

Allgemeine Erklärung

Lüdenscheid, 14.6.2017

Sehr geehrte Damen und Herren,

das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat kürzlich die Pressemitteilung, „Nachweis des Übergangs von Aluminium aus Menüschaalen in Lebensmittel“, veröffentlicht. Diese stützt sich lediglich auf eine begrenzte Anzahl von Experimenten mit vier Schalen und drei Prüfmedien. Reale Lebensmittel wurden in diesem Zusammenhang nicht berücksichtigt. Im Folgenden möchten wir Ihnen diese Untersuchungen einmal vorstellen und weitere Informationen zum Thema Aluminium geben:

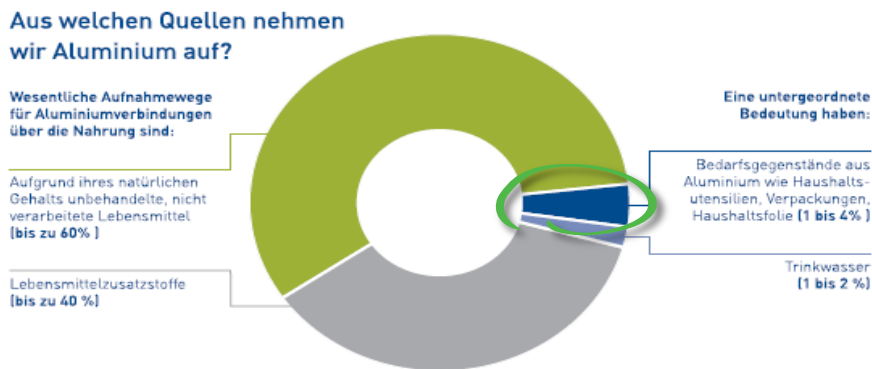
1. Natürliches Vorkommen von Aluminium:

Neben Sauerstoff und Silizium ist Aluminium das dritt-häufigste Element der Erdkruste. Aufgrund des natürlichen Vorkommens war und ist Aluminium ein Bestandteil aller Lebewesen.

2. Mögliche Aufnahmequellen:

Hauptsächlich werden Aluminiumionen über die Nahrung aufgenommen, so enthält ein Laib Brot bereits zwischen 1 – 14 mg oder 1 kg Pasta zwischen 1 – 76 mg der Ionen. Lediglich 1 – 4% der täglichen Aufnahme stammen aus Verpackungen aus Aluminium (siehe untenstehendes Diagramm).

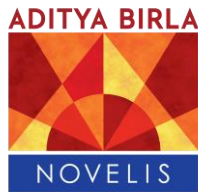
Diagramm: Quellen der Aluminiumaufnahme



Quelle: Grafik des GDA (Gesamtverband der Aluminiumindustrie)

3. Untersuchungen des BfR:

Der Beitrag der Bedarfsgegenstände von 1 – 4% zur täglichen Aufnahme wurde durch das BfR erneut bestätigt indem Sauerkrautsaft, verdünnter Apfelsmus sowie passierte Tomaten in vier verschiedene Aluminiumschalen gegeben und unter den Bedingungen des Cook&Chill-Verfahrens behandelt wurden. Cook&Chill-Verfahren bedeutet Heißabfüllung, Abkühlen mit anschließender Lagerung und Wiedererhitzen sowie eine lange Warmhaltephase. Der Aluminiumübergang betrug unter diesen Bedingungen mehr als 5 mg/kg.



Diese Ergebnisse wurden dann noch an unrealistischen Verzehrsgewohnheiten (täglich 200 g) gekoppelt.

In einem Bild zusammengesetzt hat das BfR herausgefunden, dass ein Verbraucher der sieben Tage in der Woche 200 mL **Sauerkrautsaft** nach zweistündigen Warmhalten in einer Aluminiumschale zu sich nimmt die Hälfte des von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) tolerierten Schwellenwert ausschöpft.

4. Schlussfolgerung:

Ein renommiertes Prüfinstitut, mit mehrjähriger Erfahrung im Bereich der Metallbestimmungen kommt zu dem Schluss, dass sowohl die Prüfmedien als auch die Expositionsszenarien unrealistisch sind und den Übergang sowie das Gesundheitsrisiko deutlich überschätzen. Dennoch hat das BfR es für nötig erachtet die wenigen und stark extrapolierten Ergebnisse als Studie zu veröffentlichen. Die Stellungnahme des Instituts Nehring finden Sie in Anhang des Schreibens.

Mit freundlichen Grüßen

Novelis Deutschland GmbH

Seite 2 von 2

Novelis Deutschland GmbH, Werk Lüdenscheid
Wiesenstraße 24-30
58507 Lüdenscheid, Deutschland

Kontakt
Telefon +49 (0) 2351 872-466
Fax +49 (0) 2351 872-44465

Dr. Nico Weding

Email
Website

Nico.Weding@novelis.com
www.novelis.com