
Pressemitteilung 06/2020 vom 05. August 2020

Neue Empfehlungen der EU zur Bewertung von gemessenen MOAH-Gehalten in Säuglingsmilchnahrung

Bonn, 05.08.2020. Die Europäische Kommission hat gemeinsam mit den zuständigen Behörden der Mitgliedsstaaten jüngst erstmals Empfehlungen zur Bewertung von gemessenen Spuren unerwünschter sog. „Mineralölrückstände“ in Säuglingsmilchnahrung vorgelegt. Der DIÄTVERBAND begrüßt diesen Schritt, da die Einigung aller europäischen Mitgliedsstaaten auf einen gemeinsamen Standpunkt für die Bewertung von MOAH-Rückständen nun für die notwendige Klarheit sorgt.

Es gibt zwar weiterhin keinen verbindlichen Höchstgehalt für MOSH und MOAH in Babynahrung, stattdessen haben die Experten auf EU-Ebene nun zum ersten Mal einen gemeinsamen, sogenannten Aktionswert für gemessene MOAH-Gehalte definiert. Als Aktionswert wurde auf europäischer Ebene die derzeitig allgemein erreichbare Bestimmungsgrenze festgelegt, die 1,0 mg MOAH pro Fraktion pro Kilogramm Säuglingsmilchnahrung beträgt, untersucht mit den neuesten von der EU entwickelten Analysenstandards. Es kann jedoch auch bei Überschreitung des Aktionswertes pro MOAH-Fraktion nicht von einem gesundheitlichen Risiko ausgegangen werden, sondern dann sind weitere Ursachenforschung und Minimierungsmaßnahmen anzustoßen, um die gefundenen MOAH-Einträge in der komplexen Lebensmittelmatrix Säuglingsmilchnahrung noch weiter zu reduzieren.

Alle im DIÄTVERBAND zusammengeschlossenen Hersteller haben aufgrund der neuen rechtlichen Vorgaben zur Zusammensetzung von Säuglingsnahrung gemäß der Delegierten Verordnung 2016/127 in den letzten Monaten neue Rezepturen eingeführt. Diese neuen Rezepturen erfüllen **neben den europäischen und nationalen rechtlichen Vorgaben zusätzlich auch die behördlicherseits herangezogenen Bewertungskriterien für eventuelle MOAH-Befunde**. Die Produkte sind sicher und uneingeschränkt für die Ernährung von Babys und Kleinkindern geeignet. Darauf können sich Eltern weiterhin verlassen.

Gleichzeitig bemühen sich alle im DIÄTVERBAND zusammengeschlossenen Hersteller weiterhin intensiv, mögliche Eintragsquellen zu identifizieren und vorbeugende sowie minimierende Maßnahmen in der gesamten Herstellungskette umzusetzen. Dabei unterstützen sie auch das Vorhaben der Experten, die Analysenstandards immer weiter zu verbessern.

Grundsätzlich nehmen die Hersteller jeden Hinweis auf unerwünschte Stoffe ernst und gehen diesem nach, um auch im Falle kleinster Spuren unerwünschter Stoffe diese auf so niedrige Werte wie technisch möglich zu reduzieren. Denn die Produkte sollen nur die Inhaltsstoffe enthalten, die für die Ernährung des Kindes förderlich sind. Die Hersteller haben stets das Ziel, die höchste Qualität und Sicherheit zu gewährleisten. Rohstoffe und Rezepturen werden daher fortlaufend geprüft und optimiert.

Auf der nachfolgenden Seite hat der DIÄTVERBAND die wichtigen Hintergrundinformationen für Eltern zusammengefasst.

Wichtige Hintergrundinformationen für Eltern:

Was sind Mineralölrückstände und wo kommen sie her?

Bei der Untersuchung von Lebensmitteln mit hochauflösender Analysetechnik und modernsten Methoden können heute in einer Vielzahl von Lebensmitteln kleinste Spuren sogenannter ‚Mineralöle‘ nachgewiesen werden. Bei den untersuchten Substanzen handelt es sich um komplexe Mischungen von Kohlenwasserstoffen, die in der Umwelt weit verbreitet sind. Beispielsweise kommen sie in natürlichen Wachsen und Fetten vor. Es handelt sich dabei also nicht zwangsläufig um Verunreinigungen.

Was unternehmen die Hersteller gegen diese unerwünschten Spurenstoffe?

Zum einen setzen die Hersteller auf größte Sorgfalt bei der Rohstoffauswahl und Verarbeitung. Zum anderen werden beispielsweise Migrationsbarrieren eingesetzt, um einen Eintrag über die Verpackung soweit wie technisch möglich auszuschließen. Um die Produkte zu überprüfen, führen sie umfassende Analysen nach dem jeweils neuesten Stand der Technik sowohl durch Eigenkontrollen als auch in Zusammenarbeit mit unabhängigen Laboratorien durch.

