

Frau
Präsidentin des Nationalrates
Doris Bures
Parlament
1017 Wien

GZ: BMGF-11001/0088-I/A/5/2017

Wien, am 28. April 2017

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an meinen Amtsvorgänger gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 11952/J des Abgeordneten Erwin Angerer und weiterer Abgeordneter** nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Fragen 1 und 2:

- *Wurde die toxische Wirkung von Heu bereits eindeutig nachgewiesen?*
- *Wenn ja, inwiefern?*

Eine toxische Wirkung von Heu konnte mangels entsprechender Ursachenabklärung und monokausalem Zusammenhang bis dato nicht nachgewiesen werden. Nichtsdestotrotz kann Heu giftige Substanzen enthalten, die toxische Wirkungen auf den Menschen aufweisen können.

Gemäß § 5 Abs. 5 Z 1 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) sind Lebensmittel gesundheitsschädlich, wenn sie geeignet sind, die Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen. Es reicht somit schon alleine die Eignung einer toxischen Wirkung von Heu aus.

Die Problematik liegt in der nicht klaren und nicht eindeutig definierten Zusammensetzung von Heu als Lebensmittelzutat bzw. des Ausgangsstoffes der Produkte; dies birgt ein nicht zu vernachlässigendes Risikopotential.

Frage 3:

- *Gibt es ggf. andere Expertenmeinungen hinsichtlich der Gesundheitsschädlichkeit von Heu und wenn ja, werden diese in den Beurteilungen berücksichtigt?*

Zu Heu selbst gibt es keine entsprechenden anderen Bewertungen, die berücksichtigt werden konnten. Es gibt jedoch ausreichend Bewertungen von Giftstoffen, die in Heu vorhanden sein können, wie z. B. zu Pyrrolizidinalkaloiden (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit [EFSA], Bundesinstitut für Risikobewertung [BfR in Deutschland]), die in der Bewertung von Heu berücksichtigt wurden. Ebenso können Colchizin (Gift der Herbstzeitlose) und Cumarin im Heu auftreten. Zu Cumarin existiert ebenfalls eine Bewertung der EFSA.

Bezüglich Pyrrolizidinalkaloiden (PA) ist festzuhalten, dass 1,2-ungesättigte PAs als genotoxische Kanzerogene agieren können. Deshalb wurde kein TDI-Wert (tolerierbare tägliche Aufnahmemenge) abgeleitet, da ein Schwellenwert als Basis für die Festlegung eines TDI nicht ableitbar ist.

Frage 4:

- *Welche Erkrankungen kann der Verzehr von verarbeitetem Heu auslösen?*

Bei Auftreten von Pyrrolizidinalkaloiden oder anderen Giftstoffen können die unterschiedlichsten Erkrankungen ausgelöst werden. So sind bei Pyrrolizidinalkaloiden primär schwere Leberschädigungen möglich. Die Toxizität von 1,2-ungesättigten PAs ist durch Leber-, Reproduktions- und Genotoxizität und Kanzerogenität charakterisiert. Tierversuche zeigten, dass der regelmäßige Verzehr von relativ kleinen Mengen (chronische Aufnahme) bestimmter Pyrrolizidinalkaloide (PA) krebserregend sein kann. Die regelmäßige Einnahme von etwas höheren Dosen kann außerdem zu irreversiblen Leberschäden (Leberzirrhose) führen.

Naturgemäß ist dies von der Dosis abhängig und der Gehalt und somit die von der Konsumentin/vom Konsumenten aufgenommene Dosis an etwaigen Giftstoffen ist auch von den Verarbeitungsprozessen und den Verzehrdaten der Produkte abhängig.

Frage 5:

- *Warum wird Heu nicht als Lebensmittel anerkannt?*

Bei Heu handelt es sich um eine Mischung aus getrockneten, oberirdischen Grünlandpflanzenteilen, insbesondere aus Gräsern, Kräutern und Leguminosen mit undefinierter Zusammensetzung, die in der Regel als Futtermittel verwendet werden. Für den Einsatz von Heu als Lebensmittel liegen weder eine Definition noch Kriterien für die Herstellung, insbesondere im Hinblick auf die Vermeidung von für den menschlichen Verzehr ungeeigneten Pflanzen, vor. Vor diesem Hintergrund wird der Einsatz von Heu als Lebensmittel als nicht zulässig angesehen.

