



II-376 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen
des Nationalrates XVII. Gesetzgebungsperiode

REPUBLIK ÖSTERREICH
BUNDESKANZLERAMT

A-1014 Wien, Ballhausplatz 2
Tel. (0222) 66 15/0
Fernschreib-Nr. 1370-900
DVR: 0000019

Z1. 353.260/9-III/4/87

An den
Präsidenten des Nationalrates
Mag. Leopold GRATZ

44 /AB

Parlament
1017 W i e n

1987 -04- 08

zu 14 IJ

Sachbearbeiter

Klappe/Dw

Ihre GZ/vom

6. April 1987

Die Abgeordneten zum Nationalrat Blau-Meissner, Buchner, Fux, Mag. Geyer, Dr. Pilz, Smolle, Srb und Wabl haben am 9. Feber 1987 unter der Nr. 14/J an den Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Zusatzstoffe für Lebensmittel gerichtet, welche folgenden Wortlaut hat:

- "1. Welche Zusatzstoffe für Lebensmittel haben Sie gemäß § 12 LMG in den Jahren seit 1980 durch Verordnung zugelassen?
2. Welche Zusatzstoffe für Lebensmittel haben Sie gemäß § 12 LMG in den Jahren 1984 bis 1986 auf Antrag mit Bescheid zugelassen?
3. In welchen Lebensmitteln sind die mit Bescheid zugelassenen Zusatzstoffe enthalten?"

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

- 2 -

Entgegen den Ausführungen in der Präambel der Anfrage halte ich fest, daß das Lebensmittelgesetz 1975 sehr wohl eine ausreichende Handhabe zum Schutz der Verbraucher bietet.

Gemäß § 12 LMG 1975 ist die Zulassung von Zusatzstoffen – sowohl generell durch Verordnung als auch im Einzelfall durch Bescheid – ausdrücklich an die Voraussetzung gebunden, daß diese unter Bedachtnahme auf den jeweiligen Stand der Wissenschaft und Technologie mit der Sicherung einer einwandfreien Nahrung und mit dem Schutz der Verbraucher vor Gesundheitsschädigung und Täuschung vereinbar ist.

Zu Frage 1:

Gemäß § 12 LMG 1975 wurden bisher folgende Zusatzstoffverordnungen erlassen:

- Konservierungsmittelverordnung BGBI.Nr. 429/1977;
- Verordnung über den Zusatz von Stoffen mit antioxidierender Wirkung bei Lebensmitteln BGBI.Nr. 555/1977;
- Lebensmittelfarbstoffverordnung BGBI.Nr. 279/1979, i.d.F. der Verordnung BGBI.Nr. 311/1983;
- Verordnung über die Zulassung von Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Gellermittel bei Lebensmitteln und Verzehrprodukten BGBI.Nr. 308/1979, i.d.F. der Verordnung BGBI.Nr. 524/1982.

Für noch nicht mit Verordnung geregelte Zusatzstoffgruppen gilt generell § 7 Abs.1 lit.a LMG 1975, wonach es verboten ist, Zusatzstoffe in Verkehr zu bringen, die gesundheitsschädlich sind.

Zu den Fragen 2 und 3:

Diesbezüglich ist nochmals grundsätzlich festzuhalten, daß für die Zulassung von Zusatzstoffen im Einzelfall durch Bescheid – mit höchstens drei bzw. fünf Jahren befristet – gemäß § 12 LMG 1975 dieselben strengen Kriterien gelten, wie sie für die generelle Zulassung im Verordnungsweg vorgeschrieben sind; im einzelnen darf auf die nachstehende Übersicht verwiesen werden:

