

MOAH: STRENGE GRENZWERTE RÜCKEN NÄHER

NUTRISWISS SPEISEÖLE ÜBERTREFFEN SCHON JETZT DEN ZUKÜNFTIGEN REINHEITSSTANDARD.

Durch eigenes Sourcing und innovative Verfahren schafft es der Schweizer Marktführer für Spezial- und Bio-Speiseöle Nutriswiss schon heute, kontaminierte Öle zu einem sicheren Lebensmittel zu verarbeiten. Die Nutriswiss-Laboranalysen zeigen nach der Raffination aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe-Werte (MOAH-Werte) nahe der Nachweisgrenze.

Nach alarmierenden Foodwatch-Untersuchungsergebnissen hatte der EU-Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel definiert, ab welchem Gehalt Lebensmittel vom Markt genommen werden sollten. Die Orientierungswerte werden voraussichtlich ab 2023 durch die Mitgliedsstaaten

in geltende Grenzwerte überführt.

Für Öle und Fette gibt der EU-Ausschuss einen MOAH-Richtwert von maximal 2 mg/kg an.

Darüber hinaus legt er für trockene Lebensmittel mit einem geringen Fett-/Ölgehalt (bis zu 4 %) einen Orientierungswert von 0,5 mg/kg MOAH und für Lebensmittel mit einem höheren Fett-/Ölgehalt (mehr als 4 %) bis zu 1 mg/kg MOAH fest. Mehrere wissenschaftliche Studien weisen darauf hin, dass aromatischen Mineralöle potenziell krebserregend und erbgutverändernd sind.

MOAH in Speiseölen wie Rapsöl oder Palmöl können unterschiedliche Ursachen haben, zum Beispiel Reifenabrieb, Abgase oder Maschinenöl. Im Nutriswiss-Labor wird für jedes Öl vor, während und nach

der Verarbeitung ein umfassendes Kennzahlenprofil erstellt. Hier zeigt sich deutlich, dass das Material aus eigenem Sourcing bei Ankunft im Werk signifikant weniger belastet ist als marktübliche Ware, was auch die MOAH-Werte widerspiegeln. Beim Supply Chain Management setzt Nutriswiss auf langjährige Vertragspartner, Logistik in ISO-Container nach Food-Grade-Standard und eigene Kontrollen, um höchste Rohstoffqualität zu gewährleisten.

Schonende Raffination

Für die Entfernung von MOAH nutzt Nutriswiss keine zeit- und temperaturintensiven Prozesse. Stattdessen setzen die Experten auf eine physikalische Behandlung mit-

tels moderner Destillationstechnik und eine anschließende milde Desodorierung. Auf diese Weise wird die Bildung von Prozesskontaminanten verringert, während MOSH/MOAH, Pestizide, polycyclische Kohlenwasserstoffe (PAK) und Weichmacher wie DEHP signifikant reduziert werden. Michel Burla, Geschäftsführer von Nutriswiss: „Ein festgeschriebener Grenzwert für MOAH ist längst überfällig, denn Schadstoffe haben in keinem Lebensmittel etwas zu suchen. Die EU-Richtwerte geben nun den politischen Rahmen, den wir schon vorher aus Überzeugung freiwillig unterschritten haben. Unabhängig von den neuen Regelungen nehmen wir unsere Verantwortung sehr ernst – Öle und Fette, die unser Werk verlassen, sind sichere Lebensmittel.“



ENTGELTICHE EINSCHALTUNG