

Nach foodwatch-Labortest: Schoko-Puffreis von

geschrieben von Andreas | 7. Oktober 2016
Pressemitteilung

Berlin, 07. Oktober 2016. Der schwäbische Schokoladen-Hersteller Rübezahl kann seine „Sun Rice Schokohappen“ nach monatelanger öffentlicher Kritik und mehreren kritischen Testergebnissen ohne krebserregende Mineralöle produzieren. Das bestätigen Tests zweier Chargen vom September, die das Unternehmen und die Handelskette Aldi Süd im Auftrag gegeben hatten, und deren Ergebnisse der Verbraucherorganisation foodwatch vorliegen. Noch im Juli dieses Jahres hatte ein Labortest von foodwatch in den „Sun Rice Schokohappen“ aromatische Mineralöle (MOAH) gefunden, die laut Europäischer Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) im Verdacht stehen, Krebs auszulösen und das menschliche Erbgut zu schädigen. Nachfolgende Untersuchungen des Landratsamts Esslingen bestätigten den Befund zunächst. Demnach enthielten 3 von 4 getesteten Chargen aus dem Juli aromatische Mineralöle.

„Innerhalb weniger Wochen hat es der Schoko-Riese Rübezahl geschafft, seine Puffreis-Produktion sauber zu bekommen. Die Herstellung ohne krebserregende Mineralöle ist also technisch machbar. Dringend nötig ist allerdings ein Gesetz, das alle Lebensmittelproduzenten dazu verpflichtet, dem Beispiel von Rübezahl zu folgen“, erklärte Matthias Wolfschmidt, stellvertretender Geschäftsführer von foodwatch.

Rübezahl konnte auch den Gehalt an gesättigten Mineralölen (MOSH) reduzieren. Enthielten zwei der im Juli getesteten Chargen des Landratsamts Esslingen noch 25 mg/kg bzw. 24,4 mg/kg, waren die aktuell kontrollierten Produkte nach Angaben von Aldi Süd nur noch mit 3,4 mg/kg bzw. 2,3 mg/kg belastet. Gesättigte Mineralöle reichern sich in den Körperorganen an

und können diese schädigen. Besonders gefährdet sind Kinder: Laut EFSA sind diese stärker mit Mineralölen belastet als Erwachsene.

Neben den Mineralöl-Funden in Schoko-Osterhasen und den „Sun Rice Schokohappen“ waren Rübezahl-Produkte in den vergangenen Jahren auch regelmäßig bei amtlichen Kontrollen des Bundeslands Nordrhein-Westfalen negativ aufgefallen, unter anderem mehrere Adventskalender. Der Schokoladen-Hersteller Rübezahl beschäftigt etwa 800 Mitarbeiter, besitzt bekannte Marken wie Gubor und Friedel und beliefert zahlreiche Handelsketten, darunter Aldi Süd. In einem Schreiben vom Februar dieses Jahres hatte Aldi Süd jedoch alle Lieferanten, also auch Rübezahl, aufgefordert, Lebensmittel frei von Mineralölen zu produzieren. Der führende Lobbyverband der Lebensmittelwirtschaft BLL protestierte und bezeichnete die Ziele als praktisch nicht erfüllbar.

foodwatch fand in den vergangenen Monaten immer wieder gesundheitsgefährdende Mineralöle in Lebensmitteln: im Juli in Schokolade von Lindt und Ferrero, kurz vor Ostern in mehreren Schoko-Hasen und Ende vergangenen Jahres in Trockenlebensmitteln wie Reis und Nudeln. Auch die Behörden der Bundesländer wiesen bei amtlichen Kontrollen der vergangenen Jahre in jedem vierten getesteten Lebensmittel aromatische Mineralöle (MOAH) nach.

