Gefährliche Mineralöle in Lebensmitteln: Neuer Gesetzentwurf von Bundesernährungsminister Schmidt schützt Verbraucher nicht vor Gesundheitsrisiko

geschrieben von Andreas | 11. April 2017
Pressemitteilung – Thema: Mineralöle in Lebensmitteln

Berlin, 10. April 2017. Der neue Gesetzesvorschlag von Bundesernährungsminister Christian Schmidt für eine „Mineralölverordnung“ schützt nicht vor gefährlichen Verunreinigungen in Lebensmitteln. Das hat die Verbraucherorganisation foodwatch heute kritisiert. Zwar sieht der Entwurf, den das Ministerium kürzlich vorgelegt hat, vor, dass sogenannte „funktionelle Barrieren“ für Lebensmittelverpackungen aus Altpapier verpflichtend werden. Allerdings seien die Vorgaben für die Schutzschichten viel zu lasch und es gebe zahlreiche Schlupflöcher. Mineralöle und hunderte andere gefährliche Stoffe könnten daher weiterhin nahezu ungehindert auf Lebensmittel übergehen, so foodwatch.

„Das ist typische Politik à la Minister Schmidt: Offiziell wird zwar eine schützende Barriere für Lebensmittelhersteller per Gesetz vorgeschrieben, wie es Experten schon lange fordern – die Vorgaben dafür sind aber so lasch, dass Verbraucherinnen und Verbraucher trotzdem nicht geschützt werden“, sagte Johannes Heeg von foodwatch. „Bundesernährungsminister Schmidt will offenbar die für ihn leidige Debatte um gefährliche Mineralöle in Lebensmitteln abwürgen. Anstatt wirkungslose Gesetzesvorlagen zu schreiben, sollte der Minister endlich

seinen Job machen und die Verbraucherinnen und Verbraucher vor Gesundheitsgefahren schützen.“

Das Bundesernährungsministerium hatte im März einen Entwurf für eine „Mineralölverordnung“ (22. Verordnung zur Änderung der Bedarfsgegenständeverordnung) vorgelegt. Dieser schreibt die Verwendung sogenannter „funktioneller Barrieren“ bei Lebensmittelverpackungen aus Altpapier vor: zum Beispiel eine dünne Schicht auf dem Karton, die den Übergang von gefährlichen Stoffen auf Lebensmittel verhindern soll. Schon 2012 war ein vom Bundesernährungsministerium beauftragtes wissenschaftliches Gutachten zu dem Ergebnis gekommen, dass gesättigte (MOSH) und aromatische Mineralöle (MOAH) sowie hunderte weitere, potenziell gesundheitsschädliche Substanzen auf Lebensmittel übergehen und daher der Einsatz von Barrieren dringend notwendig sei. Der nun vorgelegte Entwurf von Herrn Schmidt wird den Empfehlungen der Experten jedoch in keiner Weise gerecht, kritisierte foodwatch. Entscheidend seien vor allem drei Schwachstellen:

1) Unwirksame Schutzbarrieren
Zwar sieht der Entwurf von Minister Schmidt funktionelle Barrieren für Altpapierverpackungen vor. Allerdings wird eine Barriere bereits als „funktional“ definiert, wenn der Übergang von MOAH auf Lebensmittel unter 0,5 mg/kg liegt – ein viel zu hoher Wert. Hierfür können relativ schwache Barrieren ausreichen, die weder den Übergang von MOSH noch den weiterer gesundheitsschädlicher Stoffe verhindern.

2) Zu viele Ausnahmen
Die angestrebte Barrierepflicht enthält außerdem zahlreiche Ausnahmen: So sieht der Entwurf zum Beispiel keine Barrieren für Lebensmittelpackungen aus Frischfaserkartons vor. Mineralöle können allerdings auch aus Umverpackungen, etwa beim Transport oder der Lagerung, durch die Frischfaserverpackung auf Lebensmittel übergehen – diese Gefahr ignoriert der Gesetzentwurf. Auch bei Recyclingkarton mit geringen MOAH-Werten müssen Hersteller keine Barrieren

verwenden – gesättigte Mineralöle (MOSH) oder andere Substanzen können so weiterhin ungehindert auf das Lebensmittel übergehen.

3) Andere Eintragswege werden nicht beachtet
Der Verordnungsentwurf bezieht sich ausschließlich auf MOAH-Verunreinigungen aus Recyclingverpackungen. Lebensmittel können aber auch aus anderen Quellen mit Mineralölen verunreinigt werden, etwa durch Maschinenöl. Dieses Problem wird von der Bundesregierung überhaupt nicht adressiert.

foodwatch forderte, endlich wirksame gesetzliche Maßnahmen zum Schutz der Bevölkerung zu ergreifen: Für alle Lebensmittelverpackungen aus Papier müssten wirksame „funktionelle Barrieren“ vorgeschrieben werden, die den Übergang von Mineralölen und anderen Chemikalien auf Lebensmittel verhindern. Zudem forderte die Verbraucherorganisation strenge Grenzwerte für Mineralöle in Lebensmitteln, die besonders kritischen MOAH dürften gar nicht in den Produkten nachweisbar sein. Über eine E-Mail-Protestaktion unter www.mineraloel-aktion.foodwatch.de unterstützen bereits mehr als 120.000 Bürgerinnen und Bürger in Deutschland, Frankreich und den Niederlanden diese Forderung.

Gesättigte Mineralöle können sich im Körper anreichern und Organe schädigen, aromatische Mineralöle stehen in Verdacht, krebserregend und erbgutverändernd zu sein. Sie können beispielsweise aus Verpackungen oder Maschinenölen in Lebensmittel gelangen. Eine wesentliche Quelle für Verunreinigungen ist Altpapier, das neben Mineralölen auch hunderte andere Chemikalien enthalten kann, darunter viele gesundheitsgefährdende Substanzen wie Weichmacher und Lösungsmittel.

Link:
– E-Mail-Aktion von foodwatch für einen besseren Schutz vor Mineralölverunreinigungen in Lebensmitteln:

www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:
– Ausführliche Stellungnahme von foodwatch zur neuen Mineralölverordnung: tinyurl.com/kmxftj6
– Gesetzentwurf vom Bundesernährungsministerium: tinyurl.com/mju8rmf
– Wissenschaftliches Gutachten im Auftrag des Bundesernährungsministeriums (2012): tinyurl.com/ljkx2gy

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