

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

**“Extrem hohe”
Mineralölgehalte in Pfeffer-
Spezialität: Lafer-Produkt
nach Stiftung-Warentest-
Kritik vom Markt genommen –**

Mehr als 55.000 Verbraucher fordern Regulierung

geschrieben von Andreas | 29. Januar 2016

Pressemitteilung

Berlin, 25. Januar 2016. Nach einem vernichtenden Testergebnis ist der Verkauf einer Pfeffer-Spezialität der Marke "Lafer. Lecker. Leben." von Johann Lafer gestoppt worden. Das erklärte das Büro des Sternekochs gegenüber der Verbraucherorganisation foodwatch. In ihrer Januar-Ausgabe hatte die Stiftung Warentest den "Malabar-Pfeffer schwarz" als "mangelhaft" beurteilt. Grund dafür waren hohe Schadstoffbelastungen. Unter anderem hieß es in dem Test, bei dem Lafer-Produkt seien "extrem hohe Gehalte" an Mineralölverunreinigungen nachgewiesen worden. "Der in diesem Fall eingesetzte Rohstoff entspricht nicht unserem eigenen Qualitätsanspruch, weshalb die Ware unmittelbar nach Bekanntgabe der Stiftung-Warentest-Ergebnisse vorsorglich aus dem Markt genommen wurde", heißt es in einem Brief der Herstellerfirma Raps GmbH, den das Büro Lafer an foodwatch übermittelte.

"Bei dem Lafer-Produkt hat der Hersteller schnell und konsequent auf den Mineralöl-Nachweis reagiert – andere Unternehmen wie Rewe oder Kellogg's dagegen verkaufen verunreinigte Marken einfach weiter und muten ihren Kunden Gesundheitsrisiken zu", erklärte Luise Molling von foodwatch.

In den vergangenen Monaten waren in einer ganzen Reihe von Lebensmitteln unterschiedlich zusammengesetzte Mineralölverunreinigungen nachgewiesen worden – Öko-Test fand sie in Dr. Oetker-Produkten, das Bayerische Landesgesundheitsamt in Adventskalendern. Vor allem die sogenannten aromatischen Mineralöle (MOAH) gelten als potenziell krebserregend und erbgutschädigend, weshalb es für sie auch keine unbedenklichen Schwellenwerte gibt. Bei einem

umfangreichen, im Oktober 2015 vorgestellten Labortest von foodwatch war jedes fünfte getestete Lebensmittel (9 von 42 Produkten) mit MOAH belastet. Die beteiligten Unternehmen reagierten äußerst unterschiedlich auf die Nachweise: Während etwa Real und Kaufland bzw. der italienische Hersteller Curti den Rückruf zweier Reisprodukte veranlassten, beließen Kellogg's (Cornflakes) oder Rewe (Bio-Weichweizengrieß) ihre ebenfalls mit MOAH belasteten Marken weiter im Handel.

“Die unterschiedlichen Reaktionen zeigen: Der Gesundheitsschutz darf nicht den Unternehmen überlassen werden“, sagte Luise Molling von foodwatch. “Es ist die Pflicht der Bundesregierung, den Herstellern endlich wirkungsvolle Vorgaben zu machen, um die seit langem bekannte Problematik von Mineralölverunreinigungen endlich zu lösen. Wir brauchen sichere Grenzwerte für Mineralöle in den Lebensmitteln – für aromatische Mineralöle heißt das: Null-Toleranz. Und beim Einsatz von Papierverpackungen muss eine wirksame Barrierschicht vorgeschrieben werden, weil nur so der Übergang von Mineralöl vor allem aus Altpapierkartons in die Lebensmittel verhindert werden kann.” Diese Forderung unterstützen bereits mehr als 55.000 Verbraucherinnen und Verbraucher in einer E-Mail-Aktion von foodwatch unter www.mineraloel-aktion.foodwatch.de.

Links:

– E-Mail-Aktion: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Links:

– Korrespondenz zw. foodwatch und dem Büro Lafer: www.tinyurl.com/fw-lafer

– Testergebnisse foodwatch: www.mineraloel-test.foodwatch.de

– Produktfotos und weiteres Bildmaterial: www.mineraloel-material.foodwatch.de

– Footage-Material zum Labortest: tinyurl.com/pwgy7c

Pressekontakt:

Martin Rücker, E-Mail: presse@foodwatch.de, Tel.: +49 (0)30 /

24 04 76 – 2 90