Mineralöle können auf verschiedenen Wegen in Schokolade gelangen. Zum Beispiel über für den Transport der Kakaobohnen verwendete Jutesäcke, die mit Mineralölen behandelt werden; über in der Produktion verwendete Maschinenöle oder über Abgase aus Industrie und Verkehr. Eine häufige Quelle sind zudem Altpapier-Verpackungen. Altpapier enthält neben mineralölhaltigen Druckfarben bis zu 250 weitere Chemikalien, die auf das Lebensmittel übergehen können, falls Recycling-Kartons als Lebensmittel-Verpackung, beim Transport oder bei der Lagerung der Rohwaren zum Einsatz kommen.

foodwatch fordert strikte Höchstwerte für gesättigte Mineralöle (MOSH) in Lebensmitteln und eine Null-Toleranz für die besonders kritischen aromatischen Mineralöle (MOAH). Zudem müssen Lebensmittel 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 vorzulegen.

Link:

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

Quellen und weiterführende Informationen:

- E-Mail-Korrespondenz zwischen foodwatch und Aldi Süd: tinyurl.com/zfoske4
- Antwort auf foodwatch-Anfrage bezüglich Testergebnisse des Landratsamts Esslingen von Rübezahl: tinyurl.com/h2v47s2
- Stellungnahme des BDSI zu Mineralölen in Schokolade: tinyurl.com/j2gvh6w
- Testergebnisse vom Landratsamt Esslingen: tinyurl.com/jt3gsaz
- foodwatch-Süßwarentest vom Juli 2016: tinyurl.com/js48uo2
- foodwatch-Osterhasentest vom April 2016: tinyurl.com/hw6yp5n
- Amtliche Testergebnisse der Bundesländer 2011-2015: tinyurl.com/hvdj44r
- Schreiben von Aldi Süd an Lieferanten bezüglich Mineralöle in Lebensmitteln: tinyurl.com/huzkgy7
- Protestschreiben des Lobbyverbands BLL an Aldi Süd: tinyurl.com/zfwp45a
- 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

Mineralöl-Nachweis durch Stiftung Warentest: foodwatch fordert Rückruf von Olivenölen

geschrieben von Andreas | 7. Oktober 2016
Pressemitteilung

- Potenziell krebserregende Substanzen im Olivenöl u.a. von Livio**
- Auch Bio-Olivenöle von Alnatura und Mani Bläuel betroffen**
- Belastete Produkte im Einzelhandel und z.B. bei Amazon erhältlich**

Berlin, 28. Januar 2016. In einer an diesem Donnerstag bekannt gewordenen Laboranalyse sind erneut Verunreinigungen von Lebensmitteln mit potenziell krebserregenden aromatischen Mineralölen (MOAH) nachgewiesen worden. Betroffen sind nach Angaben von Stiftung Warentest sechs Olivenöle. Die Verbraucherorganisation foodwatch forderte Hersteller und Händler auf, unverzüglich einen Rückruf der Produkte zu veranlassen und ihren Verkauf zu stoppen.

„Die Olivenöle stellen ein ernstzunehmendes Gesundheitsrisiko dar. Ihr Verkauf muss sofort gestoppt werden“, erklärte Luise Molling von foodwatch. Sie forderte gesetzliche Konsequenzen: „Angesichts des x-ten Nachweises von gefährlichem Mineralöl in Lebensmitteln hat die Bundesregierung zu erklären, warum sie noch immer Maßnahmen zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher verweigert. Es ist offensichtlich, dass die Lebensmittelbranche das Problem nicht im Griff hat.“

Ernährungsminister Christian Schmidt muss sichere Grenzwerte für Mineralölverunreinigungen festlegen – für die besonders kritischen aromatischen Mineralöle muss Null-Toleranz gelten.“

Stiftung Warentest zufolge sind folgende Olivenöle mit den potenziell krebserregenden und erbgutverändernden aromatischen Mineralölen (MOAH) belastet:

