-Aktion zur Ampelkennzeichnung:
www.ampel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

– Fotodownload zu unrealistischen Portionsgrößen:
www.kennzeichnung-material.foodwatch.de
– Hintergründe zur Lebensmittelinformationsverordnung:
www.tinyurl.com/Hintergrund-LMIV

Pressekontakt:

foodwatch e.V.
Sylvie Ahrens
E-Mail: presse@foodwatch.de
Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

**Frankreichs Supermärkte
verbannen krebbsverdächtige
Mineralölverunreinigungen aus
Lebensmitteln – foodwatch
wirft deutschen Handelsketten**

Versagen beim Gesundheitsschutz vor

geschrieben von Andreas | 3. November 2017
Pressemitteilung

Berlin/Paris, 29. November 2016. In Frankreich akzeptieren nahezu alle großen Handelsketten bei ihren Eigenmarken nur noch Lebensmittel ohne Mineralölverunreinigungen. Das gaben die Unternehmen E.Leclerc, Carrefour, Lidl, Intermarché, Casino und Système U gegenüber dem französischen Büro der Verbraucherorganisation foodwatch bekannt. Zusammen haben die Handelsketten einen Marktanteil von mehr als 84 Prozent.

„Die französischen Supermarkt-Ketten nehmen die Gefahr durch Mineralöle in Lebensmitteln endlich ernst. Umso unverständlicher ist es, dass die meisten Handelskonzerne in Deutschland trotz ihrer massiven Marktmacht ihren Lieferanten keine klaren Vorgaben machen“, erklärte Johannes Heeg von der Verbraucherorganisation foodwatch.

Alle Lebensmittel, die als Eigenmarken von den sechs französischen Handelsketten verkauft werden, müssen künftig frei von den krebserregenden aromatischen Mineralölen (MOAH) sein. Bei den gesättigten Mineralölen (MOSH) gilt ein strenger Grenzwert von 2 mg/kg. Die zweitgrößte Handelskette E.Leclerc kündigte sogar an, dass sich auch Hersteller von Markenprodukten an diese Vorgaben halten müssen. Sowohl die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) als auch das zuständige deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) verweisen auf das krebserregende und erbgutschädigende Potenzial aromatischer Mineralöle (MOAH). Gesättigte Mineralöle (MOSH) können sich im Körper anreichern und die Organe schädigen.

Unter den großen Einzelhandelsketten in Deutschland verlangen bislang lediglich Aldi Süd, Lidl und Kaufland die Einhaltung

konkreter Höchstwerte für Mineralölverunreinigungen in Lebensmitteln. Edeka und Metro verfolgen zwar eigene Minimierungsstrategien, machen allerdings keine konkreten Vorgaben für Grenzwerte. Rewe reagierte auf Anfragen von foodwatch überhaupt nicht. „Die meisten deutschen Handelsketten verharmlosen die Gefahr durch Mineralöle in Lebensmitteln. Bundesernährungsminister Christian Schmidt muss per Gesetz dafür sorgen, dass alle Verbraucherinnen und Verbraucher vor gesundheitsgefährdenden Mineralölen geschützt werden“, sagte Johannes Heeg.

foodwatch fordert eine Mineralölverordnung, die die Hersteller dazu verpflichtet, bei Kartonverpackungen sogenannte funktionelle Barrieren einzusetzen: Mit einem geeigneten Innenbeutel oder einer Beschichtung der Verpackung wird der Übergang von Mineralölen und hunderten weiteren gesundheitsgefährdenden Chemikalien auf die Lebensmittel verhindert. Zudem verlangt die Verbraucherorganisation strikte Höchstwerte für Mineralöle in den Lebensmitteln selbst. Für die besonders kritischen aromatischen Mineralöle (MOAH) müsse eine Null-Toleranz gelten. Nur so würden die Hersteller dafür sorgen, dass auch aus anderen Quellen, wie Produktionsmaschinen und Transport-Umverpackungen, kein Mineralöl in Lebensmittel gelangt.

