

1.Beiblatt

Beiblatt zur Parlamentskorrespondenz.

11.Oktober 1950.

Sind Teerfarben krebserregend?Vorläufig kein Verbot des Färbens von Lebensmitteln.139/A.B.

zu 72/J

A n f r a g e b e a n t w o r t u n g .

In Beantwortung einer Anfrage der Abg. E l s e r und Genossen, betreffend die fortdauernde Verwendung von gesundheitsschädlichen Teerfarbstoffen in der Lebensmittelerzeugung und bei der Herstellung kosmetischer Artikel, teilt Bundesminister für soziale Verwaltung M a i s e l mit:

Eine umgehende Beantwortung der gegenständlichen Anfrage war mir leider nicht möglich, da ich mich wegen der Schwierigkeit des Problems - veranlasst gesehen habe, den Obersten Sanitätsrat neuerlich mit der Frage zu befassen. Fragen, die die gesundheitlichen Belange der gesamten Bevölkerung betreffen, bedürfen meines Erachtens einer ganz besonders eingehenden Behandlung, um die zu treffenden Massnahmen mit dem wohlabgewogenen Ergebnis der Prüfungen in Einklang bringen zu können.

Ich möchte daher etwas weiter ausholen, um das in Frage stehende Problem richtig beleuchten zu können und die Dinge so zu bringen, wie sie sich entwickelt haben.

Nach den Bestimmungen der Farbenverordnung vom 17. Juli 1906, RGBI. Nr. 142, in der Fassung der Ministerialverordnung vom 10. November 1928, - BGBl. Nr. 321, gelten in Österreich als gesundheitsschädliche Farben alle Farbstoffe und Färbemittel, welche Antimon, Arsen, Baryum, Blei, Kadmium, Chrom, Kupfer, Quecksilber, Uran, Zinn und Zink enthalten. Ferner Pikrinsäure und alle ihre Verbindungen, die Dinitrokresole und ihre Metallverbindungen (Viktoriagelb, Safransurrogat), das Martiusgelb (Naphtylamingelb, Manchestergelb, die Kalzium- oder Natriumverbindung des Dinitroalphanaphthols), das Aurantia (Kaisergelb), Salze des Hexanitrodiphenylamins), das Orange II (Mandarin G extra, Tropaeolin 000 Nr. 2, Natriumsalz des Sulfanilsäure-azobetanaphthols), das Aurin, Corallin und das Gummigutti, schliesslich die oxalsauren Salze an sich unschädlicher Farbbasen.

2. Beiblatt Beiblatt zur Parlamentskorrespondenz. 11. Oktober 1950.

Nach den Bestimmungen des § 3 dieser Verordnung gelten Teerfarben als unschädlich und dürfen, sofern sie in den entsprechenden Umhüllungen und Verpackung gewerbsmässig verkauft werden, zum Färben von Lebensmitteln verwendet werden.

In Deutschland gilt für die Färbung von Nahrungsmitteln das Gesetz vom 5. Juli 1887 (Farbengesetz), dessen Bestimmungen ganz allgemein gehalten sind. Darin wird die Forderung aufgestellt, dass Lebensmittelfarben ungiftig und frei von gesundheitsschädlichen Bestandteilen sein sollen. Als gesundheitsschädliche Farben gelten daher Farbstoffe, die gewisse, hinsichtlich ihrer Giftigkeit bekannte Schwermetalle, wie Arsen, Blei, Chrom, Baryum, Zink, Quecksilber u.a. mehr enthalten. Aber auch einige organische Farbstoffe, wie Pikrinsäure, sind durch das deutsche Gesetz zum Färben von Lebensmitteln verboten, während andere als gesundheitsschädlich gelten und von der Lebensmittelüberwachung zu beanstanden sind. Hieher gehören u.a. folgende Farbstoffe: Martiusgelb, Aurantia, Orange II, Methylenblau und Safranin. Es ergibt sich also, dass in Deutschland, von wenigen Ausnahmen abgesehen, praktisch fast alle synthetischen Farben, d.h. die sogenannten Teerfarbstoffe, zur Lebensmittelfärbung verwendet werden dürfen, sofern sie in gesundheitlicher Hinsicht ungiftig und unschädlich sind. Aber auch in den USA, <sup>der</sup> Schweiz und Frankreich sind ähnliche Bestimmungen erlassen worden, die die Verwendung von Lebensmittelfarben regeln. In den genannten Ländern sind eine Reihe genau bestimmter Teerfarben zur Lebensmittelfärbung zugelassen, die nach dem derzeitigen Stand der Wissenschaft als gesundheitlich einwandfrei gelten. Die Schweizer Verordnung enthält z.B. zunächst eine Aufzählung einiger Pflanzenfarbstoffe, deren Verwendung zum Färben von Lebensmitteln zulässig ist. (Safran, Anatto, Chlorophyll, ferner Farbstoffe von Früchten und Pflanzenbestandteilen.) Ausserdem nennt diese Verordnung eine grosse Anzahl künstlicher Farbstoffe, deren Verwendung zum Färben von Lebensmitteln als unbedenklich angesehen werden kann.

