

## Johannes Heeg (foodwatch)

---

**Von:** [REDACTED]@donazz.de>  
**Gesendet:** Dienstag, 1. November 2016 11:50  
**An:** Johannes Heeg (foodwatch)  
**Betreff:** Re: AW: MOSH- und MOAH-Funde in Happy-Donazz-Produkten

**Kennzeichnung:** Zur Nachverfolgung  
**Kennzeichnungsstatus:** Erledigt

Sehr geehrter Herr Heeg,

besten Dank für Ihre Email.

Bitte entschuldigen Sie, dass ich mich zunächst mit einer unvollständigen Antwort melde. Wir haben heute bei uns in BaWü Feiertag.

Wegen Ihrer Frage zur Zusammensetzung des neu im Einsatz befindlichen Auslegepapiers muss ich Sie daher leider auf morgen vertrösten, da diese Frage am besten durch unseren technischen Leiter, der übrigens Chemiker ist, beantwortet werden kann.

Zu Ihren beiden anderen Fragen darf ich folgendes ausführen:

Hier ist es allem Anschein nach zu einem Missverständnis gekommen. Das Auslegepapier kommt bei uns nicht während der Produktion des Teigs zum Einsatz, sondern bei der Veredlung der Donuts in der Zubereitung der Shops. Unser Teig wird in einer hochmodernen externen Anlage produziert, in der Belastungen dieser Art ausgeschlossen sind. Mein Partner und ich inspizieren diese Anlage gemeinsam mit unserem technischen Mitarbeiter in regelmäßigen Abständen.

Das im Verdacht stehende Auslegepapier wurde bisher in den Shops während der Befüllung, Glasur und Dekorierung als Unterlage auf den Tablets eingesetzt, also nur in einer relativ kurzen Zwischenphase. Diese Ursachenquelle haben wir nun durch das Verbot des Einsatzes in unseren Shops ausgemerzt.

Die drei Sorten haben wir nur der Vorsicht halber zunächst aussortiert. Um die letztendliche Gewissheit zu haben, lassen wir wie bereits mitgeteilt explizit die fraglichen Sorten nochmal im Labor prüfen, und zwar in den Konstellationen ohne und mit Kontakt zu dem im Verdacht stehenden Umweltpapier und werden dann absolute Gewissheit haben. Parallel lassen wir auch einige andere, nach bisherigem Kenntnisstand allerdings höchstwahrscheinlich ausschließbare Ursachen testen. Wir sind fest entschlossen, alles in unseren Kräften stehende zu tun, um dieses Problem im Sinne der Verbraucher zu lösen.

Ich komme selbstverständlich unaufgefordert mit den Ergebnissen auf Sie zurück.

Freundliche Grüße  
Donazz GmbH

[REDACTED]  
[REDACTED]

Am 01.11.2016 um 10:48 schrieb Johannes Heeg (foodwatch) <[johannes.heeg@foodwatch.de](mailto:johannes.heeg@foodwatch.de)>:

Sehr geehrter [REDACTED]

herzlichen Dank für Ihre Antwort und die Transparenz, mit der Sie uns über Ihr Vorgehen informieren. Im Sinne des Verbraucherschutzes begrüßen wir es sehr, dass Sie die drei getesteten Sorten aus dem Sortiment genommen haben – eine Maßnahme, die außer Ikea und Ihnen leider

noch kein anderer Hersteller getroffen hat. Unter Umständen werden wir daher am Donnerstag eine Pressemeldung dazu herausgeben. Hierzu habe ich allerdings noch einige Rückfragen an Sie:

- Sie schreiben, dass Sie in der Produktion keine recycelten Papiere und Kartonagen mehr verwenden – welche Produkte kommen stattdessen zum Einsatz? Ich nehme an, dass das Auslegepapier durch Frischfaser ersetzt wird – verwenden sie bei Kartonagen auch solche mit funktionellen Barrieren?
- Wenn der mutmaßliche Verursacher das Auslegepapier ist/war – können Sie ausschließen, dass neben den drei getesteten Sorten noch weitere Sorten betroffen sind? Ich nehme an, dass alle Sorten aus dem gleichen Teig gemacht werden – warum nehmen Sie „nur“ die drei genannten Produkte aus dem Sortiment?
- Wie lange wird die Umstellung des Auslegepapiers dauern? Werden die drei Donut-Sorten danach wieder in das Sortiment aufgenommen, oder erst, wenn die weiteren Laboranalysen vorliegen?

