

foodwatch[®]

die essensretter

17. BfR-Verbraucherforum

**Mineralöle im Fokus gesundheitlichen
Verbraucherschutzes**

Berlin, 7./8. Dezember 2017

Matthias Wolfschmidt, foodwatch international

**Kein nachweisbares MOAH und strikte Höchstwerte
für MOSH in Lebensmitteln – konsequente
gesetzliche Vorgaben zum Schutz der Verbraucher!**

1. Die foodwatch MOSH/MOAH-Kampagne
2. Sind gewisse Mengen an Mineralölen in Lebensmitteln gesundheitlich unbedenklich?
3. Wie lässt sich das Problem technisch lösen und das Ziel erreichen (Nicht-Nachweisbarkeit MOAH, geringstmögliche Belastung MOSH)?
4. Konsequente gesetzliche Vorgaben für mineralölfreie Lebensmittel sind überfällig

Ziele:

- 1. Funktionelle Barrieren (mit nachgewiesener Wirksamkeit) in Europa für alle Lebensmittelverpackungen aus Papier und Pappe, in denen migrationsaffine Lebensmittel verpackt sind, gesetzlich vorschreiben!**
- 2. Spezifische Höchstwerte für MOSH und MOAH in allen Lebensmitteln einführen!** MOAH dürfen auch mit den sensitivsten Analyseverfahren nicht im Lebensmittel nachweisbar sein, MOSH lediglich in minimalen Mengen vorkommen (ALARA).

1. Die foodwatch-MOSH/MOAH-Kampagne

Oktober 2015:

- Test von 120 Trockenprodukten (Pasta, Cerealien, Reis etc.) aus den wichtigsten französischen, niederländischen und deutschen Supermarkt-Ketten.
MOAH-Nachweise in 52 Produkten

- Seitdem verschiedene weitere Labortests (Schoko-Osterhasen, Schoko-Nikoläuse etc.)



1. Die foodwatch-MOSH/MOAH-Kampagne

Weitere Aktivitäten (Auswahl)

- “Rückrufe” von MOAH-belasteten Produkten im LEH



- Petition an EU-Kommissar Andriukaitis: Übergabe von über 100.000 Unterschriften im Oktober 2016
- VIG-Anfragen an deutsche Behörden → Publikation bisher unveröffentlichter Laboranalysen (z.B. Adventskalender)

1. Die foodwatch-MOSH/MOAH-Kampagne

Kampagnenerfolge:

- Politik, Medien und Industrie haben das Thema (wieder) auf der Agenda
- 2016 haben sich fast alle französischen Supermarktketten verpflichtet, ihren Lieferanten klare Vorgaben zu machen (MOAH unterhalb der Nachweisgrenze; MOSH < 2 mg/kg)
- Auch in DE und NL folgen erste LEH
- In DE sinken die nachgewiesenen MOH-Kontaminationen



1. Die foodwatch-MOSH/MOAH-Kampagne

Kampagnenerfolge...

...aber die Kampagnenziele sind (noch) nicht erreicht.



2. Sind gewisse Mengen an Mineralölen in Lebensmitteln gesundheitlich unbedenklich?

Toxikologie à la Lebensmittelindustrie...

*„Wir möchten die Konsumenten nicht der willkürlichen Panikmache überlassen, sondern die **‚falschen‘ Fakten** berichtigen. So stellten die in den vergangenen Monaten von Foodwatch angeprangerten Produkte **zu keinem Zeitpunkt bei normalen Verzehrgewohnheiten eine gesundheitliche Gefährdung der Konsumenten dar.**“*

(Christoph Minhoff, Hauptgeschäftsführer des Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) in einer Pressemitteilung vom 4. Juli 2016)