Immer wieder werden in Tests Mineralöle in Lebensmitteln gefunden. Zuletzt fand sie das bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) in Schokoladen-Adventskalendern, das Magazin Öko-Test wies sie in Donuts nach und foodwatch unter anderem in Lindt-Pralinen und dem Kinder-Riegel von Ferrero. In den Jahren 2011 bis 2015 war jedes vierte bei amtlichen Kontrollen getestete Lebensmittel mit krebserregenden Mineralölen (MOAH) belastet.

Link:

– E-Mail-Aktion für einen besseren Schutz vor Mineralöl in Lebensmitteln: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

- Pressemitteilung von foodwatch Frankreich inklusive Schriftwechsel mit den Handelsketten: www.tinyurl.com/z66g9hv
- Pressemitteilung von foodwatch Deutschland: Lidl und Kaufland verlangen von Lieferanten saubere Lebensmittel: www.tinyurl.com/jmpabtv
- Netto Markendiscount stoppt Verkauf von Adventskalender: www.tinyurl.com/hzzzeqo
- LGL zur Adventskalender-Untersuchung: www.tinyurl.com/zglqwtD
- Behörden-Messengergebnisse zu Mineralölen in Lebensmitteln: www.foodwatch.org/uploads/media/2016-07-28_Auswertung_foodwatch_VIG_final_01.pdf
- foodwatch-Hintergrundpapier Mineralöl: www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de
- Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zu Mineralöl: www.tinyurl.com/ovgvtkz
- EFSA Scientific Opinion: www.tinyurl.com/p9kausf

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Dario Sarmadi

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Mineralöl-Belastung: Dunkin' Donuts weist Forderung nach Verkaufsstopp zurück – Happy

Donazz nimmt belastete Produkte aus den Regalen – Rewe reagiert gar nicht

geschrieben von Andreas | 3. November 2017
Pressemitteilung

Berlin, 8. November 2016. Die Backwaren-Kette Dunkin' Donuts hält einen Verkaufsstopp seiner mit Mineralöl belasteten Produkte für nicht nötig. Das erklärte eine Sprecherin gegenüber der Verbraucherorganisation foodwatch. Stattdessen hat das Unternehmen nach eigenen Angaben „weiterführende Analysen bei einem unabhängigen Institut in Deutschland beauftragt.“

foodwatch kritisierte die Reaktion der Donuts-Kette. Bei Tests der Zeitschrift Öko-Test (Oktober-Ausgabe) waren in den Donuts-Sorten Sugar, Strawberry Frosted und Chocolate Frosted „sehr stark erhöhte“ Werte der potenziell gesundheitsgefährdenden gesättigten Mineralöle (MOSH) sowie Rückstände von aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffe (MOAH) nachgewiesen worden. Diese gelten als potenziell krebserregend und erbgutschädigend. „Dunkin' Donuts erkennt offenbar den Ernst der Lage nicht und setzt seine Kunden wissentlich gesundheitlichen Risiken aus“, sagte Johannes Heeg, bei foodwatch zuständig für das Thema Mineralöl.

Demgegenüber reagierte der Anbieter Happy Donazz umsichtig. „Alle Schmierstoffe und Öle auch außerhalb des direkten Produktionsumfeldes wurden [...] als mögliche Quelle überprüft und falls notwendig gegen lebensmittelechte Produkte ersetzt. Parallel haben wir die von Ökotest getesteten drei Sorten bis zur genauen Klärung aus dem Sortiment genommen. Der Classic Chocolate, der Homers und der Rainbow liegen somit [...] nicht mehr in den Auslagen der Happy Donazz Stores“, schrieb das

Unternehmen in einer E-Mail an foodwatch. Andere Anbieter hingegen lassen ihre – laut Öko-Test zum Teil sogar noch stärker belasteten – Donuts offenbar weiterhin im Angebot. Nur Ikea stoppte umgehend den Verkauf.

Insgesamt waren in den Analysen von Öko-Test Donuts von 15 Anbietern durch Mineralölrückstände negativ aufgefallen. Auf Anfrage von foodwatch verwiesen Le Crobag, Tasty Donuts, Backwerk, McDonald's, Edeka, Globus und Real zwar auf Gespräche mit den Lieferanten, Minimierungsstrategien oder kündigten eine intensive Suche nach der Quelle der Verunreinigungen an, reagierten aber nicht auf einen geforderten Verkaufsstopp. Allein Rewe antwortete bis heute gar nicht auf die foodwatch-Anfrage.