Vorab vielen Dank für Ihre Antwort!

Mit freundlichen Grüßen  
Johannes Heeg

---

**Von:** Happy Donazz Zentrale [REDACTED]@donazz.de]  
**Gesendet:** Montag, 31. Oktober 2016 14:12  
**An:** Johannes Heeg (foodwatch)  
**Betreff:** AW: MOSH- und MOAH-Funde in Happy-Donazz-Produkten

Sehr geehrter Herr Heeg,

wie versprochen möchte ich Sie heute über das Ergebnis unserer ersten Untersuchungen sowie unsere Maßnahmen informieren.

Unsere intensiven Gespräche und der Austausch von vorliegenden Untersuchungsberichten haben ergeben, dass die Donuts selbst als Verursacher dieser Kontamination ausscheiden.

Jedoch haben sich die Anzeichen verdichtet, dass die Belastung wohl von den Materialien stammt, mit denen unsere Donuts im Rahmen des Produktionsprozesses in Berührung kommen. Hier hat sich letztendlich unser Auslegepapier, auf dem der Teig in seinem Naturzustand und auch als Donut nach der Veredlung liegen, als Verursacher herauskristallisiert. Wir hatten bisher unser Auslegepapier aus Gründen des Umweltschutzes aus recyceltem Papier bezogen, haben aber jedoch nun erkannt, dass höchstwahrscheinlich gerade dieses Ansinnen nach Umweltschutz zu der festgestellten Belastung der Donuts durch MOSH/MOAH geführt hat. Daher haben wir mit sofortiger Wirkung bundesweit alle unsere Produktionen und Shops angewiesen, das Auslegepapier durch unbelastete, nicht aus recyceltem Papier hergestellte zu ersetzen. In der Produktion bei Happy Donazz & Co werden somit keine recycelten Papiere und Kartonagen mehr verwendet.

Alle Schmierstoffe und Öle auch ausserhalb des direkten Produktionsumfeldes wurden zudem als mögliche Quell überprüft und falls notwendig gegen lebensmittelechte Produkte ersetzt.

Parallel haben wir die von Ökotest getesteten drei Sorten bis zur genauen Klärung aus dem Sortiment genommen. Der Classic Chocolate, der Homers und der Rainbow liegen somit seit heute nicht mehr in den Auslagen der Happy Donazz Stores. Diese lassen wir in einem

renommierten Institut in verschiedenen Konstellationen mit besonderem Augenmerk auf MOSH/MOAH als Prüfparameter testen, um die genaue Ursache zweifelsfrei zu ermitteln.

Es geht nicht darum, dass wir das Ergebnis von Ökotest anzweifeln, im Gegenteil wir wollen durch differenziertere Tests und Ausschlussverfahren die genauen Werte ermitteln und auf die Spur der Ursache/n kommen, um unsere Produkte aus dem Dunstkreis der belasteten Donuts im Sinne des Verbrauchers zu befreien. Laut dem Institut ist mit einem Ergebnis in 2-3 Wochen zu rechnen. Wir halten Sie auf dem Laufenden.

Einstweilen verbleibe ich

Mit freundlichen Grüßen

Donazz GmbH

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED] Mannheim

[REDACTED]

[REDACTED]

[www.donazz.de](http://www.donazz.de)

---

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

**Gesendet:** Mittwoch, 19. Oktober 2016 10:22

**An:** [REDACTED]

**Betreff:** MOSH- und MOAH-Funde in Happy-Donazz-Produkten

Sehr geehrte Damen und Herren,

in der aktuellen Ausgabe der Zeitschrift Ökotest wurden „sehr stark erhöhte“ Gehalte an MOSH und MOAH in verschiedenen Ihrer Produkte nachgewiesen. Für gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH) gibt es Belege für eine Anreicherung im menschlichen Körper. Das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist daher der Ansicht, dass „der Übergang dieser Substanzen so weit wie technisch möglich minimiert werden [sollte]“. Aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe (MOAH) werden von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) als „möglicherweise krebserregend und erbgutverändernd“ eingestuft (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). 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“.

Vor diesem Hintergründen fragen wir Sie daher:

1. Welche Konsequenzen zieht Ihr Unternehmen aus dem Testergebnis?
2. Welche Ursachen können Sie für die Verunreinigung ausmachen?
3. Werden Sie Maßnahmen ergreifen, um die Verunreinigung der Produkte in Zukunft ausschließen zu können? Wenn ja, welche?

Für eine Beantwortung der Fragen bis zum 24.10.2016 wären wir Ihnen sehr dankbar.

