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

geschrieben von Andreas | 29. Januar 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