

Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz

Arbeitsgruppe Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika (ALB)

Lebensmittelverband Deutschland e. V. 

## AKTUALISIERUNG:

### Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln (August 2021)

Die Vertreter der Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder und der Lebensmittelverband Deutschland e. V. (bis Juni 2019 BLL e. V.) als Spitzenverband der deutschen Lebensmittelwirtschaft empfehlen die Anwendung von „Orientierungswerten“ für Gehalte an Mineralölkohlenwasserstoffen sowie deren strukturellen Analoga. Diese Orientierungswerte wurden im Rahmen eines gemeinsamen Projekts auf Basis aktueller Daten ab Juni 2016 entwickelt.

Ziel ist es, der Lebensmittelwirtschaft, Verbrauchern, Verbraucherschutzorganisationen und Warentestern sowie den Überwachungsbehörden eine Orientierung zu geben, bis zu welcher Höhe Belastungen mit mineralölartigen Kohlenwasserstoffen (mineral oil-like hydrocarbons - MOH) unter Beachtung und bei Kontrolle und Beherrschung der bisher bekannten Eintragspfade erwartbar sind.

Die Orientierungswerte berücksichtigen in ihrer Ableitung ausdrücklich keine Aspekte der Toxikologie oder Exposition, da nach dem gegenwärtigen Stand der wissenschaftlichen Literatur sowie im Hinblick auf die mögliche Bioakkumulation bestimmter MOSH-Fraktionen eine Ableitung gesundheitsbasierter Werte für die Gesamtheit der mineralölartigen Kohlenwasserstoffe derzeit nicht möglich ist.

Im Sinne der Beschlussfassung der 13. Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) 2017 stellen die Orientierungswerte grundsätzlich den Ausgangspunkt für Minimierungsanstrengungen dar. Die 15. VSMK (April 2019) begrüßte die ersten Ergebnisse des gemeinsamen Projekts „als wesentlichen Teil einer nationalen Minimierungsstrategie und unterstützt die Weiterführung, um für weitere relevante Lebensmittel-Produktgruppen Orientierungswerte zu erarbeiten.“

U. a. durch die BLL-Toolbox werden stufenbezogenen Maßnahmen zur Vermeidung erkannter, spezifischer Kontaminationsquellen durch Anpassung der Herstellungs- und Verpackungspraktiken (GMP) empfohlen, die sich in den Prozessketten realisieren lassen. Durch die Vielfalt der Quellen, ubiquitäre Umwelteinflüsse, die Komplexität und Unterschiedlichkeit der Prozessketten, aber auch die Verwendung zugelassener Hilfsstoffe ergibt sich die Erkenntnis, dass sich auch bei Einhaltung einer optimierten Guten Herstellungs- und Verpackungspraxis Gehalte von mineralölartigen Kohlenwasserstoffen nicht in allen Fällen vermeiden lassen.

#### **Eckpunkte für das Konzept:**

- *Quellenunabhängigkeit*
- *Berücksichtigung aktueller Daten basierend auf allgemein akzeptierten analytischen Verfahren*
- *gesamter Fraktionsbereich C<sub>10</sub>- C<sub>50</sub>*
- *keine Berücksichtigung von Exposition und Toxizität*
- *statistische Betrachtung der Situation innerhalb einer Produktgruppe*
- *keine rechtliche oder gesundheitliche Beurteilung.*

Erarbeitet wurden die Orientierungswerte von einer Projektgruppe aus repräsentativen Vertretern der Bundesländer (ALB/LAV) und der involvierten Wirtschaftskreise, letztere unter Koordination des Lebensmittelverbands (ehemals BLL). Dafür wurden mittlerweile mehr als 12.500 Einzeldatensätze der Wirtschaft und Überwachung anonymisiert erfasst und ausgewertet. Die Datensammlung wird ständig produktspezifisch erweitert.

Im April 2019 wurden für erste Lebensmittelkategorien „Gemeinsame MOH-Orientierungswerte“ veröffentlicht, die in den-Verbandsgrernien sowie ALB/LAV abgestimmt und abschließend von der VSMK bestätigt wurden. Im Juni 2020 um eine weitere Kategorie ergänzt.

