



BUNDESMINISTERIN  
für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz  
DR. CHRISTA KRAMMER

A-1031 Wien, Radetzkystraße 2  
Telefon: 0222/711 72  
Teletex: 322 15 64 BMGSK  
DVR: 0649856

GZ 114.140/11-I/D/14/95

Herrn  
Präsidenten des Nationalrates  
Dr. Heinz FISCHER  
Parlament  
1017 Wien

XIX. GP.-NR. - 5. APR. 1995  
543/AB  
1995-04-07

zu 572/J

Die Abgeordneten zum Nationalrat Dr. Pumberger, Mag. Haupt, Dr. Salzl, Mag. Schweitzer haben am 9. Februar 1995 unter der Nr. 572/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Farbstoffe als Allergieauslöser gerichtet, die folgenden Wortlaut hat:

- "1. Seit wann war Ihrem Ressort bekannt, daß nicht nur synthetisch hergestellte Azofarbstoffe wie z.B. E 122, E 123 und E 124, sondern auch das aus der Scharlachschildlaus hergestellte Echte Karmin - Cochenille (E 120) Allergien auslösen kann?
2. In welchen in Österreich in Verkehr gebrachten Lebensmitteln (Nahrungs- und Genußmittel sowie Kosmetika) ist der Farbstoff E 120 enthalten?
3. Bei welchen dieser Produkte ist der Farbstoff E 120 im Jahr 1994 nicht ausgewiesen worden?
4. Auf welchem dieser Produkte braucht auch ab 1.1.1995 noch keine Deklaration des Farbstoffes E 120 ausgewiesen sein - trotz Allergiegefahr?
5. In welchen in Österreich in Verkehr gebrachten Lebensmitteln (Nahrungs- und Genußmittel sowie Kosmetika) ist der Farbstoff E 122 enthalten?
6. In welchen in Österreich in Verkehr gebrachten Lebensmitteln (Nahrungs- und Genußmittel sowie Kosmetika) ist der Farbstoff E 123 enthalten?
7. In welchen in Österreich in Verkehr gebrachten Lebensmitteln (Nahrungs- und Genußmittel sowie Kosmetika) ist der Farbstoff E 124 enthalten?

- 2 -

8. Welche der unter Punkt 5, 6 und 7 genannten Produkte brauchen auch nach dem 1.1.1995 keine Deklaration der synthetisch hergestellten Farbstoffe E 122, E 123 oder E 124, obwohl diese Allergien auslösen können?
9. Für wann ist die lückenlose Deklarationspflicht für alle zugesetzten Farbstoffe auf allen Lebensmitteln, einschließlich Alkoholika, vorgesehen?
10. Wann und in welcher Form warnten Sie oder Ihr Ressort vor den mit den genannten Farbstoffen einhergehenden Gefahren für die menschliche oder tierische Gesundheit wegen Allergieauslösung?"

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu Frage 1:

In der medizinischen Fachliteratur wurden einige Fälle von berufsbedingtem Asthma im Zusammenhang mit der Inhalation von Karmin (E-120), ein Fall einer allergischen Alveolitis ebenfalls im Zusammenhang mit der Inhalation dieses Farbstoffes sowie drei Fälle von allergischer Lippenentzündung nach Anwendung einer E-120-hältigen Lippensalbe erwähnt. Der im Lancet (Vol. 344, S. 60-61, 1994) beschriebene Fall einer anaphylaktischen Reaktion auf Campari-Orange ist dem Ressort ebenfalls bekannt.

Allerdings ist darauf hinzuweisen, daß dem Bundesministerium für Gesundheit und Konsumentenschutz darüber hinaus zahlreiche Fälle von allergischen Reaktionen auf Erdbeeren, Gräserpollen, Tierhaare, Orangensaft, Sojaeiweiß sowie auf zahlreiche andere in der Natur bzw. auch in der Nahrung vorkommende Stoffe bekannt sind. Hier obliegt es dem Verbraucher, sich im Einzelfall über eine allfällige Prädisposition für derartige Allergien zu informieren und diese - meist nicht gekennzeichneten - Stoffe zu meiden.

- 3 -

Zu den Fragen 2 und 7:

Nach der Lebensmittelfarbstoffverordnung ist die Verwendung der Farbstoffe Cochenille (E 120) und Cochenillerot A (E 124) in nahezu allen in Anlage 3 (siehe Beilage) genannten Lebensmitteln rechtlich zulässig. Eine vollständige Liste der Lebensmittel, in denen dieser Farbstoff konkret auch eingesetzt wird, ist derzeit nicht verfügbar und wäre nur mit einem unvertretbar hohen Verwaltungsaufwand zu erstellen.