Vielen Dank und mit freundlichen Grüßen

**Johannes Heeg (foodwatch)**

---

**Von:** [REDACTED]  
**Gesendet:** Donnerstag, 3. November 2016 16:54  
**An:** Johannes Heeg (foodwatch)  
**Cc:** [REDACTED]  
**Betreff:** Ihre Anfrage: Re: MOSH- und MOAH-Funde in Dunkin'-Donuts-Produkten

Hallo Herr Heeg,

vielen Dank für das Telefonat und wie besprochen, hat Ihre Anfrage die Dunkin' Brands Group, Inc. nicht erreicht. Gerne reichen wir Ihnen die Antwort der Dunkin' Brands Group, Inc. weiter und bitten dies entsprechend auf der Foodwatch-Website zu berücksichtigen:

*Bei Dunkin' Donuts verwenden wir für unsere Produkte ausschließlich qualitativ hochwertige Zutaten, die den lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Gesetzen der zuständigen Behörden entsprechen, und erwarten dasselbe von unseren Zulieferern für Verpackungs- und Lebensmittelkontaktmaterialien. Wir verfolgen die wissenschaftlichen Entwicklungen und Trends in der Lebensmittelbranche sehr genau. Die vorgelegten Ergebnisse der Tests nehmen wir sehr ernst und wir haben bereits weiterführende Analysen bei einem unabhängigen Institut in Deutschland beauftragt.*

Für weitere Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
Ihre Dunkin' Brands Pressestelle

c/o Ketchum Pleon GmbH  
[REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]

Johanna Weidauer ---02.11.2016 13:07:50---Johanna Weidauer <johanna.weidauer@foodwatch.de>

Johanna Weidauer <johanna.weidauer@foodwatch.de>

02.11.2016 13:07

To: [REDACTED]  
[REDACTED]

cc: "Johannes Heeg (foodwatch)"  
<johannes.heeg@foodwatch.de>

Subject: MOSH- und MOAH-Funde in Dunkin'-Donuts-Produkten

Sehr geehrte [REDACTED]

unten an leite ich Ihnen die Mail meines Kollegen Johannes Heeg weiter. Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

Herzliche Grüße,

Johanna Weidauer

\*\*\*\*\*

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

## Johannes Heeg (foodwatch)

---

**Von:** Produktmanagement <[REDACTED]>  
**Gesendet:** Freitag, 28. Oktober 2016 14:58  
**An:** Johannes Heeg (foodwatch)  
**Betreff:** AW: MOSH-Funde in Backwerk-Produkten

**Kennzeichnung:** Zur Nachverfolgung  
**Kennzeichnungsstatus:** Erledigt

Sehr geehrter Herr Heeg,

wir bedanken uns für Ihre Anfrage. Wie Sie wissen, hat der Öko-Test Verlag die Werte aus einer Mischprobe gezogen und daher möchten wir zunächst einmal darauf hinweisen, dass der Fund von MOSH Gehalten nicht eindeutig auf einen Artikel zurückzuführen ist, die untersuchten Produkte werden von verschiedenen Herstellern in unterschiedlichen Werken produziert. Daher können wir uns nur grundsätzlich zu dieser Thematik äußern.

Wir beziehen Produkte für den Verkauf in den von unseren Franchisepartnern betriebenen Standorten ausschließlich von zertifizierten Lieferantenpartnern, mit denen wir bereits jahrelang vertrauensvoll zusammenarbeiten. Ursachen für eine Kontamination mit den zur Diskussion stehenden Mineralölen sind bekanntlich stark verbreitet und können daher auf unterschiedliche Weise in Lebensmittel gelangen, daher wurden als direkte Maßnahme alle Lieferantenpartner nochmals auf ihre Sorgfaltspflicht hingewiesen, alle rechtlichen Bestimmungen werden hier selbstverständlich eingehalten.

Innerhalb des uns im Rahmen unserer Lieferantenvereinbarungen möglichen Zeitfensters werden außerdem Sortimentsanpassungen vorgenommen, um höchstmögliche Produktsicherheit zu gewährleisten. Einige unserer Lieferantenpartner arbeiten bereits in einer Arbeitsgruppe gemeinsam mit Zulieferern, um mögliche Eintragsquellen genauer zu identifizieren, potentielle Einträge zu minimieren und weitere Konzepte zu entwickeln. Wir versichern unseren Gästen, dass hohe Qualitätsstandards für uns oberste Priorität hat und stehen zu diesem Thema weiterhin im Gespräch mit unseren Lieferanten.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Informationen weiterhelfen zu können.

