

Gefährliche Mineralöle: Lidl und Kaufland verlangen von Lieferanten saubere Lebensmittel

geschrieben von Andreas | 21. Juli 2016
Pressemitteilung

- Lidl und Kaufland akzeptieren bei ihren Eigenmarken keine bestimmbaren Verunreinigungen mit aromatischen Mineralölen
- Bereits Aldi Süd verlangt Lebensmittel ohne die krebserregenden und erbgutschädigenden Substanzen, Eigenmarken-Hersteller stehen hinter dem Vorstoß
- foodwatch fordert: Rewe, Edeka und Co müssen nachziehen

Berlin, 19. Juli 2016. Alle Lebensmittel, die als Eigenmarken von Lidl und Kaufland verkauft werden, dürfen in Zukunft keine bestimmbaren Mengen aromatischer Mineralöle enthalten. Das erklärten Sprecherinnen beider Discounter gegenüber der Verbraucherorganisation foodwatch. Aromatische Mineralöle (MOAH) können laut Europäischer Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) Krebs auslösen und das menschliche Erbgut schädigen. Lidl und Kaufland sind nach Aldi Süd bislang die einzigen Handelskonzerne, die ihren Eigenmarken-Lieferanten strikte Vorgaben zu Mineralölverunreinigungen machen.

„Erst Aldi Süd, jetzt auch Lidl und Kaufland: Langsam aber sicher dämmert es der Branche, dass gefährliche Mineralöle nicht in unser Essen gehören. Jetzt müssen auch Edeka, Rewe und Co ihren Herstellern den Ölhahn zudrehen“, forderte Johannes Heeg von foodwatch.

Die Schwarz-Gruppe, zu der Lidl und Kaufland gehören, ist Europas größter Handelskonzern. Bereits im Februar hatte Konkurrent Aldi Süd angekündigt, keine

Mineralölverunreinigungen mehr in seinen Eigenmarken zu dulden. Der Discounter erntete daraufhin harsche Kritik vom führenden Lobbyverband der deutschen Lebensmittelindustrie (BLL): Die Anforderungen von Aldi Süd seien technisch nicht umsetzbar. Auf Nachfrage von foodwatch bestätigte Aldi Süd jedoch jetzt, dass „zahlreiche“ Lieferanten die Initiative „unterstützen“.

„Dass Aldi und seine Hersteller beim Thema Mineralöle an einem Strang ziehen, ist eine schallende Ohrfeige für die Cheflobbyisten der Branche. Seit Jahren behaupten sie, das Problem nicht lösen zu können. Doch durch unseren Druck wird immer klarer: Mineralöle in Lebensmitteln sind nicht nur inakzeptabel, sondern auch technisch vermeidbar“, sagte Johannes Heeg.

foodwatch fand in einer Reihe von Tests aromatische Mineralöle (MOAH) in Lebensmitteln – zuletzt im Kinder-Schokoriegel von Ferrero und in Schokolade von Lindt und Rübzahl. Die Verbraucherorganisation fordert eine Null-Toleranz für MOAH in Lebensmitteln. Zudem müssten die Produkte 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.

Link:

E-Mail-Aktion „Gefährliches Mineralöl raus aus Lebensmitteln!": www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Redaktionelle Hinweise:

- Schreiben von Lidl an foodwatch: tinyurl.com/gveqh38
- Schreiben von Kaufland an foodwatch: tinyurl.com/zv2ddmg
- Schreiben von Aldi Süd an foodwatch: tinyurl.com/jxqddcx
- foodwatch-Test: Erneut krebbsverdächtige Mineralöle in Schokolade: tinyurl.com/jbreoaa
- 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