

125 Jahre Dr. Oetker - Mitfeiern & Gewinnen

[Startseite](#) | [Presse](#) | [Karriere](#) | [Shop](#) | [Kontakt](#)[Unsere Rezepte](#) [Unsere Produkte](#) [Themenwelten](#) [Unsere Leistungen](#) [Unternehmen](#)[oetker.de](#) » [Unternehmen](#) » [Presse: Presse-News](#)[Zurück zur
News-Übersicht](#)

Stellungnahme: ÖKO-TEST-Beitrag - Dr. Oetker Produkte im Test

DEZEMBER 2015

Marken- & Produkt-News

Für Dr. Oetker haben die Qualität und Sicherheit der Produkte oberste Priorität. Bevor wir den ÖKO-TEST Bericht (01/2016) übergeordnet aus Sicht des Unternehmens bewerten, möchten wir den einzelnen Aspekten zunächst einmal nachgehen und diese im Detail prüfen. Den Beitrag und die Produktbewertungen sehen wir kritisch aber auch als Basis für kontinuierliche Verbesserungen und Weiterentwicklungen. Denn bei Dr. Oetker steht der Verbraucher seit jeher an erster Stelle. Um uns stetig zu verbessern, nehmen wir Kritik grundsätzlich sehr ernst.

Im Vorfeld der Berichterstattung haben wir uns der Öko-Test-Redaktion offen und dialogorientiert gegenüber

INHALTSVERZEICHNIS

[Dr. Oetker Newsroom](#)[Presse-News](#)[Termine](#)[Mediathek](#)[Rezepte-Download](#)[Presse-Kontakt](#)

DR. OETKER PRESSE

Presse-Kontakt

- › Sie sind Journalist mit konkreten Fragen zu Dr. Oetker?



MEDIATHEK

verhalten. So fanden im Zuge der Erstellung des Firmenporträts diverse Fach-Interviews sowie eine ausführliche Beantwortung umfangreicher Fragen rund um die Themen Nachhaltigkeit, Umweltschutz, Produktentwicklung, Qualitätssicherung und Einkaufspolitik im Hause Dr. Oetker statt. Die Bewertung einzelner Parameter ist für uns in Teilen nicht nachvollziehbar: Es gibt insbesondere derzeit für Mineralöl-Gehalte in Lebensmitteln keine gesetzlichen Grenzwerte. Daher benennt auch Ökotest in den vorgenommenen Produktbewertungen keine valide Bezugsgröße.

Zu den im resultierenden Artikel angeführten Themen und Vorwürfen beziehen wir wie folgt Stellung:

1. Produktqualität und Lebensmittelsicherheit

Für Dr. Oetker haben die Qualität und Sicherheit der Produkte oberste Priorität. Dies gewährleistet Dr. Oetker durch eine sorgfältige Auswahl der Zutaten sowie strenge Qualitätskontrollen – von der Rohware bis zum fertigen Produkt. Qualitätssicherung erfolgt bei Dr. Oetker nach dem HACCP-Konzept (Hazard Analysis of Critical Control Points) gemäß Lebensmittelhygieneverordnung, das den gesamten Fertigungsprozess hinsichtlich eventueller gesundheitlicher Gefährdungen analysiert. An genau bestimmten Prozessschritten gewährleisten entsprechende Lenkungsmaßnahmen Produktsicherheit und -qualität. Dabei ist jedes Detail der präventiv ausgerichteten Maßnahmen zur Qualitätssicherung präzise festgelegt. Die von der Qualitätssicherung festgelegten Standards werden an allen Dr. Oetker Standorten umgesetzt.

Im Rahmen der Dr. Oetker Risikoanalyse gemäß HACCP spielt u. a. auch die Schadstoff-Analyse in der täglichen Arbeit eine erhebliche Rolle. Dr. Oetker stellt mittels einer umfassenden Qualitätssicherung und aufwändiger Analysen sicher, dass gesetzliche Grenzwerte eingehalten werden. Diese von der EU festgelegten Grenzwerte beinhalten einen Sicherheitsfaktor von 100 bis 1000, so dass eine Gesundheitsgefährdung ausgeschlossen ist,

Lesen

Broschüren
und Flyer



Sehen

Geschichte
und
Produktwelt



Hören

Hörfunkbeiträge
und
O-Töne



selbst wenn eine leichte Überschreitung eines Grenzwertes vorkäme.

