

17. Sep. 2007

Anfrage**der Abgeordneten Mag. Johann Maier****und GenossInnen****an die Bundesministerin für Gesundheit, Familie und Jugend****betreffend „Cumarin - ein Gesundheitsrisiko?“**

Cassia-Zimt enthält den Aromastoff „Cumarin“, der u.a. schwere Leberschäden auslösen kann. Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel die einen hohen Cumaringehalt aufweisen, bergen daher nicht unterschätzbare gesundheitliche Risiken. Daher warnten bereits in der Vergangenheit Toxikologen und Arzneimittelbehörden vor überzogenen Zimtgenuss - insbesondere „zur Senkung des Blutzuckers“. Bereits vor Weihnachten 2006 wurde in einige europäische Staaten wegen möglicher hoher Cumaringehalte vor Zimtgebäck gewarnt (Test 4/2007).

Zimt findet sich nicht nur in fertigen Lebensmitteln (z.B. weihnachtliches Zimtgebäck wie Zimtsterne), auch Zimtpulver wird in Haushalten zur Speisenzubereitung (z.B. Milchreis mit Zimt) verwendet.

Zunehmend werden auch **Nahrungsergänzungsmittel und Diätlebensmittel** mit einem hohen Anteil an Zimt oder Zimtextrakt zur Senkung des Blutzuckers angeboten - insbesondere Patienten mit Diabetes mellitus Typ II („Altersdiabetes“). Solche Mittel sind, so das Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) und das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), riskant: In höheren Mengen über längere Zeit verzehrt, kann der Zimtinhaltstoff Cumarin bei empfindlichen Personen Leberschäden wie Leberentzündung verursachen. Der in Nahrungsergänzungs- und diätetischen Lebensmitteln verwendete Cassia-Zimt weist zum Teil hohe Cumaringehalte auf, insbesondere in Zimtpulverpräparaten: Einige enthalten so viel Cumarin, dass bei der empfohlenen Tagesdosis die täglich tolerierbare Aufnahmemenge von 0,1 Milligramm Cumarin je Kilogramm Körpergewicht überschritten wird.

Eine heftige Diskussion gab es über weihnachtliches **Zimtgebäck** ab Mitte des Jahres 2006. Eine Untersuchung von dreizehn zimthaltigen Nahrungsmitteln (Zimtgebäck) unterschiedlicher Hersteller in Deutschland hatte ergeben, dass alle Produkte den Grenzwert von zwei Milligramm Cumarin pro Kilogramm Lebensmittel zum Teil bei weitem überschreiten. „Unter Zugrundlegung der Aromenverordnung wären solche Produkte nicht zum Verkauf und Verzehr geeignet“, hieß es in einer Stellungnahme des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR). Bei der Analyse waren Werte zwischen 22,0 und 76,8 Milligramm Cumarin je Kilogramm Zimtgebäck festgestellt

worden. Bei **Zimtpulver**, das nicht unter die EU-Aromaverordnung fällt, lag der Anteil sogar noch höher und erreichte bis zu 3,3 Gramm pro Kilogramm Zimt!

Diese Belastung ist auf den von Industrie verwendeten „Cassia-Zimt“ zurückzuführen. Cassia Zimt enthält den Aromastoff „Cumarin“, der nach EU-Recht in Aromen bis 2 mg enthalten darf. Im Gegensatz zum „Cassia-Zimt“ enthält der deutlich teurere Ceylon-Zimt nur geringe Mengen an Cumarin. Bis heute ist die Lebensmittelindustrie die Antwort schuldig geblieben, warum noch immer kein Umstieg auf den „Ceylon Zimt“ erfolgt ist bzw. wann dieser nun erfolgen soll.

Die unterzeichneten Abgeordneten richten daher an die Bundesministerin für Gesundheit, Familie und Jugend nachstehende

Anfrage:

1. Wie wird seitens der AGES Cumarin in Lebensmitteln und in Kosmetika beurteilt? Welche Risikobewertung liegt vor? Welche Empfehlungen zu Zimt (Zimtpulver) und zimthältigen Produkten liegen vor?
2. Ist aus Sicht des Gesundheitsressorts bereits der Nachweis erbracht worden, dass Zimt (z.B. in NEM) den Blutzuckerspiegel bei Diabetikern positiv beeinflusst?
3. Wenn ja, was spricht dagegen, Zimt als „pflanzliches Arzneimittel“ zur Diabetestherapie zuzulassen?
4. Wenn nein, teilen Sie die Auffassung des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR), dass Diabetiker wegen möglicher hoher Cumaringehalte und nicht hinreichend belegter Wirksamkeit auf die Einnahme von Zimt (im Rahmen eines Diätplanes etc.) verzichten sollten?
5. Sehen Sie wie das Bfr die Gefahr einer leberschädigenden Wirkung bei besonders sensiblen Personen und teilen Sie die Auffassung eine tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (0,1 mg Cumarin/kg Körpergewicht/Tag) vorzusehen? Wenn nein, warum nicht?
6. Welche Grenzwerte für „Cumarin“ in Lebensmittel etc. gelten bzw. sind in der EU normiert?

7. Wie viele und welche Lebensmittel wurden 2006 und 2007 in Österreich auf „Cumarin“ untersucht? Welche Ergebnisse liegen dazu vor? In welchen und wie vielen Fällen kam es zu Grenzwertüberschreitungen? Welche Maßnahmen durch die Lebensmittelaufsicht mussten ergriffen werden?
8. Welche (Überwachungs-) Maßnahmen sind seitens des Ressorts zu weihnachtlichem Zimtgebäck in dem laufenden Jahr (2007) noch geplant?
9. Welche Konsumdaten zur Aufnahme von zimthaltigen Lebensmitteln (Cumarin) liegen in Österreich vor?
10. Welche Maßnahmen werden Sie ergreifen, dass in Zukunft in der Lebensmittelindustrie statt „Cassia-Zimt“ in Zukunft „Ceylon-Zimt“ verwendet wird?

S. Lixne

Wolfgang Lixne

Jana Ambrož