

Nach Vorstoß von Aldi Süd: Handelskonzerne nehmen gefährliche Mineralöle endlich ernst

geschrieben von Andreas | 18. März 2016
Pressemitteilung – Thema: Mineralöle

Berlin, 18. März 2016. Deutschlands große Supermarktketten machen offenbar ernst im Kampf gegen gesundheitsgefährdende Mineralöle in Lebensmitteln. Nachdem Aldi Süd kürzlich seinen Lieferanten vorgeschrieben hatte, dass sämtliche Eigenmarken frei von Mineralölen sein müssen, wollen nun auch andere Handelskonzerne Rückstände aus ihren Lebensmitteln verbannen. Man strebe eine „weitest mögliche Vermeidung“ an und fordere dazu die Lieferanten auf, entsprechende „vorbeugende und Minimierungsmaßnahmen“ zu ergreifen, erklärte beispielsweise Aldi Nord auf Anfrage der Verbraucherorganisation foodwatch. Auch die Lebensmittelhändler Edeka, Real, Metro und Netto rückten in Schreiben an foodwatch deutlich von der Position des Lobbyverbandes BLL ab. Der führende Verband der Lebensmittelindustrie hatte kürzlich erklärt, Mineralöle in Lebensmitteln seien „bedingt tolerierbar“ und stellten „keine Gefahr für die Verbrauchergesundheit“ dar.

„Unser Druck zeigt Wirkung: Erst dreht Aldi Süd seinen Lieferanten den Öl-Hahn zu. Und jetzt gestehen auch andere Handelsriesen verklausuliert das ganze Ausmaß des Problems ein. Die inakzeptable Verharmlosung von Mineralölen durch den Lobbyverband BLL teilt der Lebensmitteleinzelhandel glücklicherweise nicht“, erklärte Luise Molling von foodwatch. „Jetzt müssen Taten folgen. Der einzig akzeptable Maßstab für Verbraucher ist Aldis Null-Toleranz. Gesundheitsgefährdende Mineralöle haben in Lebensmitteln nichts zu suchen.“

Aldi Süd hatte vor kurzem angekündigt, keinerlei Mineralölverunreinigung mehr in den Lebensmitteln seiner Eigenmarken zu dulden. Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) forderte den Discounter daraufhin auf, die Vorgaben zurückzunehmen – man halte sie „weder für praktisch erfüllbar noch unter Verbraucherschutzaspekten für gerechtfertigt“.

foodwatch hatte zehn große Handelskonzerne schriftlich gefragt, ob sie dem Beispiel von Aldi Süd folgen und die gleichen Lieferantenstandards setzen werden. Geantwortet haben Aldi Nord, Edeka, Kaiser's Tengelmann, Metro, Netto und Real. Die Firmen Globus, Lekkerland, Penny und Rewe haben indes nicht reagiert.

Sowohl die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) als auch das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) warnen jedoch vor gesundheitsschädlichen Auswirkungen von Mineralölen. Insbesondere die aromatischen Mineralöle (MOAH) stehen unter Verdacht, krebserregend und erbgutverändernd zu sein; die sogenannten gesättigten Mineralöle (MOSH) reichern sich in den Körperorganen an und können diese schädigen. Ausgerechnet Kinder nehmen besonders viele gesättigte Mineralöle auf .

In den vergangenen Monaten hatten verschiedene Untersuchungen – unter anderem von Öko-Test, dem Bayerischen Landesgesundheitsamt und Stiftung Warentest – immer wieder Mineralölverunreinigungen in Lebensmitteln nachgewiesen. Den umfangreichsten Labortest hatte foodwatch im Oktober 2015 veröffentlicht. Demnach war jedes fünfte getestete Lebensmittel in Deutschland (9 von 42 Produkten) mit MOAH belastet.

