

foodwatch-Test: Rewe-Eigenmarken enthalten gefährliche Mineralöle – foodwatch fordert Rückruf

geschrieben von Andreas | 15. Juni 2016
Pressemitteilung

Berlin, 9. Juni 2016. Lebensmittel der Rewe-Eigenmarken sind stark mit gesundheitsgefährdenden Mineralölen belastet. Das ist das Ergebnis eines neuen Labortests der Verbraucherorganisation foodwatch. Demnach sind drei von sechs getesteten Rewe-Produkten betroffen: „Rewe Bio Vollkornsemmelbrösel“ enthalten aromatische Mineralöle (MOAH), die krebserregend und erbgutverändernd sein können. In den Produkten „ja! Langkorn-Spitzenreis“ und „Rewe Bio Dinkelflakes“ konnte die Verbraucherorganisation stark erhöhte Werte gesättigter Mineralöle (MOSH) nachweisen. MOSH können sich im menschlichen Körper anreichern und die Organe schädigen. Öko-Test hatte kürzlich in einem Veggie-Schnitzel der Rewe-Gruppe erhöhte MOSH-Werte gemessen, woraufhin Rewe einen Verkaufsstopp veranlasste.

„Rewe muss jetzt konsequent sein: Was für Veggie-Schnitzel gilt, muss auch für Vollkornsemmelbrösel gelten! Lebensmittel mit derartigen Mineralölverunreinigungen haben im Supermarktregal nichts verloren“, sagte Johannes Heeg von foodwatch.

Das Verbrauchermagazin „Öko-Test“ hatte in seiner Juni-Ausgabe von erhöhten MOSH-Werten im „Naturgut Bio-Veggie-Schnitzel“ berichtet – einer Eigenmarke des zur Rewe-Gruppe gehörenden Discounters Penny. In einem Schreiben an Öko-Test, das foodwatch vorliegt, kündigte Rewe an, das Produkt „bis zur

eindeutigen Klärung des Sachverhalts“ aus dem Regal zu nehmen. foodwatch forderte von Rewe, auf die aktuellen Testergebnisse ebenso zu reagieren und die betroffenen Produkte aus dem Verkehr zu ziehen. Für das mit krebserregenden MOAH belastete Produkt „Bio Vollkornsemmelbrösel“ müsse Rewe zudem einen Produktrückruf veranlassen.

„Rewe kennt die Gefahren von Mineralöl in Lebensmittel nur zu gut. Es ist endlich Zeit für Lösungen: Nur eine wirksame Barrierschicht zwischen Verpackung und Lebensmittel kann den Übergang von Mineralölen aus Verpackungen sicher verhindern. Zudem muss Rewe den Produktionsprozess so sauber halten wie es technisch möglich ist“, forderte Johannes Heeg.

Aromatische Mineralöle (MOAH) sind laut der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) potenziell krebserregend und erbgutverändernd. Gesättigte Mineralöle (MOSH) lagern sich im menschlichen Körper vor allem in Organen wie Leber und Milz, aber auch den Lymphknoten ab. Über Jahre hinweg kann es so zu Organschäden kommen. Besonders Kinder sind gefährdet: Laut der EFSA sind diese stärker mit Mineralölen belastet als Erwachsene. Mineralöle können über unterschiedliche Wege in Lebensmittel übergehen. Eine wesentliche Quelle sind Druckfarben aus Altpapier-Verpackungen und Pappkartons, die zur Lagerung und zum Transport verwendet werden – aber auch durch in der Produktion verwendete Maschinenöle oder Abgase aus Industrie und Verkehr.

In den vergangenen Monaten waren in einer ganzen Reihe von Tests Mineralöl-Verunreinigungen in Lebensmitteln öffentlich geworden – foodwatch fand sie etwa in Schoko-Osterhasen und in Bio-Haferflocken von Alnatura, Öko-Test in sogenannten Superfoods und Dr. Oetker-Produkten und Stiftung Warentest in Olivenölen.

foodwatch fordert eine Null-Toleranz für die besonders kritischen aromatischen Mineralöle (MOAH) und strikte

Höchstwerte für gesättigte Mineralöle (MOSH). Dazu müssten Hersteller gesetzlich verpflichtet werden, „funktionelle Barrieren“ einzusetzen: Mit einem geeigneten Innenbeutel oder einer Beschichtung der Verpackung ließen sich Produkt und Verpackung voneinander trennen, sodass weder Mineralöle noch hunderte weitere, zum Teil gesundheitsgefährdende Chemikalien auf die Produkte übergehen können, so foodwatch. Solange es keine europäische Regelung gibt, sei die Bundesregierung in der Pflicht ein nationales Gesetz zu beschließen.

Link:

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

Quellen und weiterführende Informationen:

- foodwatch-Testergebnisse im Überblick: tinyurl.com/h3utuly
- Kellogg's „Special K Classic“ mit Mineralölen belastet tinyurl.com/hep8khu
- Test: Gefährliche Mineralöle in Alnatura-Haferflocken: tinyurl.com/hqhxd15
- foodwatch-Test zu Mineralölen in Reis, Nudeln & Co: tinyurl.com/pmwtgr2
- Test: Krebsverdächtige Mineralöle in Schoko-Osterhasen: tinyurl.com/hw6yp5n
- Hintergrundinformationen zu Mineralölen in Lebensmitteln: tinyurl.com/h573v5v

Pressekontakt:

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90