2. Sind gewisse Mengen an Mineralölen in Lebensmitteln gesundheitlich unbedenklich?

Name	Schokolade	Hersteller	Mindesthaltbarkeit	Gesättigte Mineralöle (MOSH) in mg/kg	Aromatische Mineralöle (MOAH) in mg/kg
Lindt Fioretto Nougat Minis		Lindt (gekauft bei Rewe)	31.05.2017	 5 mg / kg ¹	 0,7 mg / kg ¹
Kinder Riegel		Ferrero (gekauft bei Edeka)	20.10.2016	 6,8 mg / kg ¹	 1,2 mg / kg ¹
Sun Rice Classic Schoko Happen		Rübezahl Schokoladen (gekauft bei Aldi Nord)	30.09.2017	 5,3 mg / kg ¹	 1,0 mg / kg ¹

2. Sind gewisse Mengen an Mineralölen in Lebensmitteln gesundheitlich unbedenklich?

...wissenschaftsbasiert?

*„Mit einer weiteren **unangemessenen PR-Aktion** versucht foodwatch, Verbraucher in der Vorweihnachtszeit zu verunsichern. Der Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI) stellt klar, dass die wenigen Produkte, in denen nach erfolgreichen Minimierungsmaßnahmen überhaupt noch **Rückstände von MOSH/MOAH nachweisbar sind, keine Gesundheitsgefährdung der Verbraucher darstellen.**“*

(Bundesverband der deutschen Süßwarenindustrie, BDSI, in einer Pressemitteilung vom 6. Dezember 2016)

2. Sind gewisse Mengen an Mineralölen in Lebensmitteln gesundheitlich unbedenklich?

Name	Schokolade	Hersteller	Mindesthaltbarkeit	Gesättigte Mineralöle (MOSH) in mg/kg	Aromatische Mineralöle (MOAH) in mg/kg
Gut & Günstig Schokoladen Weihnachtsmann Hersteller: Edeka		200 g 0,99 Euro Gekauft bei: Edeka	07.2017 L106119	 5,8 mg / kg	 0,6 mg / kg
Friedel Weihnachtsmann Schokolinsen Hersteller: Rübezahl		100 g 1,29 Euro Gekauft bei: Edeka	02.2018 L16316	 12,1 mg / kg	 1,0 mg / kg

2. Sind gewisse Mengen an Mineralölen in Lebensmitteln gesundheitlich unbedenklich?

“Panikmache” der EFSA? “Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food” (2012)

“All MOH mixtures are mutagenic unless they are treated specifically to remove MOAH. The mutagenicity of MOH is caused mainly by 3-7 ring MOAH, including alkylated polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) and non-alkylated PAHs. (...)” (S. 144)

(Hervorhebungen durch foodwatch)



2. Sind gewisse Mengen an Mineralölen in Lebensmitteln gesundheitlich unbedenklich?

EFSA “Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food” (2012)

“The latter group is mainly formed by the heating of the oil, is a minor fraction and some of these are covered by monitoring programmes in food. Many MOAH with three or more aromatic rings and little or no alkylation, and heterocyclic-containing analogues, can be activated by P450 enzymes into chemically reactive genotoxic carcinogens.

[...]

Some highly alkylated MOAH can also act as tumor promoters.

Some simple MOAH, such as naphthalene, are carcinogenic most likely by a non-genotoxic mode of action, involving cytotoxicity and proliferative regeneration.” (S. 144)

