Geschrieben von: Lorenz
Samstag, den 10. Dezember 2016 um 04:30 Uhr

Die Osterhasen waren auch schon dran

Echte food-Watsche für Edeka: foodwatch warnt vor krebsverdächtigen Mineralölen in Weihnachtsmännern

Samstag 10. Dezember 2016 - **Hameln (wbn). Zwei bei Edeka - Slogan: "Wir lieben Lebensmittel" - verkaufte Schoko-Weihnachtsmänner sind mit krebsverdächtigen Mineralölen verunreinigt.**

Das ist das Ergebnis eines foodwatch-Labortests von Weihnachtssüßigkeiten. 13 weitere Produkte enthielten sogenannte gesättigte Mineralöle. Die gute Nachricht: Die Belastungen sind im Vergleich zu früheren Tests gesunken. Betroffen sind der „Gut & Günstig Schokoladen-Weihnachtsmann“ von Edeka sowie der „Friedel Weihnachtsmann Schokolinsen“ von Rübezahl, der ebenfalls bei Edeka vertrieben wird. In beiden ergab die von foodwatch in Auftrag gegebene Laboranalyse aromatische Mineralöle (MOAH), die als potenziell krebserregend und erbgutschädigend gelten. foodwatch forderte die Hersteller auf, die betroffenen Produkte öffentlich zurückzurufen.

Fortsetzung von Seite 1

Getestet wurden insgesamt 20 Weihnachtssüßwaren, von Schokoladenprodukten bis hin zu Lebkuchen. In den beiden Schoko-Weihnachtsmännern von Edeka und Rübezahl wurden auch gesättigte Mineralöle (MOSH) nachgewiesen. MOSH reichern sich im Körper an und können die Organe schädigen. Erhöhte Werte wurden in insgesamt 15 Produkten festgestellt. In vielen Lebensmitteln befinden sich giftige Mineralöle. Schreiben Sie jetzt an den Formularende

Weniger belastete Produkte im Test

Im Vergleich zu früheren Tests sind die Mineralölbelastungen allerdings zurückgegangen. Noch kurz vor Ostern wießen Analysen aromatische Mineralöle in acht von 20 Schokohasen nach – für foodwatch ein Beleg dafür, dass sich Mineralölverunreinigungen vermeiden lassen, wenn die Hersteller dies nur wollen.

foodwatch fordert strikte Höchstwerte für gesättigte Mineralöle (MOSH) in allen Lebensmitteln und eine Null-Toleranz für die besonders kritischen aromatischen Mineralöle (MOAH). Zudem müssen die Produkte 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 zu beschließen.

Johannes Heeg, Campaigner bei foodwatch: „Die Süßwarenindustrie ist offensichtlich in der Lage, Mineralöle aus ihren Produkten zu verbannen, wenn der öffentliche Druck groß genug ist. Bundesernährungsminister Christian Schmidt muss endlich alle Lebensmittelhersteller in die Pflicht nehmen und verbindliche Grenzwerte einführen, um die Verbraucherinnen und Verbraucher vor diesen völlig unnötigen Gesundheitsgefahren zu schützen."

Unterschiedliche Eintragungswege

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.