Soweit die Rechtslage in Österreich und in den wichtigsten Staaten auf dem Gebiete der Verwendung von Farben für die Färbung von Lebensmitteln.

— In April 1949 erschienen nun in der österreichischen Presse mehrere Artikel, in denen den beim Färben von Nahrungsmitteln verwendeten Teerfarbstoffen eine krebserzeugende Wirkung zugeschrieben wird. In dem Zusammenhang hat damals der Österreichische Milch- und Fettwirtschaftsverband angeregt, ein Verbot der Teerfarben für die Färbung von Lebensmitteln, insbesondere von Butter und Käse,

3. Beiblatt

Beiblatt zur Parlamentskorrespondenz. 11. Oktober 1950.

zu erlassen, und von sich aus den ihm unterstellten Molkerei- und Käseverbänden empfohlen, das Färben von Butter und Käse mit solchen Farben zu unterlassen. Der Oberste Sanitätsrat hat sich in seiner 20. Vollversammlung gleichfalls mit der Frage der krebserzeugenden Wirkung der Teerfarbstoffe befasst und ist schliesslich zu dem Beschluss gelangt, dass ein Verwendungsverbot für Teerfarben bei der Erzeugung von Lebensmitteln und kosmetischen Artikeln ausgesprochen werden solle.

Auf Grund dieses Beschlusses wurde in meinem Ministerium der Entwurf einer Abänderungsverordnung zur Farbenverordnung, RGBl. Nr. 142/1906, in der Fassung des RGBl. Nr. 321/1928, ausgearbeitet, die auf § 6 des Lebensmittelgesetzes von 26. Jänner 1896, RGBl. Nr. 89/1897, abgestützt war und ein Verbot aller Teerfarben samt deren Metallverbindungen und Gummigutti zum Inhalte hatte. Für die Erlassung der Verordnung sprach u. a. auch das Forschungsergebnis des Prof. Dr. Bauer, nach dem das sogenannte "Buttergelb", ein Teerfarbstoff, nur zur Schönung der Butter diene, aber auf Grund einwandfreier experimenteller Forschung bei entsprechender Menge zwar nicht heute oder morgen, aber nach einer Latenzzeit Krebs erzeuge. Das letzte Abbauprodukt dieses Farbstoffes sei ein schweres Zellgift. Auch der deutsche Nobelpreisträger für Chemie, Prof. Dr. Adolf Butenandt, hat im Februar 1950 erklärt, dass die Farbstoffe, die zur Färbung der Butter verwendet werden, krebserzeugende Eigenschaften besitzen. Ihre Anwendung sollte energisch unterbunden werden. In dem Zusammenhange erklärte er, dass die Farbstoffe Azoverbindungen seien, die selbst in den geringsten Quantitäten gefährlich seien. Prof. Butenandt bezeichnete den Mangel an Aktion von Seiten der Gesundheitsbehörden, die Verwendung von Azofarbstoffen in der Butterproduktion nicht zu verbieten, als unverantwortlich. Dies sind einige Meinungen, die im Zusammenhange mit dem Beschluss des Obersten Sanitätsrates schliesslich zur Ausarbeitung einer Verbotsverordnung geführt haben.

