

Stellungnahmen der Unternehmen:

MANNER

Mineralische Kohlenwasserstoffe (MOSH/MOAH) befinden sich überall in unserer Umwelt und können so entlang der gesamten Wertschöpfungskette über verschiedene Eintragsmöglichkeiten in Spuren auch in Lebensmittel gelangen.

Wegen der Komplexität und der Vielfalt der Quellen braucht es zur Minimierung die Zusammenarbeit und gemeinsame Anstrengung aller Beteiligten an der Lebensmittelkette. Viele Einflussfaktoren liegen außerhalb unseres direkten Einflussbereiches (z.B. Lagerung und Transport von Rohstoffen) und daher arbeiten wir, so wie die gesamte Lebensmittelindustrie, bereits seit Jahren intensiv daran, diese gemeinsam mit den Lieferanten zu minimieren. Zu den ergriffenen Maßnahmen gehören unter anderem die Umstellung auf Frischfaserkarton für die Primärverpackung, der Einsatz mineralölfreier Druckfarben sowie die Verwendung von geeigneten Barrieren. Darüber hinaus wird auch mit den Herstellern der Rohstoffe stetig an einer schrittweisen Reduktion gearbeitet. Wir verfolgen intensiv die Umsetzung unserer Minimierungsstrategie MOSH/MOAH und kontrollieren unsere Produkte regelmäßig durch begleitende Analysen in akkreditierten Labors. Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen wurden unsere Produkte bisher als uneingeschränkt verkehrsfähig beurteilt. Den vorliegenden Wert werden wir in die laufenden Evaluierungen einbinden. Auch wenn es für unsere Produkte keine Grenzwerte für MOAH gibt, haben wir uns selbst das Ziel gesetzt, die von der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) und des Lebensmittelverband Deutschland empfohlenen Orientierungswerte zu erreichen. Die Minimierung der vielfältigen Quellen kann also nur unter internationaler Zusammenarbeit aller an der Prozesskette Beteiligten erfolgen. Eine vollständige Vermeidung wird dennoch nicht gänzlich möglich sein. Die aktuell diskutierte Nicht-Nachweisbarkeit ist daher nach heutigem Wissensstand wegen des permanenten Vorkommens von MOAH in der Umwelt und damit in der internationalen Lieferkette derzeit nicht durchgängig realisierbar.

UNILEVER

Wir nehmen die Ergebnisse sehr ernst und prüfen diese gerade intern.

Zum Hintergrund: Der Übergang von Mineralölen aus Lebensmittelverpackungen auf Lebensmittel wird seit einiger Zeit intensiv diskutiert. Das Grundproblem ist die Herstellung von Karton aus recyceltem Altpapier. Besonders Rückstände von Zeitungsdruckfarben auf Mineralölbasis gelangen über die Recyclingfasern in den Karton. Mögliche Eintragswege entlang der Lieferkette sind auch Transportverpackungen für Rohwaren wie z.B. Säcke. Insbesondere bei Lebensmitteln mit großer Oberfläche wie Mehl, Gries, Reis, Frühstückscerealien oder Kartoffeltrockenprodukten kann ein Übergang von der Verpackung auf das Lebensmittel stattfinden. Die gesamte Verpackungs- und Lebensmittelindustrie arbeitet in engem Kontakt mit Wissenschaft und Behörden intensiv an einer Lösung. Als Unternehmen überprüfen wir unsere gesamte Lieferkette auf mögliche Eintragswege und arbeiten an Lösungsmöglichkeiten, um eventuelle Übergänge in das Lebensmittel zu minimieren. Dies kann beispielsweise durch Veränderungen in der Logistik oder spezielle Sperrschichten in der Verpackung geschehen.

ALNATURA

Die Untersuchungsergebnisse nehmen wir sehr ernst. Unser Qualitätsmanagement hat den Hersteller der Alnatura Hühner-Bouillon umgehend kontaktiert und überprüft gemeinsam mit ihm die entsprechenden Rückstellmuster, um die Ursache zu klären.

LINDT & SPRÜNGLI

Besten Dank für Ihre Anfrage und die Möglichkeit einer Stellungnahme bezüglich der durchgeführten Mineralöl-Tests von Foodwatch.

Die Diskussion um Mineralölspuren in Lebensmitteln ist nicht neu. Es handelt sich hierbei um ein Branchenthema, das in den letzten Jahren von Kampagnenorganisationen thematisiert wurde.

Verschiedene NGOs und Konsumentenschutzorganisationen haben in der Vergangenheit immer wieder unterschiedlichste Lebensmittel getestet und dank neuester Messmethoden, dabei geringfügige Spuren gesättigter und ungesättigter Kohlenwasserstoffe, sogenannte Mineralöle, nachgewiesen.

Bei Lindt & Sprüngli haben wir die heutige Veröffentlichung der Bewertung unseres Produkts in Österreich „Lindt Lindor Milch“ mit sehr großem Erstaunen zur Kenntnis genommen.

Alle unsere getesteten Produkte schnitten bei den zuletzt durchgeführten Tests gut ab. So beispielsweise auch der zeitgleich durchgeführte Foodwatch Test in Deutschland mit dem gleichnamigen Produkt.

