
PRESSEMITTEILUNG 01/2019 vom 25. April 2019

Stellungnahme des DIÄTVERBANDES zum Test von Säuglingsanfangsnahrungen in ÖKO-TEST April 2019: Produkte sind sicher und verkehrsfähig

Bonn, 25. April 2019 – In seiner neuesten Ausgabe (05.2019) beschäftigt sich das ÖKOTEST-Magazin u. a. mit sog. „Mineralölanteilen“ und unerwünschten Fettbegleitstoffen in Säuglingsanfangsnahrungen. Wegen des Nachweises dieser Stoffe wertet die Zeitschrift die untersuchten Produkte um bis zu vier Noten ab. Die Bewertung ist aus Sicht des DIÄTVERBANDES nicht sachgerecht, sondern führt dazu, Verbraucher zu verunsichern.

Die im DIÄTVERBAND zusammengeschlossenen Hersteller von Säuglings- und Kleinkindernahrungen sind sich ihrer Verantwortung für eine gesunde Ernährung dieser sensiblen Altersgruppe bewusst. Alle Produkte für Säuglinge und Kleinkinder entsprechen den strengen gesetzlichen Anforderungen der europäischen und nationalen Gesetzgebung für diese spezielle Verbrauchergruppe und sind für die Ernährung von Babys und Kleinkindern uneingeschränkt geeignet.

Zu den einzelnen im Test aufgeführten Punkten nimmt der DIÄTVERBAND wie folgt Stellung:

Spuren von sogenannten „Mineralölanteilen“ (MOSH/POSH/MOAH)

Die im DIÄTVERBAND zusammengeschlossenen Hersteller sehen die von ÖKOTEST angewandte Analyse kritisch. Das bedeutet: durch das Analyseverfahren werden auch dem Mineralöl chemisch ähnliche und völlig harmlose Substanzen miterfasst. Die Bewertungsgrundlage, die ÖKOTEST in seinen Testberichten anwendet, ist daher aus unserer Sicht willkürlich gewählt und entbehrt jeder sachlichen Grundlage. Dies bestätigen auch unabhängige Analysenlabore, bei denen einzelne Hersteller eigene Untersuchungen in Auftrag geben haben.

Eine Abwertung auf Basis einer unzureichenden Analyse um vier Notenstufen ist unverhältnismäßig und führt zur massiven Verunsicherung des Verbrauchers. Die im DIÄTVERBAND zusammengeschlossenen Hersteller betonen mit aller Deutlichkeit, dass die von ihnen in den Verkehr gebrachten Produkte uneingeschränkt für die Ernährung von Säuglingen geeignet sind.

Vor diesem Hintergrund plant der DIÄTVERBAND gemeinsam mit ausgewiesenen unabhängigen Experten auf dem Gebiet der Mineralöle das Gespräch mit ÖKOTEST zum Analyseverfahren und der Bewertung der Ergebnisse zu suchen.

Abwertung von Produkten ohne Zusatz von Docosahexaensäure (DHA) und Arachidonsäure (ARA)

Es ist richtig: für die Entwicklung des Kindes sind bestimmte langkettige, mehrfach ungesättigte Fettsäuren (LCPs) wichtig, dazu zählen Docosahexaensäure (DHA) und Arachidonsäure (ARA). Der Zusatz von Ölen, die als Quelle für DHA und ARA dienen, ist jedoch derzeit in Säuglingsanfangsnahrungen gesetzlich nicht vorgeschrieben. Eine Abwertung um zwei Noten bei Verzicht auf einen Zusatz dieser Fettsäuren ist demnach nicht sachgerecht. Eine Anreicherung von DHA in Säuglingsanfangsnahrung wird erst ab 2020 verpflichtend. Die Hersteller arbeiten bereits jetzt an neuen Rezepturen, um diese Vorgabe zu erfüllen.