Die Lebensmittelsicherheit und Qualität bei Dr. Oetker umfasst folgende Punkte:

1. Unternehmensstrategie Qualität ist das beste Rezept (Qualitätspolitik)
2. Umweltsicherheit und Nachhaltigkeit (ISO 14001)
3. Qualitätsmanagementprogramm (ISO 9000)
4. Kontinuierliches Verbesserungsprogramm
5. Lebensmittelrecht und Deklaration (Compliance)
6. Integration der Qualitätssicherung in die Produktentwicklung
7. Qualifiziertes Personal
8. Aus- und Weiterbildung
9. Verbraucherkommunikation und Transparenz
10. Risikomanagement und Krisenbewältigung
11. Food Safety (HACCP, ISO 22000)
12. Anlagen- und Prozessdesign
13. Lieferantenaudits und -bewertung
14. Rohwarenkontrolle
15. Fremdkörperkontrolle
16. Fertigwarenkontrolle
17. Gelinggarantie
18. Produktschutz und Verpackungsdesign
19. Rückverfolgbarkeit
20. Transportüberwachung

Qualitätssicherung und Audits:

Dr. Oetker erhält landwirtschaftlich erzeugte Rohstoffe von Erzeugern, deren Zahl im fünfstelligen Bereich liegt. Es wäre daher vermessen zu behaupten, jeden einzelnen Erzeuger bzw. Produzenten 100-prozentig kontrollieren zu können. Stattdessen prüfen wir im Rahmen von Audits die Qualitätssicherungssysteme unserer Lieferanten.

Im Durchschnitt werden auf Basis der Dr. Oetker Risikoanalyse gemäß HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) pro Jahr ca. 100 Audits durchgeführt. Diese werden im Rahmen einer vertrauensvollen Zusammenarbeit bei den Lieferanten im Vorfeld angekündigt.



Weiterführende Informationen erhalten Sie in der Broschüre „Lebensmittelqualität und Produktsicherheit“ unter oetker.de/unternehmen/presse/mediathek/pm-tab/read.html

2. Einkaufstandards und soziales Engagement

Als international tätiger Hersteller übernimmt Dr. Oetker weltweit Verantwortung. Das Unternehmen möchte seinen Kunden Produkte anbieten, die von höchster Qualität sind, aber auch entlang der gesamten Wertschöpfungskette wirtschaftlich effizient sowie unter sozialverträglichen und umweltschonenden Bedingungen produziert wurden. Ein wichtiger Schlüssel dazu sind die Lieferanten.

Von seinen Lieferanten und Vertragspartnern erwartet das Unternehmen, dass ihr Verhalten den unternehmerischen Werten von Dr. Oetker entspricht. Bei der Auswahl der Lieferanten werden daher sowohl die Qualität der Rohstoffe als auch die Einhaltung sozialer und ökologischer Standards berücksichtigt. Dr. Oetker strebt faire und partnerschaftliche Geschäftsbeziehungen mit seinen Zulieferern an, die auf Ehrlichkeit, Vertrauen und Verbindlichkeit basieren. Ein konstruktiver Dialog sowie eine enge Zusammenarbeit mit den Geschäftspartnern bilden ein solides Gerüst für die Aktivitäten des Unternehmens.

Darüber hinaus hat Dr. Oetker eigene dezidierte **Einkaufsrichtlinien** entwickelt und in seine Lieferantenrahmenverträge integriert. Die hierin definierten Standards sind außerordentlich hoch und gelten weltweit. Sie zielen auf die Einhaltung der Qualitätsanforderungen, die Erfüllung sozialer Mindeststandards bei den Beschäftigten der Lieferanten und auf die nachhaltige Schonung ökologischer Ressourcen ab. Die **unternehmenseigenen Einkaufsstandards** sind verbindlich für die Geschäftsbeziehung zwischen Dr. Oetker und seinen Lieferanten und werden kontinuierlich aktuellen Anforderungen angepasst.

