



Mülheim an der Ruhr, 10. Februar 2016

[REDACTED]  
Telefon +49 [REDACTED]  
Telefax +49 [REDACTED]

## Mineralölbestandteile in Lebensmitteln

Sehr geehrte Damen und Herren,

die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln ist ein zentrales Anliegen von ALDI SÜD. Als führender Discounter sieht sich ALDI SÜD daher in der Verantwortung, die Qualitätsstandards der Eigenmarken des Food-Sortiments entsprechend aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse laufend zu optimieren. Dabei ist es ein grundlegendes Ziel, dass sämtliche Lebensmittel generell frei von Kontaminanten sind.

Mineralöle sind in der Umwelt weit verbreitet. Ihre Bestandteile können auf ganz unterschiedlichen Wegen auf unterschiedlichen Prozessstufen sowohl in pflanzliche als auch in tierische Lebensmittel gelangen, z.B. beim Anbau, der Ernte, während der Lagerung, der Verarbeitung oder der Produktion. Dabei handelt es sich im Wesentlichen um gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH – Mineral Oil Saturated Hydrocarbons) und zu einem geringeren Anteil um aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe (MOAH – Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons). Beide werden leicht aus Lebensmitteln in den Körper aufgenommen. MOSH und MOAH können sich im Körperfett sowie in einigen Organen anreichern. Zudem ist nicht auszuschließen, dass innerhalb der aromatischen Mineralölfraktionen (MOAH) auch krebserregende Verbindungen vorkommen.

ALDI SÜD hat das Ziel, dass bei den Eigenmarken des Food-Sortimentes **keine Mineralölbestandteile im Lebensmittel nachweisbar** sind.

Aus diesem Grunde fordern wir Sie auf, Maßnahmen zu ergreifen, welche die Einhaltung dieser Vorgabe im Lebensmittel **bis zum Ende des MHDs, bzw. bei frischem Obst und Gemüse bis zum erwarteten Zeitpunkt des Verzehrs**, sicherstellen.

Die von Ihnen zu ergreifenden Maßnahmen beinhalten sowohl Ihre eigenen Produktionsprozesse als auch die Belastungssituation der Rohwaren sowie die Reduktionsmöglichkeiten durch den Einsatz geeigneter Verpackungen (ggf. mit Barrierefunktion).

ALDI SÜD wird die Umsetzung der Maßnahmen prüfen und bei zukünftigen Kaufentscheidungen berücksichtigen.

Wir erwarten, dass Sie gemeinsam mit Ihren Vorlieferanten sowie ggf. mit Unterstützung von externen Experten nach Problemlösungen suchen und Konzepte erstellen, um die o.g. Anforderungen umzusetzen.

Darüber hinaus erwarten wir, dass die Wirksamkeit der durchgeführten Maßnahmen analytisch durch ein systematisches risikoorientiertes Screening überprüft wird. Die im Rahmen des Screenings durchgeführten Untersuchungen erfolgen in einem akkreditierten Labor per online-gekoppelter HPLC - GC - FID - Methode.

Untersuchungen der Endprodukte werden mindestens einmal im Quartal von Ihnen veranlasst. ALDI SÜD behält sich vor, die Ergebnisse der Endproduktuntersuchungen von Ihnen anzufordern.

Mit freundlichen Grüßen  
ALDI EINKAUF

[REDACTED]  
[REDACTED]

[REDACTED]  
[REDACTED]