

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

Schon wieder krebbsverdächtige Mineralöle in Lindt-Pralinen: foodwatch fordert Rückruf – mehr als 100.000 Menschen verlangen Gesetz

geschrieben von Andreas | 11. April 2017

Pressemitteilung

- „Fioretto Nougat Minis“ von Lindt sind Amtskontrollen zufolge belastet
- Auch andere Lindt-Produkte sind in vergangenen Tests negativ aufgefallen
- Öffentlicher Druck wächst: foodwatch überreicht EU-Gesundheitskommissar Andriukaitis mehr als 100.000

Unterschriften gegen Mineralöle in Lebensmitteln

Berlin/Brüssel, 20. Oktober 2016. In Pralinen von Lindt sind erneut gesundheitsgefährdende Mineralöle nachgewiesen worden. Das geht aus Testergebnissen des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz von Nordrhein-Westfalen hervor, die der Verbraucherorganisation foodwatch vorliegen. Demnach sind alle drei getesteten Chargen des Produkts „Fioretto Nougat Minis“ sowohl mit aromatischen Mineralölen (MOAH) als auch mit gesättigten Mineralölen (MOSH) verunreinigt. MOAH stehen laut Europäischer Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) im Verdacht, Krebs auszulösen und das menschliche Erbgut zu verändern. MOSH reichern sich in den Körperorganen an und können diese schädigen. Hiervon betroffen sind laut EFSA besonders Kinder. Die amtlichen Testergebnisse bestätigen eine Laboranalyse von foodwatch: Die Verbraucherorganisation hatte bereits im Juli die gefährlichen Mineralöle in den Pralinen nachgewiesen. Kurz vor Ostern fand sie foodwatch auch in den beliebten Schoko-Osterhasen von Lindt.

„Lindt bekommt das Mineralöl-Problem in seiner Schokolade nicht in den Griff. Das ist fatal: Während der Konzern die Gesundheit von hunderttausenden Verbraucherinnen und Verbrauchern gefährdet, preist er seine Waren als Premium-Produkte an. Das ist fahrlässig“, kritisiert Johannes Heeg von foodwatch.

foodwatch forderte Lindt auf, die „Fioretto Nougat Minis“ öffentlich zurückzurufen und aus dem Verkauf zu nehmen. Verbraucherinnen und Verbraucher sollten auf den Verzehr der Pralinen verzichten. Wer die belasteten Chargen gekauft habe, sollte sie umgehend zurückgeben.

Mehr als 100.000 fordern gesetzlichen Schutz

In Brüssel übergab foodwatch am Mittwoch mehr als 100.000 Unterschriften aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden an EU-Gesundheitskommissar Vytenis Andriukaitis.

In der Petition wird Herr Andriukaitis aufgefordert, strikte Höchstwerte für gesättigte Mineralöle (MOSH) in Lebensmitteln und eine Null-Toleranz für die besonders kritischen aromatischen Mineralöle (MOAH) festzulegen. Zudem müssten Lebensmittel durch schützende Barrieren vor dem Übergang von Mineralölen aus Altpapierverpackungen geschützt werden.

„Mehr als 100.000 Unterschriften sind ein starkes Zeichen: Es wird höchste Zeit, dass die EU strikte Grenzwerte und Vorgaben für die Produktverpackungen erlässt. Die Lebensmittelwirtschaft nimmt die seit Jahren bekannte Problematik Mineralöl nicht ernst genug“, erklärte Johannes Heeg.

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.

Immer wieder werden in Laboranalysen gefährliche Mineralöle in Lebensmitteln gefunden. Die Bundesländer fanden in den vergangenen Jahren in jedem vierten getesteten Lebensmittel die krebserregenden aromatischen Mineralöle. foodwatch wies sie Ende letzten Jahres in jedem fünften untersuchten Produkt nach, überwiegend in Nudeln, Reis und Cornflakes. Vor kurzem fand die Stiftung Warentest gesättigte Mineralöle in vegetarischen Fleischersatzprodukten.

