

Johannes Heeg (foodwatch)

Von: [REDACTED]@dm.de>
Gesendet: Dienstag, 9. Mai 2017 14:42
An: Johannes Heeg (foodwatch)
Betreff: Ihre Anfrage an dm-drogerie markt

Sehr geehrter Herr Heeg,

vielen Dank für Ihre konkreten Nachfrage zu unserem Produkt dmBio Pastete Tomate, auf die wir gerne im Folgenden eingehen möchten.

Bei unserem Artikel dmBio Pastete Tomate handelt es sich um ein verkehrsfähiges Produkt, das alle einschlägigen gesetzlichen Anforderungen einhält. Durch die breite Anwendung von Mineralölen weltweit kommt es in der Lebensmittelkette immer wieder zu analytischen Nachweisen von sogenannten gesättigten (MOSH) und aromatischen (MOAH) Mineralölverunreinigungen, die sich leider trotz großer Sorgfalt bei der Gewinnung und Verarbeitung nicht immer komplett vermeiden lassen. Die von Öko-Test bemängelte Charge haben wir – auch wenn die gesetzlichen Anforderungen voll erfüllt sind – bis zur finalen Klärung des Sachverhaltes in unseren dm-Märkten gesperrt bzw. aus dem Regal genommen.

Für MOSH- und MOAH-Rückstände in Lebensmitteln existieren derzeit keine hinreichenden toxikologischen Daten. Darüber hinaus bezieht sich der Entwurf zur Änderung der Bedarfsgegenständeverordnung aktuell nur auf eine Minimierung des Übergang von MOAH aus Lebensmittelbedarfsgegenständen aus recyceltem Papier, Pappe oder Karton und lässt sich daher nicht direkt auf Lebensmittel anwenden.

Aufgrund dieser mangelnden Daten- und Gesetzeslage haben wir uns als freiwillige Vorsichtsmaßnahme zum Ziel gesetzt, die Belastungen insbesondere mit aromatischen Mineralölbestandteilen in unseren dmBio Eigenmarken so weit wie möglich zu vermeiden. Hierzu sind wir mit unseren Hersteller-Partnern in einem ständigen Austausch, beteiligen uns aktiv an den wissenschaftlichen Entwicklungen und nehmen neueste Forschungsergebnisse interessiert auf, um sie zu Minimierungszwecken umzusetzen. Eine Rückrufaktion ist aber weder aufgrund der Gesetzeslage, noch aufgrund der aufgefundenen Mengen erforderlich.

Wir gehen derzeit davon aus, dass die Mineralölbestandteile über die zum Zeitpunkt der Produktion eingesetzte Charge Bio-Kokosfett in das Produkt gelangt ist. Zusätzlich zur Ursachenforschung und Identifikation der Eintragsquelle hat unser Partner uns versichert, nur noch Rohstoffe einzusetzen, die unseren Minimierungsvorgaben entsprechen.

Sobald die finale Analyse der Verursachung der Verunreinigung vorliegt, werden wir Sie und auch die Redaktion von Öko-Test selbstverständlich darüber informieren.

Herzliche Grüße
[REDACTED]

Von: Johannes Heeg (foodwatch) <johannes.heeg@foodwatch.de>
Gesendet: Donnerstag, 4. Mai 2017 12:53
An: [REDACTED]
Betreff: Mineralölverunreinigung im Produkt "dm Bio Pastete Tomate"

Sehr geehrter [REDACTED]

in der aktuellen Ausgabe des Magazins „Ökotest“ (05/2017) wurden in dem Produkt „dm Bio Pastete Tomate“ aus Ihrem Haus aromatische Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MOAH) sowie „stark erhöhte“ Mengen von gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH) nachgewiesen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) stuft MOAH als „möglicherweise krebserregend und erbgutverändernd“ ein (für detailliertere Informationen zu Mineralölen in Lebensmitteln und den durch deren Aufnahme über die Nahrung verbundenen Gesundheitsrisiken verweisen wir auf die „Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food“ der EFSA, <http://tinyurl.com/EFSA-MOH>). Auch das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist der Ansicht, dass „aufgrund des möglichen krebserzeugenden Potentials [...] kein nachweisbarer Übergang von MOAH auf Lebensmittel stattfinden sollte“. Für MOSH gibt es Belege für eine Anreicherung im menschlichen Körper. Das BfR ist daher der Ansicht, dass „der Übergang dieser Substanzen so weit wie technisch möglich minimiert werden [sollte]“ (<http://tinyurl.com/BfR-Q-A-MOH>).