Der **Dr. Oetker Food-Standard** ist für alle Lieferanten des



Unternehmens verbindlich und umfasst die Anforderungen für Rohstoffe, Halbfabrikate, gelieferte Handelswaren und Fertigwaren. Im Food Standard sind u. a. Richtlinien zu folgenden Themen enthalten: Deklaration, Zusammensetzung, Zusatzstoffe, Gentechnik, Novel Food, Allergene, Umweltschutz, Sicherheit, Rückverfolgbarkeit, Verpackungen etc.

Demzufolge müssen Rohwarenlieferanten ein

funktionierendes, geprüftes und dokumentiertes Rückverfolgbarkeitssystem gemäß

EU-Basisverordnung 178/2002 nachweisen. Die Einkaufsentscheidungen berücksichtigen auch ethische Belange. Der Dr. Oetker Food-Standard präzisiert daher Ansprüche an den Tier- und Artenschutz:

Rohstofflieferanten müssen beispielsweise nachweisen, dass Thunfisch nur delfinfreundlich gefangen wird oder Eier und Hähnchenfleisch nur von Tieren aus Bodenhaltung stammen.

Zur Vermeidung von Qualitätsverlusten oder Reputationsrisiken hat Dr. Oetker zusätzlich zu den eigenen Einkaufsstandards ein

Lieferantenbewertungssystem entwickelt, um seine Lieferanten zu beurteilen und diese gleichzeitig bei ihrer Weiterentwicklung zu unterstützen. Mit anspruchsvollen Prüfverfahren wird die Qualität der eingekauften Rohwaren sichergestellt und auf die Einhaltung von Umwelt-, Sicherheits- und Sozialstandards geachtet. Dazu arbeiten die Bereiche Einkauf und Qualitätssicherung eng zusammen und stehen in einem intensiven Austausch.

3. Veröffentlichung von Zertifikaten und anderweitigen Nachweisen

Aus vertraglichen Gründen können wir Zertifikate oder anderweitige Nachweise von Lieferanten nicht veröffentlichen. Öffentlich zugängliche Nachweise wie z. B. bei den Rohstoffen Palmöl (<http://www.rspo.org/members/891/Dr-August-Oetker-Nahrungsmittel-KG>) und Thunfisch (<http://www.delphinschutz.org/projekte/safe-delfinsicherer-thunfisch/wie-funktioniert-safe>) können auf den jeweiligen Internetseiten abgerufen werden.

4. Nachweis von Mineralölkohlenwasserstoffen



(MOSH)

Zunächst weisen wir ausdrücklich darauf hin, dass es sich bei der Belastung einiger Produkte durch gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH) **NICHT** um den Nachweis von gesundheitlich bedenklichen MOAHs (aromatische Kohlenwasserstoffe) handelt.

Aufgrund des Einsatzes von Verpackungsfolien mit Mineralölbarriere sowie der Abwesenheit aromatischer Kohlenwasserstoffe (MOAHs) und des MOSH-Musters gehen wir davon aus, dass der Eintrag nicht über Umverpackungen, die Recyclingpapier enthalten, erfolgt ist. Als Eintragsquelle sind vielmehr Rohstoffe und entlang der Liefer-/Produktionskette möglicherweise eingesetzte Maschinenöle auf Kohlenwasserstoffbasis, die für die Lebensmittelindustrie zugelassen sind (sogenannte H1-Öle), zu diskutieren. Wir sind derzeit mit der Ursachenforschung beschäftigt, um gezielte Maßnahmen zur weiteren Reduzierung potentieller Mineralölrückstände durchführen zu können.

Das von ÖKO-TEST beauftragte Labor hat bei einigen Dr. Oetker Produkten eine Belastung durch gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH) ermittelt. Diese gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH) gelten bislang als toxikologisch unbedenklich.

Bei den untersuchten Produkten handelt es sich nahe ausschließlich um Halbfertigwaren. Durch den Zusatz weiterer Zutaten sowie küchentechnischer Prozesse (Kochen, Backen) werden die Rückstände im verzehrfertigen Produkt auf vernachlässigbare Gehalte minimiert, woraus keine Belastung für den menschlichen Körper abgeleitet werden kann.

Zudem möchten wir darauf hinweisen, dass die Untersuchungsergebnisse bei der Bestimmung von Mineralölgemischen erfahrungsgemäß sowohl laborintern als auch zwischen unterschiedlichen Laboratorien teilweise sehr stark differieren. Auch wir lassen regelmäßig umfassende Untersuchungen bei unabhängigen Instituten durchführen.