Link:

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

Redaktionelle Hinweise

- Amtliche Kontrollergebnisse aus Nordrhein-Westfalen: tinyurl.com/zmwobuz
- Foto von der Unterschriften-Übergabe an EU-Gesundheitskommissar Andriukaitis: tinyurl.com/j5ru66u

Quellen und weiterführende Informationen:

- 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
- foodwatch-Mineralöltest 2015: www.mineraloel-test.foodwatch.de

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Dario Sarmadi

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

foodwatch-Test: Kellogg's „Special K Classic“ stark mit gefährlichen Mineralölen belastet

geschrieben von Andreas | 11. April 2017

Pressemitteilung

- Extrem hohe Werte an gesättigten Mineralölen in Kellogg's „Special K Classic“ nachgewiesen

- Bei anderen Produkten macht Kellogg's Fortschritte
- foodwatch fordert wirksame Grenzwerte für Mineralöle in Lebensmitteln

Berlin, 02. Juni 2016. „Kellogg's Special K Classic“ sind stark mit gesättigten Mineralölen belastet. Das ist das Ergebnis eines Labortests der Verbraucherorganisation foodwatch. Demnach enthalten ein Kilogramm Frühstücksflocken ganze 19 Milligramm der gefährlichen Mineralöle.

Die nachgewiesenen gesättigten Mineralöle (MOSH) reichern sich im menschlichen Körper vor allem in Organen wie Leber oder Milz, aber auch den Lymphknoten an. Über Jahre hinweg kommt es so zu einer hohen Mineralölkonzentration im menschlichen Körper. Die Folge können Organschäden sein. Kinder sind besonders gefährdet – laut der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sind diese stärker mit Mineralölen belastet als Erwachsene.

„Kellogg's setzt die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher aufs Spiel. Gerade für ein Produkt, das häufig von Kindern verzehrt wird, ist die Mineralöl-Belastung absolut inakzeptabel“, kritisierte Johannes Heeg von foodwatch. „Für einen effektiven Gesundheitsschutz muss Kellogg's die gefährlichen Substanzen aus ihren Produkten heraushalten und Kellogg's Special K Classic umgehend aus den Regalen nehmen!“

foodwatch testete insgesamt vier Produkte von Kellogg's. Anders als das stark belastete Produkt „Kellogg's Special K“ enthielten „Kellogg's Frosties“, „Kellogg's Smacks“ und „Kellogg's Cornflakes“ nur geringe Spuren gesättigter Mineralöle (MOSH). Die noch gefährlicheren aromatischen Mineralöle (MOAH), die laut der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) und dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) potenziell krebserregend und erbgutverändernd sind, waren in keinem Produkt nachweisbar. Noch im Oktober 2015 hatte foodwatch in einem umfassenden Labortest in „Kellogg's Cornflakes“ MOAH nachgewiesen.

„Aldi Süd hat vor acht Wochen angekündigt, keinerlei Mineralölbelastungen mehr in den Lebensmitteln seiner Eigenmarken zu dulden. Das muss auch die Messlatte für Kellogg`s sein: Aromatische Mineralöle haben in Lebensmitteln nichts zu suchen, gesättigte müssen zumindest so weit wie möglich minimiert werden“, forderte Johannes Heeg.

Mineralöle können über unterschiedliche Wege in Lebensmittel gelangen. Eine wesentliche Quelle sind Druckfarben aus Altpapier-Verpackungen und Pappkartons, die zur Lagerung und zum Transport verwendet werden. Aber auch über in der Produktion verwendete Maschinenöle oder über Abgase aus Industrie und Verkehr können Mineralöle in Lebensmittel gelangen.

foodwatch forderte Kellogg`s auf, eine „funktionellen Barriere“ einzusetzen: Mit einer Beschichtung oder einem geeigneten Innenbeutel lassen sich Produkt und Kartonverpackung voneinander trennen, sodass weder Mineralöle noch hunderte weitere, zum Teil gesundheitsgefährdende Chemikalien auf die Produkte übergehen können. Zudem müsse Kellogg`s dafür sorgen, dass der Übergang von MOSH in Lebensmitteln während des gesamten Produktionsprozess so weit wie technisch möglich reduziert wird.

In den vergangenen Monaten waren in einer ganzen Reihe von Tests Mineralöl-Verunreinigungen in Lebensmitteln öffentlich geworden – foodwatch fand sie in Schoko-Osterhasen, Öko-Test in sogenannten Superfoods und Dr. Oetker-Produkten, das Bayerische Landesgesundheitsamt in Adventskalendern, Stiftung Warentest in Olivenölen. Den umfangreichsten Labortest hatte foodwatch im Oktober 2015 veröffentlicht. Demnach war jedes fünfte getestete Lebensmittel in Deutschland (9 von 42 Produkten) mit krebserregenden MOAH belastet.

foodwatch fordert strikte Höchstwerte für gesättigte Mineralöle (MOSH) in Lebensmitteln. Bei den besonders kritischen aromatischen Mineralölen (MOAH) müsse eine Null-

Toleranz gelten. Solange es keine europäische Regelung gibt, sei die Bundesregierung in der Pflicht ein nationales Gesetz zu beschließen.