Mit freundlichen Grüßen,

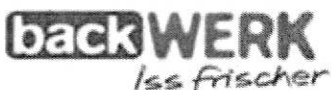
Ihre Produktmanagement-Team der BackWerk Management GmbH

BackWerk Management GmbH  
Limbecker Straße 25-37  
45127 Essen

Fon: +[REDACTED]  
Fax: +[REDACTED]

[www.back-werk.com](http://www.back-werk.com)

HR B 25232, Amtsgericht Essen  
Geschäftsführer: Karl Brauckmann, Vera Weiss



BackWerk ist der Erfinder der SB Bäckereien und das führende Franchisesystem der Branche. Wir suchen ständig engagierte Franchisepartner und attraktive Ladenlokale! Weitere Informationen unter [www.back-werk.com](http://www.back-werk.com). Sollte Ihnen diese E-Mail fälschlicherweise zugegangen sein, so bitten wir um Entschuldigung und eine kurze Nachricht unter [info@back-werk.com](mailto:info@back-werk.com).

## Johannes Heeg (foodwatch)

---

**Von:** [REDACTED]@tasty-donuts.de>  
**Gesendet:** Freitag, 28. Oktober 2016 16:18  
**An:** Johannes Heeg (foodwatch)  
**Betreff:** Re: MOSH-Fund in "Tasty Donuts"-Produkten

Sehr geehrter Herr Heeg

Vielen Dank für Ihre Email und Ihre Analyse. Tatsächlich habe ich direkt nach Erhalt Ihrer Email mit unserem Lieferanten Kontakt aufgenommen. Wir arbeiten intensiv daran und versuchen das Problem so schnell wie möglich zu lösen. Für die Verzögerung möchte ich mich entschuldigen, ich bin aktuell fast ausschließlich geschäftlich im Ausland unterwegs, weswegen mir Ihre Email durchgerutscht ist.

Beste Grüße

[REDACTED]  
General Manager



### TASTY DONUTS & COFFEE

Tasty Gastro GmbH  
Hanauer Landstr. 187-189  
60314 Frankfurt am Main

- DAILY FRESH AND HANDMADE -

Mobil: [REDACTED]  
Email: [REDACTED]@tasty-donuts.de  
[info@tastydonuts.de](mailto:info@tastydonuts.de)  
[franchise@tasty-donuts.de](mailto:franchise@tasty-donuts.de)  
[www.tastydonuts.de](http://www.tastydonuts.de)

## Johannes Heeg (foodwatch)

---

**Von:** [REDACTED] im Auftrag von [REDACTED]  
**Gesendet:** Montag, 24. Oktober 2016 16:40  
**An:** Johannes Heeg (foodwatch)  
**Betreff:** Ihre Anfrage

Sehr geehrter Herr Heeg,

vielen Dank für Ihre Anfrage.

Das genannte Ergebnis ist uns bekannt. Wir sind bereits in Gesprächen mit dem Hersteller und prüfen Optimierungsmöglichkeiten der Rezeptur.

Darüber hinaus fordern wir in unseren allgemeinen Produkthanforderungen die Lieferanten unserer Eigenmarken bereits seit langem dazu auf, sicherzustellen, dass von den Packstoffen keine Mineralölbestandteile auf das Lebensmittel übergehen. Auch arbeiten wir gemeinsam mit unseren Lieferanten intensiv an Lösungen, um das Risiko von Mineralölrückständen weiter zu minimieren, z.B. durch den Einsatz von Schutzbarriere-Beschichtungen auf der Kartoninnenseite der Verpackungen.

Generell entsprechen selbstverständlich alle verwendeten Verpackungsmaterialien und Farben der EDEKA-Eigenmarkenprodukte den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Zudem werden alle von uns in Verkehr gebrachten Lebensmittel regelmäßig kontrolliert.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]  
**EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG**  
Geschäftsbereich Unternehmenskommunikation/Public Affairs  
Mitarbeiter- und Medienkommunikation  
[REDACTED]