Darüber hinaus haben wir bereits eine Vielzahl an Maßnahmen ergriffen, um die Belastung durch Mineralölgemische zu reduzieren:



- Der Druck sämtlicher Verpackungen wurde auf mineralölfreie Farbe umgestellt.
- Bei keinem Dr. Oetker Produkt besteht direkter Kontakt zwischen Karton und Produkt. Alle Produkte sind mit flexiblen Folien umhüllt, um einen möglichst hohen Produktschutz zu gewährleisten.

Wie bereits erwähnt, sind wir derzeit mit der Ursachenforschung beschäftigt, um gezielte Maßnahmen zur weiteren Reduzierung potentieller Mineralölrückstände abzuleiten.

5. Aromen

Zum Thema Aromen können wir Ihnen mitteilen, dass Dr. Oetker in seinen Produkten keine künstlichen Aromen einsetzt. Es werden ausschließlich natürliche Aromen, natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte und naturidentische Aromen verwendet, die der europäischen Aromenverordnung entsprechen, in der EU bewertet und ausdrücklich zugelassen sind.

Aromen werden bei Lebensmitteln verwendet, um deren Geschmack zu erhalten, zu unterstützen oder abzurunden. Der ursprüngliche geschmackliche Charakter des Produktes bleibt dabei in der Regel erhalten.

Anders als bei hausgemachten Speisen, die zeitnah verzehrt werden, können industriell hergestellte Lebensmittel durch Verarbeitung, Lagerung und Transport teilweise ihr ursprüngliches Aroma verlieren. Hinzu kommt, dass bei reinen Naturprodukten, beispielsweise Erdbeeren, nicht jede Erdbeere identisch schmeckt. Dies hat unter anderem mit den Sorten oder Reifegraden der Erdbeeren zu tun. Verbraucher erwarten jedoch bei industriell hergestellten Lebensmitteln immer einen annähernd gleichen Geschmack über die gesamte Lebensdauer des Produktes. Um dies zu gewährleisten, setzen Hersteller von Lebensmitteln bei Bedarf Aromen zur Standardisierung ihrer Produkte ein – so auch Dr. Oetker.

Dr. Oetker verwendet in seinen Produkten ausschließlich Aromen und Aromastoffe, die der europäischen Aromenverordnung entsprechen und in der EU bewertet und ausdrücklich zugelassen sind. Gemäß den gültigen



Kennzeichnungsvorschriften werden sie in der Zutatenliste gekennzeichnet. Der Verbraucher kann sich so über die Zutatenliste informieren und sicher sein, dass er nur einwandfreie, sichere und wohlschmeckende Erzeugnisse von höchster und gleichbleibender Qualität von Dr. Oetker erhält.

Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack enthält den Aromastoff Vanillin, der durch chemische Verfahren gewonnen wird. D.h. der Aromastoff entspricht dem natürlichen, aus der Vanilleschote extrahierten Aromastoff im chemischen Aufbau, wird jedoch durch chemische Synthese im Labor hergestellt. Der eingesetzte Aromastoff Vanillin entspricht der europäischen Aromenverordnung und ist in der EU bewertet und ausdrücklich zugelassen. Gemäß den gültigen Kennzeichnungsvorschriften ist er in der Zutatenliste als „Aroma“ deklariert.

Hintergrundinfos Vanillin:

Zur Verfeinerung von Lebensmitteln ist Vanille-Aroma sehr begehrt. Preis und Nachfrage für natürliches Vanillin sind oft hoch, das Angebot aufgrund der natürlichen Umstände jedoch begrenzt. Im Fall von Vanille liegt das nicht zuletzt am aufwändigen Anbau und Verarbeitungsprozess der Vanille-Schote. Grundsätzlich gedeiht die Vanille-Pflanze nämlich nur in tropischen Anbaugebieten. Dort muss sie per Hand bestäubt werden, da die natürlichen Bestäuber – besondere Bienen- und Kolibriarten – nur in der ursprünglichen Heimat der Vanille in Südamerika vorkommen. Sieben Monate nach der Bestäubung werden die Früchte noch unreif geerntet. Es folgt ein wochenlanger Fermentationsprozess, an dessen Ende die aromatische Vanille-Schote, so wie die meisten Verbraucher sie kennen, steht. Der Aromastoff Vanillin wird letztendlich über einen physikalischen Prozess, ein Extraktionsverfahren, aus der Vanille-Schote gewonnen.