Link:

– E-Mail Protest-Aktion zu Mineralölen in Lebensmitteln:
www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Redaktionelle Hinweise:

- Testergebnisse Kellogg's: tinyurl.com/j3mlozo
- Test: Gefährliche Mineralöle in Alnatura-Haferflocken: tinyurl.com/hqhxd15
- foodwatch-Test zu Mineralölen in Reis, Nudeln & Co: tinyurl.com/pmwtgr2
- Test: Krebsverdächtige Mineralöle in Schoko-Osterhasen: tinyurl.com/hw6yp5n
- Hintergrundinformationen zu Mineralölen in Lebensmitteln: tinyurl.com/h573v5v
- EFSA-Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food (englisch): tinyurl.com/p9kausf

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Dario Sarmadi

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

foodwatch-Test: Haferflocken von Alnatura mit gefährlichen

Mineralölen belastet – Kinder besonders gefährdet

geschrieben von Andreas | 11. April 2017

Pressemitteilung

Berlin, 26. Mai 2016. Bio-Haferflocken des Herstellers Alnatura enthalten gesundheitsgefährdende Mineralöle. Das ist das Ergebnis eines Labortests der Verbraucherorganisation foodwatch. Demnach sind „Alnatura Haferflocken zartschmelzend“ mit aromatischen Mineralölen (MOAH) belastet, die potenziell krebserregend und erbgutschädigend sind.

„Krebsverdächtige Mineralöle haben in unseren Lebensmitteln nichts zu suchen – erst recht nicht in Produkten, die bevorzugt von Kindern verzehrt werden“, kritisierte Johannes Heeg von foodwatch. Kinder sind laut der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) stärker mit Mineralölen belastet als Erwachsene. foodwatch forderte von Alnatura, das Produkt im Interesse des Gesundheitsschutzes öffentlich zurückzurufen.

foodwatch testete zwei Produkte von Alnatura auf mögliche Mineralöl-Belastungen. Während „Alnatura Haferflocken zartschmelzend“ MOAH enthalten, konnten im „Alnatura Weizengrieß“ geringe Werte von gesättigten Mineralölen (MOSH) nachgewiesen werden. MOSH kommen häufiger und in größeren Mengen in Lebensmitteln vor, reichern sich in den Körperorganen an und können diese schädigen. Mineralöle können auf verschiedenen Wegen in Lebensmittel gelangen. Eine häufige Quelle sind Verpackungen aus Altpapier, die Mineralöle aus Druckfarben enthalten. Doch auch aus den Pappkartons, die für Lagerung und Transport verwendet werden, können Mineralöle durch die Produktverpackung hindurch auf die Lebensmittel übergehen.

Die foodwatch-Testergebnisse deuten zwar darauf hin, dass

Alnatura bei den belasteten Haferflocken eine Verpackung aus Frischfasern statt Altpapier verwendet. foodwatch kritisierte solche Verpackungen jedoch als unzureichend, um das Problem zu lösen: „Nur eine wirksame Barrierschicht zwischen Verpackung und Lebensmittel kann den Übergang von Mineralölen in Lebensmittel sicher verhindern. Alnatura setzt die Verbraucherinnen und Verbraucher einem unnötigen Gesundheitsrisiko aus“, sagte Johannes Heeg. Es gebe bereits geeignete Materialien, etwa Innenbeutel oder Beschichtungen, die Kartonverpackung und Produkt so voneinander trennen, dass sowohl Mineralöle als auch hunderte weitere, zum Teil gesundheitsgefährdende Chemikalien nicht auf die Lebensmittel übergehen können.

foodwatch fordert, dass funktionelle Barrieren für alle Lebensmittelverpackungen aus Papier vorgeschrieben werden. Außerdem müsse es spezifische Grenzwerte für Mineralöle in Lebensmitteln selber geben: MOAH sollten aufgrund ihrer möglichen erbgutverändernden und krebserregenden Wirkung gar nicht in Lebensmitteln nachweisbar sein, für MOSH sollten strikte Höchstwerte festgesetzt werden. Bis es zu einer europäischen Regelung kommt, sei die Bundesregierung in der Pflicht, ein nationales Gesetz zu beschließen.

