



II-10384 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen  
des Nationalrates XVIII. Gesetzgebungsperiode

BUNDESMINISTER

für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz  
DR. MICHAEL AUSSERWINKLER

A-1031 Wien, Radetzkystraße 2  
Telefon: 0222/711 72  
Teletex: 322 15 64 BMGSK  
DVR: 0649856

GZ 114.140/67-I/D/14/a/93

4717 IAB

Herrn  
Präsidenten des Nationalrates  
Dr. Heinz FISCHER

1993 -07- 05

... zu 4823 J

Parlament  
1017 Wien

Die Abgeordneten zum Nationalrat Mag. Haupt, Apfelbeck, Probst haben am 6. Mai 1993 unter der Nr. 4823/J an mich beiliegende schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Gesundheitsgefahren im Zusammenhang mit Mehl und Mehlprodukten gerichtet.

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu den Fragen 1 bis 3:

Die Codexunterkommission "Schadstoffbelastung bei Lebensmitteln" wurde mit der Frage möglicher Gesundheitsgefahren im Zusammenhang mit Mehl und Mehlprodukten befaßt.

Nach eingehender Beratung der vorliegenden Untersuchungsergebnisse und ihrer toxikologischen Bewertung hat die Kommission Richtwerte für Mykotoxine in Getreide für den menschlichen Genuß ausgearbeitet und der Codexkommission vorgeschlagen. Diese Richtwerte wurden von der Codexkommission bei der 15. Plenarsitzung am 12. Mai 1993 einstimmig beschlossen.

Mein Ressort wird diese Werte demnächst im Erlaßwege verlautbaren. Es handelt sich um die Richtwerte für Ochratoxin A, Deoxynivalenol und Zearalenon.

- 2 -

Zu Frage 4:

Es gibt keine Hinweise für eine Folsäuremangelversorgung der österreichischen Bevölkerung.

Generell ist festzuhalten, daß - sofern keine Folsäuremangelversorgung erwiesen ist - eine zusätzliche Gabe von Folsäure und damit die Zufuhr von Folsäure im Überschuß abzulehnen ist, weil mit einer solchen Maßnahme die rechtzeitige Diagnose einer perniziösen Anämie erschwert wird.

Zu den Fragen 5 und 9:

Soweit meinem Ressort bekannt, gibt es keine wissenschaftlichen Untersuchungen, aus denen eine Zunahme von Brotallergien in Österreich hervorgeht.

Zu den Fragen 6 und 7:

Getreide und die daraus gewonnenen Mehlprodukte enthalten ungeachtet ihrer Herkunft die für diese Nahrungsmittel typischen Nährstoffe. Die Frage, welche Mineral- und andere lebensnotwendige Stoffe in Mehl bzw. Mehlprodukten nicht in für die menschliche Ernährung ausreichendem Maße vorhanden sind, ist ernährungsphysiologisch bedeutungslos, da die menschliche Ernährung nicht nur aus Mehl und Mehlprodukten besteht. Die Deckung des Bedarfes an lebensnotwendigen Nährstoffen wird durch die Vielfalt der konsumierten Nahrungsmittel bestimmt.

Zu den Fragen 8 und 10:


Das Auftreten von Allergiesymptomen beim Verzehr von Getreideprodukten ist in der Literatur vielfach beschrieben. Bekanntlich zählen zu den Nahrungsmitteln als Auslöser allergischer Reaktionen

- 3 -

aber nicht nur Getreide, sondern auch tierische Produkte (u.a. Hühnerei, Kuhmilch), Hülsenfrüchte (u.a. Soja), Obst (u.a. Apfel, Orange, Haselnuß), Gewürze (u.a. Kümmel, Paprika), Gemüse (u.a. Karotte, Paradeiser).

Die angesprochene natürliche Zusammensetzung von Mehl ohne Entzug bestimmter Bestandteile, die vor allem in den äußeren Schichten des Getreidekornes vorliegen, ist im Vollmehl (Vollkornmehl) bzw. Vollschat (Vollkornschrot) gemäß den Definitionen im Codexkapitel B 20 "Mahl- und Schälprodukte" gegeben. Entsprechend den Bedürfnissen und Erwartungen der Konsumenten sind in diesem Codexkapitel aber auch andere Mahl- und Schälprodukte geregelt, wie insbesondere die schalearmen Produkte, beispielsweise Roggenvorschußmehl und Weizenausschußmehl.

Die einzige Maßnahme, die der Forderung nach Freisein jeglicher allergieauslösender Bestandteile entspräche, wäre ein generelles Verbot des Inverkehrbringens von Getreide(produkten) als Lebensmittel. Dies ist jedoch im Hinblick auf die Versorgung der Bevölkerung mit einem ausgewogenen Nahrungsmittelangebot nicht zu vertreten.



## BEILAGE

### A n f r a g e :

1. Wen haben Sie -Ihrer Ankündigung vom November 1992 entsprechend - mit der Erstellung von Richt- und Grenzwerten für Mykotoxine in Lebensmitteln, insbesondere in Mehl und Mehlprodukten, beauftragt ?
2. Wann ist mit der verbindlichen Vorschreibung dieser Grenz- und Richtwerte zu rechnen ?
3. Was werden Sie unternehmen, um die nunmehr verunsicherten Konsumenten von Vollkornprodukten seriös zu informieren und vor Gesundheitsgefahren durch Mykotoxine zu schützen?
4. Wie lautet die Stellungnahme Ihres Ressorts .. hinsichtlich nachträglicher Zusetzung von Folsäure zu Mehl, wie dies in den USA vorgesehen ist ?
5. Verfügt Ihr Ressort über Unterlagen, aus denen eine Zunahme von Brot-Allergien in Österreich hervorgeht ?
6. Verfügt Ihr Ressort über Unterlagen, aus denen hervorgeht, welche Mineral- und andere lebensnotwendige Stoffe in österreichischem Mehl bzw. österreichischen Mehlprodukten nicht in für die menschliche Ernährung ausreichendem Maße vorhanden sind ?
7. Verfügt Ihr Ressort über Unterlagen, aus denen hervorgeht, welche Mineral- und andere lebensnotwendige Stoffe in Mehl bzw. Mehlprodukten ausländischer Herkunft, die in Österreich vermarktet werden, nicht in für die menschliche Ernährung ausreichendem Maße vorhanden sind ?
8. Verfügt Ihr Ressort über Unterlagen über die Ursachen von Allergiesymptomen beim Verzehr von Mehlprodukten ?
9. Sollten sie die Fragen 5,6,7 oder 8 verneinen müssen: werden Sie sich die diesbezüglichen Unterlagen rasch beschaffen ?
10. Welche Maßnahmen werden Sie als für das Lebensmittelrecht zuständiger Bundesminister ergreifen, um die Versorgung der österreichischen Bevölkerung mit Mehl- und Mehlprodukten, also dem wichtigsten Grundnahrungsmittel, in optimaler natürlicher Zusammensetzung und frei von Allergenen, sicherzustellen ?