Aus diesem Grund möchten wir Sie dringend bitten, das betroffene Produkt im Interesse des Gesundheitsschutzes der Verbraucherinnen und Verbraucher aus den Regalen zu nehmen und öffentlich zurückzurufen.

Zudem möchte ich Sie höflich um die Beantwortung der folgenden Fragen bis Montag, den 08.05.2017 bitten:

- 1) Über welchen Eintragsweg sind die MOSH/MOAH-Bestandteile in das oben genannte Produkt gelangt?
- 2) Sind auch andere Produkte aus Ihrem Haus betroffen?
- 3) Welche Maßnahmen haben Sie ergriffen, nachdem Sie von den Ergebnissen der „Ökotest“-Untersuchung erfahren haben?
- 4) Welche Maßnahmen wird Ihr Unternehmen ergreifen, um derartige Verunreinigungen in Zukunft zu verhindern?

Mit freundlichen Grüßen
Johannes Heeg

Nein, Sie bekommen dafür keinen 5-Euro-Gutschein – aber viele unbezahlbare Informationen.
Der foodwatch-Newsletter: www.foodwatch.de/newsletter

johannes heeg
recherche und kampagnen | research and campaigns
foodwatch deutschland | foodwatch germany
t: +49 (0)30 / 24 04 76 - 114 | f: - 26 | e-mail: johannes.heeg@foodwatch.de

foodwatch e.v. | brunnenstr. 181 | 10119 berlin | germany | www.foodwatch.de
eingetragener verein | sitz berlin | vr 21908 nz ag charlottenburg | vorstand: dr. thilo bode, martin rücker

dm-drogerie markt GmbH + Co. KG

Carl-Metz-Str. 1, 76185 Karlsruhe * Postfach 10 02 33, 76232 Karlsruhe

Telefon 0721 5592-0 **Telefax** 0721 552213 **GLN** 43 05215 00000 2

servicecenter@dm-drogeriemarkt.de * www.dm.de

Kommanditgesellschaft: Sitz Karlsruhe, Registergericht Mannheim, HRA 102711

Komplementärin: dm-drogerie markt Verwaltungs-GmbH, Sitz Karlsruhe, Registergericht Mannheim, HRB 104238

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Dr. Heino Rück

Geschäftsführer: Erich Harsch (Vorsitzender), Sebastian Bayer, Christian Bodi, Martin Dallmeier, Kerstin Erbe, Christian Harms, Roman Melcher, Markus Trojansky, Christoph Werner

Johannes Heeg (foodwatch)

Von: [REDACTED]@rossmann.de>
Gesendet: Montag, 8. Mai 2017 15:17
An: Johannes Heeg (foodwatch)
Cc: [REDACTED]
Betreff: AW: Mineralölverunreinigung im Produkt "Ener Bio Paprika-Chili, Pflanzliche Pastete"

Kennzeichnung: Zur Nachverfolgung
Kennzeichnungsstatus: Erledigt

Sehr geehrter Herr Heeg,

wir danken Ihnen und „foodwatch“ für Ihre Empfehlung und Einschätzung, teilen sie aber nicht. Ein öffentlicher Rückruf von Lebensmitteln ist nach Artikel 14 Basisverordnung nur dann gefordert, wenn diese nicht sicher sind. Die gesundheitliche Bewertung von Mineralöl-Kohlenwasserstoffen ist jedoch problematisch, weil Stoffgemische und nicht einzelne Substanzen betrachtet werden müssen. Eine abschließende gesundheitliche Bewertung zu MOSH und MOAH liegt nach heutigem Kenntnisstand derzeit nicht vor. Da der Übergang dieser als unerwünscht geltenden Substanzen auf Lebensmittel jedoch vermieden werden soll, hält ROSSMANN zur Risikominimierung die Mineralölbelastung von Produkten im Rahmen der „ROSSMANN-Qualitätsoffensive“ stetig nach.