Der Ertrag aus diesem Prozess ist allerdings überschaubar. Aus den rund 2.200 Tonnen Vanille-Schoten, die jedes Jahr geerntet werden, ließen sich theoretisch lediglich 40 Tonnen Vanillin gewinnen. Das entspräche nur 0,3 Prozent des weltweiten Bedarfs von



etwa 12.000 Tonnen und würde nicht ansatzweise ausreichen. Denn beim Verbraucher und in der Industrie ist Vanillin sehr beliebt und wird in verschiedenen Bereichen eingesetzt – etwa in der Kosmetik, in der Pharmaindustrie oder der Konsumgüterbranche. Den weltweiten Bedarf allein mit Vanillin aus der Vanilleschote zu decken, ist unmöglich. Deshalb ist es notwendig, Vanillin auch über alternative Verfahren zu gewinnen.

Aufgrund des Ungleichgewichtes zwischen Angebot und Nachfrage sind alternative Verfahren zur Herstellung von Vanillin unbedingt notwendig. Sie ermöglichen, dass der Aromastoff ausreichend zur Verfügung steht, um hochwertige und wohlschmeckende Lebensmittel zu produzieren. Als Basis können beispielsweise Holz oder Erdöl in Frage kommen. Die Herstellung des Vanillins aus diesen Ausgangsstoffen erfolgt dann durch chemische Verfahren.

6. Zucker

Dr. Oetker bietet im wesentlichen Genussprodukte an, die auch als solche beworben werden. Nichtsdestotrotz nehmen wir die Thematik sehr ernst und arbeiten stetig an Möglichkeiten der Zucker- aber auch Salzreduktion sowie der Reduktion gesättigter Fettsäuren. So haben wir z.B. bereits bei der Mehrzahl der Paula Puddinge den Gesamtzucker auf unter 13,5 g/100g reduziert.

Grundsätzlich ist zudem zu sagen, dass Zucker vielfältige Funktionen in Lebensmitteln hat. So dient Zucker u.a. zur Abrundung des Geschmacks, es beeinflusst die Textur und Konsistenz von Lebensmitteln positiv, wirkt auf natürliche Weise konservierend.

7. Zusatzstoffe

Bei einigen Produkten kann die Industrie aus demselben Grund wie das Handwerk oder der Verbraucher in der häuslichen Küche nicht auf den Einsatz von Zusatzstoffen verzichten. So würde etwa ein Kuchen nicht ohne Backtriebmittel aufgehen. Zusatzstoffe (auch bekannt als E-Nummern) werden schon seit jeher bei der Lebensmittelproduktion eingesetzt. Ohne diese wäre das



heute reichhaltige und qualitativ hochwertige Lebensmittelangebot nicht denkbar. Sie dienen der Sicherheit und Haltbarkeit von Lebensmitteln und tragen somit auch zur Verringerung der Lebensmittelvernichtung bei.

Damit die Lebensmittel bis zum Ende ihrer Haltbarkeit hygienisch einwandfrei bleiben, sich in Geschmack und Optik nicht verändern und eine gleich bleibende Qualität gewährleistet werden kann, ist manchmal ein Mindestmaß an Zusatzstoffen notwendig. Dr. Oetker verfährt dabei nach dem Quantum-satis-Prinzip: Es werden so wenige Zusatzstoffe wie möglich und nur so viele wie nötig eingesetzt. Wo es möglich ist, verzichtet das Unternehmen gänzlich auf den Einsatz von Zusatzstoffen. Sie ersetzen keine Zutaten. Die Verwendung von Zusatzstoffen sowie deren Kennzeichnung erfolgt dabei selbstverständlich im Einklang mit den nationalen und europäischen Rechtsvorschriften.

Den wachsenden Verbraucherwunsch nach natürlichen Lebensmittelzutaten und naturbelassenen Lebensmitteln nimmt Dr. Oetker ernst und arbeitet ständig an der Verbesserung seiner Rezepturen: Der Boden des Tiefkühlpizza-Sortiments „Ristorante“ ist bereits seit 2011 frei von Zusatzstoffen. Anfang des Jahres 2016 wird der Teig eines weiteren Tiefkühlpizza-Sortiments frei von Zusatzstoffen sein (vorher sechs Zusatzstoffe enthalten: zwei Emulgatoren, Verdickungsmittel, zwei Säureregulatoren, Backtriebmittel). Dies war u. a. durch die Modifizierung des Herstellungsverfahrens möglich.

