

To
Danone S.A.
Attn. Emmanuel Faber, Laurence Peyraut and Frederic Rene

via email emmanuel.faber@danone.com ,
laurence.peyraut@danone.com and frederic.rene@danone.com

Berlin, 30. October 2019

MOAH in Babymilk / Formula

Dear Mr Faber, dear Mr Peyraut, dear Mr Rene,

Thank you very much for your answer to our letter of 25.10.2019.

You describe Danone's methodical compliance with the requirements of the IRC, in particular with regard to "difficult samples and matrices". Of course, we are fully aware of these requirements. The analysis results published by us were also collected in three accredited laboratories in strict compliance with the IRC requirements. The level of quantification was 0.5 mg/kg.

For further information see also in our project report on page 7, published here:
https://www.foodwatch.org/fileadmin/-INT/mineral_oil/documents/2019-10-24_Projectreport_babymilk_FINAL.pdf

Unfortunately, your answer does neither contain any information on the level of quantification (LOQ) nor on concrete test results for the MOSH and MOAH content of your baby milk products in general and the products tested by us in detail.

So far Danone is playing down the issue without taking action by telling the consumers there would be no problem at all with Gallia Galliagest and by claiming there are no MOAH in the recipe of your milk.

As an international food company Danone are not living up to your responsibility for the safety of your products, although you have every opportunity to quickly uncover the situation and stop worrying people. On the contrary, you unsettle parents and carers and expose babies to unacceptable risks. Obviously, profit and avoiding the cost of a recall are more important to you than the well-being of your customers.

We do not go along with this delay tactic.

If you have even the slightest indication that your products contain carcinogenic mineral oil residues, as our analysis carried out by three laboratories show, you are obliged to warn consumers and recall the products/batches immediately.

If you are convinced and can prove with data derived from appropriate analytical methods that this is not the case, inform consumers that there is no risk.

We once again unequivocally request you to immediately warn consumers and recall all products that are not proven accordingly to be free from any contamination with MOAH detectable with a limit of quantification of 0,5 mg/kg. We also urge Danone to make a public commitment to only market products without detectable MOAH.

We take the liberty of making this letter available to the press.

Yours sincerely,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Matthias Wolfschmidt', with a large, sweeping flourish at the end.

Matthias Wolfschmidt

International Campaigns Director
foodwatch International



Date: Monday 28th October, 2019

Dear Mr Wolfschmidt,

We have well received your request regarding MOAH content in Baby milk formula. At Danone the quality and safety of our products is our top priority. Our internal standards involve rigorous food safety and quality controls in line with all applicable food safety and quality guidelines and regulations.

These food safety and quality controls also apply to our packaging materials provided by suppliers that are rigorously selected for their compliance to our standards.

In your letter you cite the JRC Recommendation as the reference document you used to provide your results; this is the one we also refer to. And, as stated in this recommendation, a very specific attention must be paid to results obtained according to samples preparation, detection method and interpretation. Because of this, our Danone Food Safety Centre has performed investigations with the collaboration of highly qualified external reference laboratory (like SQTS Swiss Quality Testing Services, Grünaustrasse 23, CH-8953 Dietikon, Switzerland) to obtain the upmost reliable results.

To illustrate our approach, it is clearly mentioned in the JRC Recommendation that “with difficult samples and matrices, further characterization of the MOSH/MOAH fractions can be performed by using additional analytical techniques, e.g. GC-MS, LC-GC-FID/MS or GCxGCFID/MS”. In our case, we systematically associated MS identification as requested in the JRC recommendation.

We shared our technical expertise with scientific groups and external partners to further progress in this area as stated in the recent publication of Koster et al., Mineral oil hydrocarbons in foods: is the data reliable? in Food Additives and Contaminants, Part A, 2019 available at <https://doi.org/10.1080/19440049.2019.1678770>.

To further discuss technical methods and results I am at your disposal to organize a meeting with our expert team.

I look forward to hearing from you.

Yours sincerely,

Frédéric RENÉ
SVP Quality & Food Safety, Specialized Nutrition

To
Danone S.A.
Attn. Emmanuel Faber

via email
emmanuel.faber@danone.com

Berlin, 25. Oktober 2019

MOAH in Babymilk / Formula

Dear Mr Faber,

Following yesterday's publication, which we already informed you about, we would like to take the liberty of making the following comments on the technical and analytical challenges involved in the determination of mineral oil hydrocarbons.

We are fully aware of the analytical challenge of a correct determination and have followed in detail the discussions on the methodology that have taken place in the past. In view of these important technical discussions, we are very grateful for the "Technical Guide" published by the JRC. Not only the technical-analytical discussions including the problem of false positive as well as false negative analysis results were reflected by the JRC.

The JRC "Technical Guide" also formulates corresponding requirements and prerequisites for correct analytics: The appropriate method for sample preparation, such as extraction, digestion, sample clean up and concentration step, is of course essential, as is analysis using LC/GC-FID technology. This challenge must be mastered by all analysts involved.

In view of your public reactions to the publication of our test results, this gives rise to special questions regarding the concrete performance of the analysis in your company or on your behalf. We therefore ask you for information on the following specific questions:

1. Sample preparation:

- a. How is the sample extracted/substituted?
- b. Is digestion performed?
- c. If yes, acidic or alkaline?
- d. Is a concentration carried out?
- e. Which purification steps (clean up) are carried out?