Spuren unerwünschter Fettbegleitstoffe (3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester)

Das Thema unerwünschte Fettbegleitstoffe (Fachbegriffe 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester) nehmen die im DIÄTVERBAND zusammengeschlossenen Hersteller von Babynahrung sehr ernst. Bereits vor der Einführung gesetzlicher Grenzwerte wurden die Gehalte dieser Stoffe maßgeblich gesenkt, d. h. gesetzliche Vorgaben werden von den Produkten selbstverständlich erfüllt. Darauf weist ÖKOTEST in seinem Bericht

selbst hin: „Insbesondere die Verunreinigungen mit bedenklichen Fettschadstoffen haben im Vergleich zu vergangenen Tests deutlich abgenommen“.

Abschließend betonen die im Diätverband zusammengeschlossenen Hersteller von Säuglings- und Kleinkindernahrungen, dass sie grundsätzlich jeden Hinweis auf unerwünschte Stoffe sehr ernst nehmen, um stets höchste Sicherheit und Qualität für Babynahrung zu gewährleisten. Festzuhalten ist, dass kein anderes Lebensmittel so sicher wie Babynahrung ist. Dies ist das Ergebnis der strengen Qualitäts- und Kontrollmaßnahmen vom Feld bis in die Fertigpackung.

((4.000 Zeichen inkl. Leerzeichen))

Quelle: Bundesverband der Hersteller von Lebensmitteln für eine besondere Ernährung (DIÄTVERBAND) e.V.; <http://www.diaetverband.de>

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Bundesverband der Hersteller von Lebensmitteln
für eine besondere Ernährung e. V.
Godesberger Allee 142 -148
53175 Bonn
Tel. 0228-30851-0
www.diaetverband.de

FAKTENCHECK

MINERALÖLE

- Was ist unter ‚Mineralöl‘ in Lebensmitteln zu verstehen und wo kommt es vor?
 - Bei der Untersuchung von Lebensmitteln mit hochauflösender Analysentechnik und modernsten Methoden können heute in einer Vielzahl von Lebensmitteln kleinste Spuren sogenannter ‚Mineralöle‘ nachgewiesen werden. Es handelt sich um komplexe Mischungen von Kohlenwasserstoffen mit einer bestimmten Kettenlänge (C10 - C50).
 - Bei den untersuchten Substanzen handelt es sich um mineralische Kohlenwasserstoffe, die in der Umwelt weit verbreitet sind. Bei den gefundenen Spuren handelt es sich also nicht zwangsläufig um Verunreinigungen oder gar Spuren von Schmierstoffen oder Maschinenöl. Vielmehr kommen die Substanzen auch in ganz natürlichen Wachsen und Fetten vor.
 - Bekannt ist auch das Vorkommen solcher Verbindungen in Recyclingpapier und -kartonagen. Sie können Mineralölbestandteile aus Druckfarben enthalten, die wiederum so auf Rohstoffe für die Lebensmittelherstellung übergehen können.

- Was sind MOSH, MOAH und POSH?
 - MOSH sind offenkettige oder cyclische gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe (mineral oil saturated hydrocarbons), die in mineralölbasierten Druckfarben einen Anteil von ca. 15-35 % ausmachen können. MOAH umfassen aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe (mineral oil aromatic hydrocarbons), die aus hoch alkylierten ein- oder mehrfachen aromatischen Ringen bestehen.
 - Neben MOSH und MOAH werden häufig auch sogenannte POSH (polyolefinic oligomeric saturated hydrocarbons) erwähnt. Hierbei handelt es sich um Oligomere von gesättigten Kohlenwasserstoffen, die allerdings nicht in mineralölbasierten Zeitungsdruckfarben vorkommen, sondern beispielsweise in kunststoffbasierten Verpackungsmaterialien, z. B. aus Polyethylen oder Polypropylen.

- Was sind die Eintragswege von MOSH und MOAH in Lebensmittel?
 - Anders als die Bezeichnung ‚Mineralöle‘ vermuten lässt, ist die relevante Eintragsquelle von MOSH und MOAH nicht etwa Treibstoff, Schmier- oder Maschinenöl, sondern es sind Transportkartons und Wellpappen aus Recyclingfasern. Diese können wegen des darin verarbeiteten Altpapiers Mineralölbestandteile aus Druckfarben enthalten, die ausdünsten und so auf Rohstoffe für die Lebensmittelherstellung übergehen. Auch Jutesäcke zum Transport von Rohstoffen können Quellen von MOSH/MOAH-Einträgen sein.
 - Als Hauptursache und maßgebliche Eintragsquelle in die Lebensmittelkette ist die Verwendung mineralölbaltiger Zeitungsdruckfarben anzusehen. Jedes Jahr werden nach Angaben des Umweltbundesamtes mehr als 60.000 Tonnen dieser Substanzen in den Altpapierkreislauf Europas eingetragen. Aus Altpapier entstehen dann auch wieder Transportkartonagen, die u. a. auch im Lebensmittelbereich entlang der gesamten Verarbeitungskette eingesetzt werden.