New-York-Ring 6  
22297 Hamburg

Tel.: +49 40 6377 - [REDACTED]  
Fax: +49 40 6377 - [REDACTED]

mailto:[REDACTED]@edeka.de

<http://www.edeka.de>

## EDEKA - Wir ♥ Lebensmittel.

**Bärenstark für die Umwelt: EDEKA und der WWF sind seit 2012 Partner für Nachhaltigkeit.**

EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Hamburg, City Nord, eingetragen beim Amtsgericht Hamburg HRA 96305  
persönlich haftender Gesellschafter:  
EDEKA Aktiengesellschaft, Hamburg, City Nord, eingetragen beim Amtsgericht Hamburg HRB 80348  
Vorstand: Markus Mosa (Vorsitzender), Heiko Kordmann, Martin Scholvin  
Vorsitzender des Aufsichtsrats: Uwe Kohler

**Sparen Sie pro Seite ca. 200 ml Wasser, 2 g CO2 und 2 g Holz. EDEKA handelt verantwortungsvoll und setzt sich für den schonenden Umgang mit Ressourcen ein. Bitte drucken Sie nur, wenn es wirklich notwendig ist.**

---

HINWEIS: Diese Nachricht ist vertraulich und nur für den Adressaten bestimmt. Sollten Sie irrtümlich diese Nachricht erhalten haben, bitten wir um Ihre Mitteilung per E-Mail oder unter der oben angegebenen Telefonnummer.  
NOTICE: This message is confidential and may be read, copied, disseminated or otherwise used only by the intended recipient.  
Should you have received this message in error, please contact us immediately by return e-mail or by telephone at the number above.



## Johannes Heeg (foodwatch)

---

**Von:** [REDACTED]  
**Gesendet:** Montag, 24. Oktober 2016 14:17  
**An:** Johannes Heeg (foodwatch)  
**Betreff:** FW: MOSH- und MOAH-Funde in Globus-Donuts

**Kennzeichnung:** Zur Nachverfolgung  
**Kennzeichnungsstatus:** Erledigt

Lieber Herr Heeg,

vielen Dank für Ihre Email. Inzwischen habe ich Rückmeldung von der Qualitätssicherung bei Globus zu Ihren Fragen. Hersteller der getesteten Donuts ist das Unternehmen CSM Bakery. Es handelt sich also um keinen Globus-Eigenmarkensartikel und auch nicht um einen Artikel aus der Globus-Eigenproduktion. Aufgrund der Testergebnisse hat Globus seinen Lieferanten CSM Bakery Solutions aber bereits um eine Stellungnahme und die Durchführung weiterer Untersuchungen gebeten, um als Händler entsprechend reagieren zu können.

Herzliche Grüße,

[REDACTED]  
[REDACTED] Kommunikation Globus

**ARTHEN** KOMMUNIKATION GmbH

Käppelestr. 8a, 76131 Karlsruhe, Tel. +49 721 62514- [REDACTED], Fax +49 721 62514- [REDACTED]

Sitz: Karlsruhe, Registergericht: Amtsgericht Mannheim, HRB 107807

Geschäftsführer: Herbert Arthen, Matthias Ott



## Johannes Heeg (foodwatch)

---

**Von:** IKEA Deutschland Presse <[REDACTED]@ikea.com>  
**Gesendet:** Mittwoch, 19. Oktober 2016 11:23  
**An:** Johannes Heeg (foodwatch)  
**Betreff:** AW: MOSH-Fund in „B & B Pinky Donut, tiefgefroren“

**Kennzeichnung:** Zur Nachverfolgung  
**Kennzeichnungsstatus:** Erledigt

Sehr geehrter Herr Heeg,

Vielen Dank für Ihre Nachricht und der damit verbundenen Anfrage, die ich Ihnen gerne beantworte.

Die Antworten habe ich hinter Ihre Fragen geschrieben.

1. Welche Konsequenzen zieht Ihr Unternehmen aus dem Testergebnis?  
Alle Donuts werden mit sofortiger Wirkung aus dem Sortiment genommen und nicht mehr in IKEA Einrichtungshäusern verkauft.
2. Welche Ursachen können Sie für die Verunreinigung ausmachen?  
Ursachen werden derzeit mit dem Hersteller eruiert, Analyseergebnisse incl. Verpackungsmaterialien sind aktuell angefordert. Es liegt noch keine Stellungnahme vor.
3. Werden Sie Maßnahmen ergreifen, um die Verunreinigung des Produkts in Zukunft ausschließen zu können? Wenn ja, welche?  
Es laufen derzeit intensive Gespräche mit dem Hersteller, zur Klärung der Ergebnisse und Ursachen der MOSH-Funde. Derartige Ergebnisse sind für IKEA nicht akzeptabel und werden auch nicht toleriert. Es wird gemeinsam mit dem Hersteller versucht in Bezug auf diese Ergebnisse sichere Produkte neu zu entwickeln.

