

Oliver Huizinga (foodwatch)

Von: [REDACTED]@oetker.com
Gesendet: Mittwoch, 13. November 2019 15:26
An: Oliver Huizinga (foodwatch)
Cc: [REDACTED]@oetker.com; [REDACTED]@oetker.com
Betreff: AW: WG: Verwendung Titandioxid

Kennzeichnung: Flag for follow up
Kennzeichnungsstatus: Gekennzeichnet

Sehr geehrter Herr Huizinga,

gerne beantworten wir im Folgenden Ihre Rückfragen zur Bestimmungsmethode.

Laserbeugung ist als Methode zur Bestimmung der Partikelgrößenverteilung zu bevorzugen, weil damit sicher eine repräsentative Stichprobe gemessen wird. Die Auswertung von Bildern ist viel subjektiver, weil viel weniger Einzelpartikel erfasst werden und man sich nie wirklich sicher sein kann, dass die rein sichtbare Verteilung, die tatsächliche Verteilung in der Probe repräsentiert.

Welche Bilder aufgenommen und ausgewertet werden, entscheiden Personen. Darüber hinaus ist die Laserbeugung viel weniger aufwändig, wenn man die Partikel geeignet separiert hat. Bei den Beispielbildern des französischen Instituts war keins dabei, das die dargestellten Verteilungen repräsentiert.

Sollten Sie weitere Rückfragen haben, lassen Sie es mich gerne wissen.

Freundliche Grüße

[REDACTED]

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
Marken- und Produkt-PR
Lutterstraße 14 | 33617 Bielefeld | Germany

Phone: [REDACTED]
Fax: [REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]@oetker.com



Gesellschaftssitz: Bielefeld
Registergericht: Amtsgericht Bielefeld HRA 14203

Von: Oliver Huizinga (foodwatch) [REDACTED]@foodwatch.de>
Gesendet: Dienstag, 12. November 2019 18:12
An: [REDACTED]@oetker.com>
Cc: [REDACTED] | [REDACTED]@oetker.com>; [REDACTED] [REDACTED]@oetker.com>; [REDACTED]
Betreff: AW: WG: Verwendung Titandioxid

External email. Do not click links or open attachments unless you recognize the sender and know the content is safe.

Sehr [REDACTED]

vielen Dank für Ihre Nachricht. Wir sind derzeit noch in Rücksprache mit mehreren externen Experten und werden noch mit einer Antwort auf Sie zukommen. Vorab haben wir Fragen zur Bestimmungsmethode der Partikelgrößenverteilung (2.3. in Ihrem Dokument). Aus welchem Grund haben Sie die Partikelgrößenverteilung mittels Laserbeugung bestimmt? Aus welchem Grund haben Sie eine andere Methodik zur Partikelgrößenverteilung angewandt als in dem durch uns beim LNE beauftragten Test, der Anlass für Ihre eigene Untersuchung war?

Mit freundlichen Grüßen
Oliver Huizinga

Von: [REDACTED]@oetker.com [REDACTED]
Gesendet: Freitag, 25. Oktober 2019 12:46
An: Oliver Huizinga (foodwatch) [REDACTED]@foodwatch.de>
Cc: [REDACTED]@oetker.com
Betreff: AW: WG: Verwendung Titandioxid

Sehr geehrter Herr Huizinga,

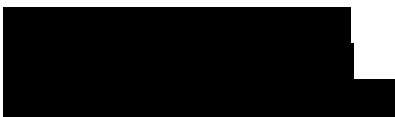
für Dr. Oetker haben die Qualität und Sicherheit der Produkte oberste Priorität. Daher haben wir im Nachgang zu den Foodwatch Analyse-Ergebnissen die Rückstellmuster der genannten Produkte von einem externen Labor prüfen lassen. Aus den Untersuchungsergebnissen des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL) geht hervor, dass in keinem der Produkte Titandioxid in der Größe von Nanopartikeln nachweisbar ist. Wir haben Ihnen die detaillierten Laborergebnisse angehängt.