„ROSSMANN Qualitätsoffensive“ heißt konkret, dass regelmäßige Mineralölanalysen durchgeführt werden. Mit der Erweiterung der wissenschaftlichen Erkenntnisse über die Eintragswege der ganz unterschiedlich zusammengesetzten Stoffgemische aus kurz-, mittel- bis langkettigen und akkumulierten aromatischen Kohlenwasserstoffen (MOSH/MOAH) wurde auch der Fokus der Untersuchungen von recyclingpapierverpackten, trockenen und langlebigen Lebensmitteln hin zur generellen Überprüfung aller Warengruppen ausgeweitet. Hier werden bei unseren Qualitätsmarken-Produkten auch z.B. Tierfutter in die Untersuchungen auf Mineralölkohlenwasserstoffe mit einbezogen.

Die Grenzwerte aus den jeweiligen Entwürfen der MineralölVO flossen als Orientierungspunkte und Minimierungsziele in die ROSSMANN-Qualitätsoffensive mit ein. In unseren Untersuchungen sehen wir durchaus eine Hintergrundbelastung von Lebensmitteln mit Mineralölen. In relevanten Fällen fand daher eine entsprechende Aufarbeitung der ermittelten Gehalte in enger Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten statt, um an Lösungskonzepten und konkreten Minimierungsmaßnahmen zu arbeiten. Aber: Mineralölrückstände in Lebensmitteln können technisch gesehen nicht ausnahmslos vermieden werden.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]
Pressesprecher
Leitung Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Telefon +49 [REDACTED] Mobil +49 [REDACTED] Fax +49 5139 898 [REDACTED]
[REDACTED]@rossmann.de

Aktenzeichen B-1

Dirk Rossmann GmbH
Isernhägener Straße 16 · 30938 Burgwedel · Germany
www.rossmann.de

Amtsgericht Hannover · Handelsregister HRB 120546 · Gerichtsstand Burgwedel · USt-IdNr. DE115055186
Geschäftsführer · Dirk Roßmann, Alice Schardt-Roßmann, Raoul Roßmann, Michael Rybak, Peter Dreher

Diese E-Mail enthält vertrauliche und/oder rechtlich geschützte Informationen. Wenn Sie nicht der richtige Adressat sind

Von: Johannes Heeg (foodwatch) [mailto:johannes.heeg@foodwatch.de]
Gesendet: Donnerstag, 4. Mai 2017 12:55
An: Dialog
Betreff: Mineralölverunreinigung im Produkt "Ener Bio Paprika-Chili, Pflanzliche Pastete"

Sehr geehrter [REDACTED]

in der aktuellen Ausgabe des Magazins „Ökotest“ (05/2017) wurden in dem Produkt „Ener Bio Paprika-Chili, Pflanzliche Pastete“ aus Ihrem Haus aromatische Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MOAH) sowie „stark erhöhte“ Mengen von gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH) nachgewiesen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) stuft MOAH als „möglicherweise krebserregend und erbgutverändernd“ ein (für detailliertere Informationen zu Mineralölen in Lebensmitteln und den durch deren Aufnahme über die Nahrung verbundenen Gesundheitsrisiken verweisen wir auf die „Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food“ der EFSA, <http://tinyurl.com/EFSA-MOH>). Auch das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist der Ansicht, dass „aufgrund des möglichen krebserzeugenden Potentials [...] kein nachweisbarer Übergang von MOAH auf Lebensmittel stattfinden sollte“. Für MOSH gibt es Belege für eine Anreicherung im menschlichen Körper. Das BfR ist daher der Ansicht, dass „der Übergang dieser Substanzen so weit wie technisch möglich minimiert werden [sollte]“ (<http://tinyurl.com/BfR-Q-A-MOH>).

Aus diesem Grund möchten wir Sie dringend bitten, das betroffene Produkt im Interesse des Gesundheitsschutzes der Verbraucherinnen und Verbraucher aus den Regalen zu nehmen und öffentlich zurückzurufen.