„Nur Ikea und Happy Donazz haben konsequent gehandelt, indem sie den Verkauf belasteter Produkte gestoppt haben“, sagte Johannes Heeg von foodwatch. „Rewe hingegen verweigert jegliche Reaktion und beweist damit einmal mehr: Wir dürfen den Schutz der Verbraucher nicht den Herstellern und Händlern überlassen. Bundesregierung und Europäische Union müssen endlich sichere Grenzwerte für Mineralöl-Rückstände in Lebensmitteln vorschreiben.“

Mit einer E-Mail-Aktion unter www.mineraloel-aktion.foodwatch.de fordert foodwatch die EU-Kommission auf, die Verbraucher durch gesetzliche Vorgaben vor Mineralölbelastungen in Lebensmitteln zu schützen. Ende Oktober hatten foodwatch-Aktivisten die bisher schon mehr als 100.000 Unterschriften aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden an EU-Gesundheitskommissar Vytenis Andriukaitis übergeben.

Link:

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

Redaktionelle Hinweise:

- Übersicht Reaktionen der Anbieter: tinyurl.com/pve95sb
- Briefe: tinyurl.com/ngqhp3d
- Öko-Test zur Donut-Analyse: oekotest.de/cgi/index.cgi?artnr=108449&bernr=04

Quellen und weiterführende Informationen:

- foodwatch-Hintergrundpapier zu Mineralöl: www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de
- Fragen und Antworten des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zu Mineralöl: tinyurl.com/ovgvtkz

Pressekontakt:

foodwatch e.V.
Sylvie Ahrens
E-Mail: presse@foodwatch.de
Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 290

Kaffee und Espresso jetzt nochmal regionaler & Kräuterversuchsanbau in Fischbachau

geschrieben von Andreas | 3. November 2017

Jetzt nochmal regionaler!

Unser Kaffee-Sortiment **Maria & Josef** wird nun noch regionaler: Mit der Spezialitätenrösterei Dinzler haben wir in unserer direkten Nachbarschaft am Irschenberg den perfekten Partner gefunden, der unsere Qualitätsansprüche teilt. Bei Dinzler wird mit viel Gefühl, Geduld und Liebe wirklich das Beste aus der Bohne geholt. Wir haben länger zusammen am idealen

Langzeit-Röstbild für unsere feinen Mexico-Bohnen gearbeitet und jetzt ist es soweit – Maria und Josef müssen quasi nur noch über den Hügel bis zu uns gefahren werden. Denn das Gute liegt oft ganz nah.

Kräuterversuchsanbau in Fischbachau

Eine aktive Förderung des regionalen Anbaus von Kräuter- und Gewürzpflanzen ist für uns einfach ein Herzensanliegen.

Deshalb passen Bioland und Herbaria auch perfekt zusammen: Schon seit Jahren sind für uns viele der Bioland-Kriterien ganz selbstverständlich. Mit sieben Basic-Gewürzen und der Gewürzmischung „Querbeet“ hat Herbaria längst Bioland-zertifizierte Produkte im Bio-Feinschmecker Sortiment etabliert.

Direkt im Zentrum von Fischbachau hat Herbaria nun auch im Frühjahr 2015 eigens einen Kräuter-Versuchsanbau gestartet. Hier gedeihen seit dem 29 Kräuter- und Gewürzpflanzen, einige alte Heilpflanzen wie Alant und Monarde und viele Blumen für die Bienen.

Seit Juni haben wir gemeinsam mit den Mitarbeitern von Domus Mea – einer regionalen Einrichtung für Menschen mit Behinderung – Kräuter und Blüten geerntet und die Entwicklung der Pflanzen an unserem speziellen Standort am Fuß der oberbayerischen Alpen genau erfasst. Viele der Teekräuter haben sich trotz widriger Witterungsverhältnisse im Frühjahr mit starken Regenfällen sehr gut entwickelt.

