foodwatch-Labortest: Schoko-Weihnachtsmänner mit krebsverdächtigen Mineralölen belastet

geschrieben von Andreas | 7. Dezember 2016
Pressemitteilung

Berlin, 6. Dezember 2016. Schokoladen-Weihnachtsmänner von Edeka und Rübezahl sind mit krebsverdächtigen Mineralölen verunreinigt. Das hat eine Laboranalyse im Auftrag der Verbraucherorganisation foodwatch ergeben. Den Ergebnissen zufolge enthalten der „Gut & Günstig Schokoladen-Weihnachtsmann“ von Edeka sowie der „Friedel Weihnachtsmann Schokolinsen“ von Rübezahl aromatische Mineralöle (MOAH), die als potenziell krebserregend und erbgutschädigend gelten. foodwatch forderte die Hersteller auf, die betroffenen Produkte öffentlich zurückzurufen.

„Krebsverdächtige Mineralöle haben in unserem Essen nichts zu suchen, auch nicht in Schokoladen-Weihnachtsmännern. Die Hersteller dürfen die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher nicht weiter gefährden und müssen die Produkte aus den Regalen räumen“, erklärte Johannes Heeg von foodwatch.

Getestet wurden insgesamt 20 Weihnachtssüßwaren, von Schokoladenprodukten bis hin zu Lebkuchen. In den Schoko-Weihnachtsmännern von Edeka und Rübezahl wurden neben den krebsverdächtigen aromatischen Mineralöle (MOAH) auch gesättigte Mineralöle (MOSH) nachgewiesen. MOSH reichern sich im Körper an und können die Organe schädigen. Erhöhte Werte wurden in insgesamt 15 Produkten gefunden.

Die Mineralölbelastungen sind im Vergleich zu vergangenen foodwatch-Tests gesunken. Kurz vor Ostern etwa fand die

Verbraucherorganisation in 8 von 20 Schokohasen aromatische Mineralöle. „Die Süßwarenindustrie ist offensichtlich in der Lage, Mineralöle aus ihren Produkten zu verbannen, wenn der öffentliche Druck groß genug ist. Bundesernährungsminister Christian Schmidt muss endlich alle Lebensmittelhersteller in die Pflicht nehmen und verbindliche Grenzwerte einführen, um die Verbraucherinnen und Verbraucher vor diesen völlig unnötigen Gesundheitsgefahren zu schützen“, sagte Johannes Heeg.

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

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.

Link:

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

Quellen und weiterführende Informationen:

– Testergebnisse „Mineralöle in Weihnachtssüßigkeiten“: www.tinyurl.com/test-weihnachtsschokolade

– Hintergrundinformationen zu Mineralölen in Lebensmitteln: www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de/
– LGL zur Adventskalender-Untersuchung: www.tinyurl.com/zglqwtd
– Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zu Mineralöl: www.tinyurl.com/ovgvtkz
– EFSA Scientific Opinion: www.tinyurl.com/p9kausf

Pressekontakt:

foodwatch e.V.
Dario Sarmadi
E-Mail: presse@foodwatch.de
Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90