

Herrn
Präsidenten des Bundesrates
Edgar Mayer
Parlament
1017 Wien

GZ: BMGF-11001/0239-I/A/5/2017

Wien, am 1. August 2017

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische
Anfrage Nr. 3243/J-BR/J der Bundesräte Ferdinand Tiefnig, Kolleginnen und Kollegen nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Fragen 1 bis 4:

- *Treffen die in der Einleitung dieser Anfrage beschriebenen Risiken von Palmöl und anderen Fetten zu bzw. gibt es noch andere wissenschaftliche Erkenntnisse, die in die gleiche oder eine andere Richtung deuten?*
- *Wird seitens des Gesundheitsministeriums untersucht, ob Palmöl oder seine Bestandteile im Vergleich mit anderen Fetten und Ölen die Entstehung oder das Wachstum von Krebszellen auslöst oder fördert?*
- *Gibt es in Österreich Hinweise auf vermehrtes Auftreten von Krebs im Zusammenhang mit Palmfett?*
- *Werden Sie im Fall, dass die Studie aus Barcelona zutrifft, Maßnahmen ergreifen und wenn ja, welche?*

Es gibt epidemiologische Studien, die der Frage des allgemeinen Fettkonsums und Krebsinzidenz verschiedener Länder nachgehen. Zu diesem Thema gibt es wenige Daten zu Brustkrebs und Fettkonsum der Österreicher aus dem Jahr 1999 (Michelle D Holmes and Walter C Willett; Dietary Fat and Breast Cancer; Oxford Academic). Der generelle Tenor dieser älteren Arbeiten ist, dass es einen gewissen Zusammenhang zwischen vermehrter Fettaufnahme via Nahrung und einem erhöhten Krebsrisiko gibt. Da das Fett in der Nahrung eine komplexe Mischung ist, werden zunehmend die Bestandteile untersucht.

Palmfett enthält verschiedene Inhaltsstoffe. Zur Rolle der Palmitinsäure (rund 40 % Anteil im Palmöl) bei Krebs, auf die sich auch die zitierte Arbeit von Aznar-Benitah (eigentlich Pascual et al., Nature 541:41 (2017); Aznar-Benitah ist der senior author) bezieht, gibt es einige Reviews.

Ein rezenter Review (A. Mancini et al., Molecules 2015,20,17339-17361; Biological and Nutritional Properties of Palm Oil and Palmitic Acid: Effects on Health) kommt zu keiner einheitlichen Schlussfolgerung. Palmitinsäure ist aber auch in anderen Nahrungsmitteln verbreitet. z. B. ist der Anteil in Butterfett schon rund halb so hoch wie in Palmöl.

Gefährliche Inhaltsstoffe von Palmöl sind das 3- und 2-Monochloropropanediol (MCPD), deren Fettsäureester und Glycidyl Fettsäureester.

Zum Zeitpunkt der Veröffentlichung der EFSA (European Food Safety Authority) zu diesen Stoffen im März 2016 (<https://www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/pub/442>) waren keine Beobachtungen zur möglichen Toxizität beim Menschen vorhanden.

In den letzten beiden Jahren wurden keine Daten publiziert, die auf das von Palmölkonsum ausgehende Risiko der österreichischen Bevölkerung Bezug nehmen. Mangels rezenter epidemiologischer Daten für Österreich kann daher keine Aussage zu einem allfällig vermehrten Auftreten von Krebs im Zusammenhang mit Palmfett getroffen werden.

Derzeit ist mangels Ressourcen die Beauftragung einer entsprechenden Studie durch das Bundesministerium für Gesundheit und Frauen nicht in Aussicht genommen.

Frage 5:

➤ *Wie schätzen Sie das Gefahrenpotenzial von Palmöl in Babynahrungsmitteln ein?*

Wenn nicht gestillt wird, gibt es für die Ernährung von Säuglingen keine Alternative zu industriell gefertigter Säuglingsmilchnahrung. Eltern wird empfohlen, ihre Säuglinge wie bisher mit den speziell für sie hergestellten Produkten zu ernähren, weil diese Produkte für den Säugling lebenswichtige Nährstoffe in der richtigen Zusammensetzung enthalten.

Die Europäische Kommission wird noch heuer Höchstgehalte für Glycidyl-Fettsäureester und MCPDs in pflanzlichen Fetten und Ölen sowie für Säuglingsanfangsnahrung und Folgemilch festsetzen.

