

MARIA RAUCH-KALLAT
BUNDESMINISTERIN FÜR
GESUNDHEIT UND FRAUEN



XXII. GP.-NR

3588 /AB

2006 -01- 20

zu 3677 /J

Herrn
Präsidenten des Nationalrates
Dr. Andreas Khol
Parlament
1017 Wien

GZ: BMGF-11001/0153-I/3/2005

Wien, am 20. Jänner 2006

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische
**Anfrage Nr. 3677/J der Abgeordneten Pirkhuber, Freundinnen und
Freunde** wie folgt:

Frage 1:

Bitterschokolade ist im Proben- und Revisionsplan der Warengruppe 1001 (Kakao und Kakaoerzeugnisse) zuzuordnen.

Von den Instituten der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit wurden vom Jahr 2002 bis Mitte Dezember 2005 im Gesamten 1070 Proben der Warengruppe 1001 untersucht. Da es sich teilweise um Mischerzeugnisse handelte und auch die Probenbezeichnung in vielen Fällen keine eindeutige Zuordnung ermöglichte, war eine Trennung bzw. ein Herausfiltern der Bitterschokoladenprodukte in dieser Warengruppe nicht möglich. (Die Parameter mit der Häufigkeit der Untersuchungen können der Beilage entnommen werden.)

Im Institut für Lebensmitteluntersuchung in Linz wurden in den Jahren 1992/93 Schokolade-Proben auf eine Kontamination mit Cadmium, Blei und Quecksilber untersucht. Da nur Spuren von Cadmium feststellbar waren und auch keine Grenzwerte vorgegeben waren, wurden Schwermetalluntersuchungen in Schokolade vorläufig nicht weiter durchgeführt.

Aufgrund des Artikels in der Zeitschrift ÖKO-Test wurden im Dezember 2005 wieder Schokoladeproben auf Cadmium untersucht.

Die Untersuchungsergebnisse lauten (in mg/kg):

7 Bitterschokoladen: 0,261; 0,045; 0,0487; 0,0696; 0,1529; 0,1959; 0,02633;
1 Weiße Schokolade: 0,044

Beurteilung der Proben der Warengruppe 1001 (Kakao und Kakaowaren) von 2002 bis Dezember 2005

910 Proben wurden nicht beanstandet.

3 Proben wurden als gesundheitsschädlich (Insekten, Mäuseexkremente, enthält Kunststoffteil – Parteienbeschwerde) beurteilt.

20 Proben wurden als verdorben (10 Proben wegen Schädlingen, 9 Proben wegen der Organoleptik, 1 Probe wegen Schädlingen und Verstoß gegen die Hygieneverordnung – Lagerung) beurteilt.

Bei 70 Proben wurde ein Verstoß gegen die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (bei 5 Proben auch gegen die Verordnung Kakao- und Schokoladenerzeugnisse 2003) festgestellt.

8 Proben wurden laut Lebensmittelkennzeichnungsverordnung ermahnt.

12 Proben wurden als wertgemindert (Organoleptik; bei 3 Proben auch Verstoß gegen die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung; bei 1 Probe auch Verstoß gegen die Verordnung Kakao- und Schokoladenerzeugnisse 2003; bei 1 Probe zusätzlich falsch bezeichnet – zu lange Haltbarkeitsangabe) beurteilt.

Bei 11 Proben wurde ein Verstoß gegen die Verordnung Kakao- und Schokoladenerzeugnisse 2003 festgestellt.

3 Proben wurden als falsch bezeichnet (bei einer Probe auch ein Verstoß gegen die Nährwertkennzeichnungsverordnung) beurteilt.

1 Probe verstieß gegen die Nährwertkennzeichnungsverordnung.

3 Proben verstießen gegen den § 20 des LMG 1975 (Hygiene).

5 Proben verstießen gegen die Hygieneverordnung (Lagerung).

1 Probe verstieß gegen den § 28 des LMG 1975 (Gebrauchsgegenstände) und gegen die Spielzeugverordnung (es handelte sich bei dieser Probe um ein Schokoladeprodukt mit Spielzeug).

Die Beurteilung von 22 Proben ist noch offen.

Frage 2:

Im Hinblick auf den vorbeugenden Gesundheitsschutz und das ALARA-Prinzip (As Low As Reasonably Achievable - so niedrig wie vernünftigerweise erreichbar) und basierend auf Auftretensdaten - die Basis für eine Höchstwertregelung sind -, ist eine harmonisierte Regelung von Cadmium in Kakao bzw. Kakaoerzeugnissen zu begrüßen.

