




Mineralöl und andere Schadstoffe in Lebensmittelverpackungen: Aigner verschweigt alarmierende Studienergebnisse über Gesundheitsgefahren

Mineralöl und andere Schadstoffe in Lebensmittelverpackungen: Aigner verschweigt alarmierende Studienergebnisse über Gesundheitsgefahren
250 Substanzen aus Altpapier können in Lebensmittel übergehen
Forscher fordern Schutzschicht in Recyclingkartons
Einer Studie des Bundesverbraucherministeriums zufolge sind die Gesundheitsgefahren durch Lebensmittelverpackungen aus Altpapier weitaus größer als bisher bekannt. Darauf wies die Verbraucherorganisation foodwatch heute in Berlin hin, nachdem Ministerin Ilse Aigner der Öffentlichkeit die Ergebnisse des von ihr selbst initiierten, bereits vor sechs Monaten abgeschlossenen Forschungsprojekts über Schadstoffe in Recyclingkartons verschweigt.
Die vom Ministerium beauftragten Wissenschaftler stellten hohe Mengen krebverdächtiger Mineralölbestandteile, wie sie die Stiftung Warentest in Schokolade aus Adventskalendern gemessen hatte, auch in vielen anderen Lebensmitteln fest - unter anderem in Reis, Gries, Backmischungen oder Frühstückscerealien. Neben Mineralöl könne zudem eine "enorme Zahl" anderer, potenziell gefährlicher Stoffe aus dem Recyclingpapier auf die Produkte übergehen, heißt es in der Aigner-Studie. Die Forscher identifizierten mehr als 250 Substanzen, die aus den Kartons in die Lebensmittel übergehen können, darunter krebserregende polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), Klebstoffe, Weichmacher und Photoinitiatoren. Viele Stoffe konnten zudem noch nicht bestimmt und auf ihre Risiken hin überprüft werden. Der 204 Seiten umfassende Abschlussbericht der Studie ist nur auf einer versteckten Internetseite der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung publiziert, in der Reaktion auf den Adventskalender-Test der Stiftung Warentest ging die Ministerin nicht auf die alarmierenden Ergebnisse ihrer eigenen Untersuchung ein.
Die Aigner-Studie belegt auch, dass der von der Bundesverbraucherministerin erwogene Grenzwert für Mineralöl in Verpackungen für den Gesundheitsschutz der Verbraucher nicht ausreicht. "Die Ministerin doktriert an einer Höchstgrenze für Mineralölbestandteile herum und hält gleichzeitig eine Studie unter Verschluss, die zu einem eindeutigen Ergebnis kommt: In der derzeitigen Form sind Recyclingkartons für Lebensmittel wegen einer Belastung mit einer dreistelligen Zahl von Substanzen schlicht ungeeignet", kritisierte der stellvertretende foodwatch-Geschäftsführer Matthias Wolfschmidt. "Die Lehre aus der Aigner-Studie lautet: Altpapier darf nur dann für Lebensmittelverpackungen verwendet werden, wenn die Produkte durch eine Trennschicht vor gesundheitsgefährdenden Substanzen aus der Verpackung geschützt werden. Das muss die Ministerin jetzt per Gesetz vorschreiben."
Zu diesem Fazit kommen auch die vom Bundesverbraucherministerium beauftragten Wissenschaftler. In der Zusammenfassung der Aigner-Studie heißt es: "Die Ergebnisse des Projektes zeigen, dass die Konzentrationen bekannter Kontaminanten im Recyclingkarton kaum ausreichend gesenkt werden können. Die enorme Vielfalt potentiell migrierender Stoffe lässt zudem keine verlässliche Bestätigung der lebensmittelrechtlichen Konformität und Unbedenklichkeit zu. Die Einführung einer Barrierschicht für Verpackungen mit Recyclingkarton erscheint daher unverzichtbar."
Bei der Studie handelt es sich um den auf den 30. Mai 2012 datierten Abschlussbericht eines mehr als zweijährigen Forschungsprojektes zum "Ausmaß der Migration unerwünschter Stoffe aus Verpackungsmaterialien aus Altpapier in Lebensmitteln", vorgelegt vom Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart, der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen des Freistaats Sachsen, der Technischen Universität Dresden sowie dem Kantonalen Labor Zürich.
Bereits jetzt sind Lebensmittelhersteller gesetzlich verpflichtet, nur sichere Produkte auf den Markt zu bringen. Die Unbedenklichkeit ihrer Verpackungen müssen sie den Behörden auf Nachfrage nachweisen (EU-Verordnung 2023/2006 zur "Guten Herstellungspraxis") - bislang verzichteten die Behörden jedoch offenbar auf die Einholung entsprechender Nachweise. foodwatch forderte die Überwachungsbehörden erneut auf, diese Nachweise unverzüglich von den Herstellern der Adventskalender aus dem Test der Stiftung Warentest sowie von Herstellern anderer laut Studie besonders kritischer Lebensmittel zu verlangen und zu veröffentlichen. Kann ein Hersteller nicht nachweisen, dass aus der Verpackung keine gesundheitsgefährdenden Substanzen ins Lebensmittel gelangen können, muss die zuständige Behörde die Ware aus dem Regal nehmen.
foodwatch
Brunnenstr. 181
10119 Berlin
Deutschland
Telefon: 030 / 240476-0
Telefax: 030 / 240476-26
Mail: info@foodwatch.de
URL: <http://www.foodwatch.de>  http://www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pinnr_=516110 width="1" height="1">

Pressekontakt

foodwatch

10119 Berlin

foodwatch.de
info@foodwatch.de

Firmenkontakt

foodwatch

10119 Berlin

foodwatch.de
info@foodwatch.de

Gemeinnützige Verbraucherorganisation. Spezialisiert auf das Themenfeld Nahrungsmittel.