Zudem möchte ich Sie höflich um die Beantwortung der folgenden Fragen bis Montag, den 08.05.2017 bitten:

- 1) Über welchen Eintragsweg sind die MOSH/MOAH-Bestandteile in das oben genannte Produkt gelangt?
- 2) Sind auch andere Produkte aus Ihrem Haus betroffen?
- 3) Welche Maßnahmen haben Sie ergriffen, nachdem Sie von den Ergebnissen der „Ökotest“-Untersuchung erfahren haben?
- 4) Welche Maßnahmen wird Ihr Unternehmen ergreifen, um derartige Verunreinigungen in Zukunft zu verhindern?

Mit freundlichen Grüßen
Johannes Heeg

Nein, Sie bekommen dafür keinen 5-Euro-Gutschein – aber viele unbezahlbare Informationen.
Der foodwatch-Newsletter: www.foodwatch.de/newsletter

johannes heeg
recherche und kampagnen | research and campaigns
foodwatch deutschland | foodwatch germany
t: +49 (0)30 / 24 04 76 - 114 | f: - 26 | e-mail: johannes.heeg@foodwatch.de

foodwatch e.v. | brunnenstr. 181 | 10119 berlin | germany | www.foodwatch.de
eingetragener verein | sitz berlin | vr 21908 nz ag charlottenburg | vorstand: dr. thilo bode, martin rücker

Johannes Heeg (foodwatch)

Von: [REDACTED]@wessanen.com>
Gesendet: Montag, 8. Mai 2017 10:30
An: Johannes Heeg (foodwatch)
Betreff: AW: Mineralölverunreinigung im Produkt "Tartex Brotzeit Tomate"

Kennzeichnung: Zur Nachverfolgung
Kennzeichnungsstatus: Erledigt

Sehr geehrter Herr Heeg,

wir hegen die höchsten Ansprüche an unsere Produkte und verwenden für unsere Aufstriche nur ausgewählte Bio-Zutaten. Dennoch lassen sich Außeneinwirkungen nicht immer verhindern, wie in der aktuellen Analyse von ÖkoTest zu sehen ist.

Es gibt derzeit noch keine verbindlichen Werte zu den Höchstmengen von MOSH/MOAH in Lebensmitteln. Dennoch hat Mineralöl in unseren Produkten nichts zu suchen.

Wir haben umgehend nach Bekanntgabe der Öko-Test-Analyse umfangreiche Nachforschungen angestellt, um die Ursache für den nachgewiesenen MOSH- und MOAH-Gehalt zu finden. Dabei haben wir alle Bereiche unserer Produktionskette unter die Lupe genommen: die Produktionslinie mit eingesetzten Schmiermitteln, Verpackungsmaterialien sowie Rohstoffe. Da wir hier eine Kontamination ausschließen konnten, haben wir uns mit unseren Rohstofflieferanten in Verbindung gesetzt. Wir gehen davon aus, dass das Produktionszeitpunkt eingesetzte Kokosfett Ursache für den MOSH-/ MOAH-Gehalt in unserem Produkt ist. Der Eintrag von Mineralölbestandteilen muss bei der Verarbeitung der Kokosnuss zum Kokosfett erfolgt sein. Unser Lieferant hat bereits Schritte eingeleitet. Dennoch überprüfen wir unsere Rohware gezielt und haben in der Zwischenzeit auf Ware eines anderen Lieferanten umgestellt.

Wir hoffen, Ihre Fragen sind damit zufriedenstellend beantwortet.

Beste Grüße

i.V. [REDACTED]
Leiterin Kommunikation & Nachhaltigkeit

Allos Hof-Manufaktur GmbH, Domshof 18-20, 28195 Bremen
Fon: +49 (0) 421 [REDACTED] – Mobil: +49 (0) 151 [REDACTED] – Fax: +49 (0) 421 [REDACTED]@allos.de
www.allos-hof-manufaktur.de
Geschäftsführer: Eike Mehlhop – Ralf Hoppe Registergericht Bremen HRB 27982 – USt-Id.-Nr.: DE284733525

Allos – Tartex – Dr. Ritter – De Rit – Cupper – Whole Earth – Culinessa
Das Unternehmen Allos Hof-Manufaktur gehört zur Wessanen Deutschland Gruppe
Achtsam mit Familie und Natur

Bitte nehmen Sie Rücksicht auf die Umwelt... müssen Sie diese E-Mail wirklich ausdrucken?

