



Bei Lindt wird E171 lediglich als kleiner Bestandteil der farbigen Dekormasse von zwei einzelnen Pralinensorten (Coeur à l'orange und Diva) eingesetzt – konkret zum Beispiel, um das orange-farbige Dekors auf der dunklen Schokoladenpraline zu ermöglichen.

Wir verfolgen die aktuellen Diskussionen über die Sicherheits-Bewertung von E171 als Lebensmittelzusatzstoff. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bekräftigte erst kürzlich ihre Beurteilung, dass E171 als sicherer Lebensmittelzusatzstoff einzuschätzen ist (https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/5714.pdf).

Für den oben genannten Einsatz bei der Dekoration von Pralinen haben wir bereits Alternativen getestet, konnten jedoch bisher kein zufriedenstellendes Ergebnis erreichen.



Mars entfernt aktuell Titandioxid (E171) aus seinem Süßwarenportfolio in ganz Europa. Grundsätzlich gilt, alle Zutaten, die wir verwenden, erfüllen unsere eigenen strengen internen Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen sowie die aktuell anwendbaren Gesetze und Vorschriften. Die Sicherheit von Titandioxid zur Verwendung in Lebensmitteln wurde unter anderem von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bestätigt. Aber wir möchten den sich wandelnden Konsumentenwünschen und -bedürfnissen nach natürlichen Farbstoffen in unseren europäischen Produkten entsprechen und haben uns bereits 2016 proaktiv zur Herausnahme von Titandioxid aus unseren in Europa hergestellten Süßwarenprodukten entschlossen. Das ist eine komplexe und herausfordernde Aufgabe, dennoch kommen wir mit unserer Ankündigung gut voran. Bis zum Ende des ersten Quartals 2020 werden wir die Produktion umgestellt haben, sodass die Herstellung unseres Süßwarenportfolios in Europa frei von Titandioxid sein wird.

Die Entfernung von Titandioxid aus unserem Süßwarenportfolio in Europa ist eine lange und komplexe Aufgabe, die umfangreiche Forschung und Investitionen erfordert. Mehr als 40.000 Arbeitsstunden wurden für dieses Projekt aufgewendet und 70 Millionen Euro wurden in Europa investiert, u.a. in die Fabriken zur Anpassung unserer Produktionslinien.



Nestlé verwendet für Lebensmittel in Deutschland und Frankreich kein E171. In Europa wird E171 nur sehr selten in unseren Lebensmitteln verwendet. Da wir uns bewusst sind, dass Konsumenten gegenüber dem Farbstoff kritisch eingestellt sind, arbeiten wir an entsprechenden Alternativen. Die European Food Safety Authority (EFSA) hat vor kurzem Ihre Risikobewertung von E171 überprüft und ist zu dem Schluss gekommen, dass es für die Verwendung von Lebensmittelfarbstoff geeignet ist.



Aus Gründen der Verbrauchererwartung schließt die Qualitätspolitik für unsere Marken seit mehr als zwei Jahrzehnten den Einsatz von Farbstoffen aus. Somit werden alle Produkte der Marken Bahlsen, Leibniz und PiCK UP! ohne Titandioxid hergestellt - lediglich für den US-amerikanischen Markt machen wir eine Ausnahme: Für die Bahlsen Pfeffernüsse, die in den USA vertrieben werden, haben wir Titandioxid zugelassen, da die Erfahrungen gezeigt hat, dass die US-amerikanischen Verbraucher eine möglichst weiße Glasur erwarten.



In Lebensmitteln in Deutschland, Österreich und der Schweiz verwendet Unilever kein Titandioxid.

HARIBO

Die Qualität unserer Produkte und die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Bestimmungen hat für HARIBO höchste Priorität. HARIBO verzichtet in der Produktion bereits weitgehend auf künstliche Lebensmittelfarbstoffe.

In Deutschland setzt HARIBO den Zusatzstoff Titandioxid bzw. E171 in den zwei Lakritz-Produkten HARIBO Sali-Kritz und HARIBO Stafetten ein (Einzelprodukte sowie als Bestandteil in Lakritz-Mischungen). In beiden Fällen handelt es sich um so genannte Lakritz-Dragees, bei denen der dunkle Lakritz-Kern von einer Dragee-Hülle umschlossen wird.