Gegen die Erlassung der in Aussicht genommenen Verordnung haben sich in der Folge gewichtige Stimmen aus den Kreise der Wirtschaft und der medizinischen Wissenschaft erhoben, da die Frage, ob der Genuss von mit Teerfarben gefärbten Lebensmitteln krebserzeugend oder sogar krebserzeugend wirkt, durch die wissenschaftliche Forschung über die Ursachen der Krebserkrankungen keineswegs soweit geklärt sei, dass ein generelles Verbot des Färbens von Lebensmitteln und kosmetischen Mitteln mit derartigen Farbstoffen im Interesse der Volksgesundheit gerechtfertigt erscheine. So wurde anlässlich der ersten gemeinsamen

4. Beiblatt

Beiblatt zur Parlamentskorrespondenz.

11. Oktober 1950.

Tagung der Gesellschaft deutscher Chemiker der britischen Zone Deutschlands und des Landes Hessen, die vom 19. bis zum 25. September 1949 in München in Anwesenheit von rund 1.600 Teilnehmern aus Wissenschaft und Praxis des In- und Auslandes, insbesondere aus England, Frankreich, USA, Griechenland, Holland, Schweiz und Türkei, stattgefunden hat, die Frage gesundheitsschädlicher Farbstoffe erörtert und festgestellt, dass in die Gruppe der krebs-erregenden Farbstoffe nur einige wenige öllösliche Azofarbstoffe einzureihen sind. Die überwiegende Mehrzahl der derzeit bei der Lebensmittelfärbung verwendeten Farbstoffe gehöre aber zur Gruppe der wasserlöslichen Teerfarbstoffe oder zu solchen Farbstoffklassen, bei denen die pharmakologische Untersuchung eine krebs-erregende Wirkung nicht festgestellt hat. Derzeit würden in 16 Ländern im Minimum 10, im Maximum 20 Farbstoffe, bzw. Farbstoffmischungen zum Färben von Lebensmitteln zugelassen, zu deren Herstellung ungefähr 65 Farbstoff-individuen erforderlich sind. Es stünde daher ausser Frage, dass die wasser-löslichen Teerfarbstoffe keine gesundheitsschädlichen Wirkungen aufweisen, weshalb ein Verbot des Färbens von Lebensmitteln mit solchen nicht gerech-tfertigt wäre. Ferner erlaube Frankreich als das klassische Land der Körper-pflegemittelindustrie und der Gastronomie das Färben dieser Artikel mit speziell ausgesuchten Farbstoffen. In Westdeutschland befasse man sich gegen-wärtig ebenfalls mit dieser Frage und sei weit davon entfernt, ein generelles Verbot erlassen zu wollen. Man hätte im Gegenteil 17 physiologisch unbedenk-liche synthetische Farbstoffe seitens des Deutschen Forschungsrates zur Zu-lassung empfohlen und beabsichtige, weitere Farbstoffe, die zu einem voll-ständigen Sortiment gehören und auf die die Praxis nicht verzichten könne, auf Grund von Besprechungen mit den interessierten Verbraucherkreisen an zu-ständiger Stelle zur Aufnahme vorzuschlagen.

In Hinblick auf diese einander widersprechenden Anschauungen und Lehr-meinungen habe ich mich daher veranlasst gesehen, dem Obersten Sanitätsrat neuerlich die Frage vorzulegen, ob sämtliche Teer- und Azofarbstoffe oder nur ein Teil von ihnen, etwa nur die fettlöslichen, nicht aber die wasserlöslichen, krebs-erregend wirken.

Der Referent des Obersten Sanitätsrates hat sich u.a. auch an die Fach-kommission des Deutschen Forschungsrates, die sich mit der Bearbeitung des Lebensmittel-Farbstoffproblems beschäftigt, gewandt. Nach den Überprüfungs-ergebnissen dieser Fachkommission werden die Teerfarben in drei Klassen, und zwar in unbedenkliche, zweifelhaft und in abzulehnende Teerfarbstoffe einge-

5. Beiblatt

Beiblatt zur Parlamentskorrespondenz.