- Was sind die Maßnahmen der Lebensmittelhersteller?
 - Wegen der Komplexität bedarf es gemeinsamer Anstrengung aller an der Lebensmittelkette Beteiligten, und zwar nicht nur national, sondern wegen der internationalen Rohwarenströme auch außerhalb Deutschlands.
 - Erzeuger, Rohstoffhandel, Transportunternehmer und vor allem die Druckfarbenindustrie, die Zeitungsverlage sowie die Hersteller von Verpackungsmaterial müssen an der Lösung mitwirken. Lebensmittelhersteller und Handel allein werden das Problem – trotz aller bisher erreichten Fortschritte in der Ursachenforschung und den getroffenen Minimierungsmaßnahmen – nicht lösen können.

- *Aus diesem Grund haben sich auch Mitglieder des DIÄTVERBANDES e.V. bei der Erstellung der BLL Toolbox¹ zur Vermeidung von Einträgen unerwünschter Mineralölkohlenwasserstoffe in Lebensmitteln beteiligt.*
- *Wirksame Lösungsansätze sind der beschränkte Einsatz von bzw. der vollständige Verzicht auf Recyclingpapier für Transportkartons, der Einsatz zusätzlicher Diffusionsbarrieren bei Lebensmittelverpackungen sowie der vollständige Verzicht auf mineralöhlhaltige Zeitungsdruckfarben.*
- *Die im DIÄTVERBAND zusammengeschlossenen Hersteller sorgen z.B. durch Einsatz zusätzlicher Migrationsbarrieren in Verpackungsmaterial dafür, dass ein Eintrag von Mineralölbestandteilen soweit wie technisch möglich ausgeschlossen ist.*

3-MCPD und GLYCIDOL-FETTSÄUREESTER (GE)

- Das Vorkommen der Spurenstoffe in raffinierten pflanzlichen Ölen wurde 2007 entdeckt. Aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes arbeiten die Lebensmittelhersteller und ihre Vorlieferanten seither an der Reduzierung dieser unerwünschten Spurenstoffe. Hierzu sind 2 große nationale Forschungsprojekte erfolgreich durchgeführt worden. Die positiven Ergebnisse sind fortlaufend in die weitere Optimierung der Säuglingsmilchnahrungen eingeflossen, sodass der Gehalt an 3-MCPD-Ester seit 2007 um ca. Faktor 10 gesenkt werden konnte.
- Hinsichtlich Glycidyl-Fettsäureester hat die EU-Kommission einen Verordnungsentwurf vorgelegt, dessen Höchstmengen für Babynahrung bereits heute von den im DIÄTVERBAND zusammengeschlossenen Herstellern eingehalten werden. Durch regelmäßige Kontrollen der eingesetzten Fettchargen stellen die Hersteller den Minimierungserfolg sicher.
- Die stetige Verbesserung der Produkte gehört zum Selbstverständnis der im DIÄTVERBAND zusammengeschlossenen Babynahrungshersteller.
- Die getroffenen Maßnahmen zur Reduktion von MCPDE und GE durch die Hersteller im Einzelnen:
 - **Gemeinsame Maßnahmen mit den Vorlieferanten:**
 - Auswahl geeigneter Öl- bzw. Fett-Rohstoffe sowie Reduzierung und/oder Vermeidung der Vor-Bildung von MCPDE und GE am Ort der Rohstoffherzeugung vor der Verarbeitung:
 - schnelle Ernte zum optimalen Zeitpunkt
 - schnellstmöglicher Transport der Rohware zur Ölmühle
 - Selektion der Rohware
 - Veränderung der Raffinationsbedingungen und Einführung neuer Raffinationsschritte
 - nachträgliche Reduzierung der Substanzen im raffinierten Öl durch geeignete Adsorbentien, soweit rechtlich zulässig
 - Auswahl besonders geeigneter Pflanzenöl-Chargen
 - **Zusätzliche Maßnahmen der Babynahrungshersteller:**
 - Soweit möglich und rechtlich zulässig, Überprüfung und Anpassung der Rezepturen in Bezug auf die spezielle muttermilchnahe Fettmischung
 - **Gemeinsame Maßnahmen mit der gesamten deutschen Lebensmittelwirtschaft:**
 - Unterstützung von zwei umfangreichen Forschungsprojekten, die von der deutschen Lebensmittelwirtschaft über den Forschungskreis der Ernährung (FEI) initiiert wurden.
 - Entwicklung und Berücksichtigung einer „Toolbox“ mit geprüften „Werkzeugen“ für die gesamte Lebensmittelkette zur Minimierung der MCPDE- und GE-Gehalte in Lebensmitteln².

