

# Erneut krebsverdächtige Mineralöle in Schokolade – „Kinder Riegel“ schneidet bei foodwatch-Test am schlechtesten ab

geschrieben von Andreas | 5. Juli 2016  
Pressemitteilung

- Süßwaren von Ferrero, Lindt und Rüberzahl laut Labortest mit gefährlichen Mineralölen verunreinigt
- foodwatch fordert öffentlichen Rückruf der betroffenen Produkte
- Herstellerverband hält Verzehr von krebsverdächtigen Lebensmitteln für „unbedenklich“

Berlin, 4. Juli 2016. Schokolade von Ferrero, Lindt und Rüberzahl enthält gesundheitsgefährdende Mineralöle. Das ist das Ergebnis eines Labortests der Verbraucherorganisation foodwatch. Demnach sind Ferreros „Kinder Riegel“, Lindts „Fioretto Nougat Minis“ und die „Sun Rice Classic Schoko Happen“ der Firma Rüberzahl mit sogenannten aromatischen Mineralölen (MOAH) verunreinigt. Diese können Krebs auslösen und das menschliche Erbgut schädigen. foodwatch hatte die betroffenen Hersteller im Vorfeld über die Testergebnisse informiert und einen öffentlichen Rückruf gefordert. Diese weigerten sich jedoch, die Produkte aus dem Verkauf zu nehmen.

„Die Hersteller handeln grob fahrlässig. Statt die gefährlichen Süßigkeiten aus den Regalen zu räumen und die Verbraucher zu warnen, reden sie sich damit raus, es sei alles ganz legal – dabei verhindern sie selbst seit Jahren überfällige Grenzwerte“, sagte Johannes Heeg von foodwatch.

Dem Bundesverband der Süßwarenindustrie (BDSI), zu dem auch Ferrero, Lindt und Rübezahl gehören, ist das Problem um die gesundheitsgefährdenden Mineralöle seit mehreren Jahren bekannt. Der Verband verweist in einer öffentlichen Stellungnahme zum wiederholten Mal auf angeblich erfolgreiche „Forschungsinitiativen und Qualitätsmanagementmaßnahmen“, um die gefährlichen Substanzen in Lebensmitteln zu verringern. Der Verzehr von Schokolade, die mit aromatischen Mineralölen verunreinigt ist, sei „unbedenklich“, heißt es von dem Verband. Laut der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) wirken aromatische Mineralöle in Lebensmitteln jedoch erbgutschädigend, unabhängig von der Menge. Auch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist der Ansicht, dass aufgrund des krebserzeugenden Potenzials kein nachweisbarer Übergang dieser Mineralöle auf Lebensmittel stattfinden sollte.

foodwatch testete insgesamt 20 Schokoladen-Produkte und Chips auf schädliche Mineralöle. Neben den drei krebserzeugenden Schokoladen enthielten zahlreiche Produkte gesättigte Mineralöle (MOSH). MOSH können sich im menschlichen Körper anreichern und langfristig die Organe schädigen. Besonders Kinder sind gefährdet: Laut EFSA sind diese stärker mit Mineralölen belastet als Erwachsene.

Am schlechtesten hat der „Kinder-Riegel“ von Ferrero im foodwatch-Test abgeschnitten. Sowohl bei gesättigten Mineralölen (MOSH) als auch bei den krebserzeugenden, erbgutschädigenden aromatischen Mineralölen (MOAH) waren die Werte am höchsten. Der „Kinder-Riegel“ ist in Deutschland einer der meist verkauften Schoko-Riegel.

„Wieder und wieder werden bei Labortests gefährliche Mineralöle in Lebensmitteln nachgewiesen. Wieder und wieder reagieren die Hersteller mit Ausreden. Doch bisher gibt Bundesernährungsminister Christian Schmidt lediglich zu, dass es ein Problem gibt. Die Lösung, nämlich sichere Grenzwerte für Mineralölverunreinigungen, bleibt er den Verbraucherinnen

und Verbrauchern immer noch schuldig“, kritisierte Johannes Heeg.

foodwatch fordert daher 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 zu beschließen.

Bereits vor Ostern fand foodwatch in einem Labortest aromatische Mineralöle in 8 von 20 Schokoladen-Osterhasen. Betroffen waren preisgünstige Osterhasen von Lidl, Penny und Aldi Nord, aber auch teure Markenprodukte, etwa von Lindt, Feodora und Niederegger. In Bayern fanden die Behörden Ende des vergangenen Jahres in der Schokolade mehrerer Adventskalender gefährliche Mineralöl-Verunreinigungen.

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 mineralöhlhaltigen 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.

**Link:**

– E-Protestaktion von foodwatch gegen Mineralöle in Lebensmitteln: [www.mineraloel-aktion.foodwatch.de](http://www.mineraloel-aktion.foodwatch.de)

**Quellen und weiterführende Informationen:**

– Testergebnisse im Detail und Produktfotos zum Download unter: [www.mineraloel-material.foodwatch.de](http://www.mineraloel-material.foodwatch.de)

- Hintergrundinformationen zu Mineralölen in Lebensmitteln:  
[tinyurl.com/h573v5v](http://tinyurl.com/h573v5v)
- foodwatch-Test: Krebsverdächtige Mineralöle in Schoko-  
Osterhasen: [tinyurl.com/hw6yp5n](http://tinyurl.com/hw6yp5n)

**Pressekontakt:**

Andreas Winkler

E-Mail: [presse@foodwatch.de](mailto:presse@foodwatch.de)

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90