Link:

– E-Mail-Protestaktion von foodwatch für einen besseren Schutz vor Mineralölbelastungen: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

- Antwortschreiben der Handelskonzerne an foodwatch:
tinyurl.com/hdk448b
- Schreiben von Aldi Süd an Zulieferbetriebe:
www.tinyurl.com/huzkgy7
- Schreiben des Lobbyverbandes BLL an Aldi Süd:
tinyurl.com/zfwp45a
- foodwatch-Hintergrundpapier zu Mineralöl:
www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de
- Testergebnisse von foodwatch:
www.mineraloel-test.foodwatch.de

Pressekontakt:

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Streit zwischen Aldi Süd und Lobbyverband über Mineralölverunreinigungen: Original-Briefe auf foodwatch-Internetseite abrufbar

geschrieben von Andreas | 18. März 2016

Pressemitteilung – Thema: Mineralöl in Lebensmitteln

Berlin, 7. März 2016. Im Streit zwischen Aldi Süd und dem

Lobbyverband der Lebensmittelindustrie über Mineralölverunreinigungen sind die Original-Schreiben auf der Internetseite der Verbraucherorganisation foodwatch abrufbar. In einer am gestrigen Sonntag, 6. März 2016, verbreiteten Pressemitteilung äußerte sich der „Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde“ (BLL) über seine Auseinandersetzung mit Aldi Süd. Der Discounter hatte von den Produzenten seiner Eigenmarken verlangt, in Zukunft ausschließlich Lebensmittel ohne nachweisbare Mineralölbestandteile zu liefern. Daraufhin forderte der BLL den Handelskonzern schriftlich auf, seine Lieferantenvorgaben wieder zurückzunehmen. foodwatch hatte den Vorgang vergangene Woche publik gemacht. Sowohl das entsprechende Schreiben des Lobbyverbandes an Aldi Süd als auch der Original-Brief von Aldi Süd an seine Lieferanten sind auf der Homepage der Verbraucherorganisation veröffentlicht.

„Aus Sicht der Verbraucherinnen und Verbraucher ist der Vorstoß von Aldi Süd unbedingt zu begrüßen – die seit Jahren andauernde Debatte um gesundheitlich bedenkliche Mineralölbelastungen in Lebensmitteln kommt dadurch einem überfälligen, ganzheitlichen Lösungsansatz entschieden näher. Anders als der BLL behauptet, lassen die wissenschaftliche Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit sowie des Bundesinstituts für Risikobewertung keinen Zweifel daran: Insbesondere aromatische Mineralölgemische (MOAH) haben in unserem Essen nichts zu suchen. Wir empfehlen allen Mitgliedern des BLL, diese Dokumente selbst aufmerksam zu lesen, um sich so ein qualifiziertes Urteil über die Sachlage zu bilden“, so Luise Molling von foodwatch.

Mineralöle sind die größte Verunreinigung im menschlichen Körper. Insbesondere die aromatischen Mineralöle (MOAH) stehen unter Verdacht, krebserregend und erbgutverändernd zu sein; die sogenannten gesättigten Mineralöle (MOSH) reichern sich in den Körperorganen an und können diese schädigen.

Link:

– E-Mail-Protestaktion von foodwatch für einen besseren Schutz vor Mineralölbelastungen: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

- Schreiben des Lobbyverbandes BLL an Aldi Süd: tinyurl.com/zfwp45a
- Schreiben von Aldi Süd an Zulieferbetriebe: tinyurl.com/huzkgy7
- Pressemitteilung des BLL vom 6. März 2016: www.bll.de/de/presse/pressemitteilungen/pm-20160306-foodwatch-mineraloel
- foodwatch-Hintergrundpapier zu Mineralöl: www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de
- Testergebnisse von foodwatch: www.mineraloel-test.foodwatch.de
- Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zu Mineralöl: tinyurl.com/ovgvtkz

Pressekontakt:

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

**Aldi Süd dreht
Lebensmittelwirtschaft Öl-
Hahn zu: Discounter verlangt
von Lieferanten Lebensmittel**

ohne Mineralölverunreinigungen

geschrieben von Andreas | 18. März 2016

Pressemitteilung – Thema: Mineralöl in Lebensmitteln

- Aldi Süd akzeptiert bei seinen Eigenmarken keine Mineralölverunreinigungen mehr
- Discounter macht klare Vorgaben an Zulieferbetriebe
- foodwatch fordert: Edeka, Rewe, Lidl und Co. müssen dem Beispiel von Aldi Süd folgen