Dr. Oetker legt seit jeher großen Wert auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Zusatzstoffen. Das spiegelt auch unsere Unternehmens-Leitlinie «so wenig wie möglich, so viel wie nötig» in Bezug auf den Einsatz von Zusatzstoffen wider. Demzufolge arbeiten wir ohnehin auch an Alternativen für den Farbstoff Titandioxid z.B. durch den Austausch durch andere Substanzen bzw. den Einsatz verschiedener technologischer Methoden. Dabei handelt es sich jedoch um einen sehr komplexen und umfangreichen Prozess, der nicht von heute auf morgen erfolgen kann. Wir haben uns das Ziel gesetzt, dass eine Umstellung der Produkte bis Ende des ersten Quartals 2020 erfolgen soll.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
Marken- und Produkt-PR
Lutterstraße 14 | 33617 Bielefeld | Germany



Gesellschaftssitz: Bielefeld
Registergericht: Amtsgericht Bielefeld HRA 14203

Von: Oliver Huizinga (foodwatch) <Oliver.Huizinga@foodwatch.de>
Gesendet: Freitag, 18. Oktober 2019 18:03
An: [REDACTED]@oetker.com>
Cc: [REDACTED]@oetker.com>; [REDACTED]@oetker.com>
Betreff: AW: WG: Verwendung Titandioxid

External email. Do not click links or open attachments unless you recognize the sender and know the content is safe.

Sehr geehrte Frau Krumpoch, gerne möchte ich nochmals auf das Thema Titandioxid / E171 zu sprechen kommen. Da mein Kollege Herr Müller nicht mehr für foodwatch tätig ist, habe ich das Thema übernommen.

Vor nunmehr sechs Wochen berichtete das Westfalen-Blatt, dass Ihr Unternehmen ein Labor beauftragt hätte, um Produkte, die E171 enthalten, auf das Vorhandensein von Nanopartikeln zu untersuchen. Sobald Ergebnisse vorliegen, wollten Sie darüber informieren, zitierte die Zeitung Sie indirekt, siehe: <https://www.westfalen-blatt.de/Ueberregional/Nachrichten/Wirtschaft/3944051-Experten-uneins-ueber-Titandioxid-Foodwatch-verschaerft-Kritik-an-Dr.-Oetker-Streit-um-Weissmacher>

Wir möchten uns hiermit gerne erkundigen, ob die Ergebnisse bereits vorliegen. Falls ja, welche Produkte haben Sie konkret untersuchen lassen, nach welcher Methodik, in welchem Labor und mit welchem Ergebnis? Welche Schlüsse ziehen Sie aus den Ergebnissen? Falls nein, wann werden die Ergebnisse vorliegen?

Wir bitten um Rückmeldung bis Freitag, den 25. Oktober 2019.

Mit freundlichen Grüßen

Oliver Huizinga

Nein, Sie bekommen dafür keinen 5-Euro-Gutschein – aber viele unbezahlbare Informationen.
Der foodwatch-Newsletter: www.foodwatch.de/newsletter

oliver huizinga
leiter recherche und kampagnen, foodwatch deutschland | research and campaigns director, foodwatch germany

https://twitter.com/oliver_huizinga | [@foodwatch.de](https://www.foodwatch.de) | twitter: https://twitter.com/oliver_huizinga

foodwatch e.v. | brunnenstr. 181 | 10119 berlin | germany | www.foodwatch.de
eingetragener verein | sitz berlin | vr 21908 nz ag charlottenburg | vorstand: dr. thilo bode, martin rücker

Von: [\[REDACTED\]@oetker.com](mailto: [REDACTED]@oetker.com)
Gesendet: Mittwoch, 24. Juli 2019 14:11
An: Patrick Müller (foodwatch) [\[REDACTED\]@foodwatch.de](mailto: [REDACTED]@foodwatch.de)>
Cc: [\[REDACTED\]@oetker.com](mailto: [REDACTED]@oetker.com); [\[REDACTED\]@oetker.com](mailto: [REDACTED]@oetker.com)
Betreff: AW: WG: Verwendung Titandioxid

Sehr geehrter Herr Müller,

folgende Produkte enthalten laut Zutatenliste den Farbstoff E171:

- Gebäckschmuck
- Zuckerschrift Weiß
- Dekor Sterne mit Glitzer
- Dekor Kreation rosa Mix
- Dekor Kreation blauer Mix
- Streudekore Roségold
- Glitzerschrift Gold
- Glitzerschrift Silber
- Glitzerschrift Roségold
- Zuckerschrift Schokoladengeschmack
- Zuckerguss Classic
- Zuckeraugen
- Streuselkuchen Backmischung

Wie bereits erwähnt, arbeiten wir an Ersatzlösungen. Konkrete Umstellungstermine stehen noch nicht fest.

