

Dr. ⁱⁿ Sabine Oberhauser, MAS
Bundesministerin

Frau
Präsidentin des Nationalrates
Doris Bures
Parlament
1017 Wien

GZ: BMG-11001/0063-I/A/15/2016

Wien, am 21. April 2016

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische
Anfrage Nr. 8240/J des Abgeordneten Josef A. Riemer und weiterer Abgeordneter
nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Fragen 1 bis 7:

- *Ist Ihnen dieses Problem bekannt?*
- *Gibt es auch eigene Studien Ihres Ressorts?*
- *Wenn ja, welche?*
- *Ist Ihnen die Studie des Helmholtz-Zentrums für Umweltforschung (UFZ) in Kooperation mit dem Integrierten Forschungs- und Behandlungszentrum (IFB) Adipositas Erkrankungen der Universität und des Universitätsklinikums Leipzig bekannt?*
- *Welche Maßnahmen treffen Sie, um die Bevölkerung zu informieren, dass Phthalate zu einer Gewichtszunahme führen kann?*
- *Welche Maßnahmen treffen Sie, um die Bevölkerung zu informieren, dass durch die unbeabsichtigte Einnahme von Phthalaten offensichtlich ein massives Problem für den Hormonhaushalt vorliegt?*
- *Welche Maßnahmen werden Sie setzen, um die Bevölkerung zu animieren frische Lebensmittel anstatt kunststoffverpackte Lebensmittel zu kaufen?*

Das Problem der Migration von phthalathaltigen Weichmachern in fetthaltige Lebensmittel aus gewissen Lebensmittelkontaktmaterialien ist bekannt. Die Europäische Union und unsere Gesetzgebung hat vor Jahren darauf reagiert und sämtliche Phthalate für den Einsatz als Weichmacher in Einwegverpackungen verboten, die dazu bestimmt sind, mit fetthaltigen Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

DEHP ist laut Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, nur zur Verwendung als Weichmacher in Mehrwegmaterialien und -gegenständen, die mit fettfreien Lebensmitteln in Berührung kommen oder als technisches Hilfsagens in Konzentrationen von bis zu 0,1 % im Enderzeugnis erlaubt. Zusätzlich ist die Migration dieses Stoffes mit 1,5 mg/kg Lebensmittel beschränkt. Typische Mehrweganwendungen sind z. B. Schläuche und Dichtungen aus Weich-PVC, die in der Lebensmittelproduktion verwendet werden.

PVC muss weich gemacht werden, damit es seine Dichtfunktion erhält. In diesem Zusammenhang gibt es zahlreiche Untersuchungen. So wird die Verunreinigung von fetthaltigen Lebensmitteln durch Phthalate und andere mit Grenzwert belegte Weichmacher in der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) regelmäßig geprüft. Zusätzlich ordnet mein Ressort auch eigene Schwerpunktaktionen an. Bei diesen wird zur Erhebung der österreichischen Marktsituation nicht nur das Lebensmittel selbst, sondern das Verpackungsmaterial mituntersucht. Weiters wird in der AGES jede amtliche Probe, in der PVC festgestellt wird, hinsichtlich Weichmacher- und insbesondere Phthalatgehalt und -migration untersucht.

Die letzte Schwerpunktaktion mit dem Ziel der Überwachung der gesetzlichen Vorgaben für Weichmacher, die aus Deckeldichtungen in fetthaltige Lebensmittel übergehen, wurde 2015 gestartet. Die Auswertung der Ergebnisse läuft noch. 50 Produkte, darunter ölhaltige Fertigpasten (wie z. B. Pesto, Bruschetta, Sugo) und in Öl eingelegt Gemüseerzeugnisse (z. B. getrocknete Tomaten in Ölmarinade, gegrillte Paprikaschoten) wurden von der Lebensmittelaufsicht am österreichischen Markt gezogen. Diese Produktgruppe wurde ausgewählt, da sie aufgrund der langen Kontaktzeit besonders kritisch wäre und zuvor bei einer 2011 europaweit durchgeföhrten Aktion auch problematische Phthalatgehalte festgestellt worden waren. Österreich hat sich an dieser Aktion mit AGES und Nationalem Referenzlabor für Lebensmittelkontaktmaterialien beteiligt.

Dichte Deckelverschlüsse ohne Weich-PVC konnten lange nicht hergestellt werden. Die nun vorliegenden Ergebnisse zeigen, dass aufgrund des gezielten Verwendungsverbotes tatsächlich nur mehr phthalatfreie Weichmacher oder überhaupt PVC-freie Dichtungsmaterialien eingesetzt werden. Trotzdem wird in einzelnen Produkten DEHP unterhalb des Migrationsgrenzwertes festgestellt. In diesen Fällen stammt die Verunreinigung aber nicht aus der Verpackung, sondern sie wurde bereits bei der Lebensmittelverarbeitung eingebracht.

Frische und Kunststoffverpackung stehen nicht a priori im Widerspruch. Auch frische Lebensmittel werden heutzutage aus Gründen der Produkthygiene verpackt. Dies ist insbesondere im Lebensmittelhandel via Supermarkt ein erheblicher Hygienevorteil.

Zudem kann die Frische einer Ware durch die Wahl einer geeigneten Verpackung länger erhalten werden.

Abschließend ist festzuhalten, dass – abgesehen von individueller Veranlagung – die Ernährungsweise und Essdisziplin maximalen Einfluss auf Adipositas/Übergewicht haben; Nahrungsquellen aller Art stehen in Europa im Überfluss zur Verfügung. Zudem kommt der nachteilig wirkende Aspekt des Bewegungsmangels.

Mein Ressort legt seit einigen Jahren einen seiner Schwerpunkte auf die Verbesserung der Ernährungssituation der Bevölkerung. Dazu wird auf eine ausgewogene Mischung aus Verhältnisprävention und Verhaltensprävention (z. B. ernährungsbildende Maßnahmen wie Ernährungsberatung und einfache Ernährungsinformationen wie Ernährungspyramide, Ernährungs-Pixi, Rezepthefte) gesetzt. Alle diese Maßnahmen dienen auch der Prävention von Übergewicht/Adipositas.

Dr.ⁱⁿ Sabine Oberhauser