Eine entscheidende Weiterentwicklung erfahren die MOH-Orientierungswerte im August 2021 durch Erweiterung der Empfehlungen um vier neue Produktkategorien. Beschrieben sind nunmehr auch wichtige Lebensmittelgruppen tierischen Ursprungs (Fleisch, Fisch, Milch).-Die Ableitung erfolgte auch hierfür nach den statistischen Grundsätzen des Projektes und setzte besondere Anstrengungen zur Erfassung der Daten in diesen Bereichen sowie Kenntnisse der Guten Herstellungspraxis voraus.

Aus der Sicht der Projektgruppe sind folgende Informationen und Hinweise wichtig (**Stand August 2021**):

- Die **Ableitung der Orientierungswerte** erfolgte nach statistischen Grundsätzen i. d. R. auf Basis des 90. Perzentils aktueller Daten zu Produktgruppen, bei denen bereits in der Vergangenheit eine erfolgreiche Reduktion der Belastung mit MOH erreicht und belegt werden konnte. Die Orientierungswerte auf Basis des 90. Perzentils stellen im Rahmen der guten fachlichen Praxis (GMP) i. d. R. mindestens erreichbare Werte dar.
- Die **MOSH-Werte** beziehen sich auf die Gesamtheit der in einem Produkt analysierbaren mineralölar-tigen Kohlenwasserstoffe (MOSH einschließlich der MOSH-Analoga wie POSH, PAO oder MORE) ungeachtet der Eintragsquellen, wie z. B. Packstoffe oder technische Hilfsstoffe.
- In Bezug auf **MOAH** gelten die im JRC-Report beschriebenen maximalen Bestimmungsgrenzen  $LOQ_{max}$ , jedoch bezogen auf die Gesamtfraction  $C_{10} - C_{50}$ , als Orientierungswerte.
- Bei der analytischen Überprüfung der Einhaltung der Orientierungswerte dient der durch das Europäische Referenzlabor JRC veröffentlichte „**Technical Report**“ (*Guidance on sampling, analysis and data reporting for the monitoring of mineral oil hydrocarbons in food and food contact materials, 2019*) als methodische Bezugsgrundlage.
- Als **künftige Projektziele** sind Orientierungswerte für weitere Produktgruppen und die Verifizierung der bestehenden Empfehlungen vorgesehen. Die Projektgruppe arbeitet hierzu kontinuierlich an der Erhebung, Zusammenführung und Auswertung weiterer Datensätze.

Autoren und Vertreter der Gemeinsamen Projektgruppe:

Dr. Sieglinde Stähle  
**Lebensmittelverband Deutschland e. V.**  
Claire-Waldoff-Straße 7, 10117 Berlin  
staehle@lebensmittelverband.de  
www.lebensmittelverband.de

Rüdiger Helling  
**Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt**  
Referat 22 Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Bedarfsgegenstände, Kosmetika  
Albertstraße 10, 01097 Dresden  
ruediger.helling@sms.sachsen.de  
www.sms.sachsen.de

## MOH-ORIENTIERUNGSWERTE

Die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) und der Lebensmittelverband Deutschland empfehlen gemeinsam die Anwendung von „Orientierungswerten“ für das quellenunabhängige Vorkommen von Mineralölkohlenwasserstoffen und Analogen (MOH der Summe von MOSH (einschließlich MOSH-Analoga) und MOAH) in Lebensmitteln als einheitlich zu verwendende, abgestimmte Beurteilungsgrundlagen. Die Orientierungswerte beruhen auf statistisch gesicherter Grundlage vergleichbarer Daten, die der BLL und die Bundesländer im Rahmen eines gemeinsamen Projektes für den Zeitraum ab Juni 2016 erhoben haben. Die Daten sind nach abgestimmten Vorgaben zur Analytik und Erfassung (siehe Projekt-Beschreibung vom Juni 2018) undifferenziert und unabhängig von den potentiellen Eintragsquellen erfasst worden. Aus dem umfangreichen Datenpool wurden bei ausreichender Datengrundlage für bestimmte Lebensmittelgruppen in einem pragmatischen statistischen Prozess die „Orientierungswerte“ abgeleitet (i. d. R. basierend auf dem 90%-Perzentil einer Verteilung). Die so abgeleiteten Orientierungswerte basieren nicht auf toxikologischen oder Expositionsbewertungen und stellen kein Kriterium zum Nachweis der lebensmittelrechtlichen Konformität dar. Sie geben den aktuellen Stand der Technik unter Berücksichtigung der verschiedenen Eintragspfade für Mineralölkohlenwasserstoffe und deren Analoga (vgl. BLL-Toolbox-Konzept (Dezember 2017) wieder.