¹ <https://www.bll.de/de/lebensmittel/verpackung/mineraloeluebergaenge/toolbox-vermeidung-mosh-moah>

² <https://www.bll.de/de/lebensmittel/sicherheit/unerwuenschte-stoffe-kontaminanten/3-mcpd-und-glycidyl-fettsaeureester/toolbox-minimierung-3-mcpd-glycidyl>.

- Die Refinement von Pflanzenölen, die bei der Ernährung von Babys zum Einsatz kommen, ist an sich unverzichtbar, um unerwünschte Substanzen aus Umwelt und Natur (wie z.B. Schwermetalle) zu entfernen. 3-MCPD-Ester entstehen aus Fett, Salzen und Wasser beim Erhitzen. In Speisefetten und -ölen bilden sie sich vorwiegend bei der Reinigung der Rohstoffe mit Wasserdampf. Über Fette und Öle können die Substanzspuren auch in Babynahrung gelangen. MCPDE und GE entstehen somit bereits bei der Herstellung der für die Säuglingsnahrung verwendeten Fettmischungen. Die im DIÄTVERBAND zusammengeschlossenen Hersteller haben also lediglich indirekt die Möglichkeit daran mitzuwirken, Gehalte dieser Substanzen zu reduzieren. Nichtsdestotrotz sind durch die gemeinsame intensive und fruchtbare Arbeit mit den Vorlieferanten in den letzten Jahren große Fortschritte in dieser Hinsicht gemacht worden. Diese Entwicklung wird kontinuierlich weiter verfolgt. Eine vollkommene Abwesenheit dieser Stoffe in Sinne von ‚analytisch nicht nachweisbar‘ ist gleichwohl nicht möglich. Die Analysemethoden werden immer mehr verfeinert, so dass praktisch jede Substanz auch in noch so kleinen Konzentrationen erfasst werden kann.)
- Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat am 10. Januar 2018 eine aktualisierte, wissenschaftliche Stellungnahme zu MCPD-Fettsäureestern veröffentlicht³. Demnach empfiehlt die EFSA einen TDI *Tolerable Daily Intake* (= tolerierbare tägliche Aufnahmemenge) für 3-MCPD von 2,0 µg je kg Körpergewicht und Tag und setzt damit den zuvor ermittelten Wert von 0,8 µg je kg Körpergewicht und Tag deutlich herauf.