2. Analysis system:

Online or offline technology for fractionation of mineral oil hydrocarbons?

3. Detection:

Quantification with which detector?

4. Level of Detection:

Which LOQ's are determined with the method you have carried out or commissioned?

(a) for each political group; and

(b) for the total content of MOSH and MOAH achieved?

5. Validation of the results:

Which method is used to check or verify the plausibility of the quantified results?

We ask for meaningful answers at the latest by **Monday, 28 October 2019, 17.00**

With thanks in advance and kind regards



Matthias Wolfschmidt

International Campaigns Director
foodwatch International

Danone France
A l'attention d'Emmanuel Fabert
Président Directeur Général

Paris, le 24 octobre 2019

Objet : Contamination du Lait en poudre Galligest croissance 3 sans lactose de Danone par des MOAH (hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales) - Besoin urgent de rappel

Monsieur Fabert,

Nous vous informons que nous avons effectué des tests en laboratoire sur la présence d'huiles minérales dans les laits en poudre infantiles conditionnés dans des boîtes métalliques, dans trois pays (France, Allemagne et Pays-Bas). Les tests effectués sur le lait en poudre **Danone Galligest croissance 3 sans lactose** acheté en France **révèlent une contamination par des MOSH (hydrocarbures d'huiles minérales saturés) mais aussi par des MOAH (hydrocarbures d'huiles minérales aromatiques). Or ces derniers sont considérés comme potentiellement génotoxiques et mutagènes**, ce qui a été confirmé par l'avis de l'ANSES de 2017, et représentent un danger d'autant plus considérable que le produit testé est à destination des bébés. Vous trouverez les détails des résultats des tests en laboratoires en annexe, avec notre dossier d'informations.

Par conséquent, **foodwatch demande à Danone de :**

- **Rappeler immédiatement l'ensemble des lots des produits Galligest croissance 3 sans lactose.**
- **S'engager publiquement à ne commercialiser que des produits alimentaires sans présence détectable de MOAH.**

Rappelons que les MOAH sont potentiellement **cancérogènes, mutagènes et perturbateurs du système endocrinien**, comme le confirment de nombreuses références scientifiques, dont l'avis de l'ANSES sus-cité, mais aussi par exemple :

1. L'avis scientifique publié par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) en 2012 conclut que les MOAH « peuvent être à la fois mutagènes et cancérogènes » (*Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food, EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM), in EFSA Journal 2012;10(6):2704*).
2. Le Bfr (l'Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques, équivalent de notre agence de sécurité des aliments ANSES) a publié une étude en janvier 2016 dans PLOS One indiquant que sur les 15 huiles minérales testées, 10 d'entre elles agissent comme des perturbateurs endocriniens ;
Pour ce même Bfr, il ne fait aucun doute que : « Aucune migration démontrable de MOAH dans les aliments ne devrait se produire » ;

Au-delà de l'urgence concernant le lait en poudre Danone **Galliagest croissance 3 sans lactose**, nous insistons sur notre demande d'engagement sur l'ensemble des produits alimentaires commercialisés par Danone.

En effet, avant d'obtenir une réglementation à l'échelle nationale, puis européenne, Il est indispensable sur cette question de santé publique que les entreprises agroalimentaires s'engagent clairement afin de protéger la santé des consommateurs et consommatrices sans attendre. [Plusieurs marques et six des principaux distributeurs en France](#) l'ont déjà fait depuis que foodwatch a lancé l'alerte sur la contamination des aliments par les huiles minérales fin 2015. Mais cela reste très insuffisant.

Dans l'attente de votre réponse, nous vous informons également que foodwatch a lancé une pétition européenne ciblant toutes les marques concernées par nos tests récents sur les laits en poudre ayant révélé une contamination de ces produits par des MOAH, dont Danone. Vous trouverez le texte de cette pétition en annexe. Nous sommes à votre disposition pour toute information complémentaire.

Veillez noter que, par souci de transparence, foodwatch se réserve le droit de rendre publiques notre lettre de ce jour ainsi que les réponses que vous voudrez bien y apporter.

Nous vous prions de croire, Monsieur Fabert, en l'expression de nos salutations respectueuses.



Karine Jacquemart
Directrice générale, foodwatch France
Ligne directe : 01.43.22.23.63

Texte de la pétition

A l'attention des dirigeants des entreprises concernées,

Plusieurs tests de laboratoires indépendants ont révélé que des laits en poudre pour bébés commercialisés par votre entreprise sont contaminés par des hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales (MOAH). Les MOAH sont considérés comme potentiellement cancérigènes et mutagènes. Les autorités sanitaires en Europe sont unanimes : les MOAH n'ont pas leur place dans l'alimentation, et c'est encore plus vrai pour les produits destinés aux bébés.

C'est pourquoi nous vous demandons les actions urgentes suivantes :

- **Rappeler immédiatement l'ensemble des produits concernés et informer les consommateurs ;**
- **Arrêter de vendre des laits en poudre pour bébés pour lesquels vous ne pouvez pas prouver qu'ils ne sont pas contaminés par des MOAH.**

Nous attendons aussi que votre entreprise s'engage publiquement à ne commercialiser que des produits alimentaires qui ne contiennent aucun MOAH détectable.

Cordialement,

Signataire