

Dr. ⁱⁿ Sabine Oberhauser, MAS
Bundesministerin

Frau
Präsidentin des Nationalrates
Doris Bures
Parlament
1017 Wien

GZ: BMG-11001/0130-I/A/5/2016

Wien, am 27. Juni 2016

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische
Anfrage Nr. 9120/J der Abgeordneten Leo Steinbichler, Kolleginnen und Kollegen
nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Fragen 1, 2, 8, 9:

- *Liegen Ihnen bzw. Ihrem Ressort Studien zu der Gefährlichkeit chemischer Substanzen in Lebensmitteln vor?*
 - a. *Wenn ja, welche Studien sind es und was war deren Ergebnis (bzw. deren Ergebnisse)?*
 - b. *Wenn nein, wieso nicht?*
- *Wurden Lebensmittel explizit auf Chemikalien in den letzten 5 Jahren getestet?*
 - a. *Wenn ja, auf welche konkret? Mit welchem Ergebnis?*
 - b. *Wenn ja, wie viele giftige Stoffe wurden in Lebensmitteln, die in Österreich in Umlauf sind, nachgewiesen? Um welche Art von Chemikalien handelte es sich? (Bitte nach Produkt und Chemikalien auflisten.)*
 - c. *Wenn nein, wieso nicht?*
- *Werden derzeit Maßnahmen gesetzt, um Stoffe in Lebensmitteln zu verbieten, die nicht vorstehend abgefragt wurden?*
 - a. *Wenn ja, welche Stoffe, warum und bis wann sollen diese Stoffe verboten werden?*
- *Ist es erdenklich, dass derartige Stoffe in naher Zukunft auf nationaler Ebene grundsätzlich verboten werden?*
 - a. *Wenn ja, wie wäre hierbei die Vorgehensweise?*
 - b. *Wenn nein, wieso nicht?*

Im Auftrag des Bundesministeriums für Gesundheit (BMG) erstellt die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) unter anderem gesundheitliche Risikobewertungen entlang der Lebensmittelkette, z.B. für Rückstände und Kontaminanten sowie gentechnisch veränderte Organismen und neuartige Lebensmittel.

Bei der Erstellung umfassender Risikobewertungen stehen die Expositionsschätzung und die Risikocharakterisierung im Mittelpunkt. Die Exposition beschreibt den Kontakt des Menschen mit Stoffen und Mikroorganismen. Für die Beurteilung, ob ein gesundheitliches Risiko besteht, werden zahlreiche Informationen berücksichtigt. Dazu gehören unter anderem auch Angaben über das Vorkommen von Stoffen und Mikroorganismen in Lebensmitteln sowie die Aufnahmemenge von Lebensmitteln (Expositionsschätzung). In der Risikocharakterisierung wird das Risiko eines Stoffes oder von Mikroorganismen im Zusammenhang mit der Menge, der ein Mensch ausgesetzt sein kann, bewertet und so die Wahrscheinlichkeit einer gesundheitlichen Wirkung abgeschätzt.

Wesentliche Fragestellungen betreffen immer wieder das gesundheitliche Risiko von Kontaminanten und Rückständen in Umwelt oder Landwirtschaft. Dabei wird der Fokus auf die eventuell dabei auftretenden Belastungen in Lebensmitteln sowie die daraus entstehende Exposition des Menschen gesetzt.

Eine zentrale Rolle nimmt die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hinsichtlich Risikobewertungen im Zusammenhang mit „chemischen Stoffen in Lebens- und Futtermitteln“ ein. Bevor „chemische Stoffe“ in der EU zur Verwendung in Lebens- und Futtermitteln zugelassen werden können, führt die EFSA Risikobewertungen durch, um zu ermitteln, welche Stoffe sicher sind und in welchen Konzentrationen sie verwendet werden können. Auf dieser Basis werden auf EU-Ebene Grenzwerte festgelegt.

