



REPUBLIK ÖSTERREICH

Bundesminister für Gesundheit
und öffentlicher Dienst
DR. FRANZ LÖSCHNAK

II-4496 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen
des Nationalrates XVII. Gesetzgebungsperiode

A-1014 Wien, Ballhausplatz 1
Tel. (0222) 66 15/0
DVR: 0000019

Zl. 353.260/88-I/6/88

14. Juni 1988

An den
Präsidenten des Nationalrates
Mag. Leopold GRATZ

Parlament
1017 W i e n

1968 IAB

1988 -06- 14

zu 2045 JJ

Die Abgeordneten zum Nationalrat Dr. Dillersberger, Motter, Probst haben am 25. April 1988 unter der Nr. 2045/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Schadstoffe in Olivenöl gerichtet, die folgenden Wortlaut hat:

- "1. Wieviele Olivenöl-Sorten wurden durch die Dienststellen Ihres Ressorts bereits a) auf Perchlorethylen, b) auf Chloroform, c) auf sonstige gesundheitsschädliche Stoffe untersucht?
2. Welche Konzentration an Schadstoffen konnte in den einzelnen Olivenöl-Sorten festgestellt werden?
3. Welche Olivenölsorten (Markenname, Firmenname) entsprachen somit nicht den gesetzlichen Bestimmungen?
4. Welche dieser Sorten wurden bereits aus dem Verkehr gezogen?
5. Wann und in welcher Form erfolgten entsprechende Warnungen der Konsumenten durch den Bundesminister für Gesundheit und öffentlicher Dienst?
6. Was unternimmt das Bundesministerium für Gesundheit und öffentlicher Dienst, um Konsumenten, die durch Kauf und Verbrauch von verfälschtem Olivenöl geschädigt wurden, Hilfestellung zu leisten?
7. Welche weiteren Maßnahmen zur Vermeidung solcher gesundheitsschädlicher Produktverfälschungen sind seitens Ihres Ressorts vorgesehen?

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

- 2 -

Zu Frage 1:

Im Rahmen einer Schwerpunktsaktion zur Kontrolle von Olivenöl wurden in den letzten Wochen 460 Proben Olivenöl von ca. 70 verschiedenen Firmen (Herstellern, Importeuren) an den staatlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten überprüft. Die Untersuchung erfolgte auf Rückstände von flüchtigen halogenierten aliphatischen Kohlenwasserstoffen (Perchlorethylen, Trichlorethylen, Chloroform, Trichlorethan usw.).

Zu Frage 2:

In 50 Proben Olivenöl wurden Perchlorethylen- oder Trichlorethylengehalte bis zu 0,1 mg/kg nachgewiesen. 88 Proben Olivenöl von 17 Herstellern bzw. Importeuren wiesen Werte zwischen 0,1 und 1,2 mg/kg Perchlorethylen oder Trichlorethylen auf. 1 Olivenölsorte (3 Proben) enthielt 4,9 - 6,2 mg/kg Perchlorethylen bzw. 2,9 mg/kg Trichlorethylen.

Zu Frage 3:

Olivenöle, die mit mehr als 0,1 mg/kg Perchlorethylen oder Trichlorethylen verunreinigt sind, werden von den staatlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten als "verdorben" im Sinne des § 8 lit. b LMG 1975 beurteilt.

Darüber hinaus werden Olivenöle mit hervorhebenden Bezeichnungen, bei denen Perchlorethylen oder Trichlorethylen nachgewiesen wird, deren Gehalt jedoch unter 0,1 mg/kg liegt, als "falsch bezeichnet" im Sinne des § 8 lit. f LMG 1975 beurteilt.

Die Bekanntgabe von konkreten Marken- und Firmennamen ist mir aus Gründen des Datenschutzes nicht möglich; ausgenommen wären lediglich Olivenölsorten, die als gesundheitsschädlich zu beanstanden sind (§ 25a LMG 1975).

Olivenöle, die auf Grund eines Gehaltes an Perchlorethylen- bzw. Trichlorethylengehalt geeignet wären, die menschliche Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen, wurden in Österreich aber nicht aufgefunden.

- 3 -

Die in Österreich gehandhabte Beurteilungspraxis steht im Einklang mit jener in der Schweiz und in der BRD (prov. Toleranzwert bzw. Beanstandungsgrenze 0,1 mg/kg).

Zu Frage 4:

Die Organe der Lebensmittelaufsicht werden von den staatlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten bei Vorliegen verdorbener Olivenöle (Perchlorethylen oder Trichlorethylen über 0,1 mg/kg) unmittelbar verständigt. Gemäß § 40 Abs. 1 lit. a Z. 1 LMG 1975 erfolgt die obligate Beschlagnahme durch die Lebensmittelaufsichtsorgane. Alle kontaminierten Olivenöle wurden bundesweit unverzüglich aus dem Verkehr gezogen.

Zu Frage 5:

Eine Information der Öffentlichkeit durch den Bundesminister für Gesundheit und Öffentlicher Dienst erfolgt gemäß § 25a Abs. 1 LMG, wenn auf Grund des Befundes und Gutachtens einer Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung oder einer solchen Untersuchungsanstalt anderer Gebietskörperschaften Lebensmittel (Verzehrprodukte oder Zusatzstoffe) gesundheitsschädlich sind und wenn durch die gesundheitsschädliche Ware eine größere Bevölkerungsgruppe gefährdet ist und daher Gemeingefährdung vorliegt.

Gesundheitsschädliche Olivenöle liegen nach den Untersuchungen der Bundesanstalten jedoch nicht vor.

Zu den Fragen 6 und 7:

Zur Sicherung einer einwandfreien Nahrung sowie zum Schutz der Verbraucher vor Gesundheitsschädigung und Täuschung wird von meinem Ressort jährlich unter dem Gesichtspunkt einer zweckmäßigen und wirksamen Kontrolle ein Revisions- und Probenplan erstellt, für deren Durchführung die Landeshauptmänner in ihren Bundesländern Sorge tragen (§ 36 LMG).

Die Erfüllung dieses Revisions- und Probenplanes erfolgt durch besonders geschulte Organe der Lebensmittelaufsicht. Die stichprobenweise Untersuchung

- 4 -

aller dem Lebensmittelgesetz unterliegenden Waren wird an den für diesen Zweck errichteten staatlichen Unrersuchungsanstalten durchgeführt. Zusätzlich erfolgt stets eine Überprüfung bei Auftreten spezieller Verdachtsmomente.

Unmittelbar nach Bekanntwerden von Informationen über Verunreinigungen von Olivenölen wurde eine diesbezügliche Schwerpunktsaktion in die Wege geleitet und eine Kontrolle aller in Österreich in Verkehr befindlichen Olivenöle durchgeführt. Zum Ergebnis dieser Aktion und den sich daraus ergebenden Konsequenzen habe ich bereits bei der Beantwortung der Fragen 2 und 3 Stellung genommen.

Um sicherzustellen, daß nur einwandfreie Olivenöle importiert werden, wurde veranlaßt, daß die Schwerpunktsaktion zur Kontrolle von Olivenölen auf flüchtige halogenierte aliphatische Kohlenwasserstoffe fortgesetzt wird. Speziell sollen bei den Importeuren weiterhin Nachschau gehalten und Proben gezogen werden.

Frauf (Ja)