Die Verwendung des Lebensmittelfarbstoffs Titandioxid E171 entspricht den einschlägigen Bestimmungen des europäischen Lebensmittelrechts. Diese waren im Sommer 2018 von der zuständigen Lebensmittelbehörde nochmals bestätigt worden (Scientific Opinion, EFSA Journal, 26. Juni 2018). Damit folgt die EFSA nicht der Auslegung einer im Januar 2017 veröffentlichten Studie von Bettini et al. (Food-grade TiO₂ impairs intestinal and systemic immune homeostasis, initiates preneoplastic lesions and promotes aberrant crypt development in the rat colon, Institut national de la recherche agronomique) durch die französische Regierung. Diese hatte auf Basis der Studie im April 2019, als vorläufige Schutzmaßnahme, ein Verbot der Verwendung von E171 in Lebensmitteln für das Jahr 2020 angekündigt. Dieses Verbot gilt vorerst für ein Jahr.

Auch wenn wir die Auffassung der europäischen Behörde von der Unbedenklichkeit des Zusatzstoffes teilen, verfolgt HARIBO den laufenden wissenschaftlichen Diskurs aufmerksam. Angesichts der jüngsten Veröffentlichung von Pinget et al. (Impact of the Food Additive Titanium Dioxide (E171) on Gut Microbiota-Host Interaction, University of Sydney) und einer damit einhergehenden möglichen weiteren Verunsicherung der Verbraucher, haben wir uns daher entschieden, im Laufe des Jahres 2020 auf diesen Zusatzstoff bei den beiden oben genannten Lakritz-Produkten vollständig zu verzichten. Auf dem französischen Markt haben wir die Rezeptur bereits umgestellt.



Lambertz hat in diesem Kontext bereits erhebliche Anstrengungen unternommen, auf die wir stolz sind.

Grundsätzlich haben wir bei Lambertz Titandioxid in der Vergangenheit ohnehin nur in sehr wenigen Fällen verwendet, um Zuckerglasuren weiß zu färben. Obwohl es sich um einen erlaubten Zusatzstoff handelt, haben wir auf Grund der öffentlichen Diskussion und weil wir grundsätzlich bemüht sind, möglichst wenig Zusatzstoffe in unseren Produkten zu verwenden, schon vor einigen Jahren proaktiv begonnen, Titandioxid aus unseren Rezepturen vollständig zu entfernen. Diese Bemühungen waren erfolgreich: Bis vor kurzem gab es nur noch ein Randprodukt, dem sehr geringe Mengen Titandioxid zugesetzt wurden. Auch für dieses Produkt haben wir inzwischen die Umstellungen abgeschlossen, so dass unsere Produktpalette gänzlich frei von Titandioxid ist.

FERRERO

Ferrero verwendet in keinem seiner Produkte Titandioxid (E171), unabhängig davon, dass die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit bestätigt hat, dass im Zusammenhang mit Titandioxid keine gesundheitlichen Bedenken bekannt sind. Außerdem verpflichten Ferreros strikte Qualitätsstandards alle Lieferanten dazu, die bei ihren Lieferungen verwendeten Zutaten offenzulegen. Selbstverständlich haben Gesundheit und Sicherheit unserer Konsumenten höchste Priorität für uns. Daher ergreift Ferrero alle Maßnahmen, um sicherzustellen, dass seine Produkte für seine Konsumenten sicher sind. Wie alle Rohstoffe wählt Ferrero auch sämtliche Zutaten mit größter Sorgfalt aus. Diese sind erwiesenermaßen sicher und entsprechen den strikten Qualitätsstandards der Gruppe.



Titandioxid ist ein natürlich vorkommendes Weißpigment, das gesetzlich als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen ist und in diversen Lebensmitteln sowie in Arzneimitteln verwendet wird. Für die aus Titan und Sauerstoff bestehende Substanz zur Farbgebung gilt wie für alle Zusatzstoffe, dass für uns als Lebensmittelhersteller die Sicherheit von entscheidender Bedeutung ist.

Wir orientieren uns insoweit an der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), die im Jahr 2016 eine umfassende Überprüfung vorgenommen hatte. Die EFSA war damals zum Schluss gekommen, die "margins of safety [...] of TiO₂ (E 171) [...] would not be of concern". Im Anschluss gab es vier weitere französische Studien, die von der EFSA im Jahr 2018 geprüft worden sind. Insoweit hat die EFSA festgehalten, dass diese "did not merit re-opening the existing opinion of EFSA

related to the safety of TiO₂ (E 171) as a food additive".

