

Strenge Grenzwerte für aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe (MOAH) rücken näher

Nutriswiss Speiseöle übertreffen schon jetzt den zukünftigen Reinheitsstandard

Lyss/Schweiz, Oktober 2022 – 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 MOAH-Werte nahe der Nachweisgrenze. Nach alarmierenden Foodwatch-Untersuchungsergebnissen¹ 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.² Mehrere wissenschaftliche Studien weisen darauf hin, dass aromatischen Mineralöle potenziell krebserregend und erbgutverändernd sind.^{3,4}

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 widerspiegelt. 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 mittels moderner Destillationstechnik und eine anschließende milde Desodorierung. Auf diese Weise wird die Bildung von Prozesskontaminanten verringert, während MOSH/MOAH, Pestizide, polyzyklische

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.“

Referenzen:

1. https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Mineraloel/Dokumente/Foodwatch_Mineraloel_Report_2021_DEUTSCHLAND_04A.pdf
2. <https://www.eurofins.de/food-analysis/food-news/food-testing-news/eu-guideline-for-moah-in-foodstuffs/>
3. <https://www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/pub/2704>
4. <https://www.efsa.europa.eu/de/supporting/pub/en-1741>

Über Nutriswiss

Die Nutriswiss AG ist spezialisiert auf die Raffination von hochwertigen, maßgeschneiderten Speisefetten und in der Schweiz führend bei Spezial- und Bioprodukten. Für nationale und internationale Lebensmittelhersteller, die Gastronomie, Kosmetik- und Pharmaindustrie, aber auch Handwerksbäcker werden Rohöle aus aller Welt neutralisiert, gebleicht, durch Fraktionierung, Umesterung oder Hydrierung modifiziert, gemischt und desodoriert. Am Stammsitz in Lyss im Kanton Bern produzieren insgesamt 90 Mitarbeitende jährlich rund 55.000 Tonnen hochreine Speiseöle und Fette, 95 Prozent davon aus pflanzlichem Ursprung. Das Schwesterunternehmen Grüninger beliefert den Inlandsmarkt mit Spezialfetten und Margarinen, vor allem die Industrie und Gastronomie, das Lebensmittelhandwerk und den Einzelhandel. Nutriswiss gehört zur Centravo Holding, die Geschichte des Unternehmens reicht zurück bis ins Jahr 1879.

Unternehmenskontakt:

Rüdiger Wendt
Nutriswiss AG
Industriering 30
CH-3250 Lyss
+41 (0)32 387 48 48
ruediger.wendt@nutriswiss.ch

Pressekontakt:

Marion Mann
akp public relations
Birkenauer Talstraße 9
DE-69469 Weinheim
+49 (0)6201 18898 26
marion.mann@akp-pr.de