

Pressemitteilung – Thema: Mineralöle in Lebensmitteln

geschrieben von Andreas | 30. Oktober 2015

Pressemitteilung – Thema: Mineralöle in Lebensmitteln

foodwatch-Test: Gefährliche Mineralöl-Rückstände in Reis, Nudeln, Cornflakes & Co. gefunden – Viele Altpapierverpackungen sind Gesundheitsrisiko für Verbraucher

+++ Achtung, TV-Redaktionen: Footage-Material zum Labortest: tinyurl.com/o6l7fbl +++

Berlin, 27. Oktober 2015. Nudeln, Reis, Cornflakes und andere Lebensmittel sind oft mit gesundheitsgefährdenden Mineralölrückständen belastet. Das ist das Ergebnis einer umfangreichen Laboranalyse der Verbraucherorganisation foodwatch. Von den insgesamt 120 Produkten aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden enthielten demnach 43 Prozent sogenannte aromatische Mineralöle – diese stehen in Verdacht, krebserregend und erbgutschädigend zu sein. In Deutschland war jedes fünfte getestete Lebensmittel (9 von 42 Produkten) mit aromatischen Mineralölen belastet – darunter die Cornflakes von Kellogg's, der Spitzen-Langkornreis von reis-fit und der Bio-Weichweizengrieß von Rewe. Eine wesentliche Quelle für die Verunreinigungen sind Verpackungen aus Altpapier: Darin enthaltene Mineralöle aus Druckfarben sowie etliche andere gefährliche Substanzen wie Weichmacher und Lösungsmittel können auf Lebensmittel übergehen.

foodwatch forderte die Europäische Kommission auf, sogenannte „funktionelle Barrieren“ für alle Lebensmittelverpackungen aus Papier vorzuschreiben sowie erstmals Grenzwerte für Mineralöle in Lebensmitteln zu erlassen. Mit einer heute unter www.mineraloel-aktion.foodwatch.de gestarteten E-Mail-Aktion können Verbraucherinnen und Verbraucher EU-Gesundheitskommissar Vytenis Andriukaitis auffordern, tätig zu

werden.

„Obwohl die Problematik seit Jahren bekannt ist, enthalten noch immer zahlreiche Lebensmittel gefährliche Mineralölbestandteile – der gesundheitliche Verbraucherschutz versagt hier auf der ganzen Linie“, erklärte Luise Molling von foodwatch. „Die Lebensmittelhersteller handeln offenbar nur auf Druck. Deshalb müssen Bundesregierung und EU endlich aktiv werden. Ein Fokus muss dabei auf die Verpackungen gelegt werden: So umweltfreundlich das Recycling von Altpapier auch ist, als Lebensmittelverpackung kann daraus ein echtes Gesundheitsrisiko werden.“

Konkret forderte foodwatch:

- Die EU muss „funktionelle Barrieren“ für alle Lebensmittelverpackungen aus Papier vorschreiben. Denn es gibt bereits heute geeignete Materialien z.B. für Innenbeutel oder Beschichtungen, die Altpapier und Produkt so voneinander trennen, dass sowohl Mineralöle als auch hunderte weitere, zum Teil gesundheitsgefährdende Chemikalien nicht auf die Lebensmittel übergehen können.
- Die EU muss erstmalig Grenzwerte für Mineralöle in Lebensmitteln erlassen – bei den besonders kritischen aromatischen Mineralölen (MOAH) muss Null-Toleranz gelten. Dadurch wird sichergestellt, dass auch aus anderen Quellen (Produktionsmaschinen, Transport-Umverpackungen etc.) kein Mineralöl in gesundheitsgefährdenden Mengen auf Lebensmittel übergehen kann.

Bis eine EU-weite Regelung verabschiedet ist, forderte foodwatch die Bundesregierung auf, unverzüglich entsprechende nationale Gesetze zu erlassen.

Mineralöle sind die größte Verunreinigung im menschlichen Körper. Sowohl die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) als auch das zuständige deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) verweisen auf das krebserregende

Potenzial aromatischer Mineralöle. „Deshalb sollte kein nachweisbarer Übergang von MOAH auf Lebensmittel stattfinden“, folgerte das BfR bereits 2012. In dem von foodwatch beauftragten Labortest fanden sich neben aromatischen Mineralölen (MOAH) in vier von fünf Produkten auch sogenannte gesättigte Mineralöle (MOSH), meist jedoch in geringer Konzentration. Gesättigte Mineralöle reichern sich im Körper an und können Organe schädigen. Für die Laboranalyse hat foodwatch 120 trockene und lang haltbare Lebensmittel ausgewählt – Produkte, die für die Migration von Mineralölen bekanntermaßen anfällig sind. In den Test waren Markenprodukte ebenso wie Handelsmarken integriert, konventionelle ebenso wie Bio-Produkte. Das vollständige Testergebnis ist unter www.mineraloel-test.foodwatch.de im Internet abrufbar.

In Deutschland war die Mineralölbelastung von Lebensmitteln durch einen Test von Adventskalendern durch die Stiftung Warentest im Dezember 2012 in den öffentlichen Fokus gerückt. Bereits vorher hatte ein mehrjähriges Forschungsprojekt im Auftrag der Bundesregierung gezeigt, dass bestimmte Lebensmittelgruppen die bedenklichen Substanzen aus der Altpapierverpackung aufnehmen, und war bereits damals zum Schluss gekommen, dass Barrieren für Altpapierverpackungen erforderlich seien. Auf entsprechende, ihre Gesundheit konsequent schützende gesetzliche Vorschriften warten Verbraucher bislang vergeblich.

Links:

- Testergebnisse foodwatch: www.mineraloel-test.foodwatch.de
- E-Mail-Aktion: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de
- Bildmaterial und O-Töne zum Download: tinyurl.com/q5ba8a3
- Footage-Material zum Labortest: tinyurl.com/o6l7fbl

Redaktionelle Hinweise:

- Hintergrundpapier Mineral-Öl:
www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de

- 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:

foodwatch e.V.

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90