

1025/AB XXI.GP

B e a n t w o r t u n g

der Anfrage der Abgeordneten Petrovic betreffend
„Softdrinks schwächen die Knochensubstanz“ (Nr.1004/J)

Zur vorliegenden Anfrage führe ich Folgendes aus:

Zu den Fragen 1 bis 4 und 6:

Phosphorsäure bzw. deren Salze, die Phosphate befinden sich als natürliche Bestandteile in verschiedenen Lebensmitteln, z.B. Fleisch, Brot oder Käse.

Als Zusatzstoffe finden Phosphorsäure (E 338) und Phosphate (E 339 - E 341, E 450 - E 452) in der Lebensmittelindustrie breite Anwendung, z.B.

- als Schmelzsalz
- als Backhilfsmittel
- als Kutterhilfsmittel bei der Wurstherstellung
- als Säuerungsmittel in Erfrischungsgetränken

Im Rahmen der Gesamtaufnahme mit der Nahrung stellen Zusatzstoffe allerdings nur eine kleine Phosphatquelle dar.

Phosphorsäure und Phosphate wurden vor ihrer Zulassung strengen toxikologischen Prüfungen unterzogen. Vom maßgeblichen internationalen Expertengremium, dem von der WHO und der

FAO gemeinsam eingesetzten "Joint Expert Committee on Food Additives" (JECFA), wurde eine maximal duldbare Aufnahmemenge (MTDI) von 70 mg/kg Körpergewicht (berechnet als Phosphor) ermittelt. Diese Menge wurde vom Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss der EG (SCF) bestätigt.

Auf Basis dieser Bewertungen sind Phosphate mit festgelegten Höchstmengen für bestimmte Lebensmittel zugelassen. (EU Richtlinie über Zusatzstoffe bzw. Verordnung über andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, BGBl. II Nr.132/2000). So ist z.B. Phosphorsäure in nicht alkoholischen, aromatisierten Getränken (also auch Cola Limonaden) bis 700 mg/l zulässig; für Schmelzkäse beträgt der zulässige Höchstwert 20 g/kg (jeweils berechnet als P205)

Die in der Anfrage zitierte Studie ist dem Ressort nicht bekannt.
Allerdings geht aus zahlreichen anderen Studien bereits hervor, dass eine übertriebene Phosphoraufnahme zur einer Erhöhung des Plasma - P und einer Senkung des Serum - Ca führt.

Diese Wechselwirkung Ca - P führt andererseits dazu, dass bei hoher Calciumaufnahme die vertretbare Phosphataufnahme ebenfalls verhältnismäßig höher sein kann.

So wird bei Säuglingsanfangsnahrung bzw. Folgenahrung für Kinder bis zum Alter von 6 Monaten 300 mg P/Tag und für das Alter von 6 - 12 Monaten 500 mg P/Tag (bei einem Ca: P Verhältnis von mindestens 1,2 :1) empfohlen (Recommended Dietary Allowance - RDA). Damit ist die empfohlene Menge (RDA) für neugeborene Kinder etwa auf dem selben Niveau wie der MTDI für Erwachsene. Der MTDI ist daher nach Ansicht des JECFA nicht als obere Grenze für Kinder anzuwenden.

Eine vom Ressort in Auftrag gegebene Risikoabschätzung der Zusatzstoffbelastung in der österreichischen Bevölkerung hat ergeben, dass in allen Altersgruppen die Phosphataufnahme auch für sogenannte „high consumers“ unter dem maximal tolerierbaren Wert liegt.

Zu Frage 5:***zu Punkt a:***

Im Gegensatz zur eindeutig positiven Bewertung durch JECFA und SCF von Phosphorsäure und Phosphaten werden pyrrolizidinalkaloidhaltige Produkte als kanzerogen eingestuft. Derartige Erzeugnisse stellen somit ein Risiko für den Konsumenten dar und sind daher zu verbieten.

zu Punkt b:

Gemäß der Verordnung (EG) Nr.258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Jänner 1997 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten ist Stevia rebaudiana als Novel Food einzustufen. Ein Inverkehrbringen dieses Produktes in der Europäischen Union als Lebensmittel bzw. als Lebensmittelzutat ist daher erst nach positiver Erledigung eines entsprechenden Antrages auf Zulassung möglich.

Mit Entscheidung der Kommission vom 22.2.2000 (2000/196/EG) wurde die Zulassung von Stevia rebaudiana Bertoni jedoch auf Grund unzureichender Unterlagen bis dato verweigert.