Bereits im Oktober 2015 hatte foodwatch in 52 von 120 Produkten aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden krebsverdächtige Mineralöle nachgewiesen. Kurz vor Ostern dieses Jahres fand foodwatch in 8 von 20 untersuchten Schokohasen aromatische Mineralöle. Da sich bei krebserregenden Substanzen keine gesundheitlich unbedenkliche Aufnahmemenge definieren lässt, bewertet die EFSA die Aufnahme von MOAH durch die Nahrung generell als potenziell krebserregend und erbgutverändernd. Auch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) empfiehlt schon seit 2012, dass kein nachweisbarer Übergang von MOAH auf Lebensmittel stattfinden sollte.

Link:

– E-Mail-Aktion zu Mineralölen in Lebensmitteln:
www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Redaktionelle Hinweise:

- foodwatch-Testergebnisse zu Mineralölen in Alnatura-Produkten: tinyurl.com/gux8dxx
- foodwatch-Test zu Mineralölen in Reis, Nudeln & Co: tinyurl.com/pmwtgr2
- Test: Krebsverdächtige Mineralöle in Schoko-Osterhasen: tinyurl.com/hw6yp5n
- Hintergrundinformationen zu Mineralölen in Lebensmitteln: tinyurl.com/h573v5v
- EFSA-Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food (englisch): tinyurl.com/p9kausf

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Dario Sarmadi

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

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

geschrieben von Andreas | 11. April 2017

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

Laut Behörde: Diese Adventskalender sind mit gefährlichen Mineralölen belastet – Netto Marken- Discount zieht gegen bayerisches Landesamt vor Gericht

geschrieben von Andreas | 11. April 2017

Pressemitteilung

- Nach foodwatch-Antrag: Bayerisches Gesundheitsamt nennt Namen der Produkte**
- Kritik an Versäumnissen von Verbraucherministerin Ulrike Scharf
- foodwatch fordert Informationspflicht für Behörden bei Gesundheitsrisiken

Berlin, 17. Dezember 2015. Nur acht Tage vor Weihnachten hat die bayerische Lebensmittelbehörde am späten Mittwoch Nachmittag die Namen der nach eigenen Angaben mit gefährlichen Mineralölen verunreinigten Schokoladen-Adventskalender

herausgegeben und damit einem Antrag der Verbraucherorganisation foodwatch stattgegeben. Das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) hatte die Produkte bereits im November untersucht, die Namen jedoch unter Verschluss gehalten und auch den Verkauf der laut LGL belasteten Kalender nicht gestoppt. foodwatch warf dem Landesamt und der bayerischen Verbraucherministerin Ulrike Scharf eine verfehlte Gesundheits- und Informationspolitik vor.

Aromatische Mineralöle, die als potenziell krebserregend und erbgutverändernd gelten, wurden nach Angaben des LGL in der Schokolade der folgenden Adventskalender nachgewiesen (Angabe in Klammern: Hersteller bzw. hergestellt für):

- Adventskalender „Tischkalender zum Aufstellen“ (Feodora, Bremen)
- Adventskalender „Santa“s Schlitten“ (Frankenwald Confiserie Bauer, Ludwigsstadt)
- Adventskalender „Für große Kinder“ (Frankenwald Confiserie Bauer, Ludwigsstadt)
- Adventskalender „Goldora“ (Windel GmbH & Co. KG, Osnabrück)

foodwatch vorliegenden Unterlagen des LGL zufolge hat die Behörde auch in diesem Kalender aromatische Mineralöle gefunden:

- Adventskalender „Santa Claus In Town“ (Netto Marken-Discount)

Weil Netto Marken-Discount auf dem Gerichtsweg versucht hat, eine Herausgabe dieser Information durch das LGL zu verhindern, konnte die Behörde selbst diese Angabe bislang nicht herausgeben. Da foodwatch dem Gerichtsverfahren jedoch beigeladen ist, erhielt die Verbraucherorganisation Kopien der Schriftsätze, aus denen das betroffene Produkt hervorgeht, und

machte diese gesundheitsrelevante Information ebenfalls öffentlich.

Die Adventskalender wurden teilweise offenbar auch über Bayern hinaus verkauft. Nähere Angaben dazu liegen foodwatch jedoch nicht vor.