Frage 6:

- *Wie kann es sein, dass Heu – im Sinne der EG-Basisverordnung – in Deutschland als Lebensmittel gilt, in Österreich jedoch nicht?*

Eine offizielle Stellungnahme des zuständigen deutschen Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ist nicht bekannt, lediglich die Praxis eines deutschen Bundeslandes. Jedenfalls sind unterschiedliche Einstufungen der Mitgliedstaaten zulässig, wenn z. B. Gründe des Gesundheitsschutzes oder Täuschungsschutzes vorliegen.

Fragen 7 und 15 bis 17:

- *Welche Eigenschaften müsste Heu aufweisen, um in Österreich als Lebensmittel eingestuft zu werden?*
- *Wäre eine Änderung der Klassifikation von Heu zu einem Lebensmittel Ihrer Meinung nach sinnvoll?*
- *Wenn ja, werden Sie sich dafür einsetzen?*
- *Wenn nein, warum nicht?*

Eine Einstufung von Heu als Lebensmittel ist aus den genannten Gründen nicht zulässig. Jedoch können genau definierte Kräutermischungen im Lebensmittelbereich eingesetzt werden.

Frage 8:

- *Inwiefern unterscheiden sich andere "Naturstoffe" wie bspw. Zirbe, Enzianwurzel, Lärche usw. hinsichtlich ihrer Akzeptanz als Lebensmittel von Heu?*

Die in der Frage genannten Stoffe wie Zirbe, Enzianwurzel oder Lärche unterscheiden sich insofern von Heu als sie klar definiert sind und in ihrer Zusammensetzung nicht wie Heu variieren.

Heu hat keine eindeutige Zusammensetzung und kann Giftpflanzen enthalten. Die Zusammensetzung variiert von Standort zu Standort und sogar saisonal, jede Charge kann somit eine andere Zusammensetzung haben und damit auch Giftpflanzen in unkontrollierter Form enthalten. Eine gleichbleibende Qualität kann vom/von der Lebensmittelunternehmer/in nicht garantiert werden.

Fragen 9 bis 11:

- *Ist Ihnen bekannt, dass es viele andere Stoffe/Produkte gibt, die in Österreich als Lebensmittel klassifiziert sind, Studien zufolge aber körperliche Schädigungen hervorrufen können?*
- *Wenn ja, warum werden diese Stoffe dennoch im Lebensmittelhandel zugelassen?*
- *Wenn nein, warum nicht?*

Lebensmittel müssen sicher sein und allen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen um in Verkehr gebracht werden zu dürfen. Es kommt vor, dass in

Studien Stoffe, die in Lebensmitteln vorkommen, als kritisch gesehen werden. Die Frage, ob ein Lebensmittel dadurch als gesundheitsschädlich anzusehen ist, ist im Einzelfall zu beurteilen.

Fragen 12 bis 14:

- *Ist es in Ihrem Sinne, dass Wirte ab nun gezwungen sein werden, ihre traditionell regionalen Produkte – wie beispielsweise Heuschnaps – in Deutschland zu produzieren und nach Österreich zu importieren?*
- *Wenn ja, inwiefern?*
- *Wenn nein, welche Schritte werden Sie einleiten, um die heimischen Wirte zu unterstützen?*

Die Anerkennung eines Lebensmittels, welches in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union rechtmäßig hergestellt und in Verkehr gebracht wurde, findet seine Grenzen – wie bereits oben erwähnt – u. a. dann, wenn Gründe des Gesundheitsschutzes oder Täuschungsschutzes eingewendet werden. Zudem sei nochmals darauf hingewiesen, dass eine offizielle Stellungnahme des zuständigen deutschen Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft nicht bekannt ist.

Fragen 18 bis 22:

- *Wurde im konkreten Fall des Wirtes in Rennweg der Heuschnaps von der Behörde untersucht?*
- *Wenn ja, was wurde festgestellt?*
- *Wenn nein, warum nicht?*
- *Sofern weder der Heuschnaps untersucht wurde bzw. im Falle einer Untersuchung keine bedenklichen toxischen Stoffe festgestellt werden konnten, warum musste der Schnaps dennoch vernichtet werden?*
- *Aufgrund welcher gesetzlichen Grundlage war die zuständige Behörde – Lebensmittelpolizei – befugt, die Vernichtung des Heuschnapses anzuordnen?*

Eine Untersuchung des in Rede stehenden Heuschnaps wurde im Hinblick auf das Informationsschreiben meines Ressorts zur Einstufung von Heu im Lebensmittelbereich, das auch in der Präambel der parlamentarischen Anfrage zitiert wird, nicht durchgeführt. Die Restmenge, welche laut Auskunft der Lebensmittelaufsicht Kärnten 30 Liter betrug, wurde vom Gewerbeinhaber freiwillig vernichtet.