- Alnatura Italienisches Oliven Öl nativ extra D.O.P. Dauno Gargano g. U. (Bio)
- Gaea Region Kalamata Peleponnes Natives Olivenöl extra
- Herdade Paço do Conde Portugal Natives Olivenöl extra („hoch belastet“)
- L’Estornell Arbequina-Picual Natives Olivenöl extra („hoch belastet“, verkauft u.a. via Amazon)
- Livio Natives Olivenöl extra 100% griechische Koroneiki-Oliven („hoch belastet“)
- Mani Bläuel Kalamata g. U. Olivenöl nativ extra (Bio, „hoch belastet“)

Alle (!) 26 getesteten Olivenöle waren den Testern zufolge mit gesättigten Mineralölen (MOSH) kontaminiert die sich im Körper anreichern und Organe schädigen können. Der vollständige Test soll im Februar-Heft der Zeitschrift „test“ veröffentlicht werden.

Zuletzt hatte die Marke „Lafer. Lecker. Leben“ im Januar wegen hoher MOAH-Werte den Verkauf einer Pfeffer-Spezialität („Malabar-Pfeffer schwarz“) gestoppt. Ebenfalls im Januar kritisierte Ökotest Dr.-Oetker-Produkte aufgrund von MOSH-Belastungen. Im Dezember 2015 wurde aufgrund von Analysen des bayerischen Landesgesundheitsamtes bekannt, dass mehrere Schokoladen-Adventskalender mit MOSH und MOAH verunreinigt waren. Zuvor hatte foodwatch Ende Oktober die Ergebnisse eines umfangreichen Labortests mit 120 Produkten aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden veröffentlicht. In Deutschland waren demnach 31 von 42 Produkten (74 Prozent) mit gesättigten Mineralölen (MOSH) verunreinigt. Jedes fünfte getestete

Lebensmittel (9 von 42) war zudem mit den besonders kritischen aromatischen Mineralölen (MOAH) belastet.

Links:

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

Quellen und weiterführende Informationen:

- Stiftung Warentest zum Olivenöltest: www.tinyurl.com/stiwa-oliven
- Öko-Test zu Dr. Oetker: www.tinyurl.com/oekotest-oetker
- Testergebnisse foodwatch: www.mineraloel-test.foodwatch.de
- Presseerklärung zum Verkaufsstopp der Lafer-Pfefferspezialität: www.tinyurl.com/pm-lafer
- LGL Bayern zur Adventskalender-Untersuchung: www.tinyurl.com/advent-bayern
- foodwatch-Hintergrundpapier Mineral-Öl: www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de
- Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zu Mineralöl: tinyurl.com/ovgvtkz

Pressekontakt:

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

**Bayerischer
Verwaltungsgerichtshof lässt
Netto Marken-Discount**

abblitzen: Behörde darf Testergebnisse für Mineralöl in Adventskalender herausgeben

geschrieben von Andreas | 7. Oktober 2016
Pressemitteilung

Berlin, 17. Dezember 2015. Der Netto Marken-Discount ist mit dem Versuch gescheitert, die Veröffentlichung unliebsamer Testergebnisse per Gerichtsbeschluss zu stoppen. Wie von der Verbraucherorganisation foodwatch beantragt, darf das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) seine Messdaten für einen für das Handelsunternehmen hergestellten Adventskalender unter Nennung des Produktnamens herausgeben. Das entschied heute abschließend der Bayerische Verwaltungsgerichtshof (Az.: 20 CS 15.2677).

Nach Angaben des LGL wurden in der Schokolade des Adventskalenders „Santa Claus in Town“, hergestellt für Netto Marken-Discount, bereits im November 2015 Verunreinigungen mit aromatischen Mineralölen (MOAH) festgestellt. MOAH gelten als potenziell krebserregend und erbgutverändernd. Bei solchen Substanzen gibt es keine unbedenklichen Schwellenwerte – ein Risiko besteht, sobald MOAH in Lebensmitteln vorhanden sind. Nach übereinstimmender Einschätzung der europäischen Lebensmittelbehörde EFSA, des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), des LGL und auch des Spitzenverbandes der deutschen Lebensmittelwirtschaft BLL sind MOAH in Lebensmitteln daher unerwünscht.