Wir unterstützen den regionalen Anbau auch im Rahmen der Öko-Modellregion „Miesbacher Oberland“ durch das Projekt „Leitzachtaler Kräutertal“ und möchten ganz gezielt den Anbau von Holunder in unserer Gemeinde voranbringen. Somit soll langfristig auch eine regionale Bezugsquelle für unsere Tees und Gewürze aufgebaut werden. Auf dem Herbaria-Firmengelände wurde bereits ein Holler-Sortenversuch gestartet. Im teils recht rauen Klima im Süden des Landkreises Miesbach wird sich in nächster Zeit genau zeigen, welche Sorten am besten in unserer Region und in den ausgewählten Mikrolagen gedeihen.

Kontakt

Herbaria Kräuterparadies GmbH

Lisa-Maria Heimgartner *Marketing / Produktmanagement*

Tel: +49 8028 9057 29 * Fax: +49 8028 9057 56

E-Mail: lisa.heimgartner@herbaria.de

Schon wieder krebbsverdächtige Mineralöle in Lindt-Pralinen: foodwatch fordert Rückruf – mehr als 100.000 Menschen verlangen Gesetz

geschrieben von Andreas | 3. November 2017

Pressemitteilung

- „Fioretto Nougat Minis“ von Lindt sind Amtskontrollen zufolge belastet
- Auch andere Lindt-Produkte sind in vergangenen Tests negativ aufgefallen
- Öffentlicher Druck wächst: foodwatch überreicht EU-Gesundheitskommissar Andriukaitis mehr als 100.000 Unterschriften gegen Mineralöle in Lebensmitteln

Berlin/Brüssel, 20. Oktober 2016. In Pralinen von Lindt sind erneut gesundheitsgefährdende Mineralöle nachgewiesen worden. Das geht aus Testergebnissen des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz von Nordrhein-Westfalen hervor, die der Verbraucherorganisation foodwatch vorliegen. Demnach sind alle drei getesteten Chargen des Produkts „Fioretto Nougat Minis“

sowohl mit aromatischen Mineralölen (MOAH) als auch mit gesättigten Mineralölen (MOSH) verunreinigt. MOAH stehen laut Europäischer Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) im Verdacht, Krebs auszulösen und das menschliche Erbgut zu verändern. MOSH reichern sich in den Körperorganen an und können diese schädigen. Hiervon betroffen sind laut EFSA besonders Kinder. Die amtlichen Testergebnisse bestätigen eine Laboranalyse von foodwatch: Die Verbraucherorganisation hatte bereits im Juli die gefährlichen Mineralöle in den Pralinen nachgewiesen. Kurz vor Ostern fand sie foodwatch auch in den beliebten Schoko-Osterhasen von Lindt.

„Lindt bekommt das Mineralöl-Problem in seiner Schokolade nicht in den Griff. Das ist fatal: Während der Konzern die Gesundheit von hunderttausenden Verbraucherinnen und Verbrauchern gefährdet, preist er seine Waren als Premium-Produkte an. Das ist fahrlässig“, kritisiert Johannes Heeg von foodwatch.

foodwatch forderte Lindt auf, die „Fioretto Nougat Minis“ öffentlich zurückzurufen und aus dem Verkauf zu nehmen. Verbraucherinnen und Verbraucher sollten auf den Verzehr der Pralinen verzichten. Wer die belasteten Chargen gekauft habe, sollte sie umgehend zurückgeben.

Mehr als 100.000 fordern gesetzlichen Schutz

In Brüssel übergab foodwatch am Mittwoch mehr als 100.000 Unterschriften aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden an EU-Gesundheitskommissar Vytenis Andriukaitis. In der Petition wird Herr Andriukaitis aufgefordert, strikte Höchstwerte für gesättigte Mineralöle (MOSH) in Lebensmitteln und eine Null-Toleranz für die besonders kritischen aromatischen Mineralöle (MOAH) festzulegen. Zudem müssten Lebensmittel durch schützende Barrieren vor dem Übergang von Mineralölen aus Altpapierverpackungen geschützt werden.

„Mehr als 100.000 Unterschriften sind ein starkes Zeichen: Es

wird höchste Zeit, dass die EU strikte Grenzwerte und Vorgaben für die Produktverpackungen erlässt. Die Lebensmittelwirtschaft nimmt die seit Jahren bekannte Problematik Mineralöl nicht ernst genug“, erklärte Johannes Heeg.

