



REPUBLIK ÖSTERREICH  
BUNDESKANZLERAMT

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

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

Parlament  
1017 W i e n

44 IAB  
1987 -04- 08  
zu 14 13

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

Zusatzstoff	enthalten in
1. <u>Emulgatoren, Stabilisatoren,</u> <u>Verdickungs- und Geliermittel</u>	
Acetyliertes Distärkeadipat	Puddingcreme
Amidiertes Pektin	Einkochhilfe
	Gelee
	Konfitüren
	Marmelade
Aufgeschlossenes Milcheiweiß	glutenfreie Backmischung
	Kaltcremepulver
Carrageen	Oligopeptid-Diät
Ester der Mono- und Diglyceride mit Essigsäure	Crempulver
	Puddingpulver
	Schlagschaumpulver
Ester der Mono- und Diglyceride mit Milchsäure	Creme
	Crempulver
	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
	Müsliriegel
	Nougatmasse
	Säuglingsnahrung
	Zuckerstreusel
Modifizierte Stärke	Backaroma
	deutscher Kaviar
Natriumalginat	deutscher Kaviar
	Fischkonserven
	Reduktionskost
	Trinkspeisen
Natriumcarboxymethyl- cellulose	Cocktail-Sauce
	Tortengelee
Oxidierter 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

Hühnercremesuppe

Chinolingelb

Mayonnaise

Garnierpasten

Cochenillerot A

Kaltschalen

Garnierpasten

Erythrosin

Kaltschalen

Garnierpasten

Gelborange S

Garnierpasten

Kaltschalen

Indigotin

Garnierpasten

Karamelcouleur

Kaltschalen

Patentblau V

Garnierpasten

Kaltschalen

- 6 -

### 3. Antioxidantien

Ameisensäure

Ascorbinsäure

Ascorbylpalmitat

Butylhydroxyanisol

Schwefeldioxid

Cocktailgrundstoffe

Fischmarinade

Reduktionskost

Überlebensnahrung

Semmelknödel

ätherische Öle

Essenzen

Kaugumme

Notration

Rinderknochenmarkfett

Semmelknödel

Überlebensnahrung

Kartoffelnaßprodukte

Perlzwiebel

Silberzwiebel

Zitronensaftkonzentrate

### 4. Konservierungsmittel

Benzoessäure

p-Hydroxybenzoessäure-

butylester

p-Hydroxybenzoessäure-

methylester

Propionsäure

Cocktailgrundstoffe

Estragonsenf

Glucosetoleranzprüfungslösung

Kremsersenf

Margarine

Margarinestreichkäse

Sauerkraut in Beuteln

Wiener Dressing

Kautabak

Kapselhüllen

Backfertigungen

- 7 -

Sorbinsäure

Cremepulver

Dickzuckerfrüchte

Estragonsenf

Flüssigpektin

Garnierpaste

Gelee

Glukosetoleranzprüfungslösung

Kremersenf

Margarine

Margarinestreichkäse

Missionsfeigen

Paradeismark auf Pizzaboden

Topping

Sportlernahrung

Übergußsauce

Wiener Dressing

Frank Zeil