
11366/AB XXIV. GP

Eingelangt am 09.07.2012

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

BM für Gesundheit

Anfragebeantwortung



Alois Stöger
Bundesminister

Frau
Präsidentin des Nationalrates
Mag.^a Barbara Prammer
Parlament
1017 Wien

GZ: BMG-11001/01116-I/A/15/2012

Wien, am 6. Juli 2012

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 11542/J der Abgeordneten Martina Schenk, Kolleginnen und Kollegen** nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Fragen 1 und 2:

Das angesprochene 4-Methylimidazol (4-MEI) kann bei der Herstellung bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe, die die Zuckerkulöre E 150c und E 150d enthalten, unerwünschterweise gebildet werden. In den für Lebensmittelzusatzstoffe festgelegten Reinheitskriterien ist daher bei diesen Lebensmittelfarbstoffen eine maximal zulässige Höchstmenge an 4-MEI vorgeschrieben. Im Rahmen der Bewertung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zu Zuckerkulören wurde

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

u.a. auch eine Abschätzung der Aufnahmemengen für 4-MEI durchgeführt. Die EFSA gelangte zu der Auffassung, dass das höchste Maß an Exposition gegenüber 4-MEI, das aus dem Verzehr von E 150c und E 150d enthaltenden Lebensmitteln resultiert, nicht bedenklich ist. Der in den Spezifikationen für diese beiden Zuckerkulöre festgelegte Maximalgehalt für 4-MEI wurde daher als ausreichend betrachtet. Eine Änderung der österreichischen bzw. europäischen Gesetzgebung erscheint nach derzeitigem Stand der Wissenschaft demnach nicht erforderlich, jedoch wird die Überwachung der 4-MEI-Gehalte in den genannten Farbstoffen im Rahmen von gezielten Schwerpunktaktionen von mir intensiviert werden.

Fragen 3 bis 5:

Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen unterliegt in Europa dem Verbotsprinzip. Nur die Stoffe, die vorab geprüft, als unbedenklich bewertet und ausdrücklich in sogenannten Positivlisten zugelassen sind, sind erlaubt. Grundlage jeder Lebensmittelzusatzstoffzulassung ist eine Sicherheitsbewertung, die nach dem ADI-Konzept erfolgt. Der ADI (= die täglich akzeptierbare Aufnahmemenge) ist jene Menge eines Stoffes, die ohne Bedenken auch von den empfindlichsten Bevölkerungsgruppen lebenslang täglich verzehrt werden kann. Sie wird ermittelt, indem man die Dosis, bei der gerade noch keine negativen Effekte auftreten, durch einen Sicherheitsfaktor von üblicherweise 100 dividiert. Durch die Festlegung von Verwendungshöchstmengen bzw. die Einschränkung der Zulassung auf bestimmte Lebensmittel unter Beachtung des voraussehbaren Verzehrs wird gewährleistet, dass der ADI-Wert nicht überschritten wird; d.h. es werden grundsätzlich nur Stoffe, die in der zu erwartenden Verwendung und Menge als sicher bewertet wurden, zugelassen. Aufgrund der Ableitung des ADI-Werts unter der Annahme einer täglichen lebenslangen Exposition und der Einbeziehung eines Sicherheitsfaktors stellt auch eine punktuelle Überschreitung des ADI-Werts keine Gefahr für die menschliche Gesundheit dar.

Zur Überwachung der Lebensmittelzusatzstoffaufnahme der österreichischen Bevölkerung wurden und werden von mir Expositionsabschätzungen, die mit Hilfe österreichischer Verzehrdaten erstellt werden, in Auftrag gegeben. Die letzte diesbezüglich erstellte Studie kann auf der Homepage der AGES abgerufen werden. Des Weiteren ermöglichen die geltenden Kennzeichnungsbestimmungen (Lebensmittelzusatzstoffe sind in der Zutatenliste von Lebensmitteln mit ihrem Klassennamen und ihrer E-Nummer oder ihrem spezifischen Namen zu kennzeichnen) und der Grundsatz, dass unbehandelten Lebensmitteln keine Zusatzstoffe zugesetzt werden dürfen, den Konsumentinnen und Konsumenten Wahlfreiheit. Die Erhaltung dieser Standards ist mir ein wichtiges Anliegen, deshalb unterstütze ich die Mitarbeit Österreichs in den einschlägigen europäischen und internationalen Gremien.