



## Antrag

der Abgeordneten **Katharina Schulze, Ludwig Hartmann, Rosi Steinberger, Patrick Friedl, Christian Hierneis, Gülseren Demirel, Thomas Gehring, Jürgen Mistol, Verena Osgyan, Tim Pargent, Stephanie Schuhknecht, Gisela Sengl, Florian Siekmann, Dr. Markus Büchler, Paul Knoblach, Martin Stümpfig, Hans Urban, Christian Zwanziger** und **Fraktion (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN)**

### **Woher stammen Mineralölrückstände in Milchprodukten?**

Der Landtag wolle beschließen:

Die Staatsregierung wird aufgefordert, am Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit eine Untersuchungsreihe zum Vorkommen und zur Herkunft von Mineralölrückständen in Milchprodukten zu veranlassen.

#### **Begründung:**

Aktuelle Untersuchungen verschiedener Buttermarken durch ein großes Verbrauchermagazin zeigen, dass fast alle der 20 getesteten Marken mit Mineralöl belastet sind.<sup>1</sup> Die untersuchten Produkte sind teilweise hochgradig mit den Rückstandsklassen MOSH (gesättigte Kohlenwasserstoffe) und MOAH (aromatische Kohlenwasserstoffe) verunreinigt. In einem Produkt konnten 19,8 mg/kg MOAH nachgewiesen werden. Zum Vergleich, der Richtwert der EU gibt an, dass 2 mg/kg bei Fetten nicht überschritten werden sollten. MOAH stehen in Verdacht, Krebs zu verursachen. MOSH reichern sich in Leber, Lymphknoten und Fettgewebe an und können so die Gesundheit schädigen. Die Exposition von Verbraucherinnen und Verbraucher mit Mineralölrückständen sollte unbedingt auf ein Minimum reduziert werden.

Bisher wurden Verpackungen aus Karton meist als Eintragsquelle von Mineralölrückständen identifiziert. Bei Butter muss eine andere Eintragsquelle vermutet werden. Die Rückstände könnten beispielsweise aus der Verpackung, dem Herstellungsprozess oder der Umwelt kommen. Das Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) nimmt in seinem Jahresbericht 2019/2020 zu Mineralölrückständen in Käse und Erzeugnissen aus Käse folgendermaßen Stellung:

Da MOSH in nahezu allen Proben (98 Prozent) gefunden werden konnten, ist davon auszugehen, dass es technisch derzeit kaum möglich ist, Käse herzustellen, der frei von MOSH ist. Es handelt sich dabei wahrscheinlich um unvermeidbare Kontaminationen aus der Umwelt, die sich im MilCHFett anreichern und somit auch im Käse zu finden sind.

Aus den genannten Befunden ergibt sich aus Sicht des Verbraucherschutzes ein dringender Klärungsbedarf, die Eintragsquellen von Mineralölverunreinigungen in Milchprodukten besser zu verstehen und Minimierungskonzepte zu entwickeln.

<sup>1</sup> [https://www.oekotest.de/essen-trinken/Butter-im-Test-17-von-20-Marken-fallen-durch-13326\\_1.html](https://www.oekotest.de/essen-trinken/Butter-im-Test-17-von-20-Marken-fallen-durch-13326_1.html)