Darüber hinaus setzen die Hersteller ihre Bemühungen zur Identifizierung möglicher Eintragsquellen und Umsetzung vorbeugender oder minimierender Maßnahmen in der gesamten Versorgungs- und Herstellungskette mit Hochdruck fort. Rohstoffe und Rezepturen werden dahingehend fortlaufend geprüft und gegebenenfalls optimiert. Diese strengen Qualitäts- und Kontrollmaßnahmen vom Feld bis in die Fertigpackung machen Babynahrung mit zum sichersten Lebensmittel überhaupt.

Wieso gibt es immer wieder Diskussionen in Bezug auf die Analytik?

Grundsätzlich ist die Analytik, um Mineralöle in Lebensmitteln zu bestimmen, ausgesprochen herausfordernd und bedarf hoher Sachkenntnis. Säuglingsmilchnahrungen sind zudem sehr komplexe Lebensmittel, so dass die Aufbereitung der Proben bereits im Vergleich zu trockenen Lebensmitteln (wie Nudeln und Reis) eine erste Herausforderung für die Analytik darstellt. Die ständige Weiterentwicklung der Methodik zum Nachweis immer geringerer Mengen der Substanzen bringt auch immer neue Herausforderungen für Labore mit sich. Werden – wie aktuell – die analytischen Methoden weiterentwickelt, muss umfangreich getestet werden, ob sie für alle involvierten Labore, seien es Industrielabore, die amtliche Überwachung oder Privatlaboratorien, machbar und zuverlässig sind. Diese umfangreichen „Praktikabilitätstests“ (sogenannte Ringversuche) laufen gerade in Bezug auf das Lebensmittel Säuglingsmilchnahrung. Insofern ist eine andauernde Diskussion über die Analytik ein gutes Zeichen für eine ständige Verbesserung in Bezug auf die Zuverlässigkeit der Nachweise von geringsten Spuren an sogenannten Mineralölrückständen.

Problematisch ist, dass es derzeit noch keine einheitlich durchgeführte Methodik für Säuglingsmilchnahrung gibt, nach der Mineralölkohlenwasserstoffe gemessen und bewertet werden. Das hat zur Folge, dass es teilweise zu widersprüchlichen Ergebnissen kommt, z. B. durch ungewollte Miterfassung von natürlichen Verbindungen, die ähnliche Strukturen aufweisen wie MOAH. Zudem existiert noch keine geeignete Analysenmethode, um eine ganz bestimmte Art von MOAH (C3-C7 Ringsysteme) festzustellen. Denn vor allem diese sind unerwünscht und spielen eine entscheidende Rolle, insbesondere auch für eine abschließende gesundheitliche Bewertung von MOAH-Gehalten durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) auf Basis verlässlicher Daten.

Was ist der aktuelle Stand?

Der gemäß der neuen EU-Veröffentlichung definierte Aktionswert liegt momentan bei 1 Milligramm MOAH pro Fraktion pro kg Säuglingsmilchnahrung. Die Etablierung eines noch niedrigeren Aktionswertes für MOAH im komplexen Lebensmittel Säuglingsmilchnahrung sowie geeignete Analysemethoden werden derzeit geprüft.

Von einer Gesundheitsgefahr kann jedoch auch oberhalb des derzeitigen Aktionswertes nicht ausgegangen werden. Eine Überschreitung des Aktionswertes kann jedoch als Hinweis auf die Anwesenheit von MOAH in den betreffenden Produkten angesehen werden.

Die im DIÄTVERBAND zusammengeschlossenen Hersteller unterstützen die Festlegung von Vorgaben für Mineralölrückstände in Lebensmitteln. Natürlich ist es wichtig, dass neben Vorgaben auch standardisierte Methoden für die Analyse und Bewertung von gemessenen MOAH-Gehalten vereinbart werden. Auf diese Weise können Verbraucher sicher sein, dass Vorgaben ordnungsgemäß überwacht und durchgesetzt werden. Sie begrüßen auch die Zusammenarbeit mit Experten, einschließlich unabhängiger Laboratorien und der gemeinsamen Forschungsstelle der europäischen Kommission, JRC, um standardisierte Methoden zur Analyse und Bewertung der Analysenergebnisse zu überprüfen und zu vereinbaren.

Abschließend ist noch einmal festzuhalten, dass alle Produkte sicher und für die Ernährung von Säuglingen uneingeschränkt geeignet sind. In Deutschland wird kein anderes Lebensmittel so streng kontrolliert wie Babynahrung.

((7.768 Zeichen inkl. Leerzeichen))

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