Da uns nicht im Detail bekannt ist, wie die von Foodwatch veröffentlichten Ergebnisse zustande gekommen sind, können wir diese Ergebnisse nicht bewerten. Lindt & Sprüngli nimmt dieses Thema jedoch sehr ernst und hat bereits interne Untersuchungen eingeleitet.

Die Forschung macht deutlich, dass es eine Vielzahl von Möglichkeiten gibt, wie Mineralölbestandteile in Lebensmittel gelangen können. So können während des Transports und der Lagerung der Rohstoffe geringe Mineralölspuren in Lebensmittel gelangen. Die aktuelle Erkenntnislage zeigt, dass die Mineralölthematik sehr komplex ist und die Einträge in die Rohstoff-, Lebensmittel- und Verpackungskette noch weiter untersucht und erforscht werden muss. Aus diesem Grund handelt es sich bei Mineralölrückständen in Lebensmitteln auch um ein Thema, das die gesamte Branche betrifft.

Wie bereits erwähnt können heute mittels modernster Messmethoden bereits aller kleinste Rückstände nachgewiesen werden. Allerdings gibt es nach wie vor keine gesetzlich festgelegten Grenzwerte der Behörden.

Deshalb bitten wir Sie ebenfalls, die allgemeine Stellungnahme des Bundesverbands der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) zu diesem Thema zu beachten:

<http://www.bdsi.de/pressemeldungen/details/spuren-von-mineraloelbestandteilen-in-lebensmittelnminimierungsmassnahmen-zeigen-erfolge> . Wir richten uns nach dem Orientierungswert vom Lebensmittelverband Deutschland e.V. (ALB/LAV), sind aber bestrebt, wann immer möglich diese Werte noch zu unterschreiten.

Mit der Veröffentlichung ihrer jeweiligen Testergebnisse versuchen Kampagnenorganisationen, den Eindruck zu erwecken, dass sich die Lebensmittelindustrie nicht an die gesetzlichen Vorschriften halten. Wir bedauern diese Verunsicherung außerordentlich und weisen insbesondere auch solche Unterstellungen, die sich aus der Medienberichterstattung ergeben, klar zurück. Wir anerkennen die Bestrebungen der Verbraucherorganisationen, dass Grenzwerte eingeführt werden sollten.

Um nicht nur unserer Verantwortung, sondern auch unserer Premium-Qualität vollumfänglich nachzukommen, testen wir unsere Rohstoffe, Verpackungsmaterialien und Produkte auf verschiedene Substanzen in unseren werkseigenen Labors, so auch auf MOSH / POSH und MOAH. Alle Maßnahmen diesbezüglich basieren aktuell auf der freiwilligen Initiative der Produzenten, die bestrebt sind, die unvermeidbaren Rückstände so gering wie nur technisch möglich zu halten.

Lindt & Sprüngli nimmt das Thema von Mineralölrückständen sehr ernst. Wir sind bestrebt, mögliche Kontaminationsquellen zu identifizieren und wo immer möglich zu vermeiden, um selbst minimale Mineralölrückstände in unseren Produkten zu reduzieren.

Zur Minimierung der Belastung von Lebensmitteln mit den genannten Verbindungen muss die gesamte weltweite Lieferkette beleuchtet werden und die vielen involvierten Organisationseinheiten müssen Hand in Hand zusammenarbeiten. Im Rahmen dieser Initiative überprüfen wir von der Ernte bis zum Verkauf der fertigen Produkte die gesamte Lieferkette auf mögliche Quellen für Spuren von Mineralölen. Dabei hat sich gezeigt, dass es sich um eine äußerst komplexe Thematik handelt, an der viele Partner beteiligt sind. Überall dort, wo wir Verbesserungsmöglichkeiten identifizieren, die in unserem Einflussbereich liegen, werden diese unmittelbar umgesetzt.

Lindt & Sprüngli verwendet deshalb keinen recycelten Karton, sondern nur hochwertige Frischfasermaterialien als direkte Verpackungsmaterialien. Zudem verwenden wir bei der Verpackung keine mineralöhlhaltigen Farben und Lacke. Zusammen mit der Industrie und Verbänden arbeiten wir weiter daran, dass beim Transport der Rohstoffe aus den Herkunftsländern eine Übertragung von Mineralölspurens aus entsprechenden Quellen wie Transportkartons oder Wellpappen aus Recyclingfasern vermieden wird.

Wir möchten bestätigen, dass alle unsere Produkte dem jeweilig lokalen strengen Lebensmittelgesetz entsprechen.

Unsere Premium-Schokoladenprodukte müssen hohe Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen erfüllen. Wir nehmen deshalb unsere Verantwortung bei der Auswahl der Rohmaterialien, der Verpackungsmaterialien und der Verarbeitung und der Lebensmittelsicherheit sehr ernst. Die hohen Anforderungen an die Qualität unserer Rohstoffe sind in unseren Produktspezifikationen schriftlich verankert und werden von uns konsequent überprüft. Unsere Produkte verlassen unsere Werke erst, wenn wir davon überzeugt sind, dass die Qualitätsstandards, erfüllt sind.

«Sprecherin von Lindt & Sprüngli»