Von: Johannes Heeg (foodwatch) [mailto:johannes.heeg@foodwatch.de]
Gesendet: Donnerstag, 4. Mai 2017 12:58
An: [REDACTED]@wessanen.com>
Betreff: Mineralölverunreinigung im Produkt "Tartex Brotzeit Tomate"

Sehr geehrte [REDACTED]

in der aktuellen Ausgabe des Magazins „Ökotest“ (05/2017) wurden in dem Produkt „Tartex Brotzeit Tomate“ aus Ihrem Haus aromatische Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MOAH) sowie „stark erhöhte“ Mengen von gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH) nachgewiesen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) stuft MOAH als „möglicherweise krebserregend und erbgutverändernd“ ein (für detailliertere Informationen zu Mineralölen in Lebensmitteln und den durch deren Aufnahme über die Nahrung verbundenen Gesundheitsrisiken verweisen wir auf die „Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food“ der EFSA, <http://tinyurl.com/EFSA-MOH>). Auch das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist der Ansicht, dass „aufgrund des möglichen krebserzeugenden Potentials [...] kein nachweisbarer Übergang von MOAH auf Lebensmittel stattfinden sollte“. Für MOSH gibt es Belege für eine Anreicherung im menschlichen Körper. Das BfR ist daher der Ansicht, dass „der Übergang dieser Substanzen so weit wie technisch möglich minimiert werden [sollte]“ (<http://tinyurl.com/BfR-Q-A-MOH>).

Aus diesem Grund möchten wir Sie dringend bitten, das betroffene Produkt im Interesse des Gesundheitsschutzes der Verbraucherinnen und Verbraucher aus den Regalen zu nehmen und öffentlich zurückzurufen.

Zudem möchte ich Sie höflich um die Beantwortung der folgenden Fragen bis Montag, den 08.05.2017 bitten:

- 1) Über welchen Eintragsweg sind die MOSH/MOAH-Bestandteile in das oben genannte Produkt gelangt?
- 2) Sind auch andere Produkte aus Ihrem Haus betroffen?
- 3) Welche Maßnahmen haben Sie ergriffen, nachdem Sie von den Ergebnissen der „Ökotest“-Untersuchung erfahren haben?
- 4) Welche Maßnahmen wird Ihr Unternehmen ergreifen, um derartige Verunreinigungen in Zukunft zu verhindern?

Mit freundlichen Grüßen
Johannes Heeg

Nein, Sie bekommen dafür keinen 5-Euro-Gutschein – aber viele unbezahlbare Informationen.
Der foodwatch-Newsletter: www.foodwatch.de/newsletter

johannes heeg
recherche und kampagnen | research and campaigns
foodwatch deutschland | foodwatch germany
t: +49 (0)30 / 24 04 76 - 114 | f: - 26 | e-mail: johannes.heeg@foodwatch.de

foodwatch e.v. | brunnenstr. 181 | 10119 berlin | germany | www.foodwatch.de
eingetragener verein | sitz berlin | vr 21908 nz ag charlottenburg | vorstand: dr. thilo bode, martin rücker

Johannes Heeg (foodwatch)

Von: Mueller, Presse <[REDACTED]@mueller.de>
Gesendet: Montag, 8. Mai 2017 17:59
An: Johannes Heeg (foodwatch)
Betreff: Stellungnahme an Foodwatch // Mineralölverunreinigungen in dem Produkt „Bio-Primo Gourmet Pastete Kräuter“

Wichtigkeit: Hoch

Kennzeichnung: Zur Nachverfolgung
Kennzeichnungsstatus: Erledigt

Sehr geehrter Herr Heeg,

gerne beantworten wir Ihre Fragen zum ÖKO-TEST „Vegane Brotaufstriche“ (Ausgabe 05/2017). Bei diesem Test wurde unsere Bio-Primo Gourmet Pastete Kräuter mit einem „mangelhaft“ bewertet.

