
2710/J XXIV. GP

Eingelangt am 09.07.2009

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

ANFRAGE

des Abgeordneten Pirkhuber, Freundinnen und Freunde

an den Bundesminister für Arbeit, Soziales und Konsumentenschutz

betreffend industrielle Verwertung von Fleisch-Abfallprodukten und Eiweißprodukten mittels Transglutaminasen

Transglutaminasen sind Enzyme, die Eiweiße vernetzen. Sie kommen in Mikroorganismen, im Muskelfleisch von Fischen sowie in der Leber und im Blut von Säugetieren vor. Auch im menschlichen Organismus bauen sie hochmolekulare Proteinstrukturen auf.

In der Lebensmittelindustrie werden Transglutaminasen vor allem zur Beeinflussung der physikalischen Produkteigenschaften wie Textur, Festigkeit und Elastizität eingesetzt. Das Enzym kann aber auch den Geschmack des Nahrungsmittels beeinflussen. Die häufigsten Anwendungsgebiete sind: Rohwurst, Würstel, (mehr Bissfestigkeit, "knackige" Konsistenz, Erhalt der Saftigkeit), Grillwürste (bessere Brateigenschaften); Hamburger; bei Steaks und Schnitzeln wird es zum „Verkleben“ von einzelnen Fleischabschnitten verwendet, zur Herstellung von Formfleisch, das aus kleinen Fleischstücken zusammengefügt wird („Pizzaschinken“), Verkleben von Fischabschnitten zur Herstellung von Fischpastete; zur Beeinflussung der Konsistenz von Milchprodukten wie Joghurt, Topfen und bei Soja (Textur und Haltbarkeit des Sojas für Tofu).

Lebensmittel-Enzyme gelten bislang nicht als Zutat und werden nicht auf der Zutatenliste angeführt. Ebenso wenig ist eine Kennzeichnung im Hinblick auf die Herstellung mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen vorgeschrieben.

Die unterfertigten Abgeordneten stellen daher folgende

ANFRAGE:

1. Wie beurteilen Sie aus gesundheitlicher Sicht die industrielle Verwertung von Fleisch-Abfallprodukten und Eiweißprodukten mittels Transglutaminase?
2. Gibt es Untersuchungen über die gesundheitlichen Auswirkungen des Einsatzes von Transglutaminasen bei Lebensmitteln? Wenn ja, welche und was sind die Ergebnisse?
3. Wie viele Transglutaminase-Präparate werden derzeit auf dem europäischen Markt angeboten?

4. Werden Sie verbindliche Kennzeichnungsvorschriften für mit Glutaminasen hergestellte Lebensmittel (Fleisch-, Fisch- und Milchprodukte) einführen? Wenn nein, warum nicht?
5. Was werden Sie unternehmen, damit EU-weit Lebensmittel-Enzyme als Zutat auf der Zutatenliste angeführt werden müssen?