Dem LGL und dem bayerischen Verbraucherschutzministerium warf foodwatch schwere Versäumnisse vor. „Bereits Ende November hätten die Behörden in Bayern den Verkauf der Kalender stoppen

und die Öffentlichkeit informieren können“, kritisierte foodwatch-Sprecher Martin Rücker. „Das Lebensmittelrecht gibt den Behörden die Möglichkeit, bei Gesundheitsrisiken sofort zu handeln und sofort zu informieren – es verpflichtet sie aber nicht dazu. Diese Ermessensspielräume müssen im Sinne des Gesundheitsschutzes endlich abgeschafft werden – hier ist Bundesernährungsminister Christian Schmidt am Zug.“

Das LGL hatte eigenen Angaben zufolge im November elf Adventskalender analysiert. Über die Untersuchung hatte die Behörde am 1. Dezember auf ihrer Internetseite berichtet, ohne dabei Messdaten und ohne die Namen der getesteten bzw. belasteten Produkte zu nennen. Weder stoppte das LGL den Verkauf der Produkte noch informierte sie die Verbraucherinnen und Verbraucher. Eine Anfrage von foodwatch auf Nennung der Namen ließen sowohl die Pressestelle des LGL als auch die des bayerischen Verbraucherschutzministeriums zunächst unbeantwortet. Am Donnerstag der vergangenen Woche startete foodwatch daraufhin eine E-Mail-Aktion unter www.adventskalender.foodwatch.de, über die in kurzer Zeit mehr als 17.000 Menschen Ministerin Ulrike Scharf aufforderten, die Namen öffentlich zu machen. Schließlich stellte foodwatch zudem einen förmlichen Antrag unter Berufung auf das Verbraucherinformationsgesetz (VIG). Das LGL gab dem Antrag statt und setzte in einem „Eilverfahren“ immerhin auch die für solche Fälle geltenden Auskunftsfristen von zwei Monaten außer Kraft, die zu einer Veröffentlichung der Angaben frühestens im Februar 2016 geführt hätten. Zunächst jedoch bat die Behörde, wie beim VIG üblich, die betroffenen Unternehmen um Stellungnahme, wodurch eine Information der Öffentlichkeit weitere Tage nach hinten geschoben wurde. Als einziges Unternehmen ging Netto Marken-Discount gerichtlich gegen die Namensnennung vor – scheiterte jedoch zunächst vor dem Bayerischen Verwaltungsgericht Regensburg (Az.: R0 5 S 15.2163), am Donnerstag nun auch abschließend vor dem Bayerischen Verwaltungsgerichtshof.

In einem Bericht der Online-Ausgabe der Mittelbayerischen Zeitung wird Netto Marken-Discount mit der Aussage zitiert: „Von dem genannten Produkt ging und geht zu keinem Zeitpunkt ein Risiko aus.“ foodwatch kritisierte diese Aussage als sachlich falsch und grob verharmlosend, wie beispielhaft die folgenden Einschätzungen (Quellen siehe unten) zeigen:

– LGL über den MOAH-Nachweis: „...das Vorhandensein auch nur von geringen Bestandteilen einer potentiell krebserregenden Substanz [...] unterliegt einem besonderen Informationsinteresse“.

– Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): „Die Auffassung des BfR, dass ein mögliches krebserzeugendes Potenzial der aromatischen Kohlenwasserstofffraktion nicht ausgeschlossen werden kann, wurde durch ein Gutachten der Europäischen Behörden für Lebensmittelsicherheit (EFSA) aus diesem Jahr bestätigt. Deshalb sollte kein nachweisbarer Übergang von MOAH auf Lebensmittel stattfinden.“ Und: „Zu der die MOAH-Fraktion ausmachenden komplexen Mischung aus überwiegend alkylierten aromatischen Kohlenwasserstoffen können auch krebserzeugende Substanzen gehören. Grundsätzlich sind solche Kontaminationen von Lebensmitteln unerwünscht.“