- 3 -

<u>Zusatzstoff</u>	<u>enthalten in</u>
1. Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel	
Acetyliertes Distärkeadipat	Puddingcreme
Amidiertes Pektin	Einkochhilfe
	Gelee
	Konfitüren
	Marmelade
Aufgeschlossenes Milcheiweiß	glutenfreie Backmischung
	Kaltcremepulver
Carrageen	Oligopeptid-Diät
Ester der Mono- und Diglyceride mit Essigsäure	Cremepulver
	Puddingpulver
	Schlagschaumpulver
Ester der Mono- und Diglyceride mit Milchsäure	Creme
	Cremepulver
	Schlagobersersatz
	Schlagschaumpulver
Ester der Mono- und Diglyceride mit Speisefettsäuren	Creme
	eiweißarme Teigwaren
	Füllmasse (Fettfüllung)
	Getreidekost
	glutenfreie Lebensmittel
	Kaltcremepulver
	Karamellen
	Kokosmassen
	Oligopeptid-Diät
	Pastillen
	Quick Lunch - Instant Teigware
	Reduktionskost
Glycerinmonostearat	Florentin
	Toffies

- 4 -

Guarkernmehl	Backaroma Fischkonserven glutenfreie Backmischung Salatsauce Sauce Tartare Trinkspeise
Gummi arabicum	Eislutscher Kaugummidragee
Johannisbrotkernmehl	glutenfreie und eiweißarme Teigwaren Gelee Salatsauce Sauce Tartare
Lecithin	fetthaltige Zuckerwarenerzeugnisse Florentin Getreidekost glutenfreie und eiweißarme Teigwaren Kaugummi Müsli Müslieriegel Nougatmasse Säuglingsnahrung Zuckerstreusel
Modifizierte Stärke	Backaroma deutscher Kaviar
Natriumalginat	deutscher Kaviar Fischkonserven Reduktionskost Trinkspeisen
Natriumcarboxymethyl-cellulose	Cocktail-Sauce Tortengelee
Oxidierte Stärke	Fruchtpastillen Kaupastillen
Pektin	Fruchtzubereitungen
Tragant	Fischkonserven

- 5 -

Xanthan	Creme Fertigpudding gebundene eßfertige Suppen Gewürzsaucen Ketchup Kokosnuß-Ananas-Longdrink-Mix mayonnaiseähnliche Erzeugnisse Pudding Puddingpulver Salatsaucen Seehasenrogen Speiseeis Speiseeishalbfabrikate süße Saucen süße Übergußsaucen vorgefertigte Suppen (ausgenommen klare Suppen)
---------	--

2. Farbstoffe

Anatto	Reduktionskost
Azorubin	Gelee
β-Carotin	Instantgetränke
Chinolingelb	Hühnercremesuppe
Cochenillerot A	Mayonnaise
Erythrosin	Garnierpasten
Gelborange S	Kaltschalen
Indigotin	Garnierpasten
Karamelcouleur	Kaltschalen
Patentblau V	Garnierpasten
	Kaltschalen

- 6 -

3. Antioxidantien

Ameisensäure	Cocktailgrundstoffe
Ascorbinsäure	Fischmarinade
	Reduktionskost
	Überlebensnahrung
Ascorbylpalmitat	Semmelknödel
Butylhydroxyanisol	ätherische Öle
	Essenzen
	Kaugumme
	Notration
	Rinderknochenmarkfett
Schwefeldioxid	Semmelknödel
	Überlebensnahrung
	Kartoffelnaßprodukte
	Perlzwiebel
	Silberzwiebel
	Zitronensaftkonzentrate

4. Konservierungsmittel

Benzoesäure	Cocktailgrundstoffe
	Estragonsenf
	Glucosetoleranzprüfungslösung
	Kremsersenf
	Margarine
	Margarinestreichkäse
	Sauerkraut in Beuteln
	Wiener Dressing
p-Hydroxybenzoesäure-	
butylester	Kautabak
p-Hydroxybenzoesäure-	
methylester	Kapselhüllen
Propionsäure	Backfertigungen

- 7 -

Sorbinsäure	Cremepulver
	Dickzuckerfrüchte
	Estragonsenf
	Flüssigpektin
	Garnierpaste
	Gelee
	Glukosetoleranzprüfungslösung
	Kremsernenf
	Margarine
	Margarinestreichkäse
	Missionsfeigen
	Paradeismark auf Pizzaboden
	Topping
	Sportlernahrung
	Übergußsauce
	Wiener Dressing

→ auf Zer