Da wir den Farbstoff Titandioxid nicht selbst produzieren, sondern von Vorlieferanten beziehen, verlassen wir uns auf die Angaben und Messbelege unserer Lieferanten, die besagen, dass keine Nanopartikel enthalten sind. Zudem möchten wir auf die Stellungnahme der ESFA vom 12.07.2019 zur Spezifikationsänderung bei Titandioxid (E171) verweisen, deren Empfehlungen wir zusammen mit unseren Lieferanten Folge leisten werden.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
Marken- und Produkt-PR
Lutterstraße 14 | 33617 Bielefeld | Germany

Phone [REDACTED]

E-Mail: [REDACTED] [@oetker.com](mailto:[REDACTED]@oetker.com)



Gesellschaftssitz: Bielefeld
Registergericht: Amtsgericht Bielefeld HRA 14203

Von: Patrick Müller (foodwatch) [REDACTED] [@foodwatch.de](mailto:[REDACTED]@foodwatch.de)>

Gesendet: Freitag, 19. Juli 2019 16:41

An: [REDACTED] [@oetker.com](mailto:[REDACTED]@oetker.com)>

Betreff: AW: WG: Verwendung Titandioxid

External email. Do not click links or open attachments unless you recognize the sender and know the content is safe.

Sehr [REDACTED]

haben Sie vielen Dank für Ihre Antwort. Wir freuen uns besonders darüber, dass Dr. Oetker offenbar bereit ist, die Verwendung von Titandioxid einzustellen und bereits an entsprechenden Alternativen zu arbeiten scheint.

Leider haben Sie unsere erste Frage nicht beantwortet: „1. In welchen Ihrer Produkte ist dieser Stoff als Zutat enthalten? Wir bitten um vollständige Auflistung Ihrer Produkte (...) welche den Stoff aktuell enthalten.“ Wir bitten Sie daher nochmals, uns eine Aufstellung aller Produkte zukommen zu lassen, in denen Sie derzeit noch E 171 einsetzen. Wir erlauben uns damit die Bitte um Mitteilung zu verknüpfen, wann konkret Dr. Oetker die Verwendung von Titandioxid bei welchem dieser Produkte voraussichtlich aufgeben wird?

Sie geben an, dass Sie, um alle möglichen Verdachtsfälle auszuschließen, Titandioxid frei von Nanopartikeln einsetzen. Als Beleg haben Sie Ihrer Antwort eine Graphik angehängt. Dazu jedoch bestehen unsererseits noch einige Unklarheiten. Wir selbst sind keine Spezialisten der Toxikologie oder Nanotechnologie. Doch alle Experten in diesen Bereichen, die wir dazu bisher kontaktiert haben (BfR, BAM, MRI,...) vertreten die Ansicht, dass es unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten derzeit unmöglich ist, alle Nanopartikel aus E171 zu entfernen. In den Produkten mit E171 sei deshalb immer auch ein gewisser Prozentsatz nanoskaliger Partikel vorhanden. Die EFSA spricht dabei von bis zu 3 Massenprozent bzw. bis zu 49,6% der Partikelanzahl, siehe: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2018.5366>

Daher unsere Nachfragen: Wurde die von Ihnen übermittelte Graphik der Größenverteilung im Ausgangsstoff oder im Endprodukt ermittelt? Bezieht sie sich auf das Gesamtprodukt oder auf (das ggf. extrahierte) E171 allein? Mit welcher Methode und durch welches Labor wurde diese Messung vorgenommen? Wie erfolgt technisch die Trennung zwischen Nano- und Pigmentteilchen von Titandioxid, welche im Ausgangsstoff nach unserer Kenntnis gemischt vorliegen?

Mit bestem Dank im Voraus und in Erwartung Ihrer Antworten bis Mittwoch, 24. Juli 2019

Mit freundlichen Grüßen

patrick müller
campaigner, foodwatch deutschland | campaigner, foodwatch germany

t: +49 (0)30 [REDACTED] | e-mail [REDACTED]@foodwatch.de |

foodwatch e.v. | brunnenstr. 181 | 10119 berlin | germany | www.foodwatch.de
eingetragener verein | sitz berlin | vr 21908 nz ag charlottenburg | vorstand: dr. thilo bode, martin rücker

Von: [REDACTED]@oetker.com [REDACTED]

Gesendet: Freitag, 19. Juli 2019 12:26

An: Patrick Müller (foodwatch) <patrick.mueller@foodwatch.de>

Cc: [REDACTED]@oetker.com

Betreff: WG: WG: Verwendung Titandioxid

Sehr geehrter Herr Müller,

vielen Dank für Ihre Anfrage zum Thema Titandioxid.