CHLORAT und PERCHLORAT

- **Chlorat** entsteht als typisches Nebenprodukt bei der üblichen Trinkwasseraufbereitung, insbesondere bei der Trinkwasserdesinfektion mit chlorhaltigen Mitteln. Chlorate können hierbei infolge von Temperatur- und Lichteinwirkung aus den von Wasserversorgern legal eingesetzten Mitteln entstehen. In Deutschland sind z.B. vier chlorhaltige Stoffe als Desinfektionsmittel für die Trinkwasserproduktion zugelassen, darunter Hypochlorit und Chlordioxid. Nach aktuellen Kenntnissen ist der Haupteintrittspfad für Spuren an Chlorat-Rückständen in Lebensmitteln die Desinfektion des Trinkwassers mit Hypochlorit.
- Nach den bisher vorliegenden Erkenntnissen gelangen Spurenrückstände von Chlorat über die zulässige Anwendung von chlorhaltigen Mitteln in Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder. So wird aufbereitetes Trinkwasser im Herstellungsprozess selbst eingesetzt und/oder es wird von Vorlieferanten zur Herstellung von Zutaten verwendet, z.B. beim Waschen von Obst und Gemüse nach der Ernte oder beim Tiefgefrieren.
- Produkte aus dem ökologischen Landbau unterscheiden sich in dieser Hinsicht nicht von Lebensmitteln aus dem konventionellen Anbau. Auch bei der küchenmäßigen Zubereitung von Lebensmitteln im Haushalt besteht die Möglichkeit, dass Spuren an Chlorat-Rückständen über das Leitungswasser in die Speisen übergehen.
- Die Behandlung von Trinkwasser mit chlorhaltigen Substanzen ist nicht nur zulässig, sondern vielfach aus Verbraucherschutzgründen notwendig, um eine hohe hygienische Qualität des Trinkwassers sicherzustellen. Es ist festzuhalten, dass die Behandlung von Trinkwasser mit chlorhaltigen Mitteln ein weltweit verbreitetes Verfahren ist. Nicht nur Deutschland und Europa, sondern alle Länder dieser Welt sind also von dieser Thematik betroffen.
- Durch folgende Maßnahmen minimieren die Hersteller von Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder den Eintrag von Chlorat in ihre Produkte:
 - Der direkte Einsatz von Chlorat in der Erzeugungs- und Herstellungskette von Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder ist ausgeschlossen.
 - Gemeinsam mit den Vorlieferanten wird der Eintrag von Chlorat über Trinkwasser reduziert
 - Rohstoffchargen werden auf ihren Chloratgehalt untersucht und nur solche mit niedrigsten Spurengehalten verarbeitet.
- Der Erfolg dieser Maßnahmen ist nachgewiesen. Ein völliger Ausschluss des Chlorateintrags ist nicht erreichbar, solange die Trinkwasseraufbereitung unter Verwendung chlorhaltiger Verbindungen aus hygienischen Gründen als erforderlich angesehen wird. Alternativen zu

³ Update of the risk assessment on 3-monochloropropanediol and its fatty acid esters, EFSA Journal 2018;16(1):5083.

Trinkwasser gibt es weder für die industrielle Lebensmittelherstellung, noch für die küchenmäßige Zubereitung im Haushalt. Aus diesem Grunde fordert die gesamte Lebensmittelwirtschaft eine Bündelung der Aktivitäten der unterschiedlichen betroffenen Fachgebiete auf nationaler Ebene sowie ein einheitliches Vorgehen auf europäischer und globaler Ebene.

- **Perchlorat** ist eine Umweltkontaminante, welche sowohl natürlichen Ursprungs sein kann, als auch durch technische Anwendungen in die Umwelt gelangt. Bestimmte mineralische Düngemittel stellen ebenfalls eine Eintragsquelle in Obst und Gemüse dar. Perchlorate sind sehr gut wasserlöslich und werden über das Wasser in der Umwelt verteilt. Punktuelle Einträge durch Trinkwasser können ebenfalls nicht ausgeschlossen werden.
- Im Jahr 2015 legte die Europäische Kommission einen Handelsreferenzwert für Perchlorat in Säuglings- und Kleinkindernahrung in Höhe von 0,02 mg/kg fest. Gleichzeitig wurden Daten erfasst, um einen regulatorischen Grenzwert für Perchlorat festzulegen. Derzeit wird ein Grenzwert von 0,01 mg/kg (bezogen auf die Verkaufsform) diskutiert.
- Die Hersteller für Säuglings- und Kleinkindernahrungen arbeiten intensiv daran, den Gehalt von Perchlorat in ihren Produkten auf ein Minimum zu reduzieren. Hinsichtlich Perchlorat wird ein vorgeschlagener gesetzlicher Höchstwert bereits heute von den im DIÄTVERBAND zusammengeschlossenen Herstellern eingehalten.