



liebevoll für dich gemacht

Liebe Kundinnen, Liebe Kunden,

wir möchten hiermit Stellung zur Thematik Aluminium in Laugengebäck beziehen.

Dafür finden Sie beigefügt eine Stellungnahme vom BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung). Aus toxikologischer Sicht ist laut BfR die Nennung des Grenzwertes für Aluminium in Laugengebäck im Sinne des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes nicht zwingend erforderlich. Es wurde jedoch auf den im Land Bayern geltenden Grenzwert von 10mg/kg Aluminium in Frischgebäck hingewiesen. Im Vergleich zu diesem Grenzwert liegen die von uns bisher ermittelten Aluminiumwerte in unseren Produkten deutlich darunter.

Aluminium ist das in der Natur am häufigsten vorkommende Metall.

Nach aktuellem Kenntnisstand gibt es mehrere Ursachen für das Vorhandensein von Aluminium in Lebensmitteln (Rohstoffe, Herstellverfahren). Bei diesen Überlegungen ist zu berücksichtigen, dass laut Untersuchungen des BLC (Bundesverband der Lebensmittelchemiker) bereits Weizen eine Konzentration von 5,8mg/kg Aluminium aufweist. Unter Berücksichtigung dieser Werte, des Anteils an Weizenmehl im Gebäck und dessen Wassergehalt können durchaus Aluminiumgehalte bis zu 5mg/kg auch ohne Verwendung von Aluminiumbleche erreicht werden. Nach momentanem Wissensstand sind Aluminiumgehalte, wie sie bei Laugengebäcken auftreten können, als gesundheitlich unbedenklich anzusehen. Der Übergang von Aluminium auf Laugenprodukte ist uns schon seit längerem bekannt, weshalb alle in unserem Herstellungsprozess verwendeten Materialien nicht aus Aluminium bestehen. Weiter geeignete Maßnahmen sind die Verwendung von beschichteten Blechen, von Backpapier oder Backfolien.

Wir möchten dennoch darauf hinweisen, dass trotz der Verwendung von beschichteten Aluminiumblechen bei ständiger Einwirkung von Natronlauge mit einem geringen Übergang von Aluminium in das Gebäckstück zu rechnen ist.

Durch Komplettbeschichtung der Bleche wird der Übergang auf das Produkt aber auf ein möglichstes Minimum reduziert. Ein minimaler Gehalt an Aluminium ist leider auch mit Beschichtung der Blechen nicht zu vermeiden.



Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Erhöhte Gehalte von Aluminium in Laugengebäck

Stellungnahme des BfR vom 25. November 2002

Das BfR wurde gebeten, das gesundheitliche Risiko von in Nordrhein-Westfalen ermittelten Gehalten an Aluminium in Laugengebäck zu bewerten und zu ermitteln, ob und gegebenenfalls in welcher Höhe ein Grenzwert für den Aluminiumgehalt von Laugengebäck im Sinne des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes festgesetzt werden sollte.

Zur Vorgeschichte:

Das BgVV hatte sich zu dieser Problematik bereits Mitte der neunziger Jahre geäußert und angeregt, die einschlägigen Verbände zu bitten, das Bäckerhandwerk daraufhinzuweisen, auf Verfahren zu verzichten, die einen erhöhten Übergang von Aluminium auf das Backgut bewirken (z. B. Eintauchen der Aluminiumbleche in Natronlauge).

Der Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks e.V. hat 1995 mitgeteilt, dass durch seine Mitgliedsverbände und die Bäckerinnung die Betriebe aufgefordert wurden, bei Laugengebäck eine erhöhte Aluminiumaufnahme durch unsachgemäße Herstellung zu vermeiden. Die Arbeitsgruppe „Backwaren“ des Landesuntersuchungsamtes Oldenburg hat im März 1995 ein Merkblatt zum Umgang mit Natronlauge und Aluminiumblechen bei der Herstellung von Laugengebäck veröffentlicht, in dem besonders daraufhingewiesen wird, dass sich die Natronlauge durch wiederholtes Eintauchen der Aluminiumbleche mit Aluminium anreichert. Bei Weiterverwendung solcher Laugen wird Aluminium auf die Oberfläche der Teiglinge und damit auf das Laugengebäck aufgebracht. Als lebensmittelrechtliche Grundlage wurden seinerzeit die Paragraphen 31 (technische Vermeidbarkeit) und 17, Nr. 1 LMBG herangezogen.

Risikobewertung:

Detaillierte Ausführungen zur toxikologischen Beurteilung von Bedarfsgegenständen aus Aluminium können dem beigefügten Sonderdruck aus dem Bundesgesundheitsblatt 12/91 auf den Seiten 557 – 564 entnommen werden.

Die in Nordrhein-Westfalen gemessenen Gehalte an Aluminium in Laugenkleingebäck, frisch gebacken auf Aluminiumblechen, liegen für den Probenahmezeitraum von August bis Dezember 2000 (N=46) zwischen 1,4 mg/kg und 82,8 mg/kg bei einem Mittelwert von 8,91 mg/kg und für einen weiteren Zeitraum von Juli bis Oktober 2000 (N=50) zwischen 1,1 mg/kg und 19,1 mg/kg bei einem Mittelwert von 4,9 mg/kg. Im ersten Untersuchungsblock (N=46) lagen fünf Proben über 10 mg/kg (12,8 bis 82,8 mg/kg) und im zweiten (N=50) vier Proben (Maximalwert 19,1 mg/kg). Damit liegen die Aluminiumgehalte, mit Ausnahme des Maximalwertes von 82,8 mg/kg in der gleichen Größenordnung, wie sie gelegentlich in Gemüseprodukten (2 – 53 mg/kg), Frischgemüse (0,3 – 26 mg/kg), Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse (4 – 9 mg/kg), Frischobst (0,5 – 14 mg/kg), Käse (0,4 – 19 mg/kg) oder Wurst- und Fleischerzeugnisse (0,6 – 8 mg/kg) gefunden wurden.¹

¹ * Treier, S. und R. Kluthe (1988): Aluminiumgehalte in Lebensmitteln; Ernährungsumschau 35, 307-312).