2. Sind gewisse Mengen an Mineralölen in Lebensmitteln gesundheitlich unbedenklich?

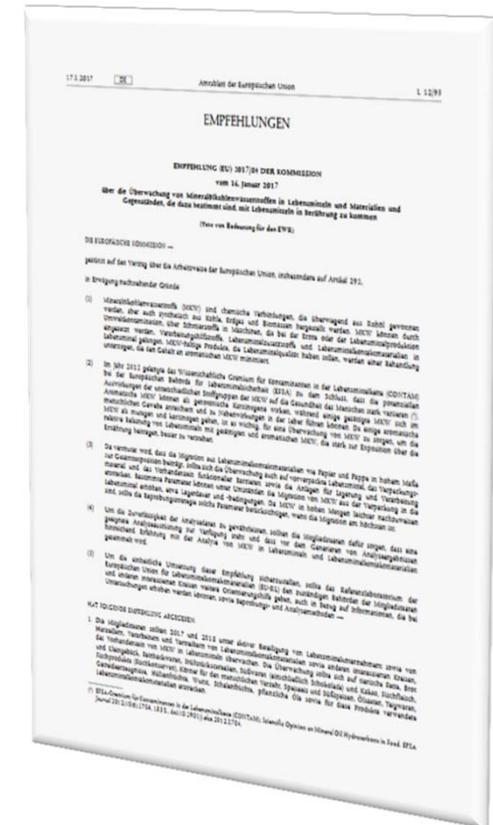
...EFSA “Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food” (2012)

“Total MOAH should be monitored. Presently there is no suitable analytical method to separate different structural subclasses of MOAH. Analytical methods should be developed....” (S. 139)

“MOH contamination of food by the use of recycled paperboard as packaging material may be a significant source of dietary exposure. It can be effectively prevented by the inclusion of functional barriers into the packaging assembly. Other measures may include segregation of recovery fibre sources intended for recycling and the increasing of the recyclability of food packages by avoiding the use of materials and substances with MOH in the production of food packages.” (S. 146)

2. Sind gewisse Mengen an Mineralölen in Lebensmitteln gesundheitlich unbedenklich?

Empfehlung (EU) 2017/84 der Kommission vom 16. Januar 2017 über die Überwachung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln und Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen



2. Sind gewisse Mengen an Mineralölen in Lebensmitteln gesundheitlich unbedenklich?

Ergebnis:

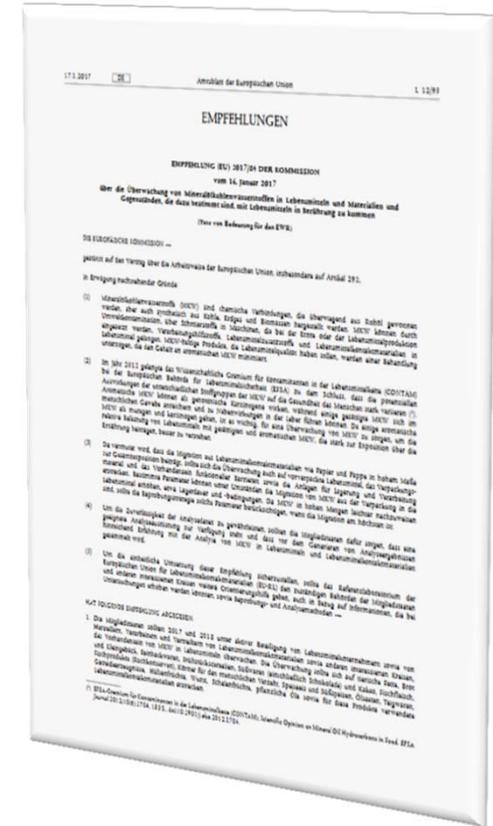
Die Behauptungen der Lebensmittelwirtschaft verharmlosen die wissenschaftlich unbestrittene Gefahr für die Verbraucherinnen und Verbraucher.

3. Wie lässt sich das Ziel erreichen?

Woher kommen die Mineralöle?

Empfehlung (EU) 2017/84 der Kommission vom 16. Januar 2017:

„MKW können durch Umweltkontamination, über Schmierstoffe in Maschinen, die bei der Ernte oder der Lebensmittelproduktion eingesetzt werden, Verarbeitungshilfsstoffe, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelkontaktmaterialien in Lebens-mittel gelangen. MKW-haltige Produkte, die Lebensmittelqualität haben sollen, werden einer Behandlung unterzogen, die den Gehalt an aromatischen MKW minimiert.“



Sind mineralölfreie Lebensmittel möglich?