Die weitere sortimentsübergreifende Reduzierung von Zusatzstoffen ist auch in Zukunft erklärtes Ziel, da auf diesem Weg – neben der Erfüllung der Verbraucherwünsche – auch eine ökonomische Optimierung des Produktes erfolgen kann, denn Zusatzstoffe bedeuten erhebliche Mehrkosten. Dies wird jedoch maßgeblich auch durch neue Technologien und veränderte Rohstoffverfügbarkeiten beeinflusst.

8. Salz



Salz ist bei der Herstellung der Dr. Oetker Tiefkühlpizzen aus sicherheitstechnischen, hygienischen, rezeptorischen und geschmacklichen Gründen unverzichtbar.

Einerseits wird den Pizzen Salz zugefügt, um den würzigen Geschmack zu unterstützen, andererseits ist Salz bereits Bestandteil vieler Rohwaren. Insbesondere bei der Herstellung von Zutaten wie Salami, Schinken und Käse wird Salz benötigt, um Bakterien- und Schimmelwachstum zu verhindern und damit die mikrobiologische Sicherheit der Zutaten zu gewährleisten. Aufgrund der konservierenden Eigenschaften von Salz, hat die Reduktion Grenzen. Denn wo fehlendes Salz die Lebensmittelsicherheit und Haltbarkeit der Produkte gefährdet, müssten künstliche Konservierungsstoffe zum Einsatz kommen. Will man, so wie Dr. Oetker, auf diese verzichten, bleibt bei bestimmten Produktsorten eine Rest-Salzmenge, die sich in letzter Konsequenz nicht weiter reduzieren lässt.

Darüber hinaus hat das Unternehmen im Rahmen der Marktforschung festgestellt, dass eine zu starke Reduzierung dazu führt, dass Verbraucher Produkte ablehnen oder selbst nachsalzen. Um ein Nachsalzen durch den Verbraucher zu vermeiden, hat Dr. Oetker den Salzgehalt in seinen Tiefkühl-Pizzen schrittweise reduziert.

Seit 2005 hat Dr. Oetker den durchschnittlichen Gehalt an zugesetztem Kochsalz – gemittelt über alle Tiefkühl-Pizzaprodukte – von 1,48% auf 1,34% gesenkt. Das Ziel von Dr. Oetker ist, bis zum Jahr 2022 einen Durchschnittswert von 1,17% Kochsalz bei seinen Tiefkühlpizzen zu erreichen. Für fleischhaltige Produkte plant Dr. Oetker einen Kochsalzgehalt von maximal 1,25%, bei vegetarischen Produkten liegt der Wert bei 1,0%.*

Auch in Zukunft wird Dr. Oetker seine Bemühungen zur Minderung des Salzgehaltes in den Tiefkühlpizzen fortsetzen. Dazu arbeitet das Unternehmen eng mit seinen Rohwarenherstellern sowie mit wissenschaftlichen Institutionen zusammen.



* Bei den angegebenen Werten handelt es sich um Durchschnittswerte über das gesamte Pizza-Sortiment hinweg.

9. Gentechnik

Der Umgang mit Gentechnik findet weltweit unterschiedliche Akzeptanz und wird insbesondere in den Ländern der EU skeptisch betrachtet. Dr. Oetker folgt den hier vorherrschenden Verbraucherwünschen und verwendet entsprechend keine gentechnisch modifizierten Rohstoffe. Dies ist im Dr. Oetker Food Standard festgesetzt, der für alle Lieferanten verbindlich ist (siehe Auszug).