Bezüglich der „chemischen Stoffe in Lebens- und Futtermitteln“ werden in Österreich im Rahmen des nationalen Kontrollplans Lebensmittelproben laufend auf folgende Stoffe untersucht: Mykotoxine, Nitrat, Nitrit, Nitrosamine, POP - persistente organische Schadstoffe (Dioxine und PCBs- Polychlorierte Biphenyle, BFRs, PFAS, andere Stoffe der Stockholm Konvention), PAKs- Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe, Acrylamid, 3-MCPD, Furan, Toxische Elemente (Schwermetalle, Leichtmetalle, Spurenelemente), natürliche Pflanzeninhaltsstoffe (Alkaloide, Cumarin, Blausäure, usw.), biogene Amine, Pestizidrückstände, Rückstände in Trinkwasser, Rückstände von Arzneimitteln und Hormonen, Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen, Allergene und Substanzen in Verbindung mit Lebensmittelintoleranzen sowie migrierende Stoffe aus Gebrauchsgegenständen.

Zu behördlichen Aufgaben zählen ebenso das systematische Beobachten, frühzeitige Erkennen und Bewerten neuer Gefahren und davon ausgehender potentieller Risiken

sowie die Erstellung von Expositionsabschätzungen im Rahmen der für Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen verpflichtenden Monitorings des Verzehrs.

Frage 3:

- *Künstliches Butteraroma führt nachweislich zu Erkrankungen der Lunge. Sind seitens Ihres Ressorts Maßnahmen geplant, um künstliches Butteraroma zu verbieten?*
- Wenn ja, wann? Welche Schritte wurden bereits gesetzt? Welche Schritte sind geplant?*
 - Wenn nein, wieso nicht?*

Die Sicherheit von Diacetyl als Lebensmittelaroma wurde vom Joint Expert Committee on Food Additives der FAO/WHO bewertet. Auf Basis dieser Sicherheitsbewertung wurde der Stoff ohne Einschränkungen für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen und in die Unionsliste der zugelassenen Aromastoffe (Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 1334/2008) aufgenommen.

Berichten zufolge können Arbeiter in der Lebensmittelherstellung an Bronchitis obliterans erkranken, wenn sie bei der Lebensmittelherstellung Diacetyldämpfen ausgesetzt sind. Entsprechende Schutzmaßnahmen sind demnach im Lebensmittelherstellerbetrieb zu ergreifen und arbeitsrechtliche Bestimmungen einzuhalten.

Für Konsumentinnen und Konsumenten ist bei ausgewogener Ernährung und bestimmungsgemäßer Verwendung von Lebensmitteln keine schädigende Auswirkung zu erwarten. Diacetyl ist auch natürlicherweise in Butter enthalten.

Frage 4:

- *Ist ein Verbot von anderen Aromen in Lebensmitteln geplant?*
- Wenn ja, um welche handelt es sich?*
 - Wenn nein, ist die Unbedenklichkeit nachgewiesen?*

In Lebensmitteln dürfen grundsätzlich nur Aromen verwendet werden, die nach den verfügbaren wissenschaftlichen Daten keine Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher/innen darstellen. Aromenhersteller bzw. –verwender sind verpflichtet, jede neue wissenschaftliche Information, die ihnen bekannt oder zugänglich ist und die die Sicherheitsbewertung beeinflussen kann, der Europäischen Kommission mitzuteilen.

In den letzten 3 Jahren wurden z.B. aufgrund von Sicherheitsbedenken 2 Aromastoffe von der Unionsliste der Aromastoffe (Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 1334/2008) gestrichen. 34 weitere Stoffe wurden von den Herstellern nicht weiter unterstützt und vorsorglich von der Liste genommen. Ihre Verwendung ist somit nicht mehr zulässig.

Neue wissenschaftliche Erkenntnisse, die Sicherheitsbedenken aufwerfen, würden auch in Zukunft zur Streichung des jeweiligen Stoffes aus der Liste führen.