Bei weiteren Fragen, selbstverständlich gerne.

Mit freundlichen Grüßen,

[REDACTED]  
Corporate Communications

Media Relations & Corporate Wording

IKEA Deutschland GmbH & Co. KG  
Am Wandersmann 2-4  
65719 Hofheim-Wallau  
Phone +49-6122-585-[REDACTED]  
Fax +49-6122-585-[REDACTED]  
E-Mail [REDACTED]@ikea.com

Besuchen Sie uns auch auf unserem Unternehmensblog unter [www.ikea-unternehmensblog.de](http://www.ikea-unternehmensblog.de)

Sitz München HR A 67108, Amtsgericht München  
Komplementärin: IKEA Deutschland Verkaufs-GmbH  
Sitz München HR B 66738, Amtsgericht  
Geschäftsführer: Peter Betzel

## Johannes Heeg (foodwatch)

---

**Von:** [REDACTED]@Lecrobag.de>  
**Gesendet:** Montag, 24. Oktober 2016 17:33  
**An:** Johannes Heeg (foodwatch)  
**Betreff:** LE CROBAG - Ihre Anfrage

**Kennzeichnung:** Zur Nachverfolgung  
**Kennzeichnungsstatus:** Erledigt

Sehr geehrter Herr Heeg,

vielen Dank für Ihre Nachricht und dass Sie uns noch einmal auf die Öko-Test MOSH-Funde in dem von uns verkauften Donut, hinweisen.

Sie wissen vielleicht, dass LE CROBAG selber keine Backwaren herstellt, sondern diese von verschiedenen Herstellern bezieht. Wir sind bereits seit der Testung durch Öko-Test von den Ergebnissen unterrichtet und haben unseren Lieferanten seither u.a. auch für dieses Thema sensibilisiert. Unser Lieferant hat uns zu diesem Zeitpunkt mitgeteilt, dass man sich gemeinsam mit den Zulieferern um kontinuierliche Maßnahmen, hinsichtlich der Überwachung und Entwicklung bzw. Optimierung, bemüht.

Die von Ihnen gestellten Fragen haben wir umgehend an unseren Lieferanten weitergeleitet und um eine Stellungnahme gebeten. Diese Stellungnahme (blaue Schrift) möchten wir Ihnen mit dem heutigen Schreiben gerne weiterleiten:

1. Welche Konsequenzen zieht Ihr Unternehmen aus dem Testergebnis?

Die Sicherheit der Produkte hat bei uns höchste Priorität. Unser Bestreben ist es die gesetzlichen Grenzwerte für Zusatzstoffe nicht nur einzuhalten, sondern zu unterschreiten. Hieran arbeiten wir, auch in enger Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten. Dies gilt auch für die gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffe.

2. Welche Ursachen können Sie für die Verunreinigung ausmachen?

Für das Vorkommen gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe gibt es entlang der gesamten Wertschöpfungskette mehrere mögliche Ursachen:

- Eingesetzte Rohstoffe: Dieselkraftstoff oder Schmierstoffe von landwirtschaftlichen Fahrzeugen, der Einsatz von Pestiziden, Verunreinigungen durch die Umwelt (z.B. durch Abgase)
- Logistik: Dieselkraftstoff oder Schmierstoffe von Fahrzeugen, die für den Transport eingesetzt werden, Verunreinigungen durch die Umwelt (z.B. Reifenabrieb, Teer)
- Produktion: Schmierstoffe, die bei Maschinen oder Pumpen in der Produktion eingesetzt werden

Darüber hinaus kann es entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu Kontaminationen kommen (z.B. durch Verpackungsmaterialien).

3. Werden Sie Maßnahmen ergreifen, um die Verunreinigung des Produktes in Zukunft ausschließen zu können? Wenn ja, welche?

Wir werden einen umfassenden Maßnahmenplan umsetzen:

- Risikobewertung der Hauptlieferanten von Verpackungsmaterialien
- Risikobewertung der Hauptlieferanten von Rohstoffen
- Einführung eines umfangreichen Monitorings und entsprechender Analysemethoden. Hier arbeiten wir eng mit Universitäten und externen Laboren zusammen.

Wir werden weiterhin in engem Kontakt zu unserem Lieferanten stehen und die Maßnahmen und Ergebnisse der Tests verfolgen. Generell möchten wir noch einmal darauf hinweisen, dass wir besonderen Wert auf die Auswahl unserer Lieferanten legen. Oberste Priorität ist dabei vor allem höchste Produktqualität sowie zuverlässige und langfristige Partnerschaften.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Informationen weiter geholfen zu haben. Sollten Sie Rückfragen haben, können Sie sich gerne bei uns melden.