Auszug aus dem Food Standard: „Die an Dr. Oetker gelieferten Zutaten und Stoffe dürfen weder aus einem gentechnisch veränderten Organismus (GVO) bestehen noch einen solchen enthalten oder aus ihm hergestellt worden sein. Bei Zutaten (z.B. Soja, Mais, Raps), die auch als GMO zugelassen sind oder aus einem solchen hergestellt werden, hat der Lieferant regelmäßig zu prüfen, dass letztere keine Mitverwendung in den an Dr. Oetker gelieferten Zutaten finden und der jeweilige EU-Schwellenwert für zufällige Verunreinigungen eingehalten wird. Der Lieferant hat die Prüfsertifikate auf Wunsch von Dr. Oetker vorzulegen. Materialien, die nicht kennzeichnungsfrei im Sinne der EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 vom 22.9.2003 sind, dürfen in der EU nicht verwendet werden.“

Wir verfügen über keine Verträge, in welchen vereinbart worden ist, dass die Tiere, von denen für uns Fleisch oder Milch gewonnen wird, nicht mit GMO-Futter gefüttert werden dürfen. Unabhängig davon wäre weder für uns noch für andere Lebensmittelhersteller, die weiterverarbeitete Produkte einkaufen, ein analytischer Nachweis möglich, da sich diese Produkte substantiell nicht voneinander unterscheiden.

10. Kakao

Wir sind im Vergleich zu vielen Schokoladenherstellern ein sehr kleiner Abnehmer von Kakao und beziehen diesen aus Westafrika. Zudem kaufen wir keinen Roh-Kakao ein,



sondern bereits verarbeiteten Kakao in Form von Kakaopulver und Schokolade. Kakao speziell aus zertifiziertem Anbau beziehen wir derzeit nicht.

Fair gehandelter und nachhaltig angebauter Kakao ist uns ein großes Anliegen. Daher arbeiten wir mit renommierten Lieferanten zusammen und haben in unserem Einkauf entsprechende internationale Standards entwickelt, die unter anderem auch die Normen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) beinhalten. Somit wird keine illegale, missbräuchliche oder erzwungene Arbeit akzeptiert. Auch weisen unsere Einkäufer in ihren Gesprächen mit Lieferanten auf die Einhaltung dieser Standards hin.

Unser Unternehmen spricht sich ausdrücklich gegen jegliche Formen der Ausbeutung und folglich auch gegen Kinderhandel und -sklaverei aus. Zudem haben wir von unseren Lieferanten schriftliche Bestätigungen vorliegen, in denen sie erklären, derartige Praktiken wie Kinderarbeit, Kinderhandel oder Sklaverei nicht zu tolerieren. Einige unserer Lieferanten führen eigene Programme durch, um die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Kakaobauern und ihrer Familien zu verbessern. Andere Lieferanten sind an derartigen Programmen durch ihre Mitgliedschaft bei verschiedenen Verbänden beteiligt. Mitunter haben unsere Lieferanten eigene Repräsentanten in den Kakaoanbauländern vor Ort, die sich für eine nachhaltige Kakaowirtschaft einsetzen.

11. Palmöl

Das von Dr. Oetker bezogene Palmöl stammt ausschließlich aus zertifizierten nachhaltigen Quellen. Dr. Oetker hat bereits frühzeitig beschlossen, die Beschaffung auf nachhaltig angebautes Palmöl umzustellen. Bereits seit 2011 ist Dr. Oetker Mitglied beim Runden Tisch für nachhaltiges Palmöl (Roundtable on Sustainable Palm Oil, kurz: RSPO) und wendet die vom RSPO aufgestellten Kriterien für den nachhaltigen Anbau von Palmöl an. Noch im gleichen Jahr hat das Unternehmen die Produktionsstätte, die den Hauptanteil des Öls verarbeitet, RSPO-zertifiziert und auf den Bezug auf nachhaltiges Palmöl umgestellt. Seit Ende 2012 sind



alle palmölverarbeitenden deutschen Dr. Oetker Werke RSPO-zertifiziert.

RSPO ist der weltweit nachhaltigste Standard, der von Anbauern, Verarbeitern, Verwendern, der Politik und sogar von NGOs wie WWF und Greenpeace als zurzeit bester Standard anerkannt ist.

Die Einhaltung der RSPO-Anforderungen wird durch eine jährliche externe Zertifizierung bestätigt. Zudem werden im Rahmen der internen Dr. Oetker Audits die Anforderungen geprüft.

