



21/12/2021

Dear Mrs Jacquemart,

Thank you for sharing your concern and testing numerous products for safety.

Safety of consumers is our priority. Therefore, upon receiving the results reported by you, we commissioned our own analysis with Kirchhoff, one of the few leading laboratories, expert in conducting these analyses and their interpretation. They analyzed finished products, ingredients and packaging materials. Their independent analysis focused on characterization of the MOAH fraction using 2-dimensional gas chromatography with time-of-flight mass spectrometry detection (GC-GC-TOF-MS).

The results have confirmed that our Knorr products are safe to consume and comply with relevant regulations. This means that we will not take any market actions.

Bearing in mind the above, we request Foodwatch to rectify the information in the statements on its websites and to stop the publication of any information which is factually incorrect regarding Knorr's products.

We hope to have sufficiently informed you about our findings. Please let us know if you have any further questions. We are willing to engage and answer them.

Best regards,

Sophie Jayet

Mr Alan JOPE, CEO
UNILEVER
100 Victoria Embankment
London EC4Y 0DY
UK

via email to:

Press-Office.London@Unilever.com
mediarelations.rotterdam@unilever.com

Brussels, 9 December 2021

Subject: Contamination of several Unilever products from the brand Knorr with MOAH (mineral aromatic oil hydrocarbons) and urgent need for recall

Dear Mr Jope,

We regret to inform you that new tests carried out by foodwatch on food products purchased in Germany, France, the Netherlands, Austria and Belgium have shown that several Unilever food products, namely from the brand Knorr, are contaminated by aromatic hydrocarbons of mineral oils (MOAH).

19 food products out of the 152 tested, including 7 Unilever products from Knorr are contaminated by those hazardous substances, with very worrying levels of contamination - up to 82mg/kg. You can find the detailed results of our tests in [our report](#) on our website (www.foodwatch.org) and a list of the Knorr products contaminated below.

To remind you, according to the European Food Safety Authority¹, these mineral oil compounds “may be both **mutagenic and carcinogenic**” and some of them are identified as endocrine disruptors. **Those substances have no place on our plates.** As you know, the German food control authorities and the German food industry have agreed that the analytically achievable limit of quantification (LOQ max according to the JRC technical guidance) is applicable for MOAH contaminations in eight product categories.²

¹ SCIENTIFIC OPINION ON MINERAL OIL HYDROCARBONS IN FOOD, EFSA, 2012:
<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2012.2704>

² See: Benchmark levels for mineral oil hydrocarbons (MOH) in food: Consumer Protection Consortium of the Federal States, (LAV); German Federation for Food Law and Food Science,(BLL) Date: August 2021
<https://www.lebensmittelverband.de/de/aktuell/20190502-veroeffentlichung-moh-orientierungswerte>

We therefore urge you to take the following urgent actions:

- **Recall immediately ALL products tested with positive MOAH contamination**
- **Adopt a public Zero MOAH tolerance rule**, with a commitment to sell only food products with NO detectable presence of MOAH (based on the Joint Research Centre JRC for the current EU-wide monitoring for the determination of MOSH/MOAH in foodstuffs³).

We are looking forward to your response and urgent action.

In parallel, we are launching today a Europe-wide petition calling for the European Commission and Member States decision makers to take action against this unacceptable contamination by hazardous mineral oil in our food. We call on you to publicly support such urgent measures.

Yours sincerely,



Matthias Wolfschmidt,

International Strategy Director, foodwatch international

³ GUIDANCE ON SAMPLING, ANALYSIS AND DATA REPORTING FOR THE MONITORING OF MINERAL OIL HYDROCARBONS IN FOOD AND FOOD CONTACT MATERIALS European Commission, 2019
[:https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC115694](https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC115694)



UNILEVER France

Nicolas LIABEUF

PDG

Christelle BELKADA

Directrice Marketing Knorr France

20 Rue des 2 Gares

92500 Rueil-Malmaison

Paris, le 9 Décembre 2021

Objet : Contamination de plusieurs produits Unilever de la marque Knorr par des MOAH (hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales) et besoin URGENT de rappeler ces produits

Monsieur Nicolas Liabeuf,

Madame Christelle Belkada

Nous avons le regret de vous informer que de nouveaux tests effectués par foodwatch sur des produits alimentaires achetés en France, en Allemagne, aux Pays-Bas, en Autriche et à Bruxelles révèlent que **plusieurs produits du groupe Unilever et en particulier de la marque Knorr sont contaminés par des hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales (MOAH)**.