Fragen 23 bis 25:

- *Können toxische Stoffe im Heu auch Einfluss auf Tiere haben, die sich von diesen ernähren?*
- *Wenn ja, inwiefern?*
- *Wenn nein, warum nicht?*

Ja, toxische Stoffe in Heu können einen Einfluss auf die Gesundheit von Tieren haben.

Auf der Weide bzw. in der freien Natur sind die entsprechenden Pflanzen, die z. B. Pyrrolizidinalkaloide enthalten, geschützt, da diese Stoffe einen natürlichen Verbisschutz bzw. Schutz gegen Fraßfeinde darstellen und somit von Weidetieren nicht aufgenommen werden. Dies ist bei Heu in dieser Form nicht mehr gegeben. So ist die lebertoxische Wirkung von Pyrrolizidinalkaloiden bei landwirtschaftlichen Nutztieren bekannt. Betroffen sind Pferde, Kühe, Schweine und Geflügel.

Im Vordergrund der Vergiftungen mit Pyrrolizidinalkaloiden (PA) steht die chronische Toxinaufnahme durch Verzehr kontaminierten Heus, die zu Leberschäden in Form einer letal verlaufenden Leberzirrhose bzw. einer venenokklusiven Erkrankung in Leber und Lunge führen kann. Die Vergiftungssymptomatik ist nicht bei allen Tierarten identisch und bezieht auch zentralnervöse Störungen mit ein. Die chronische Seneciose des Pferdes ist unheilbar. Schafe und besonders Ziegen erweisen sich als so unempfindlich, dass nur nach Aufnahme extremer Pflanzenmengen, die das eigene Körpergewicht um ein Mehrfaches übersteigen, Giftwirkungen auftreten. Dagegen sind Schweine, Rinder und Pferde sowie Hühner und ebenso der Mensch gegenüber Vergiftungen mit PA-haltigen Pflanzen sehr empfindlich.

Nutztiere bzw. „Haustiere“ (wie z. B. Kaninchen) können durch andere im Heu eventuell vorhandene Giftstoffe (wie Colchizin, dem Gift der Herbstzeitlose) vergiftet werden. Aufgrund der Regelungen zu Futtermitteln zählen toxische Stoffe, wie z. B. Pyrrolizidinalkaloide oder Colchizin, zu unerwünschten Verunreinigungen.

Es ist gemäß dem Futtermittelgesetz und der Futtermittelverordnung verboten, Futtermittel mit negativen gesundheitlichen Folgen für Tier und Mensch zu verfüttern.

Fragen 26 bis 28:

- *Sofern davon ausgegangen werden kann, dass Heu toxische Stoffe enthält, befinden sich diese Gifte dann auch im Fleisch von Tieren (bspw. Kühen, Rindern, etc.), die das Heu als Futtermittel zu sich nehmen?*
- *Wenn ja, warum ist der Verzehr von Fleisch, das von mit Heu gefütterten Tieren stammt, erlaubt bzw. für den Menschen nicht gesundheitsschädigend?*
- *Wenn nein, warum nicht?*

Gemäß dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR Deutschland) wurden im Rahmen eines aktuellen EU-Projekts, bei dem unter Beteiligung des BfR sehr viele Daten über PA-Gehalte in verschiedenen Lebensmitteln erhoben worden sind, in folgenden Lebensmitteln keine PAs gefunden:

- Joghurt, Käse (Gouda/Emmentaler, Brie/Camembert)
- Säuglingsanfangsnahrung (Milchpulver 0-6 Monate) und Folgenahrung (Milchpulver 6-36 Monate)
- Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügelfleisch

- Rinderleber, Schweineleber, Hühnerleber
- Eier

Folglich finden sich nach derzeitigem Wissensstand keine derartigen Stoffe in bestimmbar Mengen in Lebensmitteln tierischer Herkunft und es besteht im Hinblick darauf keine Gesundheitsgefährdung für den Menschen. Aufgrund der Sorgfaltspflicht, die allen Produzent/inn/en obliegt, kann davon ausgegangen werden, dass bei der Verfütterung von Heu darauf geachtet wird, dass dieses keine Giftpflanzen bzw. unerwünschten Stoffe enthält.

Dr.ⁱⁿ Pamela Rendi-Wagner, MSc

