

2616/AB XXIV. GP

Eingelangt am 01.09.2009

Dieser Text ist elektronisch textinterpretiert. Abweichungen vom Original sind möglich.

BM für Gesundheit

Anfragebeantwortung

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 2714/J der Abgeordneten Pirkhuber, Freundinnen und Freunde** nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Frage 1:

Aufgrund des natürlichen Vorkommens von Transglutaminasen in Geweben und Blut von Säugetieren, in Muskelfleisch von Fischen sowie in Pflanzen und Mikroorganismen, sind und waren diese Enzyme seit jeher (bereits vor der industriellen Nutzung) in vielen Lebensmitteln unserer Nahrungskette zu finden. Transglutaminasen sind selbst Eiweißstoffe. Sie katalysieren (ermöglichen bzw. erleichtern) den Aufbau von anderen Eiweißverbindungen, in dem sie einzelne Aminosäuren (Grundbausteine von Eiweiß) miteinander koppeln. Solche Verbindungen können durch die Enzyme des Darm-Traktes wieder in die einzelnen Aminosäuren bzw. kurze Peptide gespalten werden und werden dann wie alle anderen Aminosäuren bzw. kurzen Peptide verstoffwechselt. Auch die Transglutaminasen selbst werden – wenn sie im Endprodukt noch vorhanden sein sollten - im Magen durch die Magensäure denaturiert, wodurch sie ihre Eigenschaft als Enzym verlieren und werden anschließend durch die Darmenzyme aufgespalten.

Gemäß der neuen Enzymverordnung (EG) Nr.1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelenzyme müssen künftig Lebensmittelenzyme, die zu technologischen Zwecken eingesetzt werden, EU-weit zugelassen werden.

Dies gilt auch für bereits am Markt existierende Produkte. Die Frist für die Vorlage von Anträgen für die Zulassung der bereits verwendeten Lebensmittelenzyme beträgt 24 Monate ab dem Zeitpunkt der Anwendbarkeit der gemäß der Verordnung über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und – aromen (VO (EG) Nr. 1331/2008) zu erlassenden Durchführungsbestimmungen (voraussichtlich Dezember 2012).

Das Zulassungsverfahren umfasst alle Lebensmittelenzyme, auch jene, die als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Es dürfen nur solche Lebensmittelenzyme eingesetzt werden, die in ihrer Verwendung sicher sind, es muss eine technologische Notwendigkeit für ihre Verwendung geben, und der Verbraucher darf durch den Einsatz nicht irregeführt werden. Die entsprechende Risikobewertung ist von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) durchzuführen. Bei der gesundheitlichen Bewertung steht die Dosierung, die Herkunft (Fremdeiweiß) sowie mögliche Nahrungsmittelunverträglichkeiten im Mittelpunkt der Betrachtungen. Neben dem gesundheitlichen Aspekt wird in den nationalen und europäischen Facharbeitsgruppen intensiv der Aspekt des Verbrauchernutzens, die Dimension des Missbrauchspotentials, die Grenzen der Anwendung sowie der Status als Verarbeitungshilfsstoff diskutiert. In diesen Diskussionen setzte ich mich grundsätzlich für den Schutz der Verbraucher vor Täuschung ein.

Frage 2:

Wissenschaftliche Untersuchungen über mögliche Allergenität mikrobieller Transglutaminase (m-TG) aus *Streptoverticillium mobaraense* nach dem FAO/WHO Entscheidungsbaum (2001) wurden durchgeführt. Dabei wurden keine Hinweise auf ein mögliches allergenes Potential gefunden. M-Transglutaminase wird unter Einwirkung von Pepsin innerhalb von fünf Minuten vollständig abgebaut (Pedersen, M.H. et al. (2004), Mol. Nutr. Food Research. 48 (6): 434-440).

Frage 3:

Auf dem Europäischen Markt wird meines Wissens derzeit eine Transglutaminase-Zubereitung angeboten, die durch Fermentation von Stärke und weiteren Substraten mit dem nicht gentechnisch veränderten Mikroorganismus - *Streptoverticillium mobaraense*- gewonnen wird. Eine Bewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit liegt noch nicht vor.

Fragen 4 und 5:

Gemäß der neuen Enzymverordnung (EG) Nr.1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelenzyme gelten Lebensmittelenzyme, die zu technologischen Zwecken eingesetzt werden, als Zutat und sind ähnlich wie Lebensmittelzusatzstoffe in der Zutatenliste zusammengesetzter Lebensmittel zu kennzeichnen.

Es ist ein Klassenname gefolgt von der spezifischen Bezeichnung des Enzyms in der Zutatenliste anzugeben. Stoffe, die wie technologische Hilfsstoffe verwendet werden, gelten gemäß LMKV (BGBl 1993/72 idgF) bzw. Etikettierungsrichtlinie (RL 2000/13/EG) nicht als Zutat.