En effet, sur les 152 produits alimentaires testés, les résultats que nous publions aujourd'hui révèlent que 19 sont contaminés par ces substances dangereuses pour la santé. Parmi eux, **7 concernent la marque Knorr et donc le groupe Unilever. Deux produits en France sont concernés**, avec des niveaux de contamination particulièrement inquiétants. Vous pouvez trouver les résultats détaillés de nos tests dans [notre rapport](#) sur notre site internet (www.foodwatch.fr) et la liste des produits Unilever contaminés ci-dessous.

Pour rappel, selon l'Autorité européenne de sécurité des aliments, ces composés d'huiles minérales " peuvent être à la fois mutagènes et cancérigènes " ¹. Certains d'entre eux sont par ailleurs identifiés comme des perturbateurs endocriniens.

¹ AVIS SCIENTIFIQUE SUR LES HYDROCARBURES D'HUILES MINÉRALES DANS LES ALIMENTS (SCIENTIFIC OPINION ON MINERAL OIL HYDROCARBONS IN FOOD), EFSA, 2012: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2012.2704>

Ces substances n'ont pas leur place dans nos assiettes. D'ailleurs, comme vous le savez sûrement, les autorités allemandes de contrôle des aliments et l'industrie alimentaire allemande ont convenu que la limite de quantification analytiquement réalisable (LOQ max selon le guide technique JRC) est applicable aux contaminations par les MOAH dans huit catégories de produits.²

Nous vous demandons donc instamment de prendre les **mesures urgentes suivantes** :

- **Rappeler immédiatement TOUS les produits testés avec une contamination positive au MOAH.**
- **Adopter une règle publique de tolérance zéro en matière de MOAH**, avec un engagement du groupe Unilever à ne vendre que des produits alimentaires ne présentant AUCUNE présence détectable de ces contaminants.³

Nous vous informons qu'en parallèle, nous lançons aujourd'hui une pétition à l'échelle européenne demandant à la Commission européenne et aux décideurs des États membres de prendre des mesures contre cette contamination inacceptable par des huiles minérales dangereuses dans notre alimentation. Nous vous demandons de soutenir publiquement ces mesures.

Dans l'attente de votre réponse et action urgente,

Cordialement,



Karine Jacquemart
Directrice Générale de foodwatch France















karine.jacquemart@foodwatch.fr

² See: Benchmark levels for mineral oil hydrocarbons (MOH) in food: Consumer Protection Consortium of the Federal States, (LAV); German Federation for Food Law and Food Science,(BLL) Date: August 2021
<https://www.lebensmittelverband.de/de/aktuell/20190502-veroeffentlichung-moh-orientierungswerte> (last visit: 03.12.2021)

³ GUIDANCE ON SAMPLING, ANALYSIS AND DATA REPORTING FOR THE MONITORING OF MINERAL OIL HYDROCARBONS IN FOOD AND FOOD CONTACT MATERIALS European Commission, 2019
<https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC115694>

Annexe : liste des produits Knorr contaminés par les huiles minérales, dont les MOAH, d'après les tests de foodwatch publiés le 9 décembre 2021

A noter : lorsqu'un produit a été identifié plusieurs fois comme contaminé aux MOAH, ne sont indiqués dans ce tableau les niveaux de contamination les plus faibles identifiés. Les autres résultats sont détaillés dans le rapport sur notre site.

	FRANCE		ALLEMAGNE		AUTRICHE	BELGIQUE	PAYS-BAS
NOM DU PRODUIT							
NUMÉRO DU LOT	KNORR Bouillon de légumes sans sel	KNORR / PUGET Bouillon aux herbes et avec de l'huile d'olive	KNORR Bratensaft Basis	KNORR Fette Brühe	KNORR Goldaugen	KNORR Finesse Groenten Légumes Bouillon	KNORR Groente bouillon
DATE LIMITE DE CONSOMMATION	L11450D098	L1165U098	L01600C098	L221CH816X05	L1113AQ816 *07	L1069A8816*17	L11270R098
	06.2022	12.2022	12.2021	02.2022	10.2022	09.2022	11.2022
PRÉSENCE D'HYDROCARBURES AROMATIQUES D'HUILE MINÉRALE (MOAH) EN MG/KG	44 MG/KG	40 MG/KG	52 MG/KG	22 MG/KG	6,4 MG/KG	6,4 MG/KG	36 MG/KG
							
PRÉSENCE D'HYDROCARBURES SATURÉS D'HUILE MINÉRALE (MOSH) EN MG/KG	417 MG/KG	369 MG/KG	813 MG/KG	325 MG/KG	66 MG/KG	95 MG/KG	609 MG/KG