

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