Zu Frage 3:

Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1973, die bis 31.12.1994 gültig war, sah eine konkrete Nennung des Zusatzstoffes mit seinem spezifischen Namen oder der EWG-Nummer nicht vor.

Zu den Fragen 4 und 8:

Gemäß § 7 Z 4 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 (LMKV) ist die Angabe der Zutaten - so auch des Farbstoffes - bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 vol.% nicht erforderlich.

Für unverpackte Lebensmittel gibt es keine Deklarationspflicht.

Zu den Fragen 5 und 6:

Nach den Bestimmungen der Lebensmittelfarbstoffverordnung ist die Verwendung der Farbstoffe Azorubin (E 122) und Amaranth (E 123) grundsätzlich nur zum Färben oder Bemalen der Schale von Eiern sowie zum Stempeln der Oberfläche von Lebensmitteln

rechtlich zulässig. Mein Ressort hat jedoch in einigen begründeten und vertretbaren Fällen Genehmigungen im Sinne der Bestimmungen des § 12 Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes 1975 erteilt, mit denen die Zulassung des Farbstoffes E 122 bezüglich einzelner Lebensmittel ausgesprochen wurde.

Zu Frage 9:

Nach den Bestimmungen der LMKV, die für Waren, die an den Letztverbraucher abgegeben werden, anzuwenden ist, sind grundsätzlich alle bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendeten Bestandteile und Zusatzstoffe - sohin auch Farbstoffe - zu deklarieren. Diese Verordnung steht in engem Zusammenhang mit den entsprechenden EU-Regelungen. Darüber hinausgehende Kennzeichnungselemente dürfen von Österreich nicht verordnet werden.

Die Kennzeichnung verwendeter Farbstoffe in Alkoholika kann erst nach Inkrafttreten einer diesbezüglichen EU-Regelung vorgeschrieben werden.

Der Zusatz einzelner Farbstoffe zu kosmetischen Mitteln ist in der "Farbenverordnung" geregelt. Diese Verordnung enthält auch eine Liste der verbotenen Farbstoffe.

Die Verwendung der in der Anfrage genannten Farbstoffe in kosmetischen Mitteln ist zulässig. Die Regelung der Kennzeichnung von kosmetischen Mitteln obliegt dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten.

- 5 -

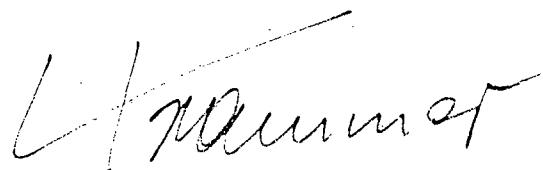
Zu Frage 10:

Grundsätzlich sind vereinzelt beim Verbraucher auftretende Allergien gegenüber Lebensmittelzusätzen - wie auch allergische Reaktionen auf Kuhmilch, Fischeiweiß, Eier, Erdbeeren, Zitrusfrüchte, etc. - nicht auszuschließen.

Dieser Umstand war einer der wesentlichen Gründe, die Kennzeichnung von Zusatzstoffen in der bereits erwähnten LMKV festzulegen, um dem Verbraucher die Möglichkeit zu geben, im Falle einer persönlichen Prädisposition für derartige Allergien die entsprechende Vorsorge zu treffen.

Eine auf allergische Reaktionen abgestellte Warnung ist weder gesetzlich vorgesehen noch im Hinblick auf die unterschiedlichen persönlichen Prädispositionen möglich.

Im übrigen verweise ich auf die Antwort zu Frage 1.



## BEILAGE

010.11

95. Stück — Ausgegeben am 5. Juli 1979 — Nr. 279

1281

8

Anlage 2

## Verschnittmittel

Stoff	Verwendungszweck
a) Äthylalkohol	
Bienenwachs	
Dextrin	
Gelatine	
Glukose	
Glycerin	
Gummizucker	
Lactose	
Milchsäure	
Natriumcarbonat	zum Vermischen mit Stoffen der Listen A bis C
Natriumchlorid	
Natriumhydrogencarbonat	
Natriumsulfat	
Pektin	
Saccharose	
Speiseöle und -fette	
Stärke	
Stärkeverzuckerungsprodukte	
Weinsäure	
Zitronensäure	
b) Magnesiumstearat	als Füllsmittel zum Abfüllen von Farbpulvern zum Färben oder Bemalen der Schale von Eiern
c) Äthylcellulose	
Benzylalkohol	
Kolophonium	
Kopal	
Milchsäureäthylester	zum Lackieren von gefärbten oder bemalten Eiern sowie für Stempelfärbchen
Schellack	
d) Ascorbylpalmitat	zum Vermischen mit $\beta$ -Carotin, $\beta$ -Apo-8'-carotinal ( $C_{40}$ ), $\beta$ -Apo-8'-carotinsäure ( $C_{40}$ )-äthylester