– Europäische Lebensmittelbehörde EFSA: „Because of its potential carcinogenic risk, the CONTAM Panel considers the exposure to MOAH through food to be of potential concern.“ – „The MOAH fraction may be both mutagenic and carcinogenic“ – „All MOH [mineral oil hydrocarbonates, Anmerkung foodwatch] mixtures are mutagenic unless they are treated specifically to remove MOAH. The mutagenicity of MOH is caused mainly by 3-7 ring MOAH, including alkylated polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) and non-alkylated PAHs.“

– Spitzenverband der deutschen Lebensmittelwirtschaft (BLL): „MOAHs sind „Stoffgemische, bei denen nicht auszuschließen ist, dass sich darunter Substanzen befinden, die kanzerogen wirken können“ (EFSA-Stellungnahme vom 3. Mai 2012), weshalb

sie als unerwünschte Einträge gelten.“

Link:

E-Mail-Aktion für einen besseren Schutz vor Mineralöl in Lebensmitteln: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

- Artikel auf mittelbayerische.de mit dem Zitat von Netto Marken-Discount:
www.mittelbayerische.de/wirtschaft-nachrichten/streit-um-belastete-adventskalender-21840-art1320426.html
- Auskunft zu den laut LGL belasteten Kalendern einschließlich der Messwerte: www.tinyurl.com/auskunft-lgl
- Information zum Adventskalender von Netto Marken-Discount aus den Schriftsätzen zum Gerichtsverfahren: www.tinyurl.com/gericht-netto
- LGL Bayern zur Adventskalender-Untersuchung: www.tinyurl.com/advent-bayern
- LGL-Bescheid vom 14.12.: www.tinyurl.com/bescheid-lgl
- Erste foodwatch-Anfrage an das LGL und das bayerische Staatsministerium (9.12.): www.tinyurl.com/anfrage-bayern
- Förmlicher VIG-Antrag von foodwatch an das LGL (11.12.): www.tinyurl.com/vig-antrag-lgl
- LGL-Antwort auf den foodwatch-Antrag nach VIG (11.12.): www.tinyurl.com/antwort1-lgl
- foodwatch-Hintergrundpapier Mineral-Öl: www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de
- Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zu Mineralöl: www.tinyurl.com/ovgvtkz

– EFSA Scientific Opinion: www.tinyurl.com/p9kausf

– www.bll.de/de/der-bll/positionen/bll-stellungnahme-foodwatch-studie-mineraloel

– Forschungsprojekt des BMELV 2012:
download.ble.de/09HS012.pdf

Pressekontakt:

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)1 74 / 3 75 16 89

Bayerische Behörde findet riskante Mineralöle in Adventskalendern – und tut nichts

geschrieben von Andreas | 7. Oktober 2016

Pressemitteilung – Thema: Mineralölrückstände in Lebensmitteln

Berlin, 10. Dezember 2015. Die Behörden in Bayern haben in der Schokolade mehrerer Adventskalender riskante Mineralölrückstände gefunden – jedoch keine Maßnahmen zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten ergriffen. Die Verbraucherorganisation foodwatch kritisierte am Donnerstag, dass weder der Verkauf der belasteten Produkte gestoppt wurde noch eine öffentliche Warnung ergangen sei. Auf Anfrage von foodwatch wollten weder das Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz noch das Bayerische Landesamt für Gesundheit

und Lebensmittelsicherheit (LGL) Angaben zu den betroffenen Produkten und den nachgewiesenen Rückstandsmengen machen.