Frage 5:

- *Bisphenol A kann durch Verpackungsmaterial in den menschlichen Körper gelangen und gesundheitliche Folgen haben. Liegen Ihrem Ressort Studien vor, welche den Einsatz von Bisphenol A in Verpackungen etc. analysieren?*
 - a. *Wenn ja, in welchen Produkten wurde dieser Stoff gefunden?*
 - b. *Sind Maßnahmen geplant, um diese Substanz zu verbieten?*
 - i. *Falls ja, wann? Welche Schritte wurden bis dato unternommen?*
 - c. *Wenn nein, wieso nicht?*

Die EFSA hat sich eingehend mit allen verfügbaren Daten und Studien zu BPA befasst. Sie kommt 2015 in ihrer bisher umfassendsten Bewertung der Exposition gegenüber BPA und dessen Toxizität^{1*} zu dem Schluss, dass BPA bei der derzeitigen Verbraucherexposition für keine Altersgruppe ein Gesundheitsrisiko darstellt. Die Exposition über die Ernährung bzw. eine Kombination verschiedener Quellen (z.B. Ernährung, Staub, Kosmetika und Thermopapier) liegt deutlich unterhalb der sicheren Obergrenze (TDI, Tolerable Daily Intake). Obwohl neue Daten und differenziertere Methoden die Sachverständigen der EFSA dazu veranlasst haben, die tolerierbare tägliche Aufnahmemenge für BPA *vorsorglich* abzusenken – auf 4 µg/kg KG/Tag – liegen die höchsten Schätzungen für die von Lebensmitteln und einer Kombination von Quellen ausgehende Exposition (im EFSA-Gutachten "aggregierte Exposition" genannt) um das 3- bis 5-fache unter dem neuen TDI-Wert.

Eine heuer ausgewertete Schwerpunktaktion an in Österreich erhältlichen Dosenprodukten ergab keine Überschreitungen: In mehreren Suppenprodukten war zwar BPA enthalten, die ermittelten Werte lagen alle unterhalb von 0,05 mg/kg LM. In den geprüften Erfrischungsgetränken konnte BPA hingegen nicht nachgewiesen werden.

Frage 6:

- *Sind Maßnahmen geplant, um die Insektizide zu verbieten?*
 - a. *Wenn ja, wann und welche?*
 - b. *Wenn nein, wieso nicht?*

Die Zulassung bzw. das Verbot von Pflanzenschutzmitteln fallen in die Zuständigkeit des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft.

¹ EFSA Journal 2015; 13(1):3978; <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3978.htm>

Frage 7:

- Sind Maßnahmen geplant, um Farbstoffe in den Lebensmitteln zu untersagen?
- Wenn ja, welche Farbstoffe und wann?
 - Wenn nein, wieso nicht?

Nein, Lebensmittelfarbstoffe unterliegen grundsätzlich dem Verbotsprinzip, d.h. Stoffe, die nicht ausdrücklich erlaubt sind, sind verboten.

Wie alle Lebensmittelzusatzstoffe müssen Farbstoffe vor ihrer Zulassung einer Sicherheitsbewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit unterzogen werden. Werden Farbstoffe gemäß den im Anhang II und III der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008 festgelegten Verwendungsbedingungen eingesetzt, ist davon auszugehen, dass sie sicher sind. Die Stoffe müssen Lebensmittelqualität und eine bestimmte Reinheit aufweisen. Die dafür erforderlichen Parameter sind für jeden einzelnen Stoff in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 festgelegt. Um z.B. die Sicherheit von E 150c (Zuckerkulör) zu gewährleisten, wurde für den möglicherweise in E 150c enthaltenen toxischen Stoff 4-Methyl-Imidazol ein Grenzwert festgelegt.

Jeder Farbstoff ist zur Information der Konsument/inn/en im Zutatenverzeichnis von Lebensmitteln zu kennzeichnen. Die Konsument/inn/en können somit frei wählen, ob sie Produkten ohne Farbstoffe den Vorzug geben.

Die Einhaltung der Bestimmungen wird laufend von der Lebensmittelaufsicht kontrolliert.

Frage 10:

- In 70% der Lebensmittel ist bereits Palmöl enthalten, wird es eine positiv Liste (Liste der Lebensmittel ohne Palmöl) geben?

Auf verpackten Lebensmitteln muss Palmöl als solches im Zutatenverzeichnis stehen. Mit Geltung der sogenannten EU-Verbraucherinformationsverordnung Nr. 1169/2011 sind seit dem 13. Dezember 2014 die Klassenbezeichnungen „pflanzliches Öl“ und „pflanzliches Fett“ nicht mehr ausreichend. Unmittelbar nach der Klassenbezeichnung im Zutatenverzeichnis muss die spezielle pflanzliche Herkunft angegeben werden.

Dr. ⁱⁿ Sabine Oberhauser