Mineralöle können auf verschiedenen Wegen in Schokolade gelangen. Zum Beispiel über für den Transport der Kakaobohnen verwendete Jutesäcke, die mit Mineralölen behandelt werden; über in der Produktion verwendete Maschinenöle oder über Abgase aus Industrie und Verkehr. Eine häufige Quelle sind zudem Altpapier-Verpackungen. Altpapier enthält neben mineralölhaltigen Druckfarben bis zu 250 weitere Chemikalien, die auf das Lebensmittel übergehen können, falls Recycling-Kartons als Lebensmittel-Verpackung, beim Transport oder bei der Lagerung der Rohwaren zum Einsatz kommen.

Immer wieder werden in Laboranalysen gefährliche Mineralöle in Lebensmitteln gefunden. Die Bundesländer fanden in den vergangenen Jahren in jedem vierten getesteten Lebensmittel die krebserregenden aromatischen Mineralöle. foodwatch wies sie Ende letzten Jahres in jedem fünften untersuchten Produkt nach, überwiegend in Nudeln, Reis und Cornflakes. Vor kurzem fand die Stiftung Warentest gesättigte Mineralöle in vegetarischen Fleischersatzprodukten.

Link:

– E-Mail-Aktion gegen Mineralöle in Lebensmitteln: mineraloel-aktion.foodwatch.de

Redaktionelle Hinweise

- Amtliche Kontrollergebnisse aus Nordrhein-Westfalen: tinyurl.com/zmwobuz
- Foto von der Unterschriften-Übergabe an EU-Gesundheitskommissar Andriukaitis: tinyurl.com/j5ru66u

Quellen und weiterführende Informationen:

- foodwatch-Süßwarentest vom Juli 2016: tinyurl.com/js48uo2
- foodwatch-Osterhasentest vom April 2016: tinyurl.com/hw6yp5n
- Amtliche Testergebnisse der Bundesländer 2011-2015: tinyurl.com/hvdj44r
- foodwatch-Mineralöltest 2015: www.mineraloel-test.foodwatch.de

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Dario Sarmadi

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Nach foodwatch-Labortest: Schoko-Puffreis von

geschrieben von Andreas | 3. November 2017

Pressemitteilung

Berlin, 07. Oktober 2016. Der schwäbische Schokoladen-Hersteller Rübezahl kann seine „Sun Rice Schokohappen“ nach monatelanger öffentlicher Kritik und mehreren kritischen Testergebnissen ohne krebserregende Mineralöle produzieren. Das bestätigen Tests zweier Chargen vom September, die das Unternehmen und die Handelskette Aldi Süd im Auftrag gegeben hatten, und deren Ergebnisse der Verbraucherorganisation foodwatch vorliegen. Noch im Juli dieses Jahres hatte ein Labortest von foodwatch in den „Sun Rice Schokohappen“ aromatische Mineralöle (MOAH) gefunden, die laut Europäischer Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) im Verdacht stehen, Krebs auszulösen und das menschliche Erbgut zu schädigen. Nachfolgende Untersuchungen des Landratsamts Esslingen bestätigten den Befund zunächst. Demnach enthielten 3 von 4

getesteten Chargen aus dem Juli aromatische Mineralöle.

„Innerhalb weniger Wochen hat es der Schoko-Riese Rübezahl geschafft, seine Puffreis-Produktion sauber zu bekommen. Die Herstellung ohne krebbsverdächtige Mineralöle ist also technisch machbar. Dringend nötig ist allerdings ein Gesetz, das alle Lebensmittelproduzenten dazu verpflichtet, dem Beispiel von Rübezahl zu folgen“, erklärte Matthias Wolfschmidt, stellvertretender Geschäftsführer von foodwatch.

Rübezahl konnte auch den Gehalt an gesättigten Mineralölen (MOSH) reduzieren. Enthielten zwei der im Juli getesteten Chargen des Landratsamts Esslingen noch 25 mg/kg bzw. 24,4 mg/kg, waren die aktuell kontrollierten Produkte nach Angaben von Aldi Süd nur noch mit 3,4 mg/kg bzw. 2,3 mg/kg belastet. Gesättigte Mineralöle reichern sich in den Körperorganen an und können diese schädigen. Besonders gefährdet sind Kinder: Laut EFSA sind diese stärker mit Mineralölen belastet als Erwachsene.

