

Frau
Präsidentin des Nationalrates
Doris Bures
Parlament
1017 Wien

GZ: BMGF-11001/0172-I/A/5/2017

Wien, am 2. Juni 2017

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 12726/J des Abgeordneten Erwin Angerer und weiterer Abgeordneter** nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Frage 1:

➤ *Wie hoch sind die Grenzwerte von Pyrrolizidinalkaloiden in Lebensmitteln?*

Es gibt derzeit keine gesetzlichen Grenzwerte für Pyrrolizidinalkaloide (PA) in Lebensmitteln.

Frage 2:

➤ *Welche Pflanzen dürfen NICHT als Lebensmittel verwendet werden?*

Eine Aufzählung sämtlicher Pflanzen, die NICHT als Lebensmittel verwendet werden dürfen, ist nicht möglich.

Frage 3:

➤ *Entspricht es dem Gleichheitsgrundsatz der EU, wenn in Deutschland diese Produkte vermarktet werden dürfen, in Österreich hingegen nicht?*

Eine offizielle Stellungnahme des zuständigen deutschen Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ist nicht bekannt, lediglich die Praxis eines deutschen Bundeslandes. Jedenfalls sind unterschiedliche Einstufungen der Mitgliedstaaten zulässig, wenn z. B. Gründe des Gesundheitsschutzes oder Täuschungsschutzes vorliegen.

Fragen 4 bis 6:

- *Werden in Österreich alle Wiesen auf das hochtoxische Jakobskreuzkraut untersucht, welches seine Toxizität auch in der Silage nicht verliert und somit mit der Milch in den Lebensmittelkreislauf gelangen könnte?*
- *Wenn ja, inwiefern?*
- *Wenn nein, warum wird nicht anhand der gleichen Kriterien vorgegangen wie bei Heuprodukten (bspw. Heukracherl, Heuschnaps)?*

Die Futtermittelüberwachung fällt nicht in die Zuständigkeit meines Ressorts. Eine Rückfrage bei der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) ergab jedoch, dass ein Fall von Jakobskreuzkraut bislang nicht bekannt ist. Aus Sicht der Futtermittelüberwachung haben Giftpflanzen im Heu als Raufuttergrundlage für Wiederkäuer nach Erfahrung der AGES nahezu keine Bedeutung, wobei vereinzelt Auftreten natürlich nicht gänzlich ausgeschlossen werden kann.

Fragen 7 bis 9:

- *Darf aus einem Nicht-Lebensmittel durch Veredelung ein Lebensmittel hergestellt werden?*
- *Wenn ja, unter welchen Bedingungen?*
- *Wenn nein, warum nicht?*

Da der Ausdruck „Nicht-Lebensmittel“ sämtliche Gegenstände, die kein Lebensmittel sind, umfasst, sind diese Fragen einer näheren Beantwortung nicht zugänglich.

Frage 10:

- *Aufgrund welcher gesetzlichen Grundlage, ist es Behörden möglich, Speise- bzw. Getränkeprodukte zu verbieten, obwohl sämtliche Gutachten diesen eine Verkehrstauglichkeit bescheinigen?*

Heu kann giftige Substanzen enthalten, die toxische Wirkungen auf den Menschen aufweisen können. Gemäß § 5 Abs. 5 Z 1 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) sind Lebensmittel gesundheitsschädlich, wenn sie geeignet sind, die Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen. Es reicht somit schon alleine die Eignung einer toxischen Wirkung von Heu aus.

Frage 11:

- *Wie beurteilen Sie im konkreten Fall das Verbot von Heukracherln des Wirtes Hannes Löschenkohl, obwohl kein Lokalaugenschein stattgefunden hat und das Verbot lediglich auf der bloßen Annahme bzw. der Möglichkeit toxischer Bestandteile beruht?*

Eine Untersuchung des in Rede stehenden Heuschnaps wurde laut Auskunft der Lebensmittelaufsicht des Landes Kärnten im Hinblick auf das Informationsschreiben meines Ressorts zur Einstufung von Heu im Lebensmittelbereich, welches in der gegenständlichen parlamentarischen Anfrage auch genannt wird, nicht durchgeführt.

Fragen 12 bis 14:

- *Ist es Ihrer Meinung nach denkbar, dass auch andere Wildsammlungsprodukte bzw. Freilandgemüse Stoffe/Bestandteile enthalten könnten, die für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind?*
- *Wenn ja, sind diese bereits verboten?*
- *Wenn nein, warum nicht?*

Kräuter für die Lebensmittelproduktion stammen häufig aus Zuchtkulturen. Bei der Sammlung von Wildkräutern erfolgt die Selektion der geeigneten Pflanzen schon beim Pflücken. Denkbar sind Verunreinigungen vor allem bei Rucola mit Jakobskreuzkraut (*Senecio jacobaea*), sowie Petersilie mit Hundspetersilie (*Aethusa cynapium*), vorzugsweise bei Produkten aus biologischem Anbau. Routinemäßig werden daher Salate und Kräuter allgemein hinsichtlich ihrer Beschaffenheit auf artfremde Bestandteile geprüft und im Verdachtsfall zusätzlich mikroskopisch untersucht.

Fragen 15 bis 17:

- *Ist es Ihrer Meinung nach des Weiteren denkbar, dass Toxine, die in Pflanzen des hochalpinen Bereiches (bspw. blauer Eisenhut, weiße Germer etc.) auftreten, durch Milch von dort alpenden Kühen in den Lebensmittelkreislauf kommen können?*
- *Wenn ja, was tun Sie dagegen?*
- *Wenn nein, warum nicht?*

Gemäß dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR Deutschland) wurden im Rahmen eines aktuellen EU-Projekts, bei dem unter Beteiligung des BfR sehr viele Daten über PA-Gehalte in verschiedenen Lebensmitteln erhoben worden sind, in folgenden Lebensmitteln keine PAs gefunden:

- Joghurt, Käse (Gouda, Emmentaler, Brie, Camembert)
- Säuglingsanfangsnahrung (Milchpulver 0-6 Monate), Folgenahrung (Milchpulver 6-36 Monate)
- Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügelfleisch
- Rinderleber, Schweineleber, Hühnerleber
- Eier

Folglich ist nach dem derzeitigen Stand des Wissens in diesen Lebensmitteln auch kein Risikopotential gegeben. Aufgrund der Sorgfaltspflicht, die jeder Produzentin/jedem Produzenten obliegt, kann davon ausgegangen werden, dass bei der Verfütterung von Heu darauf geachtet wird, dass dieses keine Giftpflanzen bzw. unerwünschte Stoffe enthält.

Bezüglich der Toxine des Weißen Germers und Blauen Eisenhuts stehen keine Daten zum Auftreten in Milch zur Verfügung. Aufgrund der hohen Giftigkeit beider Pflanzenarten und damit verbundenen starken Vergiftungssymptomen beim Verzehr werden diese Pflanzen von Weidetieren in der Regel gemieden, weshalb ein Transfer der Toxine in den Lebensmittelkreislauf als unwahrscheinlich anzusehen ist.

Dr.ⁱⁿ Pamela Rendi-Wagner, MSc

