

## Luise Molling (foodwatch)

---

**Von:** [REDACTED]@lafer.de>  
**Gesendet:** Freitag, 15. Januar 2016 11:42  
**An:** Luise Molling (foodwatch)  
**Cc:** [REDACTED]  
**Betreff:** AW: MOAH-Fund in Malabar-Pfeffer  
**Anlagen:** doc06813020160114170445.pdf

Sehr geehrte Frau Molling,

im Auftrag von Herrn Lafer sende ich Ihnen anbei die Stellungnahme des Gewürzherstellers Raps bezüglich der Testergebnisse zum Thema „Pfeffer“ der Stiftung Warentest.

Darüber hinaus hat er mich gebeten Ihnen mitzuteilen, dass er sich entschieden hat das Gewürzsoriment in seiner Produktlinie Anfang des Jahres komplett einzustellen.  
Die Gewürzlinie werden zeitnah nicht mehr im Handel erhältlich sein.

Wir hoffen sehr, dass Sie mit den Angaben in dieser Form zu Recht kommen. Selbstverständlich steht Ihnen die Firma Raps bei weiteren Rückfragen jederzeit zur Verfügung.

Freundliche Grüße aus Stromberg sendet

i.A. [REDACTED]  
Office Johann Lafer



Schloßberg 1  
D- 55442 Stromberg bei Bingen

Phone: +49 - 67 24 - [REDACTED]  
Fax: +49 - 67 24 - [REDACTED]

E-Mail: [REDACTED]  
www: [www.lafer.de](http://www.lafer.de)

Der Inhalt dieser E-Mail (einschließlich etwaiger beigefügter Dateien) ist vertraulich und nur für den Empfänger bestimmt. Sollten Sie nicht der bestimmungsgemäße Empfänger sein, ist Ihnen jegliche Offenlegung, Vervielfältigung, Weitergabe oder Nutzung des Inhalts untersagt.  
Bitte informieren Sie in diesem Fall unverzüglich den Absender und löschen Sie die E-Mail (einschließlich etwaiger beigefügter Dateien) von Ihrem System.  
Vielen Dank.

The contents of this e-mail (including any attachments) are confidential and may be legally privileged. If you are not the intended recipient of this e-mail,

any disclosure, copying, distribution or use of its contents is strictly prohibited, and you should please notify the sender immediately and then delete it (including any attachments) from your system.

Thank you.

---

**Von:** Luise Molling (foodwatch) [<mailto:luise.molling@foodwatch.de>]

**Gesendet:** Freitag, 8. Januar 2016 11:45

**An:** [REDACTED]  
[REDACTED]

**Betreff:** MOAH-Fund in Malabar-Pfeffer

Sehr geehrter Herr Lafer,

zunächst wünschen wir von foodwatch Ihnen und Ihren Mitarbeitern alles Gute für das neue Jahr!

Ich wende mich heute mit einer Anfrage zu einem Ihrer Produkte an Sie. In der aktuellen Ausgabe der Zeitschrift Ökotest wurden „extrem hohe Gehalte an MOSH und MOAH“ im Malabar-Pfeffer aus Ihrer Reihe „Lafer. Lecker. Leben.“ nachgewiesen. Die aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffe (MOAH) gelten als potentiell krebserregend und erbgutverändernd und daher sollte nach Ansicht des BfR „kein nachweisbarer Übergang von MOAH auf Lebensmittel stattfinden“

([http://www.bfr.bund.de/de/fragen\\_und\\_antworten\\_zu\\_mineraloelbestandteilen\\_in\\_schokolade\\_aus\\_adventskalender\\_n\\_und\\_anderen\\_lebensmitteln-132213.html#topic\\_195839](http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_mineraloelbestandteilen_in_schokolade_aus_adventskalender_n_und_anderen_lebensmitteln-132213.html#topic_195839)).

Gerne würden wir daher fragen:

1. Welche Konsequenzen zieht Ihr Unternehmen aus dem Testergebnis?
2. Werden Sie Maßnahmen ergreifen, um die Verunreinigung des Pfeffers mit MOAH in Zukunft ausschließen zu können? Wenn ja, welche?

Für eine Beantwortung der Fragen bis zum 15.01.2016 wären wir Ihnen sehr dankbar.

Vielen Dank und mit freundlichen Grüßen,

Luise Molling

\*\*\*\*\*

Damit tiergerecht erzeugte Lebensmittel endlich Standard werden: Tierhaltungswende jetzt!

