



Einführung von Orientierungswerten für Weichmacher in Bio-Olivenöl

Die Stiftung Warentest hat im September 2005 in der Hälfte aller untersuchten Olivenöl-Proben Weichmacher nachgewiesen. Die daraufhin von Herstellern in Auftrag gegebenen Analysen ergaben, dass bei der überwiegenden Zahl der Olivenöl-Proben Weichmacher nachzuweisen sind. Hauptsächlich betroffen sind dabei griechische Olivenöle, sowohl aus konventionellem als auch aus ökologischem Anbau. Die Naturkostbranche bemüht sich intensiv um eine Lösung des Problems in ihren Sortimenten. Am 11. Oktober 2005 hat sich der Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) Herstellung und Handel e.V. mit zahlreichen Herstellern von Bio-Speiseölen getroffen und eine einheitliche Vorgehensweise gegen Weichmacher in griechischem Olivenöl beschlossen.

Nach aktueller Rechtslage sind alle Olivenöle verkehrsfähig, da keine gesetzlichen Grenzwerte vorliegen, die auf die aktuelle Situation anwendbar wären. Produkte, die im Naturkosthandel erhältlich sind, sollen jedoch höheren Ansprüchen genügen. Daher wurden in Anlehnung an die BNN-Orientierungswerte für chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel Orientierungswerte auch für Weichmacher (Phthalate und Adipate) in Speiseölen festgelegt. Aufgrund dieser **Selbstverpflichtung der Hersteller von Bio-Olivenöl** können Kunden im Naturkosthandel sicher sein, dass ab sofort kein Öl aus den bisherigen Ernten ausgeliefert wird, das diese Orientierungswerte nicht einhält.

Für Olivenöle aus der neuen Ernte, die jetzt anläuft, sollen nach Möglichkeit noch geringere Weichmacher-Rückstandswerte erzielt werden. Dazu werden derzeit vor Ort mögliche Eintragspfade ermittelt. In Griechenland sind dazu Experten von Laboren, Universitäten und Unternehmen tätig. Es wurden zahlreiche Proben von Materialien gezogen, aus denen theoretisch Weichmacher in Öle übergehen können, zum Beispiel von Kunststoffteilen an Erntemaschinen, Förderbändern, Schläuchen, Transport- und Lagergefäßen. Eine Expertengruppe mit Vertretern der Produzenten von Bio-Speiseölen und des BNN Herstellung und Handel entscheidet in den nächsten Wochen über Maßnahmen, die geeignet sind, Eintragswege für Schadstoffe zu verschließen.

13. Oktober 2005





Orientierungswerte für Weichmacher (Phthalate und Adipate) in Bio-Olivenöl

Die am 11. Oktober 2005 in Köln festgelegten **BNN-Orientierungswerte für tolerierbare Rückstände an Phthalaten und Adipaten** wurden unter Berücksichtigung der durchschnittlichen täglichen Verzehrsmenge für Fette ermittelt.

Für folgende Weichmacher (Phthalate, Adipate) wurden Orientierungswerte verabschiedet:

DEHP:	6 mg/kg
DIDP/DINP:	10 mg/kg
BBP:	10 mg/kg
Sonstige (jeweils):	10 mg/kg

Ein Streubereich von ± 60 Prozent wird aus labortechnischen Gründen berücksichtigt.

Weichmacher, die Kunststoffprodukte geschmeidig halten, sind in unserer Umwelt allgegenwärtig (ubiquitär). Jeder Mensch nimmt daher täglich Weichmacher aus verschiedenen Quellen auf, nicht nur mit der Nahrung, sondern auch über die Luft, Kosmetik, Baumaterialien, Möbel, Innenausstattung von Autos, Medizintechnik usw.

Nachweise von Weichmachern von unter 1 mg/kg in Speiseölen sind nach derzeitigem Kenntnisstand als nicht aussagekräftig zu betrachten, da die allgemeine Grundbelastung der Umwelt mit Weichmachern auch Labore betreffen kann. Ein Wert von 1 mg/kg kann daher als Bestimmungsgrenze gelten. In Ölen aus Italien, Frankreich und Spanien lassen sich in der Regel keine Weichmacher bestimmen.

Die Orientierungswerte für Weichmacher in Bio-Olivenöl stehen im Einklang mit der Stellungnahme des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 23. Juli 2003 hinsichtlich der aus gesundheitlicher Sicht geforderten Reduzierung der Rückstände an Phthalaten in Lebensmitteln. Zugrunde gelegt wurden die mit Hilfe des neuen Reduktionsfaktors für Fette der Europäischen Agentur für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ermittelten tolerierbaren täglichen Aufnahmemengen.

Die neuen Orientierungswerte für Weichmacher gelten für Bio-Olivenöle im Naturkostfachhandel solange, bis gesetzliche Richt- bzw. Grenzwerte eingeführt sind. **Die Orientierungswerte werden gesenkt, sobald die Eintragspfade identifiziert sind.**





Die bereits intensiv von griechischen Herstellern und Lieferanten betriebenen Recherchen werden bis zur Problemlösung (Identifizieren und Abstellen der Eintragswege für Weichmacher) weiter gehen. Hersteller und Händler verpflichten sich, jede Bio-Olivenöl-Charge hinsichtlich ihres Gehalts an Weichmachern zu untersuchen und nur solche Olivenöle zu handeln, die mindestens die BNN-Orientierungswerte für Weichmacher einhalten.

13. Oktober 2005

Literatur:

- 1.) EFSA Journal (2005) 217, 1-5: Opinion of the Scientific Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Materials in Contact with Food (AFC) on a request from the Commission on the application of A Total Reduction Factor of 5 for di(2-ethylhexyl)adipate used as plasticizer in flexible PVC food packaging films; www.efsa.eu.int
- 2.) Pressemeldung des BfR vom 28.09.2005: Weichmacher gehören nicht ins Speiseöl – BfR fordert Hersteller nachdrücklich auf, die Eintragspfade zu ermitteln und zu verschließen; www.bfr.bund.de/cms5w/sixcms/detail.php/6855
- 3.) Stellungnahme des BfR vom 23. Juli 2003: Weichmacher DEHP: Tägliche Aufnahme höher als angenommen?; www.bfr.bund.de/cm/208/taegliche_aufnahme_von_diethylhexylphthalat.pdf