Grund hierfür waren die Analysewerte bzgl. der gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH) und der aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffe (MOAH).

- 1) Über welchen Eintragsweg sind die MOSH/MOAH-Bestandteile in das oben genannte Produkt gelangt?**
Als Verursacher für die von ÖKO-TEST analysierten Gehalte an Mineralöl-Rückständen hat unser Hersteller „Allos Hof-Manufaktur GmbH“ das im Produkt verwendete Kokosfett identifiziert. Der Hersteller ist mit dem Rohstoff-Lieferanten in engem Kontakt, um die genaue Ursache zu ermitteln und eine rasche Lösung zu finden, wie der Eintrag zukünftig vermieden werden kann.
- 2) Sind auch andere Produkte aus Ihrem Haus betroffen?**
Aktuell sind uns neben der „Bio-Primo Gourmet Pastete Kräuter“ keine weiteren Produkte mit kritischen Mineralölverunreinigungen bekannt.
Die Ursachen für die Mineralölverunreinigungen in Lebensmitteln können sehr vielschichtig sein. Grundsätzlich müssen die Hersteller nicht nur Recyclingverpackungen mit Barrieren versehen, sondern zwingend die komplette Wertschöpfungskette beleuchten, überprüfen und Korrekturmaßnahmen umsetzen. So können Mineralöle beispielsweise bei der Herstellung über Maschinenöle/Schmierstoffe in das Produkt gelangen, oder z.B. über Recyclingverpackungen ohne funktionelle Barriere (Druckfarben aus dem Altpapier), den Transport (Abgase aus Industrie und Verkehr), Rohstoffverpackungen (auch z.B. Jutesäcke, die mit Öl behandelt wurden), Umverpackungen oder Transportverpackungen usw.
- 3) Welche Maßnahmen haben Sie ergriffen, nachdem Sie von den Ergebnissen der „Ökotest“-Untersuchung erfahren haben?**
Es wurde sofort reagiert und recherchiert, was die Ursache der unerwünschte Mineralölverunreinigung sein könnte. Das Produkt „Bio-Primo Gourmet Pastete Kräuter“ wird auf Grund des ÖKO-TEST-Ergebnisses aktuell nicht mehr an unsere Filialen ausgeliefert. Nach eingehender Prüfung und Abstimmung mit dem Lieferanten haben wir uns letzte Woche dazu entschieden, die „Bio-Primo Gourmet Pastete Kräuter“ zurück zurufen und dauerhaft in dieser Zusammensetzung aus dem Sortiment zu nehmen.
Im Rahmen unseres Monitoring-Systems werden regelmäßig stichprobenartig Mineralölanalysen durchgeführt.
- 4) Welche Maßnahmen wird Ihr Unternehmen ergreifen, um derartige Verunreinigungen in Zukunft zu verhindern?**
Seit Bekanntwerden der Mineralölproblematik arbeiten unsere Hersteller und Lieferanten bereits fortlaufend an Minimierungskonzepten. Das aktuelle ÖKO-Test-Ergebnis zeigt aber auch, dass die Ursachen der Mineralölverunreinigungen sehr vielschichtig sein können und nicht immer nur die Druckfarben die Hauptursache sind. Dennoch sehen wir es als sinnvoll an, dass die EU-Kommission angekündigt hat, dass

eine EU-Gesetzgebung über bedruckte Lebensmittelbedarfsgegenstände, einschließlich Druckfarben, erlassen wird. Ebenso ist es richtig, dass an einer geplanten Mineralölverordnung für die Lebensmittelkontaktmaterialien gearbeitet wird.

