



Dialog
Natürliches
Mineralwasser

White Paper 7

Warum Mineralwasser als
natürliches Lebensmittel Keime
enthalten darf



Warum Mineralwasser als natürliches Lebensmittel Keime enthalten darf

Mineralwasser ist ein Naturprodukt und darf wie andere Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs Keime enthalten. Keime sind Mikroorganismen, die mit bloßem Auge nicht erkennbar sind. Zu den Mikroorganismen zählen zum Beispiel Bakterien, Pilze, Algen und Protozoen.

Mikroorganismen können als nützlich oder als schädlich angesehen werden. Nützlich sind sie, wenn sie zur Herstellung von Lebensmitteln oder als Lebensmittel selbst dienen. Schädlich sind sie, wenn sie Lebensmittel verderben oder wenn pathogene Mikroorganismen durch das Lebensmittel auf den Menschen übertragen werden.

Mineralwasser wird an der Quelle und nach der Abfüllung mikrobiologisch untersucht, um die ursprüngliche Reinheit der Quelle und die hygienischen Verhältnisse während der Abfüllung zu kontrollieren. Um die Sicherheit dieses Naturproduktes zu gewährleisten, unterliegt Mineralwasser strengen gesetzlichen Vorgaben. Der Hersteller ist dafür verantwortlich, dass die in §4 der Mineral- und Tafelwasserverordnung (MTVO) definierten mikrobiologische Anforderungen sowohl am Quellaustritt als auch in der Flasche sicher und während der gesamten Mindesthaltbarkeit eingehalten werden.

Die Anzahl der Keime kann sich im Mineralwasser nach der Abfüllung erhöhen. Für ein Naturprodukt ist dies ein ganz natürlicher Vorgang, Mineralwasser ist ursprünglich rein aber nicht steril. Bei den Keimen handelt es sich in der Regel um harmlose Wasserbewohner, die für die Gesundheit der Menschen keine Gefahr darstellen. Selbstverständlich muss Mineralwasser frei sein von jeglichen Krankheitserregern. Darüber hinaus darf Mineralwasser nur solche vermehrungsfähigen Arten an Mikroorganismen enthalten, die natürlichen Ursprungs sind und nicht auf Verunreinigungen bei der Gewinnung aus der Quelle beziehungsweise aus Einträgen aus dem Abfüllprozess hindeuten. Dieser Status wird vom Hersteller durch laufende Kontrollen überwacht.

Kein Lebensmittel ist steril, sondern alle enthalten in der Regel eine natürliche Mikroflora – so auch das Naturprodukt Mineralwasser. Diese natürliche Charakteristik soll erhalten bleiben. Daher darf der mikrobiologische Zustand von Mineralwasser nicht durch Behandlungsverfahren verändert werden. So ist im Unterschied zu Leitungswasser eine Desinfektion oder chemische Aufbereitung ausdrücklich untersagt, aber selbst chemisch aufbereitetes Leitungswasser ist nach Abgabe durch die Wasserversorger in die Rohrleitung nicht unbedingt keimfrei.

Darüber hinaus garantieren die Mineralbrunnen durch einen umfassenden Schutz der Quellen und durch hohe Hygienestandards dem Verbraucher ein Mineralwasser von natürlicher Reinheit und höchster Produktsicherheit.