

Zusatzstoffe sollen auf EU-Niveau geregelt werden

Der Europäische Rat hat eine neue Gesetzgebung erarbeitet, um Lebensmittelzusatzstoffe auf EU- statt auf der Ebene der einzelnen Mitglieder zu regeln. Das Ziel besteht darin, «unfairen» Wettbewerb zu reduzieren und den Service für den Konsumenten zu verbessern. Die Neuzulassungen und neue Anwendungen für bereits bewilligte Zusatzstoffe sollen dann generell von der EU erlaubt werden.

Die Bewilligungen für eine Anzahl von Stoffen, die nicht mehr überall gebraucht werden, sollen zurückgezogen werden. «Lebensmittelzusatzstoffe sind ein wichtiger Teil der Lebensmittelproduktion, weil sie die Ernährungsqualität sichern, die Haltbarkeit verlängern und Textur und Geschmack der Lebensmittel verbessern können», meinte David Byrne, der EU-Kommissar für Gesundheit und Konsumentenschutz.

Nur Zusätze, die von der EU-Kommission explizit erlaubt sind, dürfen eingesetzt werden. Bevor solche Wirkstoffe erlaubt werden, müssen sie von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit ausführlichen Sicherheitsüberprüfungen unterzogen werden.

Nestlé Türkei verkauft Molkereigeschäft

Der Nestlé-Konzern hat mit Danone eine Vereinbarung über den Verkauf des Molkereigeschäftes in der Türkei getroffen. Der Verkauf beinhaltet Nestlé Türkei, die gekühlte Molkeprodukte und UHT-Milch herstellt. Nestlé wird jedoch mit der Marke Nesquik und Nestlé Cocuk weiterhin in diesem Markt präsent bleiben. In einer Übergangsphase wird Danone diese Produkte für Nestlé in der Türkei herstellen.

Im Weiteren geht die Gönen Fabrik und die Marke Mis an Danone. Das Geschäft muss jedoch noch von der türkischen Aufsichtsbehörde gebilligt werden.

Das Ziel von Nestlé liegt darin, «ein anhaltendes kapitaleffizientes und profitables Wachstum zu erreichen». Durch den Verkauf soll Nestlé Türkei im viel versprechenden türkischen Markt schneller wachsen, indem die Ressourcen auf das gut verankerte Kernge-

schäft fokussiert werden. Dazu gerechnet werden Süßwaren, kulinarische Produkte, Kindernahrung, Frühstückscerealien und Wasser.

Nestlé hat auch angekündigt, dass in der Schweiz mit Emmi eine Vereinbarung getroffen wurde, welche die Produktion und Verteilung der Hirz-Produkte regelt.

Unilever überdenkt die Zukunft der Birds-Eye-Fabriken

Unilever, der britisch-holländische Konsumgüterriese, hat angekündigt, dass die Zukunft von zwei Fabriken überprüft werde.

Wie man hört, sind mehr als 1000 Arbeitsplätze in der Birds-Eye-Produktion gefährdet. Unilever soll Varianten für die Produktionen in Grimsby und Lowestoft studieren, die zur Schliessung von mindestens einer der beiden Fabriken führen könnte. Die Tiefkühlprodukte-Fabrik in Grimsby, welche 750 Arbeitsplätze hat, soll modernisierungsbedürftig sein. Unilever wägt nun ab, ob investiert werden soll, oder ob die Fabrik ganz geschlossen wird.

Unilever überprüft auch die Lowestoft-Fabrik, welche vier Lebensmittelproduktionseinheiten mit 800 Arbeitsplätzen aufweist. Michel Haines, Unilever-Sprecher, sagte, dass noch kein Datum für die Entscheidung feststehe, obwohl man denke, dass es noch in diesem Jahr sein soll. «Eine Anzahl Optionen werde in Erwägung gezogen: Bezug der Produkte von Dritten, ein Joint Venture und andere. Wir können jedoch nie ausschliessen, dass Jobs verloren gehen.»

Aldi zündet deutschen Preiskrieg

Gemäss der BBC konkurrenzieren sich die deutschen Supermärkte und Detailhändler mit Preissenkungen.

Der Discounter Aldi war der erste, der Preissenkungen ankündigte. Wobei er versprach, alle umgerechneten Europreise «abzurunden», das heisst, auf den nächsten «attraktiven Betrag» zu bringen. Beispielsweise Preise von € 4.08 würden auf € 3.99 gesenkt. Andere Beispiele zeigen weit kleinere Spannen: Der Liter Milch, der gewöhnlich 61 Eurocents kostete, wird nun mit 59 Eurocents angeschrie-

ben. Aldi behauptet nun, dass die Preise im Schnitt um 2–3% gefallen seien.

Andere Detailhändler haben den Preiskrieg aufgenommen. Die Discounter Lidl und Norma haben schon eigene Preissenkungen angekündigt. Allerdings nur für einige Hundert Schlüsselprodukte. Bei Norma kostet nun eine grosse Tiefkühlpizza € 2.49 statt € 2.55. Kleinere Marktteilnehmer wie Plus folgen den anderen. Rewe jedoch will noch andere Optionen studieren. Obwohl diese Preissenkungen für den Konsumenten gute Neuigkeiten bedeuten, werden kleinere Retailer in Deutschland den Druck der Grossen wieder spüren.

Zuchtlachs soll das Krebsrisiko erhöhen

Wissenschaftler berichten gemäss der britischen Times, dass Personen, die regelmässig Lachs aus Zuchtfarmen essen, ein höheres Krebsrisiko eingehen würden. Die Food Standards Agency (FSA) jedoch steht zu ihrer Meinung, dass die Bevölkerung wöchentlich eine Portion fettigen Fisches wie Lachs essen solle. Eine grössere Studie hatte gezeigt, dass britischer Zuchtlachs so mit karzinogenen Substanzen belastet ist, dass die Konsumenten nicht mehr als 6-mal jährlich davon essen sollten. Der am meisten belastete Lachs solle aus Farmen in Schottland, den Färöern und Dänemark stammen.

Die Chemikalien, inklusive Dioxine, DDT und PCB, gehören zu den Organochlorverbindungen, welche mit Krebs und Schädigungen des Fötus in Verbindung gebracht werden. Gemäss den Richtlinien der amerikanischen Umweltbehörde (EPA) erhöht der Belastungsgrad den in den europäischen Supermärkten gefundenen Belastung das Krebsrisiko, wenn davon mehr als eine Portion alle zwei Monate gegessen wird.

Die FSA jedoch sagte, dass die gefundenen Daten keine neuen Sicherheitsbedenken rechtfertigen. Denn das Niveau von Dioxin und PCB läge innerhalb der Sicherheitslimiten der von WHO und EU.

Sir John Krebs, der Präsident der FSA, meinte, er akzeptiere, dass die Dioxingehalte ein Konsumentenproblem darstellen würden (obwohl die Dioxingehalte in den letzten 20 Jahren reduziert worden seien), doch der regelmässige Konsum von relativ fettem Fisch überwiege alle möglichen Risiken.