

Stellungnahme Hanf und Natur zum Ökotest Urteil 04/2016

Thema: Superfoods, Bio Hanfsamen geschält

Wir die Firma Hanf und Natur sehen die Qualität und die Sicherheit unserer Produkte als einen wichtigen Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie. Daher nehmen wir die von der Zeitschrift Ökotest festgestellten erhöhten Rückstände von mineralischen Ölen (MOSH, MOAH) sehr ernst und haben umgehend entsprechende Maßnahmen für die Sicherstellung unserer Produktqualität unternommen.

Somit haben wir direkt die einzelnen Prozessstufen der Herstellung unserer geschälten Hanfsamen geprüft, mit dem Ergebnis, **dass wir eine Eintragung der o.g. Stoffe auf alle Prozessstufen ausschließen können.** Weiterhin möchten wir an dieser Stelle darauf hinweisen, dass unser Bio Hanfsamen geschält, alle gesetzliche Vorgaben und den Richtlinien des Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) entsprechen. **Unsere Bio Hanfsamen geschält sind daher bedenkenlos verzehrbar.**

Dies bestätigt uns auch eine von uns in Auftrag gegebene externe Analyse, unserer aktuellen Charge Bio Hanfsamen geschält. Das Prüfinstitut kommt zu dem Schluss, dass die Kontamination kein typischer Rückstand von Mineralölen ist und somit mit großer Wahrscheinlichkeit aus anderen Quellen stammt. Als Beispiel kann man hier auch die Grundbelastung der Umwelt benennen. Das externe Prüfinstitut bestätigt uns weiterhin, dass somit unser Produkt als geeignet für den menschlichen Verzehr anzusehen ist. Die entsprechende Analyse kann dem nachfolgenden Anhang entnommen werden.

Die lebensmittelproduzierenden Betriebe stehen hinsichtlich der Problematik der Rückständen von mineralischen Ölen in Lebensmitteln, zunehmend vor einer enormen Herausforderung, da diese Rückstände vor allem von Industrie- bzw. Kraftfahrzeugabgasen in die Umwelt gelangen und über die Luft auf natürlich gewachsene Pflanzen übertragen werden können. Dieser Umweltbelastung kann trotz sorgfältiger Auswahl der Anbaugelände der natürlich und biologisch angebauten Pflanzen, nur schwer entgegengewirkt werden.

Ein weiterer wichtiger Kontaminationspunkt ist der Kontakt von Lebensmitteln mit recyceltem Altpapier, da in der Druckerfarbe der recycelten Produkte, diese mineralischen Rückstände zu finden sind. Dahingehend haben wir alle unsere Zulieferer von Verpackung sowie auch von Rohstoffen dazu verpflichtet, keine recycelten Papiere oder Kartons für die Lagerung, den Transport oder auch für die Herstellung unserer Produktverpackungen zu verwenden.

Zur Kritik zum leicht erhöhten Gehalt an Schimmelpilzen können wir mitteilen, dass wir ein Naturprodukt verkaufen, welches durch keine zusätzliche Hitzebehandlung haltbar gemacht wird, daher können natürliche Schwankungen auftreten. Trotzdem überprüfen wir jede Charge stichprobenartig auf den Gehalt an Schimmel und handeln umgehend bei Feststellung eines erhöhten Wertes.



Zusammenfassend versichern wir Ihnen, dass diese Kontaminationen des Produktes nicht auf unser Herstellungsverfahren zurückzuführen ist. Wir setzen ein Höchstmaß an Anbau- und Prozesskontrolle ein um diese Kontaminationen so gering wie möglich zu halten.

Wir führen die gefundenen Mineralöl-Rückstände auf die vorhandene Grundbelastung der Umwelt zurück. Weiterhin haben wir mittlerweile die Überprüfung auf den Gehalt an Mineralölkohlenwasserstoffen als standardmäßige Analyse in unser Qualitätsmanagementsystem integriert, umso dem Verbraucher mehr Sicherheit zu garantieren. Abschließend bedauern wir es, dass die Zeitschrift Öko-Test bei unserem Produkt nicht auch die spezifischen wertgebenden Inhaltsstoffe (Gehalt und Profil der essentiellen Fettsäuren, hoher Proteingehalt etc.) mit in die Bewertung einbezogen hat und somit, aus unserer Sicht, einer transparenten Berichterstattung nicht nachkommt. Zudem ist es für uns nicht nachvollziehbar warum unser Produkt in die Kategorie Superfood fällt. Wir vermarkten unsere Hanfsamen als klassische Lebensmittel-Rohware.