„Bereits Ende November hätten die Behörden in Bayern den Verkauf der Kalender stoppen und die Öffentlichkeit informieren können“, kritisierte foodwatch-Sprecher Martin Rücker. „Stattdessen lehnten sie die Nennung der Produktnamen zunächst ab, um sie später nach förmlichem Antrag und nach einer Anhörung der Unternehmen dann doch herauszugeben – wenige Tage vor Weihnachten, wenn ein Großteil der Schokolade bereits verzehrt ist. Ministerin Scharf hat zu verantworten, dass zahlreichen Kindern völlig unnötige und vermeidbare Gesundheitsrisiken zugemutet wurden.“

Im Bescheid des LGL heißt es: „...das Vorhandensein auch nur von geringen Bestandteilen einer potentiell krebserregenden Substanz [...] unterliegt einem besonderen Informationsinteresse“. Umso mehr steht die Frage im Raum, weshalb Behörde und bayerisches Ministerium nicht sofort nach Vorlage der Messwerte aktiv über die Testergebnisse informiert haben. Der Fall zeigt aus Sicht von foodwatch, dass selbst bei Gesundheitsrisiken eine ausreichende Informationspolitik der Behörden nicht sichergestellt ist. Die Verbraucherorganisation kritisierte, dass eine Informationspflicht für die Lebensmittelbehörden fehle, und forderte Bundesernährungsminister Christian Schmidt zu einer gesetzlichen Klarstellung auf. „Bei Gesundheitsrisiken darf es keine Ermessensspielräume mehr geben: Wenn eine Behörde etwas weiß, dann muss sie auch informieren“, so foodwatch-Sprecher Martin Rücker.

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 Produkte zu nennen. Die laut LGL belasteten Kalender blieben also nicht nur im Verkauf, den Verbraucherinnen und Verbrauchern wurde zudem vorenthalten, um welche Kalender es sich handelt. Eine Anfrage von foodwatch nach Nennung der Namen ließen sowohl die Pressestelle des LGL als auch die des Verbraucherschutzministeriums zunächst unbeantwortet. Am Donnerstag der vergangenen Woche startete foodwatch daraufhin eine E-Mail-Aktion, über die in kurzer Zeit mehr als 17.000 Menschen Ministerin Ulrike Scharf aufforderten, die Namen öffentlich zu machen. Schließlich stellte foodwatch zusätzlich einen förmlichen Eil-Antrag unter Berufung auf das Verbraucherinformationsgesetz (VIG). Das LGL gab dem Antrag statt und setzte in einem „Eilverfahren“ immerhin auch die für solche Fälle üblicherweise 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. Am gestrigen Mittwoch schließlich übersandte das LGL die Namen der Produkte an foodwatch und folgte auch der Bitte der Verbraucherorganisation, die Angaben auf der eigenen Internetseite öffentlich zu machen.

„Dieses Hin und Her und all die formalen Verzögerungen waren komplett unnötig. Das Lebensmittelrecht gibt den Behörden die Möglichkeit, bei Gesundheitsrisiken sofort zu handeln und sofort zu informieren – es verpflichtet sie aber nicht dazu. Der Schildbürgerstreich rund um die Adventskalender zeigt, dass sich dies dringend ändern muss“, so foodwatch-Sprecher Martin Rücker.

Link:

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

Quellen und weiterführende Informationen:

- 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
- Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zu Mineralöl: tinyurl.com/ovgvtkz
- EFSA Scientific Opinion: tinyurl.com/p9kausf
- Forschungsprojekt des BMELV 2012: download.ble.de/09HS012.pdf

Pressekontakt:

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Adventskalender von Netto Marken-Discount laut Behörde mit riskanten Mineralölen belastet – Edeka-Tochter will Information der Öffentlichkeit durch bayerisches Landesamt vor Gericht verhindern – foodwatch veröffentlicht Produktnamen dennoch

geschrieben von Andreas | 11. April 2017
Pressemitteilung

Berlin, 16. Dezember 2015. Die Handelskette Netto Marken-Discount will die bayerische Lebensmittelbehörde auf juristischem Wege von der Weitergabe einer gesundheitsrelevanten Information abhalten. Wie die Verbraucherorganisation foodwatch erfuhr, ist die Edeka-Tochter vor Gericht gezogen um zu verhindern, dass der Name eines nach Behördenangaben mit potenziell krebserregenden Mineralölen belasteten Adventskalenders öffentlich genannt wird. Das Verfahren gegen das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) ist bereits in zweiter Instanz vor dem Bayerischen Verwaltungsgerichtshof anhängig (Az 20 CS 15.2677). Das LGL hatte per Bescheid an

diesem Montag angekündigt, Messergebnisse seiner Untersuchung von Adventskalendern am heutigen Mittwoch an foodwatch zu übermitteln und im Internet zu veröffentlichen. Dagegen geht Netto Marken-Discount vor. Das Verwaltungsgericht Regensburg hatte den Antrag binnen weniger Stunden zurückgewiesen (Az.: R0 5 S 15.2163), dagegen legte das Unternehmen Beschwerde ein.