Berlin, 3. März 2016. Alle Lebensmittel, die als Eigenmarke von Aldi Süd verkauft werden, müssen in Zukunft frei von gefährlichen Mineralölverunreinigungen sein. Das hat der Discounter schriftlich von seinen Zulieferbetrieben verlangt. „Die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln ist ein zentrales Anliegen von Aldi Süd“, heißt es in einem Rundschreiben vom Februar an alle Lieferanten, das die Verbraucherorganisation foodwatch heute öffentlich machte. „Aldi Süd hat das Ziel, dass bei den Eigenmarken des Food-Sortimentes keine Mineralölbestandteile im Lebensmittel nachweisbar sind. Aus diesem Grunde fordern wir Sie auf, Maßnahmen zu ergreifen, welche die Einhaltung dieser Vorgabe im Lebensmittel bis zum Ende des MHDs, bzw. bei frischem Obst und Gemüse bis zum erwarteten Zeitpunkt des Verzehrs, sicherstellen. (...) Aldi Süd wird die Umsetzung der Maßnahmen prüfen und bei zukünftigen Kaufentscheidungen berücksichtigen.“ [Hervorhebungen im Original]

„Aldi Süd dreht der Lebensmittelwirtschaft den Öl-Hahn zu! Das ist ein Paukenschlag für die gesamte Branche. Nach jahrelangem Herumlavieren muss die Lebensmittelindustrie endlich ihre Produktionsprozesse und Verpackungen sauber machen“, sagte Matthias Wolfschmidt, stellvertretender Geschäftsführer von foodwatch. „Krebsauslösende und erbgutschädigende

Mineralölbestandteile in Lebensmitteln sind inakzeptabel – und sie sind technisch vermeidbar. Es ist höchste Zeit, dass Edeka, Rewe, Lidl und Co. dem Vorbild von Aldi Süd folgen.“

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 und erbgutschädigende Potenzial aromatischer Mineralöle (MOAH). In den vergangenen Monaten waren in einer ganzen Reihe von Tests Verunreinigungen in Lebensmitteln öffentlich geworden – Öko-Test fand sie in Dr. Oetker-Produkten, das Bayerische Landesgesundheitsamt in Adventskalendern, Stiftung Warentest in Olivenölen. Im Januar hatte die Marke „Lafer. Lecker. Leben“ von TV-Koch Johann Lafer wegen hoher MOAH-Werte den Verkauf einer Pfeffer-Spezialität („Malabar-Pfeffer schwarz“) gestoppt. Den umfangreichsten Labortest hatte foodwatch im Oktober 2015 veröffentlicht. Demnach war jedes fünfte getestete Lebensmittel in Deutschland (9 von 42 Produkten) mit MOAH belastet. Die beteiligten Unternehmen reagierten äußerst unterschiedlich auf die Nachweise: Während etwa Real und Kaufland bzw. der italienische Hersteller Curti den Rückruf zweier Reisprodukte veranlassten, beließen Kellogg's (Cornflakes) oder Rewe (Bio-Weichweizengrieß) ihre ebenfalls mit MOAH belasteten Marken weiter im Handel.

Link:

– E-Mail-Protestaktion von foodwatch für einen besseren Schutz vor Mineralölbelastungen: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

– Schreiben von Aldi Süd an Zulieferbetriebe: tinyurl.com/huzkgy7

– foodwatch-Hintergrundpapier zu Mineralöl: www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de

– Testergebnisse von foodwatch: www.mineraloel-test.foodwatch.de

– Stiftung Warentest zum Olivenöltest:

www.tinyurl.com/stiwa-oliven

– Öko-Test zu Dr. Oetker: www.tinyurl.com/oekotest-oetker

– Presseerklärung zum Verkaufsstopp der Lafer-Pfefferspezialität: www.tinyurl.com/pm-lafer

– LGL Bayern zur Adventskalender-Untersuchung: www.tinyurl.com/advent-bayern

– Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zu Mineralöl: tinyurl.com/ovgvtkz

Pressekontakt:

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Schluss mit versteckten Tieren: Aldi Süd kündigt freiwillige Kennzeichnung von Tierbestandteilen in Knabbergebäck an – Vor Verbraucherschutzminister-Konferenz: foodwatch fordert klare gesetzliche Regelung