Wir sehen uns als Handelsunternehmen in der Verantwortung, unseren Kunden gesundheitlich unbedenkliche Produkte anzubieten. Daher sind für uns beispielsweise auch die Ergebnisse von ÖKO-TEST und Stiftung-Warentest sehr wichtig, diese tragen ebenfalls dazu bei, dass unsere Produkte ständig optimiert und weiterentwickelt werden.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Konzernkommunikation
Unternehmen Müller
[REDACTED]@mueller.de

Die Müller Holding Ltd. & Co. KG ist europaweit in sieben Ländern mit 756 Filialen (534 in Deutschland, 16 in Slowenien, 36 in Ungarn, 32 in Kroatien, 52 in der Schweiz, 75 in Österreich (davon 9 Müller Beauty Stores) und 11 in Spanien) vertreten. Das Unternehmen beschäftigt aktuell rund 34.000 Mitarbeiter und rund 950 Auszubildende. Müller führt über 185.000 Artikel aus den Bereichen Parfümerie, Drogerie, Schreibwaren, Spielwaren, Haushalt & Ambiente, Multimedia, Naturkosmetik und Strümpfe. Für das aktuelle Geschäftsjahr plant das Unternehmen einen Gruppenumsatz von knapp EUR 4 Mrd. (Weitere Informationen unter www.mueller.de)

Von: Johannes Heeg (foodwatch) [<mailto:johannes.heeg@foodwatch.de>]

Gesendet: Donnerstag, 4. Mai 2017 12:52

An: Mueller, Presse

Betreff: Mineralölverunreinigungen in dem Produkt „Bio-Primo Gourmet Pastete Kräuter“

Sehr geehrte Damen und Herren,

in der aktuellen Ausgabe des Magazins „Ökotest“ (05/2017) wurden in dem Produkt „Bio-Primo Gourmet Pastete Kräuter“ aus Ihrem Haus aromatische Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MOAH) sowie „stark erhöhte“ Mengen von gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH) nachgewiesen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) stuft MOAH als „möglicherweise krebserregend und erbgutverändernd“ ein (für detailliertere Informationen zu Mineralölen in Lebensmitteln und den durch deren Aufnahme über die Nahrung verbundenen Gesundheitsrisiken verweisen wir auf die „Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food“ der EFSA, <http://tinyurl.com/EFSA-MOH>). Auch das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist der Ansicht, dass „aufgrund des möglichen krebserzeugenden Potentials [...] kein nachweisbarer Übergang von MOAH auf Lebensmittel stattfinden sollte“. Für MOSH gibt es Belege für eine Anreicherung im menschlichen Körper. Das BfR ist daher der Ansicht, dass „der Übergang dieser Substanzen so weit wie technisch möglich minimiert werden [sollte]“ (<http://tinyurl.com/BfR-Q-A-MOH>).

Aus diesem Grund möchten wir Sie dringend bitten, das betroffene Produkt im Interesse des Gesundheitsschutzes der Verbraucherinnen und Verbraucher aus den Regalen zu nehmen und öffentlich zurückzurufen.

Zudem möchte ich Sie höflich um die Beantwortung der folgenden Fragen bis Montag, den 08.05.2017 bitten:

- 1) Über welchen Eintragsweg sind die MOSH/MOAH-Bestandteile in das oben genannte Produkt gelangt?
- 2) Sind auch andere Produkte aus Ihrem Haus betroffen?
- 3) Welche Maßnahmen haben Sie ergriffen, nachdem Sie von den Ergebnissen der „Ökotest“-Untersuchung erfahren haben?
- 4) Welche Maßnahmen wird Ihr Unternehmen ergreifen, um derartige Verunreinigungen in Zukunft zu verhindern?

Mit freundlichen Grüßen
Johannes Heeg

Nein, Sie bekommen dafür keinen 5-Euro-Gutschein – aber viele unbezahlbare Informationen.
Der foodwatch-Newsletter: www.foodwatch.de/newsletter

johannes heeg
recherche und kampagnen | research and campaigns
foodwatch deutschland | foodwatch germany
t: +49 (0)30 / 24 04 76 - 114 | f: - 26 | e-mail: johannes.heeg@foodwatch.de

foodwatch e.v. | brunnenstr. 181 | 10119 berlin | germany | www.foodwatch.de
eingetragener verein | sitz berlin | vr 21908 nz ag charlottenburg | vorstand: dr. thilo bode, martin rücker