Auf die jüngste Aufforderung der Europäischen Kommission, zu den Veröffentlichungen der national zuständigen französischen Behörde ANSES (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire, Alimentation, Environnement et du Travail) Stellung zu nehmen, hat die EFSA am 10.05.2019 unter anderem mit folgender "Conclusion" reagiert: "The latest ANSES opinion published in April 2019 does not identify any major new findings that would overrule the conclusions made in the previous two scientific opinions on the safety of titanium dioxide (E 171) as a food additive issued by EFSA ANS Panel in 2016 and 2018."

Wir werden die Entwicklungen in diesem Thema weiterhin aufmerksam verfolgen und die dann erforderlichen Entscheidungen treffen.



Wir verwenden kein Titandioxid in unseren Produkten, daher können wir Ihre Fragen nicht beantworten.



Intersnack

Im Rahmen unserer Clean Label Policy haben wir uns dazu entschieden, in unseren Produkten ausschließlich Farbstoffe natürlichen Ursprungs zu verwenden. Aus diesem Grund enthalten unsere Produkte kein Titandioxid.



Unsere Produkte betrifft das Thema Titandioxid nicht.



Dr. Oetker verfolgt die wissenschaftliche Diskussion um den Einsatz des Farbstoffes E171, Titandioxid, seit Jahren sehr aufmerksam. Wir erwarten in Kürze das endgültige Gutachten der Europäischen Lebensmittelbehörde EFSA, die derzeit allumfänglich Studien zu Titandioxid auswertet und einen Beschluss zum zukünftigen Einsatz des Farbstoffes aussprechen wird.

Wir möchten darauf hinweisen, dass die vorliegenden Studien eine potentiell krebserregende Wirkung des Farbstoffes weder bestätigt noch widerlegt haben. Die potentiell kanzerogene Wirkung von E171 bezieht sich zudem ausschließlich auf Farbstoff-Moleküle im Nanopartikel-Bereich, die maßgeblich durch Inhalation (und nicht durch Verzehr) in den Körper gelangen. Farbstoff-Moleküle oberhalb des Nanopartikel-Bereichs sind nicht membrangängig und werden vom Körper gänzlich ausgeschieden. Es ist daher zu erwarten, dass die EFSA den Einsatz von Titandioxid Farbstoff-Molekülen im Nanopartikel-Bereich nicht mehr empfehlen wird und dies entsprechend der EU-Kommission zur Änderung der Spezifikation für Titandioxid „EU Verordnung 231/2012 („Reinheitskriterien“) unterbreiten wird.

Dr. Oetker hat nur wenige Produkte im Markt, die Titandioxid enthalten. Für all diese Produkte können wir Ihnen versichern, dass die Molekülgröße des eingesetzten Titandioxids oberhalb der Nanogrenze liegt.



Sichere und qualitativ hochwertige Produkte herzustellen und zu vermarkten hat für KELLOGG oberste Priorität. Unsere Produkte erfüllen die europäischen und lokalen Sicherheitsvorschriften und -standards für Lebensmittel. Gerne bestätigen wir, dass keines der in Europa vertriebenen Produkte Titandioxid/ E171 enthält.



Voraus schicken möchte ich, dass wir in Deutschland regulär kein Kaugummi verkaufen. Wir führen lediglich einen Test bei einem Einzelkunden mit der Marke Trident durch.

Dennoch schicke ich Ihnen gern unser Europäisches Statement zum Thema:

Lebensmittel, die Titandioxid (E171) enthalten, dürfen ab Januar 2020 nicht mehr in Frankreich vermarktet werden. Diese Zutat ist jedoch in der Europäischen Union zugelassen, basierend auf der erneuten Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). In dieser wird festgestellt, dass dieser Zusatzstoff kein Gesundheitsrisiko darstellt.

Mondelēz International hat die Wünsche der französischen Verbraucher, die auf die Verwendung dieses Inhaltsstoffs achten, berücksichtigt und bereits 2018 begonnen, das Kaugummiportfolio zu überarbeiten. Um einheitliche Rezepturen zu gewährleisten, werden nach und nach alle unsere in der Europäischen Union vermarkteten Kaugummis (u.a. auch Trident) umgestellt und zukünftig ohne Titandioxid hergestellt.

Mondelēz International hält sich strikt an die geltenden Vorschriften und die Empfehlungen der Gesundheitsbehörden, und das werden wir auch weiterhin tun. Die Qualität unserer Produkte steht bei uns im Vordergrund und hat höchste Priorität.