Das Bundesinstitut für Riskobewertung (BfR) schätzt die Situation wie folgt ein: *„Säuglingsmilchnahrung ist in der Zusammensetzung auf die speziellen Bedürfnisse von Kindern in den ersten Lebensmonaten abgestimmt. Ihre Herstellung erfolgt aus einzelnen Komponenten entsprechend den aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen zum Nährstoffbedarf.“*

Seit langer Zeit werden für den Fettanteil raffinierte pflanzliche Fette verwendet. Aufgrund des Nachweises von 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD)-, 2-Monochlorpropandiol (2-MCPD)- und Glycidyl-Fettsäureestern in diesen Fetten kommen diese Verbindungen auch in Säuglingsmilchnahrung vor.

Die höhere Belastung von 3-MCPD-, 2-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureestern von nicht gestillten Säuglingen ist erst seit wenigen Jahren bekannt, besteht jedoch vermutlich bereits seit Jahrzehnten. Bisher gibt es keine Hinweise, dass mit industriell gefertigter Säuglingsmilch ernährte Kinder eine gesundheitliche Schädigung durch die Aufnahme der genannten Fettsäureester erfahren hätten. Deshalb ist aus Sicht des BfR die Wahrscheinlichkeit gering, dass es durch die gegenwärtige Expositionshöhe bei nicht gestillten Kindern zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen kommt, zumal sich aktuell durch die Aktivitäten von Behörden und Wirtschaftsbeteiligten erste Erfolge bei der Senkung der Gehalte dieser Fettsäureester abzeichnen.

Grundsätzlich gibt es für die Ernährung von nicht gestillten Säuglingen keine Alternative zu industriell gefertigter Säuglingsmilchnahrung. Nur so kann eine optimale Ernährung sichergestellt werden, wenn nicht gestillt wird. Das BfR empfiehlt daher Eltern nachdrücklich, ihre Säuglinge bei Bedarf wie bisher mit den speziell für sie hergestellten Produkten zu ernähren, weil diese Produkte für den Säugling lebenswichtige Nährstoffe in der richtigen Zusammensetzung enthalten.“

Fragen 6 und 7:

- *Wie wichtig ist es aus gesundheitspolitischer Sicht, Lebensmittel, die Palmöle enthalten, klar zu kennzeichnen und wenn ja, welche Schritte werden Sie in diesem Zusammenhang unternehmen?*
- *Welche Empfehlungen können Sie in diesem Zusammenhang abgeben?*

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die Palmöle enthalten, ist in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 klar geregelt: Gemäß Anhang VII Z 8 und 9 sind raffinierte Öle bzw. Fette pflanzlicher Herkunft mit dem Namen der speziellen pflanzlichen Herkunft (z. B. Palmöl bzw. Palmfett) im Zutatenverzeichnis anzuführen.

Frage 8:

- *Wie informiert das Gesundheitsministerium die Öffentlichkeit und insbesondere die Eltern?*

Informationen zu MCPDs und Glycidyl-Fettsäureestern finden sich auf der Homepage der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit:

<https://www.ages.at/themen/rueckstaende-kontaminanten/mcpds-gycidyl-ester/>

Mein Ministerium legt großen Wert auf die Verbesserung der Ernährungssituation der Bevölkerung als wichtigen Aspekt von Gesundheitsförderung und Prävention. Hier wird auf eine Mischung aus Verhaltens- und Verhältnisprävention gesetzt. Einerseits sollen gesundheitsförderliche Umwelten geschaffen werden und andererseits wird auf die informierte Konsumentin/den informierten Konsumenten gesetzt. Daher wurden und werden immer wieder wissenschaftsbasierte aktuelle Informationsmaterialien erstellt und kostenlos zum Download zur Verfügung gestellt und/oder versandt.

Die österreichischen Ernährungsempfehlungen werden durch die Österreichische Ernährungspyramide bildlich dargestellt und in den Alltag transportiert. Die Österreichische Ernährungspyramide zeigt auch, was wissenschaftlich unstrittig ist, nämlich dass eine gesunde Ernährung aus so wenig hoch verarbeiteten Lebensmitteln wie möglich bestehen soll und dass frische und sehr niedrig oder gar nicht verarbeitete Lebensmittel zu bevorzugen sind. Darüber hinaus wird durch die Österreichische Ernährungspyramide auch kommuniziert, dass Abwechslung wichtig ist.

Mein Ressort legt im Bereich Ernährung den Schwerpunkt und den Großteil aller Ressourcen darauf, die Bevölkerung bei einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung zu unterstützen und Bewusstsein dafür zu schaffen, höher und hochverarbeitete Lebensmittel (die eher Palmöl enthalten) zu meiden.

Für die Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern wurden vom Programm „Richtig essen von Anfang an“ (REVAN) Ernährungsempfehlungen erstellt und als Broschüren – „Babys erstes Löffelchen“ und „Jetzt ess ich mit den Großen“ veröffentlicht. Auch für diese Altersgruppe gilt die Empfehlung, hochverarbeitete Lebensmittel zu meiden.

Dr.ⁱⁿ Pamela Rendi-Wagner, MSc