Da die Verbraucherorganisation dem Verfahren beigeladen ist, hat sie jedoch die Schriftsätze der Netto-Anwälte per Fax erhalten – und damit auch Kenntnis von den relevanten Informationen. Sie macht sie daher unabhängig von einem endgültigen Gerichtsbeschluss ihrerseits öffentlich. Aus den Unterlagen geht hervor, dass nach den Dokumenten des LGL in folgendem Produkt riskante aromatische Mineralöle nachgewiesen wurden:

Adventskalender „Santa Claus In Town“, hergestellt für Netto Marken-Discount

„Netto Marken-Discount und sein Lieferant sind dafür verantwortlich, dass zahlreichen Kinder ein Gesundheitsrisiko beim Verzehr der Schokolade aus den Adventskalendern zugemutet wird. Es ist einfach nur widerlich, dass das Unternehmen jetzt auch noch versucht, eine Information der Öffentlichkeit vor Weihnachten zu verhindern“, erklärte foodwatch-Sprecher Martin Rücker. „Für uns ist es selbstverständlich, dass wir diese gesundheitsrelevanten Informationen öffentlich machen, nachdem wir sie auf Umwegen erhalten haben.“

Nach Angaben des LGL ergab die Messung eine Konzentration von 0,6 mg/kg aromatische Mineralöle (MOAH) in der Schokolade. Da MOAH nach Einschätzung der Europäischen Lebensmittelbehörde EFSA als potenziell krebserregend und erbgutverändernd gelten, besteht ein Risiko bei jeder noch so geringen Spur, einen sicheren Schwellenwert gibt es nicht. Die Handelskette Real hatte erst kürzlich ein niedriger belastetes Markenprodukt aus dem Verkauf genommen.

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. Die Kalender blieben also nicht nur im Verkauf, den Verbraucherinnen und Verbrauchern wurde zudem vorenthalten, welche Kalender verunreinigt sind. Eine Anfrage von foodwatch auf Nennung der Namen ließen sowohl die Pressestelle des LGL als auch die des 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.

Netto Marken-Discount ist nach Kenntnis von foodwatch das einzige Unternehmen, dass auf juristischem Wege eine Veröffentlichung der Angaben zu verhindern sucht. foodwatch geht davon aus, dass das LGL noch am heutigen Mittwoch die Namen offenbar belasteten Adventskalender anderer Hersteller übermitteln wird.

Dem LGL und dem bayerischen Verbraucherschutzministerium warf die Verbraucherorganisation schwere Versäumnisse vor. „Bereits Ende November hätten die Behörden in Bayern den Verkauf der belasteten Kalender stoppen und die Öffentlichkeit informieren können“, kritisierte foodwatch-Sprecher Martin Rücker. „Das

Lebensmittelrecht gibt den Behörden die Möglichkeit, bei Gesundheitsgefahren sofort zu handeln und sofort zu informieren – es verpflichtet sie aber nicht dazu. Der Schildbürgerstreich rund um die Adventskalender zeigt, dass sich dies dringend ändern muss.“ Erforderlich sei eine bundesgesetzliche Klarstellung, dass Informationen über Gesundheitsrisiken sofort aktiv von den Behörden verbreitet werden müssen.

Link:

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

Quellen und weiterführende Informationen:

- LGL Bayern zur Adventskalender-Untersuchung: www.tinyurl.com/advent-bayern
- Förmlicher VIG-Antrag von foodwatch an das LGL (11.12.): www.tinyurl.com/vig-antrag-lgl
- foodwatch-Hintergrundpapier Mineral-Öl: www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de
- Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zu Mineralöl: tinyurl.com/ovgvtkz
- EFSA Scientific Opinion: tinyurl.com/p9kausf
- Forschungsprojekt des BMELV 2012: download.ble.de/09HS012.pdf

Pressekontakt:

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90