Dr. Oetker hat nur wenige Produkte im Markt, die Titandioxid enthalten. Der Farbstoff wird eingesetzt, um Lebensmitteln eine reinweiße Farbe bzw. einen glitzernden Effekt zu verleihen.

Dennoch sind wir uns der öffentlichen Diskussion um die Substanz bewusst und arbeiten bereits an Alternativen, z.B. dem Austausch durch andere Substanzen bzw. dem Einsatz verschiedener technologischer Methoden.

Zudem verfolgen wir die wissenschaftliche Diskussion um den Einsatz des Farbstoffes E171, Titandioxid, sehr aufmerksam. Derzeit steht eine wissenschaftliche Neubewertung der Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) an, die allumfänglich Studien zu Titandioxid auswertet. Wir erwarten in Kürze das endgültige Gutachten der EFSA, die einen Beschluss zum zukünftigen Einsatz des Farbstoffes aussprechen wird. Aktuell gilt, dass die EFSA die Sicherheit von Titandioxid in den Jahren 2016 und 2018 umfassend überprüft und dabei Titandioxid in Lebensmitteln für gesundheitlich unbedenklich erklärt hat.

Wir möchten darauf hinweisen, dass die von der französischen Agentur für Lebensmittelsicherheit, Umwelt- und Arbeitsschutz (ANSES – Agence Nationale de Sécurité Sanitaire, Alimentation, Environment et du Travail) vorgelegten Studien, die den Farbstoff in die öffentliche Diskussion gebracht haben, eine potentiell krebserregende Wirkung des Farbstoffes weder bestätigt noch widerlegt haben. Auch die EFSA kommentierte die ANSES-Einschätzung am 10.05.2019 wie folgt: "The latest ANSES opinion published in April 2019 does not identify any major new findings that would overrule the conclusions made in the previous two scientific opinions on the safety of titanium dioxide (E 171) as a food additive issued by EFSA ANS Panel in 2016 and 2018".

Die potentiell kanzerogene Wirkung von E171 bezieht sich zudem ausschließlich auf Titandioxid Farbstoff-Moleküle im Nanopartikel-Bereich, die maßgeblich durch Inhalation (und nicht durch Verzehr) in den Körper gelangen. Farbstoff-Moleküle oberhalb des Nanopartikel-Bereichs sind nicht membrangängig und werden nach dem Verzehr vom Körper gänzlich ausgeschieden. Wir halten den von uns eingesetzten Farbstoff für gesundheitlich unbedenklich, da damit zwei wesentliche Verdachtsauslöser, durch die der Farbstoff als potentiell bedenklich eingestuft wurde, bei unseren Produkten ausgeschlossen sind.

Für alle Dr. Oetker Produkte, die den Farbstoff Titandioxid derzeit noch enthalten, können wir Ihnen versichern, dass die Größe des verwendeten Titandioxids oberhalb der Nanogrenze liegt. Diese Angabe beruht auf Vereinbarungen mit unseren Vorlieferanten, die durch Messungen bestätigt sind (s. Anlage 1).

Für das endgültige Gutachten der EFSA ist zu erwarten, dass der Einsatz von Titandioxid Farbstoff-Molekülen im Nanopartikel-Bereich nicht mehr empfohlen wird und dies entsprechend der EU-Kommission zur Änderung der Spezifikation für Titandioxid „EU Verordnung 231/2012 („Reinheitskriterien“) unterbreitet wird.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Informationen weitergeholfen zu haben.

Mit freundlichen Grüßen

[Redacted]