Folgende Daten, z.T. aus Österreich, stehen in diesem Zusammenhang zur Verfügung:

Aus dem **Gutachten des Instituts für Ernährungswissenschaften** aus dem Jahre 1999 (Elmadfa I., Burger P.: „Expertengutachten zur

Lebensmittelsicherheit. Cadmium"), das im Auftrage des Bundeskanzleramtes erstellt wurde, geht hervor, dass den größten Beitrag zur Cadmium-Aufnahme in Österreich Gemüse (31%) und Getreide (25%) leisten.

Kakaoprodukte (Kakaogetränke und Schokolade) tragen mit 11% zur Cadmium-Aufnahme der Erwachsenen bei, was einer PTWI-Auslastung von rund 1,4% (Annahme des KG von 70 kg) entspricht.

Kinder und Jugendliche nehmen mehr Cadmium über Kakaoprodukte auf (21%; PTWI-Auslastung rund 4,8% bei Annahme eines KG von 40 kg), jedoch weniger über Gemüse.

Laut dem **Österreichischen Ernährungsbericht aus dem Jahre 2003**, der vom Institut für Ernährungswissenschaften im Auftrag des Bundesministeriums für Gesundheit und Frauen herausgegeben wurde, wird der toxikologische Grenzwert von 1 µg/kg KG/Tag von keiner Bevölkerungsgruppe, auch nicht an der 95. Perzentile, überschritten. Berücksichtigt wurden jene Lebensmittelgruppen (mit den entsprechenden Höchstgehalten), die am stärksten belastet sind und am stärksten zur Cadmiumaufnahme durch die Nahrung beitragen.

Aktuellere Daten aus dem Jahre 2004 werden durch den **SCOOP-Bericht** geliefert, der ebenfalls nur von einem geringen Beitrag durch die Lebensmittelgruppe „Confectionary“ zur Cadmiumexposition der Bevölkerung berichtet, verglichen mit anderen Lebensmittelgruppen wie Getreide, Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch.

Aufgrund des Cadmiumbeitrages in die Ernährung über Kakao- und Kakaoerzeugnisse wird geplant, dieses Thema an die EU-Arbeitsgruppe „Industriekontaminanten“ heranzutragen und damit auf EU-Ebene zu behandeln.

Frage 3:

Dem gesundheitlichen Verbraucher/innenschutz ist natürlich allerhöchste Priorität beizumessen und es sind sämtliche Maßnahmen zu treffen, um den Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher zu gewährleisten.

Beilage

Mit freundlichen Grüßen



Maria Rauch-Kallat
Bundesministerin

Kriterien 2002 bis Mitte Dez. 2005	wie oft untersucht
Lebensmittelkennzeichnungsverordnung	immer
Lactose	häufig
Saccharose	häufig
Verordnung über Kakao- und Schokoladeerzeugnisse	regelmäßig
Wasser	häufig
Salmonellen	häufig
Schimmelpilze	vereinzelt
Nährwertkennzeichnung	vereinzelt
Überprüfung der Anmeldung bei diät. Produkten	bei Bedarf
Gesamtalkaloide (Summe Theobromin und Coffein)	häufig
Aflatoxin	A9 aus 2004
Fettgehalt	ab 2003:regelmäßig
Triglyceridspektrum	ab 2003: regelmäßig
fettfreie Kakaotrockenmasse	häufig
Cadmium mg/kg	7 Bitterschokoladen:0,261; 0,045; 0,0487; 0,0696; 0,1529; 0,1959; 0,02633; 1 Weiße Schokolade: 0,044
Erdnussprotein	vereinzelt
Glucose	häufig
Fructose	häufig
Saccharose	häufig
Balaststoffe	vereinzelt
Mikrobiologische Untersuchung	selten
Verunreinigungen (Schädlinge, Exkremente etc.)	bei Bedarf
Untersuchung auf gentechnische Veränderung	bei Schwerpunktaktion
Getreideprolamine bezogen auf Europ. Gliadin-Standard	vereinzelt
Acrylamid	vereinzelt
Organoleptischer Befund	immer
Trockenmasse	häufig
Alkaloide	häufig
Fettsäuremethylester	häufig
Kakaobutter (berechnet aus den Fettsäuremethylesterspektrum)	häufig
Berechnung der Zusammensetzung der Schokoladenmasse	häufig
Cadmium im Jahr 1992/93 - Ergebnis: Spuren	selten
Blei im Jahr 1992/93	selten
Quecksilber 1992/93	selten