Anlage 3

## Lebensmittel

1. Lachsersatz in Öl
2. Kaviarsatz
3. Himbeersirup (Himbeersaftsrup); Orangeaten (einschließlich deren Grundstoffe)
4. Alkoholfreie Erfrischungsgetränke (einschließlich deren Grundstoffe), ausgenommen Fruchtaftlimonaden
5. Brausepulver, „Instant“-Pulver für alkoholfreie Erfrischungsgetränke, ausgenommen für Fruchtaftlimonaden
6. Puddings und Cremes sowie deren Pulver, ausgenommen solche, die unter Verwendung von Malz, Karamel, Kakao, Schokolade und Topfen hergestellt werden
7. Dickzuckerfrüchte, ausgenommen Zitronat und Orangeat; Cocktailkirschen
8. Speiseeis (einschließlich Speiseeishalbfabrikate und Grundstoffe), ausgenommen Karamel-, Kakao- und Schokoladecis sowie unter Verwendung von Heidelbeeren und schwarzen Johannisbeeren hergestelltes Speiseeis

010.11

1282

95. Stück — Ausgegeben am 5. Juli 1979 — Nr. 279

- 9
9. a) Zuckerüberzüge und Zuckerglasuren, insbesondere Verzierungen, Drageedecken, Zuckerschichten und andere besonders erkennbare, auch zur Ausschmückung gefärbte Anteile von Schokolade- und Zuckerwaren, Fein- und Konditorbackwaren und von Kaugummi; ausgenommen sind Überzüge, die unter Verwendung von Milch, Butter, Honig, Vollei, Eigelb, Malz, Karamell, Kakao oder Schokolade hergestellt werden.
  - b) Marzipan und Persipan in Phantasieformen, Massen aus anderen fettrichen Samen, Geleecartikel, aromatisierte Füllungen, ausgenommen, wenn in Sachbezeichnung oder Erscheinungsbild oder Aufmachung hingewiesen wird, daß die Herstellung unter Verwendung von Milch, Butter, Honig, Vollei, Eigelb, Malz, Karamell, Kakao oder Schokolade erfolgt.
  - c) Sonstige Zuckerwaren, ausgenommen Lakritzen und Waren, aus deren Sachbezeichnung oder Erscheinungsbild oder Aufmachung hervorgeht, daß sie mit Milch, Butter, Honig, Vollei, Eigelb, Malz, Karamell, Kakao, Schokolade hergestellt oder zubereitet sind.
  - d) Süße Übergußsoßen, ausgenommen solche, die unter Verwendung von Butter, Honig, Vollei, Eigelb, Malz, Karamell, Kakao oder Schokolade hergestellt werden.
  10. Windbäckerei, Patisenen, Fondant, Fondantglasuren; Tortengelees und Gelatine für Tortengelees.
  11. Kunsthonig<sup>1)</sup>.
  12. Inländerrum (Kunstrum; Kunstrumessensen), Trinkbranntweine, Weinbrand, Cognac, Whisky, Überseerum, Arrak und Liköre (und deren Kompositionen), ausgenommen solche, aus deren Bezeichnung und Erscheinungsbild hervorgeht, daß sie mit Eiern, Honig, Karamell, Kakao, Schokolade oder Fruchtsäften hergestellt oder zubereitet wurden<sup>2)</sup>.
  13. Margarine<sup>3)</sup> und Margarineschmalz<sup>4)</sup>.
  14. Farbbeize für dunkle Biere, ausgenommen solche mit mehr als 14° Stammwürze.
  15. a) Einfruchtmarmeladen und Einfruchtjams (Einfruchtkonfitüren) aus Erdbeeren, Himbeeren, roten Johannisbeeren und Kirschen (nicht jedoch Weichseln), sofern diese Einfruchtmarmeladen aus Pulpen gewonnen werden.
  - b) Zwei- und Mehrfruchtmarmeladen zur Weiterverarbeitung in Gebinden ab 4 Kilogramm, jedoch nur bei Verwendung von Erdbeer-, Himbeer-, rote Johannisbeer- und Kirschen (ausgenommen Weichsel-)Pulpen.
  - c) Schnittmarmeladen, Quittenkäse.
  - d) Obstgelees.
  16. Kirschenkompott (nicht jedoch Weichselkompott).
  17. Schnittkäse<sup>5)</sup> und gereifter Weichkäse<sup>6)</sup>.
  18. Senf<sup>7)</sup>.
  19. Suppenwürfel<sup>8)</sup>, Suppen<sup>9)</sup> (auch Trockensuppen und pastenförmige Suppen), ausgenommen solche, aus deren Sachbezeichnung oder Erscheinungsbild hervorgeht, daß sie unter Verwendung von Fleisch, Fisch, Huhn oder Steinpilz zubereitet sind.
  20. Braune Soßen für Fleischgerichte<sup>10)</sup>, ausgenommen Gulaschsaft; Würzsoßen<sup>11)</sup>.
  21. Kartoffeldauerprodukte<sup>12)</sup>.
  22. Essig, ausgenommen Weinessig und Obstweinessig (Beerenweinessig).
  23. Verzehrprodukte in Dragee- oder Pastillenform.
  24. Verzehrprodukte, hergestellt unter Verwendung einer Gummibasis.
  25. Gelatinenhüllen von Verzehrprodukten.