11. Oktober 1950.

teilt. Diese Einteilung erfolgte auf Grund von Tierversuchen und nicht auf Grund klinischer Erprobung an Menschen.

Zu den für das Färben von Lebensmitteln unbedenklichen Teerfarbstoffen gehören darnach:

Schultz Jul.Nr.	Handelsname:	Zusammensetzung:
172	Gelb	Gemisch von Aminoazobenzolmono- und disulfosauren Natrium
213	Cochinillerot	Naphtionsäure azo-2-naphtol-6, 8 disulfosaures Natrium
210	Rot	Naphtionsäure-azo-2-naphtol-6-sulfosaures Natrium
215	Ponceau	Naphtionsäure-azo-2-naphtol-3,6,8-trisulfosaures Natrium
208	Azorubinrot	Naphtionsäure-azo-1-naphtol-4-sulfosaures Natrium
212	Naphtolrot	Naphtionsäure-azo-2-naphtol-3,6-disulfosaures Natrium
918	Chinolingelb	Natriumsalz der Disulfosäure von Chinophtalon
185	Orange	p-Sulfansilsäure-azo-alpha Naphtol
1228	Indanthrenblau	Indanthrenblau RS ungeküpt
1309	Indigotin	Indigosulfosaures Natrium
737	Tartrazin	p-Sulfanilsäure-azo-1-(4'-Sulfophenyl)-5-pyrazolon-3-carbonsäure
186	Chrysoin	2,4-dioxyazobenzol-2', 4'-disulfosaures Natrium
--	Karotin	natürlicher Farbstoff
--	Chlorophyll	" "

Der Oberste Sanitätsrat gelangte schliesslich nach eingehender Beratung zu folgenden Beschluss: -

Bis jetzt konnte eine den Menschen schädigende Nahrungsfarbe nicht nachgewiesen werden. Eine krebserzeugende Wirkung von Teerfarben, insbesondere des sogenannten "Buttergelb", konnte bisher wohl bei Mäusen und Ratten, nicht z.B. aber beim Affen festgestellt werden. Bei Menschen selbst konnte bisher überhaupt kein einziger Fall von Krebs auf Grund von Teerfarben erhoben werden. Solange nicht eine solche schädigende Wirkung eindeutig auf Grund

des Genusses von Teerfarben festgestellt werden könnte, könnte auch nicht ein Verbot von Teerfarben beim Färben von Lebensmitteln ausgesprochen werden. Man könnte allenfalls auf Grund der bisherigen Forschungsergebnisse gewisse vorsorgende Massnahmen treffen. Es soll daher die Verwendung von nur solchen Teerfarben beim Färben von Lebensmitteln empfohlen werden, die von der Fachkommission des Deutschen Forschungsrates als unbedenklich festgestellt worden sind. Das Färben von Butter und Käse soll überhaupt unterbleiben.

Auf Grund dieses eindeutigen Beschlusses kann ein striktes Verbot für die Verwendung von Teerfarben bei der Lebensmittelfärbung nicht ausgesprochen werden. Die Erlassung einer entsprechenden Verordnung, die dieses Verbot in die entsprechende Form kleiden sollte, ist somit derzeit nicht möglich.

Ich habe mich daher veranlasst gesehen, von der Erlassung der Verordnung vorläufig Abstand zu nehmen. Sollten die Ergebnisse der einschlägigen Forschung schlüssige Beweise erbringen, dass die Verwendung von Teerfarbstoffen bei der Lebensmittelfärbung tatsächlich eine den Menschen entsprechende gesundheitsschädigende Wirkung auslöst, werde ich alles Geeignete veranlassen, dass ein entsprechendes Verbot in der notwendigen Form erfolgt.

Schon jetzt aber werden die in Betracht kommenden Stellen im Sinne einer Gesundheitsvorsorge eingeladen werden, von der Färbung von Butter und Käse überhaupt Abstand zu nehmen und bei all den Lebensmitteln, die bisher üblicherweise gefärbt worden sind und bei denen sich das Publikum bereits auf eine Färbung eingestellt hat, nur die von der Fachkommission des Deutschen Forschungsrates als unbedenklich festgestellten Teerfarben für die Färbung zu verwenden.

-.--.-