

**12798/J XXV. GP**

Eingelangt am 26.04.2017

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

## ANFRAGE

des Abgeordneten Josef A. Riemer  
und weiterer Abgeordneter  
an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen  
**betreffend gesundheitsschädliche Stoffe in Nougat-Aufstrichen**

Wie der „Standard“ online berichtete, testete die AK Oberösterreich 15 verschiedenen Nougat-Aufstriche. Das Ergebnis ist nicht besonders positiv. Von den 15 getesteten Produkten hatte nur eines kein Palmöl als Inhaltsstoff und alle Proben wiesen Verunreinigungen mit problematischen Stoffen auf. Nuss-Nougat-Cremen bestehen zu 47 bis 58 Prozent aus Zucker und zu bis zu 25 Prozent aus pflanzlichen Ölen, sehr häufig Palmfett. Bei der Verarbeitung von Pflanzenölen entstehen Stoffe, die von der EFSA als problematisch eingestuft werden: Glycidyl-Fettsäureester beziehungsweise Glycidol gelten als wahrscheinlich krebserregend und erbgutschädigend, 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD) als möglicherweise krebserregend. Die Tester ließen die FrühstücksAufstriche in einem Ages-Labor auf diese Substanzen untersuchen. Verunreinigungen wurden in allen 15 Aufstrichen gefunden, die Mengen waren allerdings sehr unterschiedlich: Das letztgereichte Produkt (Spar natur pur Bio-Haselnuss-Nougat-Creme 400 Gramm) wies fast 50-mal mehr Glycidyl-Fettsäureester/Glycidol auf als der Testsieger von Ja! Natürlich. Der am besten bewertete Aufstrich war auch der einzige, der kein Palmöl enthielt. Einzig bei der Testung nach Aflatoxine war der Befund positiv. Alle 15 Produkte hielten die EU-Grenzwerte ein.

(Quelle: <http://derstandard.at/2000054288135/Nougat-AufstricheAK-Test-Problemstoffe-in-jedem-Produkt>)

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen folgende

### Anfrage

1. Ist Ihnen dieser Test der AK OÖ bekannt?
2. Gibt es seitens Ihres Ressorts eigene Untersuchungen?
3. Wenn ja, mit welchem Ergebnis?
4. Welche Maßnahmen treffen Sie, um die Konsumenten auf Verunreinigungen in Nahrungsmitteln aufmerksam zu machen?

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