

PRESSEMELDUNG

Palmöl-Produkte sind sicher: AGES korrigiert NGO-Alarmismus

Koßdorff: Wir lehnen unverantwortlichen Umgang mit Sicherheit von Lebensmitteln entschieden ab!

(Wien, 24.10.2017) „Der NGO-Alarmismus zu Palmöl wurde in die Schranken gewiesen: Die AGES (Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) hat Lebensmittel mit Palmöl untersucht und bestätigt, dass alle Produkte sicher sind“, erklärt Mag. Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin des Fachverbandes der Lebensmittelindustrie, und ergänzt: „Die verantwortungsvolle Arbeit der heimischen Lebensmittelproduzenten wird einmal mehr unterstrichen“. Die AGES schreibt dazu wörtlich: „Im Zuge von Greenpeace-Untersuchungen zu Palmöl in Lebensmitteln wurden amtliche Proben von jenen Produkten, die die höchsten Werte an MCPDs und Glycidyl-Fettsäureestern aufgewiesen hatten, gezogen und untersucht. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen und eine ebenfalls durchgeführte Risikobewertung ergaben, dass bei keinem Produkt lebensmittelrechtliche Beanstandungsgründe vorliegen. Sämtliche Produkte sind somit uneingeschränkt verkehrsfähig.“ (<https://www.ages.at/themen/rueckstaende-kontaminanten/mcpds-glycidyl-ester/>)

Greenpeace versucht nach diesem Irrlauf mit neuerlichen Untersuchungen wieder den Eindruck zu erwecken, dass Produkte mit Palmöl problematisch wären. Koßdorff dazu: „Das lehnen wir ab! Statt am Boden der wissenschaftlichen Risikobewertung zu bleiben, wird versucht, mit Panikmeldungen Menschen zu verunsichern und Einfluss auf Behörden und Handelspartner zu nehmen. Oder halten Sie es für realistisch, dass ein kleines Kind acht Löffel Backerbsen am Tag isst? Offenbar heiligt der Zweck jedes Mittel!“

Lebensmittelhersteller arbeiten laufend daran, dass ihre Produkte sicher und von hoher Qualität sind. Unerwünschte Stoffe, die bei der Herstellung von allen pflanzlichen Ölen entstehen können, wurden und werden erfolgreich reduziert. Der heimischen Lebensmittelindustrie ist es gelungen, die Gehalte an 3-MCPD und Glycidyl-Fettsäureester in den letzten Jahren zu reduzieren, was auch die Europäische Agentur für Lebensmittelsicherheit EFSA bestätigt hat. Auch der EU-Gesetzgeber hat bereits Vorkehrungen getroffen: Kürzlich wurde im Ständigen Ausschuss in Brüssel eine Verordnung verabschiedet, die Grenzwerte für Glycidyl-Fettsäureester festsetzt (ua für Kindernahrungsmittel). In weiterer Folge werden die gesetzlichen Höchstgehalte für 3-MCPD festgelegt.

Koßdorff abschließend: „Gesetzliche Grenzwerte und die Minimierungsstrategie der Lebensmittelindustrie schützen Konsumenten. Wir werden weiterhin daran arbeiten, dass unsere Lebensmittel ein sicherer Genuss bleiben! Dazu ist kein Alarmismus notwendig, wir arbeiten verantwortungsvoll und im Einklang mit den gesetzlichen Vorschriften!“

Stellenwert der Lebensmittelindustrie in Österreich

Die Lebensmittelindustrie ist eine der größten Branchen Österreichs. Sie sichert im Interesse der Konsumenten tagtäglich die Versorgung mit sicheren, qualitativen und leistbaren Lebensmitteln. Die rund 200 Unternehmen mit ihren 26.000 Beschäftigten erwirtschafteten im Jahr 2016 ein Produktionsvolumen von 8,1 Mrd. €. Über 60 % davon werden in 180 Länder rund um den Globus exportiert. Der Fachverband unterstützt seine Mitglieder durch Information, Beratung und internationale Vernetzung.

Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie
Tel.: +43 1 712 21 21 – 14
k.kosdorff@dielebensmittel.at

DI Oskar Wawschinek MAS MBA
Food Business Consult
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie
Mobil: +43 664 545 63 50
office@foodbusiness.at