

Stellungnahme LIDL

„Die Produktqualität ist ein zentrales Anliegen für unser Unternehmen. Alle Artikel unterliegen umfangreichen Qualitätskontrollen entlang der gesamten Lieferkette.

Bei Kaffee können sowohl die Bohnensorte als auch das Röstverfahren eine Auswirkung auf den Acrylamidgehalt im Endprodukt haben. Daher wird auch in unseren eigenen Untersuchungen der Acrylamid-Gehalt getestet. Wir konnten dabei keine Auffälligkeiten feststellen.

Wir werden dennoch umgehend eine erneute Überprüfung des von Ihnen genannten Artikels vornehmen.“

Stellungnahme ALDI SÜD

„Wir möchten an dieser Stelle zunächst betonen, dass der ermittelte Gehalt an Acrylamid des untersuchten Kaffees unterhalb des Richtwertes liegt und damit unseren hohen Qualitätsansprüchen gerecht wird.

Wir bieten unseren Kunden generell ein qualitativ hochwertiges Sortiment, bei dem die Sicherheit der Produkte für uns an erster Stelle steht. Dies gilt auch für unsere Kaffeeprodukte. Diese werden durch externe, unabhängige Institute auf die Einhaltung sämtlicher Kriterien zur Lebensmitteltauglichkeit geprüft.

Unser Lieferant führt ein regelmäßiges umfangreiches Acrylamid Monitoring seiner Produkte durch, welches in der Regel deutlich geringere Acrylamidgehalte bestätigt. Die letzten Untersuchungsergebnisse von unserem *Kaffee Amaroy Classic (MHD 28.09.2021)* zeigen, dass der Richtwert von 400 µg/kg deutlich unterschritten wird und unsere Kaffeeprodukte somit der EU Acrylamidverordnung entsprechen. Das Rückstellmuster, der von Ihnen untersuchten Kaffeecharge weist laut unserem Gutachten lediglich einen Acrylamidgehalt von 210 µg/kg auf. Die entsprechenden Prüfberichte finden Sie anbei.“

Stellungnahme JACOBS

„Die Sicherheit und Qualität unserer Produkte sind für JACOBS DOUWE EGBERTS (JDE) von größter Bedeutung. Alle unsere Produkte müssen strenge Sicherheits- und Qualitätsstandards erfüllen, die auf den Gesetzen und Vorschriften des Marktes, den neuesten wissenschaftlichen Entwicklungen und den Anforderungen von JDE basieren. Um dies zu gewährleisten, verfolgen wir aufmerksam die Entwicklungen in jedem der oben genannten Bereiche, einschließlich der neuen EU-Verordnung über Minderungsmaßnahmen und Richtwerte für die Reduzierung des Acrylamid-Gehalts in Lebensmitteln. Wir gestalten unsere Produkt- und Prozessbedingungen so, dass sie den ALARA-Prinzipien (As Low As Reasonably Achievable – so niedrig, wie vernünftigerweise erreichbar) innerhalb des angestrebten Verkostungsprofils entsprechen, was voll und ganz im Einklang mit der EU-Verordnung steht.

Dies gilt auch für die Produkte von Jacobs Krönung. JDE hat ein globales Überwachungsprogramm eingerichtet, um zu überprüfen, ob die Produkte den oben genannten Anforderungen entsprechen.“