„Mit ihrer Geheimhaltungspolitik tragen die Behörden nicht zu mehr Gesundheitsschutz bei, sondern sie verhindern ihn. Das Signal aus Bayern an die Hersteller lautet: Selbst wenn wir in einem Produkt riskante Substanzen finden, Konsequenzen hat das keine. Mit solchen Possen wird Gesundheitsschutz ad absurdum geführt“, kritisierte Luise Molling von foodwatch. Die Verbraucherorganisation startet heute unter www.adventskalender.foodwatch.de eine E-Mail-Aktion an die Bayerische Verbraucherschutzministerin Ulrike Scharf mit der Forderung, die Namen der belasteten Produkte unverzüglich publik zu machen, bevor auch die letzte Schokolade aus den Adventskalendern verzehrt ist.

Das LGL hatte eigenen Angaben zufolge im November elf Adventskalender analysiert und in fünf Schokoladen so genannte aromatische Mineralöle (MOAH) gefunden. Die Behörde selbst bezeichnet diese als „besonders bedenklich, da hier potentiell krebserregende Substanzen enthalten sein können“, und betont: „Der Übergang auf Lebensmittel ist daher vor allem bei dieser Fraktion unerwünscht.“ Die europäische Lebensmittelbehörde EFSA bezeichnet MOAH zudem als potenziell erbgutverändernd. Wegen dieser Risikobewertung gibt es für aromatische Mineralöle keine unbedenklichen Schwellenwerte – ein Risiko besteht, sobald die Substanzen in Lebensmitteln nachgewiesen wurden.

foodwatch warf dem LGL eine grobe Verharmlosung der Risiken vor. Mit Blick auf die angeblich „geringen Konzentrationen“ der nachgewiesenen Rückstände und die Belastung der Bürgerinnen und Bürger mit aromatischen Mineralölen aus anderen Quellen kommt die Behörde zu dem Schluss, dass der Verzehr von Adventskalenderschokolade „nach Auffassung des LGL jedoch keinen Anlass zur Besorgnis“ gebe. Eine solche Bewertung bezeichnete foodwatch mit Blick auf die wissenschaftlichen Risikobewertungen als haltlos.

Das LGL hatte über seine Untersuchung am 1. Dezember auf seiner Internetseite berichtet – ohne Messdaten und ohne die Namen der getesteten bzw. belasteten Produkte zu nennen. foodwatch verwies darauf, dass die Öffentlichkeit nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) ohnehin einen Anspruch auf Nennung der belasteten Produkte habe. Durch die Rechtsprechung ist geklärt, dass behördlich erhobene Messdaten keine Betriebsgeheimnisse darstellen und damit im Falle eines Antrags nach dem VIG herausgegeben werden müssten. Allerdings dauert eine solche Behördenauskunft nach VIG formal mindestens zwei Monate. Weil die belasteten Adventskalender damit erst weit nach Ende der Adventszeit bekannt geworden wären, hat foodwatch auf einen solchen förmlichen Antrag bewusst verzichtet und Ministerium sowie LGL formlos angefragt.

In seiner Zeit als Bundesverbraucherminister hatte sich der heutige bayerische Ministerpräsident Horst Seehofer unter anderem bei der Einführung des VIG zu dem Prinzip bekannt: „Schwarze Schafe beim Namen nennen“. Die Praxis in dem von ihm regierten Bayern ist davon weit entfernt.

Links:

– E-Mail-Aktion: in Kürze unter adventskalender.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

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

– Unbeantwortete foodwatch-Anfrage an das LGL und das bayerische Staatsministerium: www.tinyurl.com/anfrage-bayern

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

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

– EFSA Scientific Opinion: www.tinyurl.com/p9kausf

Pressekontakt:

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Produktrückruf: „Rewe Bio-Weichweizengrieß“ mit gefährlichen Mineralöl-Rückständen belastet – foodwatch warnt vor dem Verzehr

geschrieben von Andreas | 7. Oktober 2016
Pressemitteilung

Berlin, 3. Dezember 2015. Die Verbraucherorganisation foodwatch warnt vor dem Verzehr des Bio-Weichweizengrieß‘ von Rewe. In einem Labortest wurden bei der Handelsmarke Rückstände aromatischer Mineralöle nachgewiesen, die die Europäische Lebensmittelbehörde EFSA als potenziell krebserregend und erbgutverändernd beschreibt. foodwatch empfiehlt allen Verbraucherinnen und Verbrauchern, bereits gekaufte Grieß-Packungen in ihre Rewe-Filialen zurückzubringen und den Einkaufspreis zurückzuverlangen.