<https://www.foodwatch.org/de/informieren/tierhaltung/mehr-zum-thema/foodwatch-forderungen/>

\*\*\*\*\*

Werden Sie foodwatch-Mitglied!/Become a foodwatch member: [www.foodwatch.de/mitglied-werden](http://www.foodwatch.de/mitglied-werden)

foodwatch@facebook: [www.facebook.com/foodwatch](http://www.facebook.com/foodwatch)

foodwatch@twitter: [www.twitter.com/foodwatch\\_de](http://www.twitter.com/foodwatch_de)

foodwatch in English: [www.foodwatch.eu](http://www.foodwatch.eu)

foodwatch en Francais: [www.foodwatch.fr](http://www.foodwatch.fr)

foodwatch Nederland: <http://www.foodwatch.nl>

\*\*\*\*\*

luise molling

kampagnen

foodwatch e.v.  
brunnenstr. 181  
10119 berlin  
germany

fon: +49 (0)30 / 240 476-[REDACTED]

fax: +49 (0)30 / 240 476-26

e-mail: [luise.molling@foodwatch.de](mailto:luise.molling@foodwatch.de)

internet: [www.foodwatch.de](http://www.foodwatch.de)

\*\*\*\*\*

Eingetragener Verein, Sitz Berlin VR 21908 Nz AG Charlottenburg,  
Geschäftsführer: Dr. Thilo Bode

\*\*\*\*\*

RAPS GmbH & Co. KG | Adalbert-Raps-Straße 1 | 95326 Kulmbach

RILA Feinkost – Importe GmbH & Co. KG  
Hinterm Teich 5  
32351 Stemwede

14. Januar 2016

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihre Anfrage zu der wir gerne wie folgt Stellung nehmen möchten.

Im Rahmen eines Produkttests der Januar-Ausgabe der Stiftung Warentest wurden in unserem Malabar-Pfeffer Mineralölbestandteile (MOSH & MOAH) nachgewiesen. Eigens veranlasste Untersuchungen haben die Untersuchungsergebnisse bestätigt. Die nachgewiesenen Rückstände sind zwar unerwünscht, stellen für den Verbraucher auch nach Einschätzung der Stiftung Warentest aufgrund der geringen Verzehrsmengen keine Gesundheitsgefährdung dar.

Wir haben einen hohen Qualitätsanspruch und nehmen die Ergebnisse der Untersuchung der Stiftung Warentest sehr ernst. Der in diesem Fall eingesetzte Rohstoff entspricht nicht unserem eigenen Qualitätsanspruch, weshalb die Ware unmittelbar nach Bekanntgabe der Stiftung Warentest Ergebnisse vorsorglich aus dem Markt genommen wurde.

Bei dem von Ihnen benannten Produkt handelt es sich um eine Spezialität. Weder bei der Fa. Lafer noch beim Hersteller gehört diese Qualität zum Standard Rohstoff Portfolio. Der üblicherweise eingesetzte Pfeffer schwarz stammt aus anderem Ursprungsgebieten und zeigt MOSH in unkritischer Menge, MOAH unterhalb der Nachweisgrenze von 0,5 ppm. Als weitere Sofortmaßnahme wird jeder Wareneingang Pfeffer schwarz auf Mineralölrückstände untersucht. Bisher konnten keine weiteren Auffälligkeiten festgestellt werden.

Die betroffene Partie wurde offenbar mit Mineralöl kontaminiert. Die genauen Ursachen für diese Verunreinigung sind nicht eindeutig. Mineralöl ist in der Umwelt allgegenwärtig und kann entsprechend an mehreren Stellen in Lebensmittel gelangen. Eine der Hauptursachen für unerwünschte Einträge im Lebensmittel sind Verpackungen, die aus Recyclingpapier hergestellt werden. Beim recyceln kommen Zeitungen und anderes bedrucktes Altpapier zum Einsatz, dessen Druckfarben Mineralölkomponenten enthalten, die bisher im Recyclingprozess nicht vollständig entfernt werden können. Aus Sicht der Gewürzindustrie sollten diese Einträge minimiert werden, z.B. durch den Einsatz mineralölfreier Druckfarben. Die deutsche Lebensmittelwirtschaft hat seit 2010 eine deutliche Verbesserung der Werte durch Änderungen an den Verpackungen erzielt. Weitere Ursachen für die unerwünschten Einträge sind Umweltkontaminanten (z.B. Abgase von Kraftfahrzeugen oder von Heizöl, Ablagerungen von Staub etc.) oder ein Eintrag durch

Produktionsanlagen in den Ursprungsländern (z.B. durch Schmieröle, Kraftstoffe oder Desinfektionsmittel). Eine vollständige Freiheit von Mineralölrückständen in der Lebensmittelkette ist nicht zu erreichen.

Daneben werden lebensmittelechte Öle auch als Zusatzstoffe in der Lebensmittelproduktion verwendet. Mikrokristallines Wachs (Petroleumwachs) kommt z.B. als zugelassenes Trenn- oder Überzugsmittel zum Einsatz.

Branchenübergreifend hat der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde beim Forschungsbereich der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) ein Forschungsprojekt initiiert, in dem die Grundlagen der Mineralölmigration aufgeklärt und deren Vermeidung in der Lebensmittelherstellungskette untersucht werden.

Wir hoffen Ihre Anfrage damit zu beantworten und stehen für weiterführende Rückfragen gerne zur Verfügung.

Bis dahin verbleiben wir mit freundlichen Grüßen,



ppa. Dr. [REDACTED]  
Unternehmensbereichsleiter Forschung,  
Entwicklung und Qualität



ppa. [REDACTED]  
Fachbereichsleitung Qualität /  
Krisenmanagement