



Restanten drukinkten in oudpapier blijken een belangrijke bron van minerale oliën in voedsel.

Minerale oliën in levensmiddelen

Verpakkingen met gezondheidsrisico's

Onderzoek toont aan dat verpakkingen van gerecycled karton en papier minerale oliën naar levensmiddelen lekken. Foodwatch onderzocht honderdtwintig producten en wijst op potentiële gezondheidsrisico's. Ook de levensmiddelen- en papierindustrie zijn zich bewust van het probleem en zoeken naar oplossingen.

Afgelopen oktober bracht consumentenorganisatie Foodwatch een alarmerend rapport uit over de besmetting van levensmiddelen met aanzienlijke hoeveelheden minerale oliën. De voedselwaakhond onderzocht honderdtwintig Duitse, Franse en Nederlandse supermarktproducten, waarvan er honderd minerale oliën bleken te bevatten. Het onderzoek richtte zich zowel op aromatische koolwaterstoffen (MOAH) als op verzadigde koolwaterstoffen (MOSH) uit minerale olie. MOAH worden ervan verdacht kankerverwekkend, schadelijk voor het DNA en hormoonverstorend te zijn. MOSH hopen zich op in het lichaam en zijn mogelijk schadelijk voor de organen.

Een van de oorzaken hiervan is verpakkingsmateriaal van gerecycled papier en karton; dat bevat minerale oliën die uit de drukinkten komen. Ook andere onwenselijke stoffen als oplosmiddelen en weekmakers kunnen door verdamping of direct contact met de verpakking in levensmiddelen terechtkomen. Uit het Foodwatch-onderzoek bleek dat zelfs producten in nieuw papier en karton besmet waren. Dit komt vermoedelijk

doordat de schone verkoopverpakking in een gerecyclede transportverpakking werd opgeslagen. Na verdamping konden minerale oliën en andere stoffen door de verkoopverpakking migreren.

Slechte score

Foodwatch selecteerde van zowel A-merken als huismerken levensmiddelen, zoals pasta, cornflakes en hagelslag. Deze hebben de grootste besmettingskans, doordat het droge producten zijn met een lange houdbaarheid. De kartonnen verpakkingen waren zonder én met binnenzak, omdat het materiaal hiervan de migratie van minerale oliën meestal niet tegenhoudt. Van de 36 Nederlandse onderzochte levensmiddelen bleken zeventien een aantoonbare concentratie MOAH te bevatten en achttien een aanzienlijke tot ernstige concentratie MOSH.

Acht Albert Heijn-huismarkproducten werden onder de loep genomen. In vijf daarvan kwamen minerale oliën voor. 'De reststoffenproblematiek bij verpakkingen van gerecycled papier en karton is bekend bij Albert Heijn. Wij houden hier-

mee rekening door specifieke producten, waaronder chocolade, anders te verpakken of een functionele barrière aan te brengen, die migratie van een eventuele reststof naar het levensmiddel tegengaat', laat Albert Heijn weten in een reactie. Vooral de AH Lasagnebladen en AH Couscous kwamen slecht uit de test. Albert Heijn geeft aan de gevonden waarden te verifiëren en in gesprek te gaan met zijn leveranciers. Van The Kraft Heinz Company, scoorden de merken Honig Dora Pasta, De Ruijter Puur Chocoladehagel en Brinta Graaontbijt slecht. 'Onze verpakkingen voldoen aan alle veiligheids- en gezondheidsvoorschriften. Wij wachten de reactie van de wetten regelgevers af, die het Foodwatch-onderzoek zullen beoordelen. Tot die tijd zien wij geen aanleiding om onze verpakkingen aan te passen', reageert The Kraft Heinz Company.

Oplossingen

De Koninklijke Vereniging van Nederlandse Papier- en Kartonfabrieken (VNP) is eveneens op de hoogte van de potentiële migratie van componenten uit verpakkingen naar levensmiddelen. 'De Nederlandse papier- en kartonsector hecht grote waarde aan een veilige en betrouwbare voedselketen', verklaart de branchevereniging. 'Wij nemen het mogelijke migratieprobleem heel serieus en vinden dit onwenselijk. Hoewel wetenschappelijk onderzoek het migratierisico niet

heeft bevestigd, zijn wij voorstander van invoering van Europese wetgeving op dit gebied.' De VNP buigt zich al langer over dit onderwerp door middel van een actieve dialoog met nationale en Europese Voedsel- en Warenautoriteiten en andere relevante partijen, zoals inktproducenten en uitgeverijen. Die samenwerking moet helpen om onwenselijke neveneffecten van recycling te voorkomen. Bovendien werken ze aan uiteenlopende oplossingen. 'Het wegnemen van de oorzaak is de duurzaamste oplossing. Er zijn al succesvolle, grootschalige drukproeven gedaan met inktten vrij van minerale oliën. Wij drukken ketenpartijen dan ook op het hart over te stappen op deze alternatieve inktten', aldus de VNP. Daarnaast werkt de sector aan verpakkingsoplossingen die de migratie van schadelijke bestanddelen onmogelijk maken, zoals barrières, coatings en *catchers*. Ook *paper for paper-recycling* biedt goede mogelijkheden.

Wetgeving

Zowel de levensmiddelen- als de papierindustrie is zich bewust van de potentiële risico's die gerecycled kartonnen en papieren verpakkingen voor levensmiddelen kunnen vormen. Volgens Foodwatch is de aanwezigheid van minerale oliën in levensmiddelen al sinds de jaren negentig bekend. Toch bestaat er nog geen Europese of Nederlandse wetgeving waarin de maximaal toegestane con-



Zelfs producten in nieuw papier en karton waren besmet

centratie van minerale oliën is vastgelegd. De gevolgen voor de gezondheid zijn hiervoor tot nu toe onvoldoende onderzocht. Een rapport van de European Food Safety Authority (EFSA) uit 2013 geeft echter wel aanleiding voor nader onderzoek. Zij noemen de aanwezigheid van minerale oliën in levensmiddelen een *potential concern* en pleiten voor functionele barrières die de migratie tegengaan. Ook raadt de EFSA aan het gebruik van materialen met minerale oliën te mijden bij de recycling en productie van voedselverpakkingen. De oplossingen zijn dus voorhanden en vinden al hun weg binnen de levensmiddelen- en papierindustrie. Het wachten is nu op nader onderzoek en goede wetgeving om gezonde levensmiddelen in schone verpakkingen te kunnen garanderen.

www.foodwatch.nl
www.vnp.nl
www.efsa.europa.eu

Op Empack Utrecht is er een presentatie over dit onderwerp.



100 verpakkingen bevatten minerale oliën