Aufgrund ihrer Risikobewertung gelten aromatische Mineralöle

nach übereinstimmender Einschätzung von Behörden und dem Spitzenverband der deutschen Lebensmittelwirtschaft BLL als „unerwünschte Einträge“ – sie sollten also noch nicht einmal in Spuren in den Lebensmitteln nachweisbar sein. Luise Molling von foodwatch erklärte: „Das Rewe-Produkt ist nach unserer Auffassung nicht verkehrsfähig und muss schnellstmöglich aus den Regalen geräumt werden – das gilt erst recht für Grieß, der häufig von Kindern verzehrt wird. Sollte der Handelskonzern nicht selbst handeln, müssen die Behörden reagieren und dieses Gesundheitsrisiko aus dem Verkehr ziehen.“ Weil Rewe selbst bislang nicht aktiv wurde, veröffentlichte foodwatch heute selbst einen öffentlichen Rückruf unter www.tinyurl.com/rewe-rueckruf.

Bereits Ende Oktober 2015 hatte foodwatch die Ergebnisse eines umfassenden Mineralöltests mit 120 Lebensmitteln aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden publiziert. In der Laboranalyse wurden in einer Charge des Rewe-Bio-Weichweizengrieß' mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 30.4.2016 aromatische Mineralöle nachgewiesen. Weil keine Reaktion erfolgte, schrieb die Verbraucherorganisation Rewe Anfang November an und wies auf die Testergebnisse hin. Eine Antwort von Rewe blieb jedoch aus, ebenso der aus Sicht von foodwatch angebrachte Rückruf des Produkts.

Dagegen hatte der italienische Hersteller Curti in der vorvergangenen Woche den bei Kaufland vertriebenen und ebenfalls mit aromatischen Mineralölen belasteten „Curtiriso Langkorn-Naturreis“ aus dem Verkauf genommen. Nach Aufforderung von foodwatch veranlassten Kaufland und Curti schließlich auch einen öffentlichen Produktrückruf, der zudem über das vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) betriebene Portal lebensmittelwarnung.de verbreitet wurde.

Weil Mineralölrückstände durch ungeeignete Verpackungsmaterialien oder fehlerhafte Produktionsprozesse in die Lebensmittel gelangen, ist der Verdacht naheliegend, dass

auch weitere als die getesteten Chargen betroffen sind. Vor allem Verpackungen oder Umverpackungen aus Recyclingpapier enthalten oft Mineralöle und eine Vielzahl anderer bedenklicher Substanzen wie Weichmacher und Lösungsmittel.

Links:

- foodwatch-Rückruf: www.tinyurl.com/rewe-rueckruf
- Testergebnisse foodwatch: www.mineraloel-test.foodwatch.de
- E-Mail-Aktion: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Redaktionelle Hinweise:

- Rewe-Produktfoto, weiteres Bildmaterial und 0-Töne zum Download: tinyurl.com/q5ba8a3
- Footage-Material zum Labortest: tinyurl.com/pwgyc7c

Quellen und weiterführende Informationen:

- foodwatch-Hintergrundpapier Mineral-Öl: www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de
- Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zu Mineralöl: tinyurl.com/ovgvtkz
- EFSA Scientific Opinion: tinyurl.com/p9kauf
- Forschungsprojekt des BMELV 2012: download.ble.de/09HS012.pdf
- Schreiben des Bundesernährungsministeriums an foodwatch: tinyurl.com/pp77zat
- Spitzenverband der Lebensmittelwirtschaft BLL zu Mineralöl: tinyurl.com/zhxc5zv

Pressekontakt:

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90