

BIOLOGISCH-DYNAMISCH  
SEIT 1959



## Kundeninformation: Weizen- und Dinkelmehle im Test bei Ökotest

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

in der September- Ausgabe 2020 der Zeitschrift Öko-Test wurden vier unserer Mehle getestet. Unser **Spielberger Dinkelmehl Type 630** erhielt dabei die Bewertung „sehr gut“ und unser **Burgermühle Weizenmehl Type 1050** die Bewertung „gut“. Das **Spielberger Weizenmehl Type 1050** und unser **Burgermühle Dinkelvollkornmehl** wurden leider nur als „befriedigend“ bewertet. Abgewertet wurden die Mehle von Ökotest in einem Fall aufgrund von Mykotoxin- und im anderen Fall aufgrund von Mineralölfunden. Wir halten diese **Abwertung nicht für gerechtfertigt, weil Ökotest sich auf eigene, willkürliche Grenzwerte bezieht. Alle in unseren Mehlen von Ökotest gemessenen Werte erfüllen die gesetzlichen Bestimmungen** und liegen sogar **weit unter etwaigen Richt- oder Höchstwerten**.

Zu der Bewertung durch Ökotest möchten wir wie folgt Stellung nehmen:

### Mykotoxine

Der gültige **europäische Richtwert** für T2 HT2-Toxine (bisher gibt es keinen gesetzlich festgelegten Höchstgehalt) liegt für Dinkel- und Weizenmehl bei **50 µg/kg** (Empfehlung der Kommission vom 27. März 2013 über das Vorhandensein der Toxine T2 und HT2 in Getreiden und Getreideerzeugnissen). Ökotest hat in unserem **Burgermühle Dinkel-Vollkornmehl** einen Wert von **4 µg/kg** festgestellt.

Für die Beurteilung der Mehle hat Ökotest die von der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) festgelegte tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI 0,02 µg/kg Körpergewicht und Tag) herangezogen. Für die Berechnung wurde eine 60 kg schwere Person und eine Tagesportion von 250 g Brot mit einem Mehlanteil von 65% angenommen. In diesem Fall wird der **täglich tolerierbare Wert von 1,2 µg** von unserem **Burgermühle Dinkelvollkornmehl** gerade einmal **zu 54% ausgeschöpft**. Dass dies eine Abwertung um zwei Noten zur Folge hat, ist für uns nicht nachvollziehbar.

Wechselnde Witterungsverhältnisse, standortbedingte Unterschiede und ackerbauliche Aspekte führen zu natürlichen jährlichen Schwankungen beim Befall mit Schimmelpilzen im Getreide und damit zu sehr unterschiedlichen Kontaminationen mit Mykotoxinen wie Deoxynivalenol (DON) oder T2-/ HT2-Toxinen. Durch die sorgfältige Rohwareauswahl, eine gut eingestellte Mühlenreinigung sowie eine fortlaufende Qualitätskontrolle stellen wir sicher, dass die gesetzlich festgelegten Höchstgehalte in den Getreideerzeugnissen nicht überschritten werden.

### MOSH/MOAH

In unserem **Spielberger Weizenmehl Type 1050** hat Ökotest einen Gehalt an Gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen (**MOSH**) von **2,1 mg/kg** festgestellt. Entsprechend den Orientierungswerten für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln, die von der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) gemeinsam mit dem Lebensmittelverband Deutschland erarbeitet wurden, gilt für Getreideerzeugnisse ein **MOSH-Orientierungswert von 6 mg je kg**. Eine Abwertung um zwei Noten und die Bewertung „stark erhöht“ bei einer Belastung, die knapp über einem Drittel des Orientierungswerts liegt, ist für uns aus diesem Grund nicht nachvollziehbar.

MOAH soll in Getreideerzeugnissen gar nicht bestimmbar sein und war in allen unseren Mehlproben auch nicht bestimmbar.

Nahezu alle Bereiche der Lebensmittelwirtschaft sind mit dem Vorkommen von Mineralölkohlenwasserstoffen – Mineral Oil Hydrocarbons MOH – befasst und arbeiten an deren Minimierung. Betrachtet werden insbesondere zwei Gruppen chemischer Verbindungen, die Gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH) sowie Aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe (MOAH).

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) halten die Verbindungen für kein akutes Lebensmittelsicherheitsproblem. Sie sehen die aufgrund der bestehenden Hintergrundbelastung unvermeidbare Aufnahme durch den Verzehr von Lebensmitteln lediglich geringfügig erhöht. Die komplexen Kohlenwasserstoffgemische gelten jedoch, da sie weiter toxikologisch nicht ausreichend bewertet sind, grundsätzlich als unerwünschte Substanzen, deren Übergang auf Lebensmittel minimiert werden sollte.

Lange wurde der Einsatz von Recyclingpapieren in der Verpackung als die wesentliche Eintragsquelle betrachtet. Inzwischen sind verschiedenste Quellen und Eintragspfade entlang der gesamten Wertschöpfungskette für Lebensmittel und Verpackungen bekannt. Dazu zählen der Anbau und die Ernte, der Transport und die Lagerung von Getreide. Wo immer es uns möglich ist, Einfluss auf die Belastung der Produkte mit Mineralölkohlenwasserstoffen zu nehmen, setzen wir alles daran um den Eintrag in unsere Produkte möglichst zu vermeiden. So haben wir bereits vor Jahren die Transportkartons unserer Produkte von Recyclingmaterial auf einen Karton mit einem erhöhten Frischfaseranteil umgestellt. Unsere Produkte werden grundsätzlich in Verpackungen aus Frischfasern abgefüllt und bei den Druckfarben achten wir darauf, dass keine Farben auf Mineralölbasis verwendet werden. Neben dem direkten Kontakt etwa mit Verpackungen, kann eine Kontamination von Lebensmitteln auch über die Luft erfolgen. Mineralölkohlenwasserstoffe kommen ubiquitär vor, was die Aufgabe der Vermeidung von Verunreinigungen umso schwieriger macht.

#### Kritik an Nulltoleranz und Sekundärstandards

Grundsätzlich halten wir ein breites Verständnis zu den tatsächlichen Risiken im Bereich Lebensmittelherstellung für wichtig, so etwa zur Interpretation von und zum Umgang mit Analyseergebnissen bei der Risikobewertung. Die Festlegung von Standards durch Ökotest, die deutlich unter den gesetzlichen Standards liegen, stellt die gut etablierte europäische und deutsche Verbraucherschutzpolitik in Frage.



Gutes Einkaufen für eine  
bessere Welt. Im Bioladen.  
100% Bio. Voll Öko  
ökostattego.de