12. Weichmacher

Bei der Pistazienverpackung handelt es sich um einen Papier/Alu/PE-Verbund, der eine wirksame Mineralölbarriere darstellt. Da Di-ethylhexyl-Phthalat laut Lieferant der Folie weder im Prozess noch hinsichtlich der Folienfunktionalität benötigt wird, ist der Gehalt nicht erklärbar.

Auch für das Gebindematerial, in dem die Nüsse angeliefert werden, werden keine Weichmacher wie Phthalate verwendet. Wir prüfen gegenwärtig, ob und wenn ja, wie das Phthalat eingetragen werden konnte. Das Produkt „Pistazien, gehackt“ ist einwandfrei verkehrsfähig, verzehrfähig und gesundheitlich unbedenklich.

13. Portionsgrößen

Portionsangaben bei Müsli sind schwierig, denn die Verbrauchergewohnheiten variieren. Der eine verzehrt es pur, mit Joghurt oder mit fettarmer Milch, der andere kombiniert es mit Obst. Dadurch benötigt jeder Verwender unterschiedliche Müslimengen. Da es keine Vorgabe für die Größe der Portionsangabe gibt, orientieren wir uns am deutschen und internationalen Wettbewerbsumfeld. Die Portionsgröße auf all unseren Großpackungen ist einheitlich gehalten (40 g Müsli+60 ml Milch).

Die freiwillige Portionsangabe ist dabei lediglich als Orientierung für den Verbraucher zu betrachten. Jedes unserer Produkte hat neben der Portionsangabe eine



Nährwertkennzeichnung aufgebracht, die die Nährstoffe und den Energiegehalt in kcal und kJ pro 100 g angibt. Diese Werte kann der Verbraucher mit den 100 g-Angaben der sonstigen Müslis am Markt vergleichen.

Wir bedauern die Verunsicherung, die durch den Artikel in ÖKO-TEST entstanden sein könnte. Gleichzeitig versichern wir, dass für Dr. Oetker die Qualität und Sicherheit der Produkte oberste Priorität hat. Dies gewährleistet Dr. Oetker durch eine sorgfältige Auswahl der Zutaten sowie strenge Qualitätskontrollen – von der Rohware bis zum fertigen Produkt.

Wir möchten an dieser Stelle noch einmal betonen, dass alle Dr. Oetker Produkte einwandfrei verkehrsfähig, verzehrfähig und gesundheitlich unbedenklich sind.

Für Rückfragen zur Presseinformation

Hannah Strüver

Fon: 05 21 / 155 – 3044

Fax: 05 21 / 155 – 11 3044

E-Mail: hannah.struever@oetker.de

Inga Steege

Fon: 05 21 / 155 – 26 56

Fax: 05 21 / 155 – 11 26 56

E-Mail: inga.steege@oetker.de



[Jetzt anmelden!](#)[Kostenlose Apps](#)[Jetzt Mitglied werden](#)[Unsere Partnerschaft](#)

Ihre Schnelleinstiege in die Welt von Dr. Oetker

Produkte & Rezepte

- > Neue Produkte
- > Rezeptsuche
- > Kinderrezepte
- > Rezepthefte
- > Tipps & Wissenswertes
- > Themenwelten

Rezepte nach Menüart

- > Backrezepte
- > Frühstücks-Rezepte
- > Mittagessen-Rezepte
- > Abendessen-Rezepte
- > Vorspeisen-Rezepte
- > Dessert-Rezepte
- > Leichte Rezepte
- > Vegetarische Rezepte

Beliebte Rezepte

- > Kuchen-Rezepte
- > Torten-Rezepte
- > Muffin-Rezepte
- > Plätzchen-Rezepte
- > Pfannkuchen-Rezepte
- > Apfelkuchen-Rezepte
- > Kochrezepte
- > Pizza-Rezepte
- > Salat-Rezepte

Dr. Oetker im Internet

- ↗ Facebook
- ↗ Twitter
- ↗ YouTube
- ↗ Pinterest
- ↗ Instagram
- ↗ Rezeptwiese Community
- ↗ Dr. Oetker Shop
- ↗ International
- ↗ Handelskommunikation
- ↗ Dr. Oetker Professional
- ↗ Passenio

Übersicht: > [alle Kategorien](#) > [alle Rezepte](#)

[Kontakt](#)[Presse](#)[Karriere](#)[Datenschutzhinweis](#)[Rechtshinweis](#)[Sitemap](#)[Impressum](#)