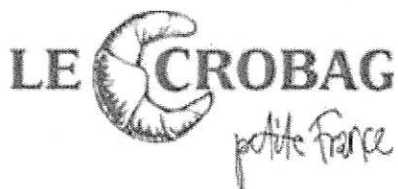
Mit freundlichem Gruß,  
Katharina Mindt

LE CROBAG GmbH & Co. KG

[REDACTED]  
Public Relations & Social Media Manager  
Gasstraße 18  
D-22761 Hamburg

Telefon: +49 (0)40 [REDACTED]  
Telefax: +49 (0)40 [REDACTED]  
Mobil: [REDACTED]  
E-Mail: [REDACTED]@lecrobag.de  
Internet: [www.lecrobag.de](http://www.lecrobag.de)

Appetit auf LE CROBAG? Sehen Sie sich [hier](#) den LE CROBAG »petite France« Film an.  
Want a taste of LE CROBAG? [Here](#) you can watch the LE CROBAG »petite France« movie.



Amtsgericht Hamburg, HRB 73350  
Geschäftsführer: Friederike Stöver, Jens Bartolatus, Dominique Malezieux

## Johannes Heeg (foodwatch)

---

**Von:** [REDACTED]@de.mcd.com>  
**Gesendet:** Montag, 24. Oktober 2016 19:50  
**An:** Johannes Heeg (foodwatch)  
**Betreff:** AW: MOSH-Fund in McDonald's-Donuts

**Kennzeichnung:** Zur Nachverfolgung  
**Kennzeichnungsstatus:** Erledigt

Sehr geehrter Herr Heeg,

besten Dank für Ihre Anfrage.

1. Welche Konsequenzen zieht Ihr Unternehmen aus dem Testergebnis?

Grundsätzlich ist es so, dass McDonald's bei der Herstellung seiner Produkte mit einer Vielzahl an Lieferanten zusammenarbeitet. Die beiden von „Öko-Test“ getesteten Donuts-Sorten werden jeweils von einem anderen Lieferanten produziert. Den Candy Donut beziehen wir von der Firma „CSM Bakery Solutions“, den Schoko Donut von „Vandemoortele“. Mit beiden Unternehmen befinden wir uns in einem intensiven Austausch. Das Testergebnis sehen wir auch als Chance, die gesamte Donut-Lieferkette auf Mineralöl-Rückstände und deren Eintragsquellen hin zu überprüfen und geeignete Maßnahmen entwickeln zu lassen, um die verursachenden Faktoren zu identifizieren und entsprechende weiterführende Maßnahmen einzuleiten.

2. Welche Ursachen können Sie für die Verunreinigung ausmachen?

Bei den zur Zeit in der Diskussion stehenden Mineralölen handelt es sich um komplexe Mischungen aus Kohlenwasserstoffen (unterschieden in MOSH und MOAH). Diese Kohlenwasserstoffe sind ubiquitär verbreitet und können daher auf unterschiedlichen Wegen in Lebensmittel gelangen. Nach derzeitigem Kenntnisstand ist als Haupteintragsquelle dieser Stoffklassen die Migration aus Verpackungen, also Übergänge von Mineralöl aus Recyclingpapier und -pappe auf Lebensmittel, zu sehen. Aber auch andere Eintragsquellen sind denkbar, wie u.a. die Verwendung paraffinhaltiger Schmier- und Trennmittel, behandelte Jute- oder Sisalsäcke, Umwelteinflüsse in den Anbauländern, aber auch natürliche Wachse, welche als Zusatzstoffe zugelassen sind.

3. Werden Sie Maßnahmen ergreifen, um die Verunreinigung der Produkte in Zukunft ausschließen zu können? Wenn ja, welche?

Wir sind bereits in sehr intensivem Austausch mit unseren Lieferanten mit dem Ziel, dass diese die Mineralöl-Rückstände in den Donuts weiter minimieren. Dies betrifft vor allem die Übergänge von Mineralöl aus Recyclingpapier und -pappe auf Lebensmittel. Entsprechende Aktionspläne werden bereits erarbeitet. Das Testergebnis sehen wir als Chance diese Bemühungen weiter zu intensivieren.

Sollten Sie zitieren wollen, bitte ich Sie dies personenneutral zu tun.