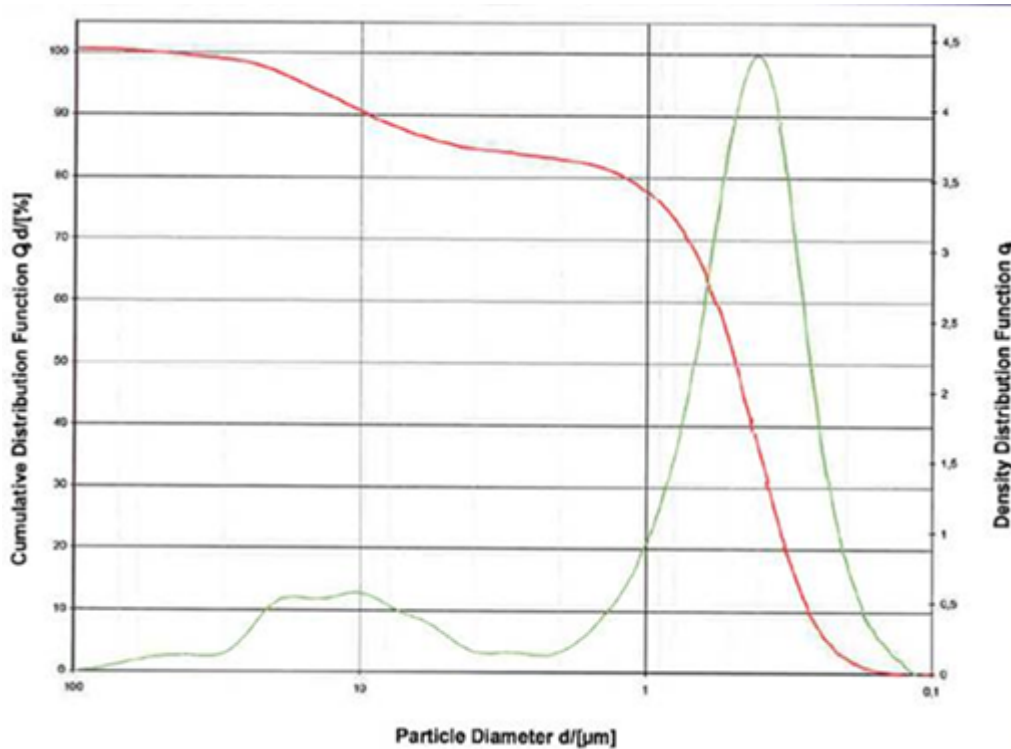
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
Marken- und Produkt-PR
Lutterstraße 14 | 33617 Bielefeld | Germany

[Redacted]



Gesellschaftssitz: Bielefeld
Registergericht: Amtsgericht Bielefeld HRA 14203

Anlage 1: Messergebnis: grün: Verteilungskurve Größe (Maximum bei 600nm und nicht kleiner als 100nm) – rot: Summe aller Massen 100%.



Von: Patrick Müller (foodwatch) [REDACTED] <[\[REDACTED\]@foodwatch.de](mailto:[REDACTED]@foodwatch.de)>

Gesendet: Freitag, 12. Juli 2019 17:34

An: [REDACTED] <service@oetker.de>

Betreff: Verwendung Titandioxid

External email. Do not click links or open attachments unless you recognize the sender and know the content is safe.

Sehr geehrte Damen und Herren,

zur Verwendung des Lebensmittelzusatzstoffs E171/Titandioxid in Ihren Produkten habe ich die folgenden Fragen:

1. In welchen Ihrer Produkte ist dieser Stoff als Zutat enthalten? Wir bitten um vollständige Auflistung Ihrer Produkte sowie von Produkten sämtlicher Tochterunternehmen der Oetker - Gruppe (insbesondere auch der Martin Braun KG), welche den Stoff aktuell enthalten.
2. Aus welchem Grund nutzen Sie E 171? Welchem technischen Zweck dient dieser Stoff in den jeweiligen Produkten?
3. Wie ist Ihre Einschätzung zu möglichen gesundheitlichen Beeinträchtigungen durch Verwendung dieses Stoffes?
4. Planen Sie künftig einen Verzicht auf E 171 in Ihren Produkten? Falls ja, auf welchem Wege bzw. durch welche Alternativstoffe werden Sie E 171 voraussichtlich ersetzen und bis wann werden Sie Ihre Produktion umgestellt haben?
5. In einer uns vorliegenden Stellungnahme gegenüber „Plusminus“ vom Mai 2019 haben Sie versichert, in dem in Ihren Produkten enthaltenen Titandioxid sei die Molekülgröße „oberhalb der Nanogrenze“. Was bedeutet dies konkret? Können Sie garantieren, dass Ihre Produkte keinerlei nanoskaliges Titandioxid (<100nm) enthalten? Wie gewährleisten Sie dies technisch und wie überprüfen Sie dies (ggf. mit welchem Verfahren)?

Wir bitten Sie höflichst, uns Ihre Antworten bis zum 19.07.2019 zuzuleiten.

Vielen Dank für Ihre Transparenz!

Mit freundlichen Grüßen

patrick müller

campaigner, foodwatch deutschland | campaigner, foodwatch germany

foodwatch e.v. | brunnenstr. 181 | 10119 berlin | germany | www.foodwatch.de
eingetragener verein | sitz berlin | vr 21908 nz ag charlottenburg | vorstand: dr. thilo bode, martin
rücker