- Komplexe Herausforderung in der gesamten
 - Produktions-,
 - Verpackungs-,
 - Distributions- und
 - Lagerungskette.
- Produkttests zeigen, dass die Aufgabe lösbar ist; immer wieder schaffen es Hersteller, ihre Lebensmittel „sauber“ zu halten.
- Eintragswege sind (weitgehend) identifiziert; Maßnahmen zur Eliminierung/Minimierung bekannt – vgl. „Toolboxes“ der Lebensmittelindustrie
- Thema: mineralölbasierte Zusatzstoffe
- Kosten vs. gesundheitlicher Verbraucherschutz

3. Wie lässt sich das Ziel erreichen?

Apropos Datenlage...

- Deutsche Behörden haben von 2011-2015 mindestens **446 Produkte** analysiert – von foodwatch nach VIG-Anfragen veröffentlicht
- **foodwatch: 192 Produkte**
- außerdem Stiftung Warentest, Ökotest u.a.



3. Wie lässt sich das Ziel erreichen?

Apropos Datenlage...

- Lebensmittelwirtschaft: ??? **unveröffentlichte Produktanalysen**
- Alle diese Ergebnisse müssen der EU/EFSA umgehend zur Verfügung gestellt werden
- „Methodenunklarheit“?

Vgl. Präsentation Eddo Hoekstra, „EU monitoring of mineral oil“:

- Online LC-GC-FID-Methode
- Bestätigung durch 2D GC-FID/MS

3. Wie lässt sich das Ziel erreichen?

Funktionierende „funktionelle Barrieren“!

- Ein Werkzeug von vielen für die Verringerung der Mineralölbelastung in Lebensmitteln – aber ein unverzichtbares!
- Obligatorischer Nachweis der Wirksamkeit!
- Zitat: *„Die Einführung einer Barrierschicht für Verpackungen mit Recyclingkarton erscheint daher unverzichtbar“*

(Abschlussbericht des wissenschaftlichen Entscheidungshilfeprojekts für das damalige BMELV „Ausmaß der Migration unerwünschter Stoffe aus Verpackungsmaterialien aus Altpapier“ im Jahr 2012)

3. Wie lässt sich das Ziel erreichen?

Ergebnis:

Die technischen Lösungen zur Verhinderung der Migration aus Verpackungen sowie des Eintrags von Mineralölen auf anderen Wegen in die Lebensmittel liegen auf dem Tisch.

Sollte es noch Lücken geben, sind diese zu benennen und umgehend zu schließen.

Warum gesetzliche Vorgaben?

- Solange es keine gesetzlichen Verpflichtungen gibt, die verfügbaren Lösungen anzuwenden bzw. mit Hochdruck noch bessere Lösungen zu finden, werden immer wieder stark belastete Lebensmittel in Umlauf geraten.
- Ganz einfach, weil die Maßnahmen mit Kosten verbunden sind, die man sich so lange sparen kann, wie sie nicht vorgeschrieben sind.

4. Konsequente gesetzliche Vorgaben für mineralölfreie Lebensmittel sind überfällig

„Mineralölverordnung“ (22. Verordnung zur Änderung der Bedarfsgegenständeverordnung), Entwurf März 2017

- **Unzureichende Definition der Funktionalität von Barrieren!**

Liegt der Übergang von MOAH auf Lebensmittel unter 0,5 mg/kg, gilt Barriere als „funktional“ (Problem: kann durch relativ schwache Barriere erreicht werden, die weder den Übergang von MOSH noch den weiterer gesundheitsschädlicher Stoffe verhindern).

- **Zu viele Ausnahmen!**

- Frischfaserkarton (Problem: Umverpackungen)
- Recyclingkarton mit geringen MOAH-Werten (Problem: Migration von MOSH und hunderten anderer chemischer Verbindungen)

- **Andere Eintragswege werden nicht betrachtet!**

Kontaminationen von Lebensmitteln mit MOH aus anderen Quellen (Maschinenöle etc.) nicht adressiert.

foodwatch 
die essensretter

...vielen Dank!