Mit freundlichem Gruß

[REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]  
McDonald's Deutschland LLC | HSC Muenchen  
Drygalski Allee 51 | 81477 München  
T: +49 89 78594 [REDACTED] F: +49 89 78594 [REDACTED]

# real-

real,- • Schlüterstraße 7 • 40235 Düsseldorf

foodwatch e.V.  
Johannes Heeg  
Brunnenstraße 181  
10119 Berlin

Qualitätsmanagement Ware  
Schlüterstraße 7  
40235 Düsseldorf

Telefon 0211 969-0  
Telefax 0211 969-0

|             |               |           |         |        |            |
|-------------|---------------|-----------|---------|--------|------------|
| Ihr Zeichen | Unser Zeichen | Durchwahl | Telefax | E-Mail | Datum      |
|             |               |           |         |        | 21.10.2016 |

Ihr Anliegen zum Thema „MOSH und MOAH in Donuts“

Sehr geehrter Herr Heeg,

mit diesem Schreiben möchten wir zu Ihrer Anfrage vom 19. Oktober 2016 Stellung nehmen.

Wir möchten Sie erneut darauf hinweisen, dass real,- die Problematik von Mineralölrückständen in Lebensmitteln bereits seit Jahren bearbeitet. Gern verweisen wir auf unser Antwortschreiben vom 04. Dezember 2015, in dem wir Ihnen bereits unsere internen Maßnahmen zur Minimierung von Mineralölübergängen aufgezeigt haben. Die Ergebnisse Ihrer Studie „Mineralöle in Lebensmitteln“ verdeutlichen die Wirksamkeit unserer Minimierungsstrategie. Alle getesteten Eigenmarkenartikel von real,- wurden von Ihnen als unbedenklich bewertet.

Die bestehende Problematik nehmen wir weiterhin sehr ernst und stehen im engen Austausch mit unseren Lieferanten, um weitere Minimierungsmaßnahmen zu erarbeiten.

Nach der Veröffentlichung der Ergebnisse der Ökotest Ausgabe 10/2016 sind wir umgehend auf unseren Lieferanten zugegangen, um die Migrationsquelle zu identifizieren. Da die Thematik von Mineralölbestandteilen in Lebensmittel ein sehr komplexes Thema ist und der gesamte Produktionsweg auf mögliche Migrationsquellen untersucht werden muss, bitten wir um Ihr Verständnis, dass die intensive Prüfung noch einige Zeit in Anspruch nehmen wird. Sobald die Ergebnisse der Überprüfung feststehen, werden wir daraus weitere Maßnahmen ableiten.

real,- SB-Warenhaus GmbH  
Sitz: Düsseldorf  
Amtsgericht Düsseldorf, HRB 75635  
USt-IdNr.: DE 186018569

Vorsitzender des Aufsichtsrats: Olaf Koch  
Vorsitzende der Geschäftsführung:  
Henning Gieseke, Patrick Müller-Sarmiento  
Weiterer Geschäftsführer:  
Jörg Kramer

Bankverbindung:  
Commerzbank AG Mönchengladbach  
Bankleitzahl 310 400 15  
Konto-Nummer 192 141 000  
BIC COBADEFFXXX  
IBAN DE38 3104 0015 0192 1410 00

Trotz aller Bemühungen ist eine Nulltoleranz von Mineralölbestandteilen in Lebensmitteln zu diesem Zeitpunkt nicht abbildbar. Die verwendete Analyseverfahren ist nicht standardisiert. Außerdem sind die eingesetzten Verfahren stark matrixabhängig und weisen hohe Schwankungsbreiten auf, sodass eine Risikobewertung anhand analysierter Werte nur bedingt möglich ist.

Bei weiteren Rückfragen stehen wir Ihnen jeder Zeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

real,- SB Warenhaus GmbH

real,- SB-Warenhaus GmbH  
Sitz: Düsseldorf  
Amtsgericht Düsseldorf, HRB 75635  
USt-IdNr.: DE 186018569

Vorsitzender des Aufsichtsrats: Olaf Koch  
Vorsitzende der Geschäftsführung:  
Henning Gieseke, Patrick Müller-Sarmiento  
Weiterer Geschäftsführer:  
Jörg Kramer

Bankverbindung:  
Commerzbank AG Mönchengladbach  
Bankleitzahl 310 400 15  
Konto-Nummer 192 141 000  
BIC COBADEFFXXX  
IBAN DE38 3104 0015 0192 1410 00