Die Werte sind dementsprechend Empfehlungen und Orientierungshilfen für die Praxis, sie sind definitionsgemäß nicht als Grenzwerte zu verstehen oder anzuwenden. Die Werte gelten für Endverbraucherprodukte bzw. Produkte am Markt und stellen den Stand der Guten Agrar-, Herstellungs- und Verpackungspraxis der jeweiligen Prozessketten zum gegenwärtigen Zeitpunkt dar.

Bei der Überprüfung der Einhaltung der Orientierungswerte dient der aktuelle Leitfaden<sup>1</sup>, des europäischen Referenzlabors als methodischer Bezug einschließlich der dort angegebenen mindestens zu erreichenden Bestimmungsgrenzen (LOQmax), analytischen Rahmenbedingungen sowie der Hinweise zur weiteren Charakterisierung bei schwierigen Proben und Matrices unter Verwendung zusätzlicher analytischer Methoden wie z. B. GC-MS, LC-GC-FID/MS oder GCxGC-FID/MS, über deren Notwendigkeit jedoch von Fall zu Fall entschieden werden muss.

### DEFINITION „MOH-Orientierungswerte“

**„Die Werte geben eine Orientierung, welcher quellenunabhängige Gehalt an mineralölartigen Kohlenwasserstoffen (MOH als Summe aus MOSH und MOSH-Analoga (wie POSH, PAO, MORE) sowie MOAH) in Lebensmitteln einer spezifischen Gruppe mit hoher statistischer Wahrscheinlichkeit zu erwarten ist als Ergebnis einer guten fachlichen Herstellungspraxis auf den verschiedenen Prozessstufen und aufgrund ubiquitärer Einflüsse.**

**Werden Orientierungswerte überschritten, kann dies auf mögliche und gemäß der Guten Praxis gegebenenfalls vermeidbare Eintragsquellen im Rahmen der Herstellungs- und Verpackungsprozesse entlang einer Lieferkette hinweisen und Anlass für Ursachenforschung sein.**

**Bei der weiteren Beurteilung eines Produktes sind dessen**

- **Zusammensetzung, Art und Dauer der Verpackung, Mindesthaltbarkeit,**
- **Informationen über die Rohstoffsituation, über Verarbeitungsprozesse und Lebensmittelkontaktmaterialien auf allen Stufen sowie**
- **die Zweckbestimmung und die üblichen Verzehrmenngen zu berücksichtigen.“**

---

<sup>1</sup> JRC Technical Report: Guidance on sampling, analysis and data reporting for the monitoring of mineral oil hydrocarbons in food and food contact materials, 2019, ISBN 978-92-76-00172-0

