Erster Hersteller reagiert auf Labortest: Hahne will Mineralölrückstände in Haferflocken künftig mit Barriereschicht vermeiden – foodwatch warnt vor Verzehr von Kellogg’s Cornflakes

geschrieben von Andreas | 9. November 2015
Pressemitteilung – Thema: Mineralöle in Lebensmitteln

– Reis, Nudeln, Grieß: Zahlreiche Produkte mit krebsverdächtigen Substanzen belastet
– Häufig gehen Mineralöle aus Recyclingkartons auf Lebensmittel über

Berlin, 9. November 2015. Lebensmittel wie Cornflakes, Grieß oder Reis sind häufig mit riskanten Mineralölrückständen belastet – das hatte Ende Oktober eine von der Verbraucherorganisation foodwatch veröffentlichte Laboranalyse belegt. Jetzt hat ein erster Hersteller auf den Test reagiert: Der Cerealienproduzent Hahne kündigte gegenüber Medien an, durch eine neue Verpackung Mineralölrückstände künftig zu verhindern. foodwatch hatte in den Haferflocken des Unternehmens aus Löhne in Nordrhein-Westfalen aromatische Mineralöle gefunden, die von der Europäischen Lebensmittelbehörde EFSA als potenziell krebserregend und erbgutverändernd beschrieben werden. Solche Rückstände stammen häufig aus den in Verpackungen oder Umverpackungen aus Altpapier enthaltenen Druckfarben. Um den Übergang auf die Lebensmittel zu verhindern, „will der Hersteller künftig eine Mineralölbarriere einsetzen“, heißt es auf der ZDF-Seite

heute.de unter Berufung auf Hahne. Das Unternehmen war für foodwatch bislang für eine Bestätigung nicht zu erreichen.

In einer umfangreichen Laboranalyse hatte foodwatch insgesamt 120 Produkte aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden testen lassen. 43 Prozent davon enthielten aromatische Mineralöle, in Deutschland war jedes fünfte getestete Lebensmittel (9 von 42 Produkten) belastet – darunter die Cornflakes von Kellogg's, der Spitzen-Langkornreis von reis-fit und der Bio-Weichweizengrieß von Rewe.

Nach foodwatch-Informationen haben einige Unternehmen in Reaktion auf die Veröffentlichung eigene Labortests in Auftrag gegeben. Wirksame Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit ihrer Kundinnen und Kunden hat bislang jedoch lediglich Hahne angekündigt. Die Firma Kellogg's verwies nach Angaben von heute.de darauf, „dass für all ihre Produkte die Vorschriften eingehalten und auch zukünftige mögliche Richtlinien erfüllen würden".

foodwatch warnte vor dem Verzehr der Kellogg's Cornflakes. „Kellogg's mutet Kindern und Erwachsenen erhebliche Gesundheitsgefahren durch krebserregende und erbgutverändernde Mineralölbestandteile zu. Statt konsequent solche Substanzen aus den Produkten herauszuhalten, verschanzt sich das Unternehmen hinter fehlenden gesetzlichen Vorgaben", kritisierte Luise Molling von foodwatch. „Wenn selbst ein führender Markenhersteller nicht aus eigenem Antrieb dem Gesundheitsschutz die höchste Priorität einräumt, zeigt dies: Wir brauchen dringend gesetzliche Vorgaben, um das Problem der Mineralölrückstände endlich zu lösen."

foodwatch hat die Europäische Kommission aufgefordert, sogenannte „funktionelle Barrieren" für alle Lebensmittelverpackungen aus Papier vorzuschreiben sowie erstmals Grenzwerte für Mineralöle in Lebensmitteln zu erlassen. Wissenschaftler sind sich einig, dass ohne wirksame Barriereschicht sowohl Mineralöle als auch bis zu 250 weitere

potenziell riskante, aber größtenteils noch unerforschte Substanzen aus Recyclingverpackungen oder Umverpackungen in die Produkte übergehen. Gleichzeitig sind Lebensmittel immer wieder auch mit Mineralölen aus anderen Quellen – zum Beispiel durch die bei Produktion und Ernte eingesetzten Schmierstoffe oder Hydrauliköle – belastet. Beide Problematiken könnten durch die gleichzeitige Vorgabe von verpflichtenden Barriereschichten in den Verpackungen sowie strikten Grenzwerten in den Produkten gelöst werden.

Mit einer E-Mail-Aktion unter www.mineraloel-aktion.foodwatch.de können Verbraucherinnen und Verbraucher EU-Gesundheitskommissar Vytenis Andriukaitis auffordern, tätig zu werden. Bis eine EU-weite Regelung verabschiedet ist, forderte foodwatch die Bundesregierung auf, unverzüglich entsprechende nationale Gesetze zu erlassen.

Links:
– Testergebnisse foodwatch: www.mineraloel-test.foodwatch.de
– E-Mail-Aktion: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quelle:
– Berichterstattung von heute.de mit den zitierten Unternehmensreaktionen: tinyurl.com/oow9j85

Redaktionelle Hinweise:
– Hintergrundpapier Mineral-Öl: www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de
– Bildmaterial und O-Töne zum Download: tinyurl.com/q5ba8a3
– Footage-Material zum Labortest: tinyurl.com/pwgyc7c
– Forschungsprojekt des BMELV 2012: download.ble.de/09HS012.pdf
– EFSA Scientific Opinion: tinyurl.com/p9kausf
– Bundesinstitut für Risikobewertung zu aromatischen Mineralölen: tinyurl.com/ovgvtkz

Pressekontakt:

Martin Rücker

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