

4999/AB XXIV. GP

Eingelangt am 16.06.2010

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

BM für Gesundheit

Anfragebeantwortung



Alois Stöger diplômé
Bundesminister

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

GZ: BMG-11001/0104-I/5/2010

Wien, am 14. Juni 2010

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische
**Anfrage Nr. 5072/J des Abgeordneten DI Gerhard Deimek und weiterer
Abgeordneter** nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Fragen 1 und 3:

Das Lebensmittelzusatzstoffrecht wurde bereits 1989 mit der Zusatzstoffrahmenrichtlinie 1989/107/EWG harmonisiert. Im Jahr 1992 hat Österreich als einer der EFTA-Staaten das Abkommen über den Europäischen Wirtschaftsraum ratifiziert, das am 1. Jänner 1994 in Kraft getreten ist. Die bis 31. Dezember 1994 geltenden nationalen Regelungen entsprachen daher grundsätzlich den europäischen Bestimmungen.

Die Anwendungsvorschriften waren in mehreren nationalen Verordnungen geregelt: Farbstoff-Verordnung, Süßstoff-Verordnung, Konservierungsmittel-Verordnung, Antioxidantien-Verordnung, SO₂-Verordnung, Emulgatoren-Verordnung.

Fragen 2 und 4:

Prinzipiell dürfen nur Lebensmittelzusatzstoffe, die genehmigt sind und deren Verwendung in sogenannten „Positivlisten“ geregelt ist, in Verkehr gebracht werden. Voraussetzung für die Zulassung eines Lebensmittelzusatzstoffes ist in erster Linie unter anderem seine gesundheitliche Unbedenklichkeit bei bestimmungsgemäßer Verwendung. Die Bewertung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Lebensmittelzusatzstoffen erfolgt durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (früher durch den wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss - Scientific Committee on Food (SCF)). Das grundlegende Zulassungskriterium ist die technologische Notwendigkeit, wie z.B. das Konservieren oder Stabilisieren. Die Entwicklung der Nachfrage weg von Rohstoffen und hin zu weitestgehend vorverarbeiteten Lebensmitteln wie Halb- und Fertiggerichten, die nicht unmittelbar nach der Zubereitung verzehrt werden, geht Hand in Hand mit der Entwicklung technischer Neuerungen. Die Anpassung an diese technischen Neuerungen erfolgte und erfolgt - die gesundheitliche Unbedenklichkeit vorausgesetzt - durch Änderungen der „Listen“ nach Prüfung der von den Antragsteller/inne/n unter anderem vorzulegenden Angaben zur technologischen Notwendigkeit. Die Umsetzung neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse führte andererseits auch zur Reduzierung erlaubter Einsatzmengen, wie z.B. bei Cyclamat oder zum Verbot von Lebensmittelzusatzstoffen, wie z.B. Rot 2G.