geschrieben von Andreas | 18. März 2016

Pressemitteilung – Thema: Versteckte Tierbestandteile

Berlin, 4. Mai 2015. Aldi Süd macht Schluss mit versteckten

Tieren: Der Lebensmittel-Discounter will tierische Bestandteile in Knabbergebäck zukünftig freiwillig kennzeichnen, wie er gegenüber der Verbraucherorganisation foodwatch angekündigt hat. Bisher setzt Aldi Süd bei der „Crackets Knabberbox“ und den „Kartoffel Rings Paprika“ Schweinebouillon ein – ohne dies auf der Packung anzugeben. Die Supermarktkette teilte nun jedoch foodwatch mit, „dass eine freiwillige Deklaration dieser tierischen Zusatzstoffe bereits mit dem Lieferanten vereinbart wurde“. foodwatch forderte vor der am Mittwoch beginnenden Verbraucherschutzminister-Konferenz, Lebensmittelhersteller endlich per Gesetz zu verpflichten, „versteckte Tiere“ zu kennzeichnen. Denn bei vielen Produkten wie Saft oder Chips könnten Verbraucher nach wie vor nicht erkennen, ob tierische Bestandteile zum Einsatz kommen, kritisierte foodwatch.

„Das Beispiel Aldi zeigt: Eine Kennzeichnung aller tierischen Bestandteile in Lebensmitteln ist problemlos möglich. Doch noch immer können ‚versteckte Tiere‘ im Einkaufskorb landen, weil eine klare gesetzliche Kennzeichnungspflicht fehlt“, sagte Oliver Huizinga, Experte für Lebensmittelkennzeichnung bei foodwatch. Die Verbraucherminister der Bundesländer forderte foodwatch auf, sich bei ihrer am Mittwoch beginnenden Konferenz für eine Pflichtkennzeichnung einzusetzen. Der niedersächsische Verbraucherminister Christian Meyer hatte sich vergangenes Jahr bereits dafür ausgesprochen. Im Dezember 2014 überreichte foodwatch mehr als 100.000 Unterschriften aus einer E-Mail-Protestaktion unter www.foodwatch.de/aktion-verstecktetiere an das Bundesernährungsministerium; bislang lehnt das Ministerium eine gesetzliche Kennzeichnungspflicht jedoch ab. „Das ist ein klarer Arbeitsauftrag an die Verbraucherminister der Länder, sich für eine Pflichtkennzeichnung einzusetzen! Wer auf tierische Bestandteile in Lebensmitteln aus ethischen, religiösen oder anderen Gründen verzichten will, muss endlich auch die Möglichkeit dazu bekommen. Wo Tier drin ist, muss auch Tier drauf stehen!“ so Oliver Huizinga von foodwatch.

Im deutschen oder europäischen Lebensmittelrecht gibt es bisher keine lückenlose Kennzeichnungspflicht für Zutaten oder Zusatzstoffe tierischen Ursprungs oder zum Einsatz tierischer Bestandteile in der Produktion. So wird zum Beispiel Läuse-Extrakt in „Orangina Rouge“-Limonade oder „Bum Bum“-Eis von Schöller eingesetzt, bei „Albi“-Säften kann Schweinegelatine zum Klären von Trübstoffen verwendet werden – auf der Verpackung ist das für Verbraucher jedoch kaum oder gar nicht erkennbar.

Um Transparenz und Wahlfreiheit zu erreichen, hat foodwatch im April 2013 einen Gesetzentwurf vorgelegt. Die zentrale Forderung: Wo Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe tierischen Ursprungs eingesetzt werden, muss dies deutlich und inklusive Angabe der Tierart erkennbar sein. Das gilt auch für tierische Bestandteile in Aromen, Zusatzstoffen und technischen Hilfsstoffen, die während des Produktionsprozesses zum Einsatz kommen. Eine rein freiwillige Kennzeichnung bietet nach Auffassung von foodwatch keine verlässliche Transparenz. Auch die überfällige gesetzliche Definition der Begriffe „vegetarisch“ und „vegan“ könne keine abschließende Klarheit schaffen: Denn bei vielen – dem Anschein nach rein pflanzlichen – Lebensmitteln erwarten Verbraucher keine Tierprodukte oder -bestandteile, auch wenn diese nicht explizit als „vegan“ oder „vegetarisch“ beworben werden.

Link:

– E-Mail-Protestaktion von foodwatch zur Kennzeichnung „versteckter Tiere“: www.foodwatch.de/aktion-verstecktetiere

Redaktionelle Hinweise:

– Korrespondenz zwischen Aldi Süd und foodwatch: bit.ly/1HU1fXP

– Gesetzentwurf von foodwatch: bit.ly/14uU1nr

– Mehr Informationen zum Thema „versteckte Tiere“: www.foodwatch.de/verstecktetiere

Pressekontakt:

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90