

Frau
Präsidentin des Nationalrates
Doris Bures
Parlament
1017 Wien

GZ: BMG-11001/0118-I/A/5/2016

Wien, am 17. Juni 2016

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische
Anfrage Nr. 9044/J des Abgeordneten Josef A. Riemer und weiterer Abgeordneter
nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Frage 1:

- *Sind Ihnen die Untersuchungsergebnisse der deutschen Verbraucherorganisation Foodwatch bekannt?*

Die von Food Watch veröffentlichten Untersuchungsergebnisse sind meinem Ressort bekannt.

Die Thematik der Mineralölverunreinigung von Lebensmitteln wird seitens meines Ressorts bereits seit einigen Jahren kritisch verfolgt. Die Beurteilung der Verunreinigung durch Mineralöle ist jedoch sehr schwierig, da es sich hierbei um ein Gemisch aus unzähligen, analytisch schwer auftrennbaren Stoffen mit unterschiedlichem Gefahrenpotenzial handelt und die Zusammensetzung noch nicht ausreichend charakterisiert werden kann. Der Focus bei der Entwicklung von Untersuchungsverfahren und der Risikobeurteilung liegt bei der Identifizierung von aromatischen Kohlenwasserstoffverbindungen (kurz MOAH - mineral oil aromatic hydrocarbons) und von kürzer-kettigen, gesättigten Kohlenwasserstoffen (kurz MOSH - mineral oil saturated hydrocarbons). Erschwerend für die gesundheitliche Beurteilung ist, dass für diese vielfältig sowohl im häuslichen als auch im industriellen Bereich zum Einsatz kommenden komplexen Gemische keine toxikologischen Studien vorliegen.

Aufgrund der weltweiten Problematik auch im lebensmittelnahen Bereich befasst sich die FAO/WHO in ihren internationalen Expertengremien (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECFA) mit der Bewertung dieser Gemische.

Fragen 2 bis 7:

- *Gibt es seitens Ihres Ressorts eigene Untersuchungen?*
- *Wenn ja, mit welchem Ergebnis?*
- *Wenn nein, warum nicht?*
- *Werden Sie sich daran beteiligen, ein Forschungsprojekt ins Leben zu rufen?*
- *Wie viele der betroffenen Produkte werden auch in Österreich verkauft?*
- *Welche Maßnahmen werden Sie treffen, dass Grenzwerte für Mineralöle in Lebensmitteln festgelegt werden?*

Eine verstärkte Kontrolle von Lebensmitteln und Lebensmittelverpackungen hinsichtlich Mineralölen erfolgte in den letzten Jahren überwiegend über Schwerpunktaktionen, wie z.B. die im Dezember 2012 durchgeführte Schwerpunktaktion von 17 Adventkalendern und deren Schokoladefüllungen auf Kohlenwasserstoffe aus Mineralöl (MOSH, MOAH).

Auch das Umweltinstitut Vorarlberg hat bereits im Jahr 2011 eine Schwerpunktaktion „Übergang von Mineralöl aus Verpackungsmaterialien“ durchgeführt. In dieser Untersuchung wurden MOSH und MOAH in 40 in Österreich gezogenen Lebensmitteln und 9 Verpackungskartons untersucht.

Abgesehen von den Schwerpunktaktionen werden im Anlassfall und bei speziellen Verdachtsproben Mineralöluntersuchungen vorgenommen.

Ergebnisse dieser und weiterer Aktionen werden auf der AGES-Homepage veröffentlicht: <http://www.ages.at/service/sie-fragen-wir-antworten/verpackungen/>

Nachgewiesene hohe Mineralölverunreinigungen können auf Grund der bestehenden Gesetzeslage beanstandet werden. Basis sind die Hygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004 und § 16 Abs. 1 Z 3 LMSVG (nachteilige Beeinflussung eines Lebensmittels). Daran knüpfen sich gezielte Maßnahmen zur Vermeidung oder Reduktion dieser Kontaminanten im betroffenen Lebensmittel bzw. der Verpackung, sofern diese zu Mineralölnachweisen beiträgt.

Von der Unterkommission „Gebrauchsgegenstände“ der österreichischen Codex-Kommission wurde eine Empfehlung zur Verwendung von Recyclingkarton erarbeitet und von meinem Ministerium veröffentlicht.

In der Arbeitsgruppe „Paper and Board“ des über die EU-28 hinausreichenden Europarates werden gegenwärtig auch Grenzwerte für Verunreinigungen durch MOSH und MOAH ausgearbeitet. Die entsprechende technische Leitlinie soll im Laufe des nächsten Jahres veröffentlicht werden.

Zurzeit wird auch von meinem Ressort ein Projekt (in Einreichung) mit dem Arbeitstitel „Migratox“ zur Risikobewertung von verpackungsrelevanten

Kontaminanten unterstützt, welches vom FH Campus Wien und dem Österreichischen Forschungsinstitut für Chemie und Technik gemeinsam mit Industriepartnern betrieben wird.

Dr.ⁱⁿ Sabine Oberhauser