Neben den Mineralöl-Funden in Schoko-Osterhasen und den „Sun Rice Schokohappen“ waren Rübezahl-Produkte in den vergangenen Jahren auch regelmäßig bei amtlichen Kontrollen des Bundeslands Nordrhein-Westfalen negativ aufgefallen, unter anderem mehrere Adventskalender. Der Schokoladen-Hersteller Rübezahl beschäftigt etwa 800 Mitarbeiter, besitzt bekannte Marken wie Gubor und Friedel und beliefert zahlreiche Handelsketten, darunter Aldi Süd. In einem Schreiben vom Februar dieses Jahres hatte Aldi Süd jedoch alle Lieferanten, also auch Rübezahl, aufgefordert, Lebensmittel frei von Mineralölen zu produzieren. Der führende Lobbyverband der Lebensmittelwirtschaft BLL protestierte und bezeichnete die Ziele als praktisch nicht erfüllbar.

foodwatch fand in den vergangenen Monaten immer wieder gesundheitsgefährdende Mineralöle in Lebensmitteln: im Juli in Schokolade von Lindt und Ferrero, kurz vor Ostern in mehreren Schoko-Hasen und Ende vergangenen Jahres in

Trockenlebensmitteln wie Reis und Nudeln. Auch die Behörden der Bundesländer wiesen bei amtlichen Kontrollen der vergangenen Jahre in jedem vierten getesteten Lebensmittel aromatische Mineralöle (MOAH) nach.

Mineralöle können auf verschiedenen Wegen in Schokolade gelangen. Zum Beispiel über für den Transport der Kakaobohnen verwendete Jutesäcke, die mit Mineralölen behandelt werden; über in der Produktion verwendete Maschinenöle oder über Abgase aus Industrie und Verkehr. Eine häufige Quelle sind zudem Altpapier-Verpackungen. Altpapier enthält neben mineralölhaltigen Druckfarben bis zu 250 weitere Chemikalien, die auf das Lebensmittel übergehen können, falls Recycling-Kartons als Lebensmittel-Verpackung, beim Transport oder bei der Lagerung der Rohwaren zum Einsatz kommen.

foodwatch fordert strikte Höchstwerte für gesättigte Mineralöle (MOSH) in Lebensmitteln und eine Null-Toleranz für die besonders kritischen aromatischen Mineralöle (MOAH). Zudem müssen Lebensmittel durch schützende Barrieren vor dem Übergang von Mineralölen aus Altpapierverpackungen geschützt werden. Solange es keine europäische Regelung gibt, sei die Bundesregierung in der Pflicht, ein nationales Gesetz vorzulegen.

Link:

– E-Mail-Aktion von foodwatch gegen Mineralöle in Lebensmitteln: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

- E-Mail-Korrespondenz zwischen foodwatch und Aldi Süd: tinyurl.com/zfoske4
- Antwort auf foodwatch-Anfrage bezüglich Testergebnisse des Landratsamts Esslingen von Rübezahl: tinyurl.com/h2v47s2
- Stellungnahme des BDSI zu Mineralölen in Schokolade: tinyurl.com/j2gvh6w
- Testergebnisse vom Landratsamt Esslingen: tinyurl.com/jt3gsaz

- foodwatch-Süßwarentest vom Juli 2016: tinyurl.com/js48uo2
- foodwatch-Osterhasentest vom April 2016: tinyurl.com/hw6yp5n
- Amtliche Testergebnisse der Bundesländer 2011-2015: tinyurl.com/hvdj44r
- Schreiben von Aldi Süd an Lieferanten bezüglich Mineralöle in Lebensmitteln: tinyurl.com/huzkgy7
- Protestschreiben des Lobbyverbands BLL an Aldi Süd: tinyurl.com/zfwp45a
- Hintergrundinformationen zu Mineralölen in Lebensmitteln: tinyurl.com/ztcfl2z

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Dario Sarmadi

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90