Ralf Buck
hanf®natur

Gerberstraße 24 · D-51789 Lindlar
www.hanf-natur.com



WESSLING GmbH
Oststraße 7 · 48341 Altenberge
www.wessling.de

WESSLING GmbH, Oststr. 7, 48341 Altenberge

hanf & natur
Herr Ralf Buck
Gerberstr. 24
51789 Lindlar

Prüfbericht Nr.: CAL16-019288-1

Auftrag Nr.: CAL-02482-16
Geschäftsfeld: Lebensmittel und Futtermittel
Ansprechpartner: S. Wessels
Durchwahl: +49 2505 89 657
Fax: +49 2505 89 620
E-Mail: Stefanie.Wessels@wessling.de
Datum: 24.02.2016

Prüfbericht

Probe Nr. 16-024074-01
Bezeichnung Bio Hanfsamen geschält
Eingang 18.02.2016
Unters.Beginn 18.02.2016
Unters.Ende 24.02.2016
Probenahme durch Auftraggeber
Charge D1022-1-2015B

Untersuchungsergebnisse

Mineralölkohlenwasserstoffe

Probe Nr.	16-024074-01
MOSH C10 - C16	mg/kg OS <0,50
MOSH >C16 - C20	mg/kg OS <0,50
MOSH >C20 - C25	mg/kg OS 0,85
MOSH >C16 - C25	mg/kg OS 0,85
MOSH >C25 - C35	mg/kg OS 0,80
MOSH C10 - C25	mg/kg OS 0,85
MOSH C10 - C35	mg/kg OS 1,65
MOSH >C20 - C35	mg/kg OS 1,65
MOAH C10 - C16	mg/kg OS <0,50
MOAH >C16 - C20	mg/kg OS <0,50
MOAH C10 - C35	mg/kg OS <0,50
MOAH >C20 - C25	mg/kg OS <0,50
MOAH C10 - C25	mg/kg OS <0,50
MOAH >C16 - C35	mg/kg OS <0,50
MOAH >C25 - C35	mg/kg OS <0,50

Prüfbericht Nr.:	CAL16-019288-1
Auftrag Nr.:	CAL-02482-16
Datum:	24.02.2016

Abkürzungen und MethodenMineralöle (MOSH + MOAH) in fettreichen LM
OSVeröffentlichung BfR; Messung von Mineralöl ^A
Originalsubstanz

Produktanalytik Altenberge

Beurteilung

Nach Art und Umfang der durchgeführten Untersuchung wurden MOSH-Fractionen in der vorliegenden Probe nachgewiesen. Im Entwurf der 22. Verordnung zur Änderung der Bedarfsgegenstandsverordnung werden folgende Grenzwerte für MOSH- und MOAH-Rückstände aufgeführt, die gemäß den Erwägungsgründen zu dieser Verordnung auf Mineralöl als Quelle zurückzuführen sind:

- Summe MOSH (C20 - C35): 2 mg/kg Lebensmittel,
- Summe MOAH (C16 - C35): 0,5 mg/kg Lebensmittel

Das vorliegende Kohlenstoff-Spektrum zeigt einen Gehalt an MOSH-Fractionen, MOAH-Fractionen sind nicht nachweisbar. Nach Angaben des BfR weisen Mineralöle aus Druckerfarben kurzkettige Mineralölfractionen mit Kohlenstoff-Zahlen unterhalb von 25 (<C25) und einen hohen Anteil an Aromaten (MOAH) von 10-25% auf. Gemäß einer Stellungnahme der EFSA (Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food) weisen technische Mineralöl-Kohlenwasserstoffe 15-35% MOAH auf.

Demnach ist das nachgewiesene Kohlenstoff-Spektrum nicht typisch für Mineralölkohlenwasserstoffe. Der nachgewiesene Gehalt an MOSH-Verbindungen stammt somit mit großer Wahrscheinlichkeit aus anderen Quellen als Mineralölen.

Unter der Annahme, dass die nachgewiesenen MOSH-Rückstände nicht aus Mineralölen stammen kann die Probe in Anlehnung an den Entwurf der 22. Verordnung zur Änderung der Bedarfsgegenstandsverordnung als akzeptabel beurteilt werden.

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht CAL16-019259-1 vom 24.02.16.

**Stefanie Wessels**

staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin

Gegenprobensachverständige gem. §43 LFGB