



Fachverband der Nahrungs- und
Genußmittelindustrie Österreichs (FIAA)



Die Lebensmittelindustrie

WIRTSCHAFTSKAMMER
ÖSTERREICH

FIAA

Food Industries Association of Austria
Fédération des Industries
Alimentaires Autrichiennes

PRESSEMELDUNG

Lebensmittel in Österreich sind gut und sicher

Koßdorff: Lebensmittelsicherheit ist oberste Maxime für Lebensmittelindustrie

(Wien, 10.12.2021) „Lebensmittelhersteller setzen alles daran, dass ihre Produkte sicher und von hoher Qualität sind. Unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln werden daher laufend vermieden. Das gilt auch für sogenannte Mineralölrückstände“, erklärt Mag. Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie und führt weiter aus: „Mineralölrückstände kommen überall in der Umwelt vor. Sie können daher mit den heutigen modernsten Analysen in geringsten Spuren praktisch überall nachgewiesen werden, fallweise auch in Lebensmitteln. Solche Stoffe können etwa gelegentlich über recyceltes Papier für Faltschachteln in Produkte übergehen. Da noch keine international vergleichbaren Analysemethoden existieren, sind Funde jedenfalls mit Vorsicht zu interpretieren. Da brauchen wir noch ein Stück mehr Forschung und eine enge Zusammenarbeit zwischen Medien-, Verpackungs- und Lebensmittelwirtschaft, um diese Stoffe weiter zu minimieren“, so Koßdorff.

Was sind MOSH/MOAH?

Mineralöle und daraus gewonnene Produkte (z. B. Kraftstoffe) werden weltweit verwendet. Somit gibt es eine Art „Grundbelastung“ in der Umwelt z. B. durch Emissionen oder Abgase von Motoren, die sich freilich in Analysen niederschlagen kann. Auch Druckfarben auf Mineralöl-Basis für Zeitschriften oder Verpackungen stehen im Verdacht, Spuren von Mineralöl in Produkten zu hinterlassen. Durch das Recycling von bedrucktem Altpapier können diese in die Verpackungs- und Lebensmittelkette gelangen. Abgesehen davon können in einem Lebensmittel selbst gewisse natürliche Inhaltsstoffe (wie Wachse) vorkommen, die in der modernen Analytik irrtümlich als Mineralöl-Rückstände ausgewiesen werden.

In der Schweiz wurden 2010 mit Hilfe einer neu entwickelten Analysenmethode in verpackten Lebensmitteln Rückstände von Mineralöl identifiziert. Sie wurden als MOSH (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons) bzw. MOAH (Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons) bezeichnet. Bis heute gibt es international noch keine genormte Labor-Methode. Natürlich vorkommende Kohlenwasserstoffe aus Wachsen pflanzlicher Rohstoffe sind chemisch sehr ähnlich und können derzeit in der Analytik von unerwünschten Einträgen nicht getrennt erkannt werden, sondern werden miterfasst. Veröffentlichte Ergebnisse sind daher nur bedingt vergleichbar. Generell sind aber MOSH und MOAH in Lebensmitteln unerwünscht und soweit technisch machbar zu minimieren bzw. zu vermeiden.

Lebensmittelsicherheit ist oberste Maxime für Lebensmittelindustrie

Die Lebensmittelindustrie und ihre Zuliefererkette haben sich, ihrer gemeinsamen Verantwortung nachkommend, frühzeitig der Problematik angenommen und mittlerweile einige Lösungsansätze erfolgreich auf den Weg gebracht. Die Branche hat Toolboxes mit Informationen über das potenzielle Vorkommen von MOSH/MOAH und MOSH-analogen Substanzen, deren komplexen Eintragswegen in Lebensmittel sowie Analysen- und Beurteilungssituation erarbeitet. So hilft die Branche mit, diese Stoffe bestmöglich zu vermeiden. Dabei wurden die Empfehlungen der EU-Kommission oder des deutschen Bundesinstitutes für Risikobewertung berücksichtigt. „Die Lebensmittelindustrie sucht gemeinsam mit Partnern in der gesamten Lebensmittelkette, etwa Recyclingunternehmen, Druckfarben- und Verpackungsmittelherstellern sowie der Papierwirtschaft intensiv nach Lösungen. Nur gemeinsam kann es gelingen, Stoffe dieser Art in der Verpackungs- und Lebensmittelkette zu vermeiden und gleichzeitig im Sinne der Nachhaltigkeit recycelte Rohstoffe optimal einzusetzen,“ so Koßdorff abschließend.

Stellenwert der Lebensmittelindustrie in Österreich

Die Lebensmittelindustrie ist eine der größten Branchen Österreichs. Sie sichert im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten tagtäglich die Versorgung mit sicheren, qualitativen und leistbaren Lebensmitteln. Die rund 200 Unternehmen mit ihren 27.000 direkt Beschäftigten erwirtschaften jährlich ein Produktionsvolumen von rund 9 Mrd. Euro. Rund 7,6 Mrd. Euro davon werden in Form von Erzeugnissen der Lebensmittelindustrie im Export in über 180 Länder abgesetzt. 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.kossdorff@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