<sup>1)</sup> Nicht mit Zuckercouleur nach dem Ammoniumsulfit-Verfahren.<sup>2)</sup> Alle in Z. 12 genannten Lebensmittel nicht mit Zuckercouleur nach dem Ammoniumsulfit-Verfahren.<sup>3)</sup> Nur mit  $\beta$ -Carotin;  $\beta$ -Apo-8'-carotinal ( $C_{30}$ ) oder  $\beta$ -Apo-8'-carotinsäure ( $C_{30}$ )-äthylester.<sup>4)</sup> Nur mit Kurkuma-Extrakt und/oder Lactoflavin.<sup>5)</sup> Nur mit  $\beta$ -Carotin,  $\beta$ -Apo-8'-carotinal ( $C_{30}$ ),  $\beta$ -Apo-8'-carotinsäure ( $C_{30}$ )-äthylester, Chlorophyllen, kupferhaltigen Komplexen der Chlorophylle und Chlorophylline oder Zuckercouleur (kaustisch).<sup>6)</sup> Nur mit Kurkuma-Extrakt.<sup>7)</sup> Nur mit Zuckercouleur (kaustisch).

P. b. b. Erscheinungsort Wien, Verlagspostamt 1030 Wien

1583

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1983

Ausgegeben am 14. Juni 1983

126. Stück

309. Verordnung: Änderung der Verordnung betreffend die Absondernung Kranker, Krankheitsverdächtiger und Ansteckungsverdächtiger und die Bezeichnung von Häusern und Wohnungen
310. Verordnung: Verlegung der Zollämter Obernberg (Zollamt erster Klasse) und Enge (Zollamt zweiter Klasse) und Errichtung des Zollamtes Obernberg (Zollamt zweiter Klasse)
311. Verordnung: Änderung der Lebensmittelfarbstoffverordnung

311. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 31. Mai 1983, mit der die Lebensmittelfarbstoffverordnung geändert wird

Auf Grund der §§ 10, 12 und 13 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, wird verordnet:

194

Die Verordnung, BGBl. Nr. 279/1979, über den Zusatz von Farbstoffen zu Lebensmitteln und Verzehrprodukten (Lebensmittelfarbstoffverordnung) wird wie folgt geändert:

1. § 10 Abs. 3 hat zu lauten:

„(3) Die Zulassung der Färbung von Einfruchtmarmeladen, Einfruchtjams (Einfruchtkonfitüren), Zwei- und Mehrfruchtmarmeladen sowie von Essig tritt mit Ablauf des 30. Juni 1983 und die Zulassung von Tartrazin mit Ablauf des 31. Jänner 1984 außer Kraft.“

2. § 10 Abs. 4 hat zu lauten:

„(4) Einfruchtmarmeladen, Einfruchtjams (Einfruchtkonfitüren), Zwei- und Mehrfruchtmarmeladen sowie Essig, die nach den Bestimmungen des Abs. 3 bis 30. Juni 1983 gefärbt wurden, dürfen bis 30. Juni 1985 in Verkehr belassen werden.“

3. Dem § 10 ist folgender Abs. 5 anzufügen:

„(5) Lebensmittel, die nach den Bestimmungen des Abs. 3 bis 31. Jänner 1984 mit Tartrazin gefärbt wurden, dürfen bis 30. Juni 1985 in Verkehr belassen werden.“

Steyrer