## LAV und Lebensmittelverband: MOH-Orientierungswerte (STAND August 2021)

Nr.	Produktgruppe Lebensmittelkategorie (Endverbraucherprodukte) <sup>2</sup>	MOSH und Ana- loga [mg/kg] C <sub>10</sub> -C <sub>50</sub>	MOAH [mg/kg] C <sub>10</sub> -C <sub>50</sub>	Hinweise zur Anwendung  Hinweise zu den erfassten Lebensmittelgrup- pen/zu nicht erfassten Produkten und Abgren- zungen/zu Begründungen oder sonstige Beson- derheiten (siehe ggf. Fußnoten) <b>MOH-Orientierungswerte sind immer in Verbindung mit der beschriebenen Definition anzuwenden.</b>
1	Pflanzliche Öle und Fette (wie Rapsöl, Sonnenblumenöl, Leinöl, Olivenöl, Sojaöl und Margarinen) (außer Öle/Fette tropischer Pflanzen)	<b>13</b>	<b>n.b.</b> <sup>3</sup>	nicht zur Anwendung für Öle/Fette, die aus tropischen Pflanzen gewonnen wurden (z. B. Kokosöl) <sup>5</sup>
2	Brot und Kleingebäck, Feine Backwaren, Getrei- deerzeugnisse und getreidebasierte Produkte, Cerealien, Reis, Teigwaren	<b>6</b>	<b>n.b.</b> <sup>4</sup>	nicht für Rohwaren oder Rohteige
3	Süßwaren (Zuckerwaren außer Kaugummi), Schokolade und kakaobasierte Süßwaren	<b>9</b>	<b>n.b.</b> <sup>4</sup>	
4	Nüsse, Ölsaaten, Kokosnuss, Erdnüsse und Trockenfrüchte sowie Mischungen daraus	<b>4</b>	<b>n.b.</b> <sup>4</sup>	
5a	Desserts (verzehrfertig) und Speiseeis (ausgenommen Kategorie 5b)	<b>4</b>	<b>n.b.</b> <sup>4</sup>	
5b	Speiseeis mit fetthaltigen Überzügen, Glasuren und Kuvertüren (auch stückig auf / in Eis, auf / in Waffeln)	<b>10</b>	<b>n.b.</b> <sup>4</sup>	
6	Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeug- nisse (einschließlich Wurstwaren)	<b>9</b>	<b>n.b.</b> <sup>4</sup>	nicht für schnittfeste Rohwürste mit Käse, Käse- oder Pfefferumhüllungen; nicht für Fleischzubereitungen in ölbasierten Mari- naden
7	Fisch und Fischerzeugnisse (einschließlich Fischdauerkonserven in wässrigem Aufguss/eigenem Saft)	<b>4</b>	<b>n.b.</b> <sup>4</sup>	nicht für Fischdauerkonserven und Fischer- zeugnisse in Öl oder ölbasierten Saucen und Tunken; nicht für Krebs- und Weichtiere sowie Er- zeugnisse daraus
8	Milch und Milcherzeugnisse (wie Sahne, Butter, Joghurt, Käse ) einschließlich Zubereitungen daraus	<b>22</b> mg/kg Milch- fett	<b>n.b.</b> <sup>3/4</sup>	Bewertung erfolgt in allen Milcherzeugnis- sen und Zubereitungen bezogen auf den Milchfettgehalt <sup>6</sup> nicht für Mischfetterzeugnisse

*n.b.* - nicht bestimmbar, d. h. Gehalte < Bestimmungsgrenze (hier: LOQ<sub>max</sub> in mg/kg bezogen auf die MOH-Gesamtfraktion C<sub>10</sub> bis C<sub>50</sub>; vgl. JRC Technical Report: Guidance on sampling, analysis and data reporting for monitoring of mineral oil hydrocarbons in food and food contact materials, Stand 2019; siehe dazu auch individuelle Fußnoten

<sup>2</sup> Sofern es für die jeweiligen Produktkategorien Leitsätze im Deutschen Lebensmittelbuch gibt, liegen die Leitsätze den Bezeichnungen und Beschaffenheiten zugrunde.

<sup>3</sup> LOQ<sub>max</sub> für MOAH gesamt (vgl. dazu JRC Technical Report<sup>1</sup>) für Fette / Öle entspricht 2 mg/kg

<sup>4</sup> LOQ<sub>max</sub> für MOAH gesamt (vgl. dazu JRC Technical Report<sup>1</sup>) für fettarme Lebensmittel < 4% Fett entspricht 0,5 mg/kg; für Lebensmittel > 4 % Fett entspricht 1 mg/kg

<sup>5</sup> aufgrund der ungenügenden Datenlage zurückgestellt (Dez. 2018)

<sup>6</sup> Nach Art und Umfang der vom Institut Kirchhoff Berlin im Auftrag des Milchindustrie-Verbandes im Jahr 2017 durchgeführten Stufenkontrolle ist mit hoher Wahrscheinlichkeit von einer linearen Aufkonzentrierung aus der Rohmilch auszugehen. In den untersuchten Proben konnte kein prozesstechnischer Eintrag nachgewiesen werden.