

13885/AB
= Bundesministerium vom 27.04.2023 zu 14383/J (XXVII. GP) sozialministerium.at
 Soziales, Gesundheit, Pflege
 und Konsumentenschutz

Johannes Rauch
 Bundesminister

Herrn
 Mag. Wolfgang Sobotka
 Präsident des Nationalrates
 Parlament
 1017 Wien

Geschäftszahl: 2023-0.192.418

Wien, 25.4.2023

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 14383/J des Abg. Peter Wurm betreffend VKI-Test Erdnussbutter: kein Produkt überzeugt wirklich** wie folgt:

Fragen 1, 2 und 12:

- *Wie beurteilen Sie das Ergebnis des VKI-Tests „Erdnussbutter“ aus konsumentenschutzpolitischer Sicht als zuständiger Bundesminister?*
- *Wie beurteilen Sie das Ergebnis des VKI-Tests „Erdnussbutter“ aus gesundheitspolitischer Sicht als zuständiger Bundesminister?*
- *Welche anderen VKI-Lebensmitteltests aus den Jahren 2020, 2021 und 2022 haben bisher dazu geführt, dass das Gesundheits- und Konsumentenschutzministerium aus Sicht der Lebensmittelaufsicht und der Gesundheitspolitik reagiert hat?*

Generell ist das Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) stets bemüht in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelaufsicht der Länder sowie der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) chemische und technologische Lebensmittelrisiken durch laufend angepasste Kontrollen zu analysieren und entsprechende

Verbesserungsmaßnahmen im Rahmen des nationalen Kontrollplans durchzuführen. Insbesondere findet ein kontinuierlicher Wissensdiskurs mit dem VKI in den österreichischen Codex-Unterkommissionen statt, deren Output bei der Erstellung der risikoorientierten Proben- und Untersuchungspläne berücksichtigt wird. Oberste Priorität hat die Gesundheit und der Schutz der Konsument:innen.

Frage 3:

- *Wie beurteilen Sie insbesondere die Feststellung von zum Teil sehr hohen Mineralölrückständen in einzelnen Erdnussbutterprodukten als Gesundheits- und Konsumentenschutzminister?*

Von den 14 untersuchten Proben wurden zwei Proben als weniger zufriedenstellend, vier Proben als durchschnittlich, sechs Proben als gut und zwei Proben als sehr gut beurteilt. Aufgrund des Umstands, dass in dem genannten VKI-Test keine genauen Angaben zu den nachgewiesenen Gehalten an Mineralölkohlenwasserstoff-Verbindungen in den jeweiligen Produkten gemacht wurden und die Beurteilungsnoten nicht Aufschluss darüber geben, kann nachfolgend nicht konkret auf diese Thematik eingegangen werden. Weiters wurde bei der Darstellung der Ergebnisse nicht zwischen gesättigten (MOSH) und aromatischen (MOAH) Mineralölkohlenwasserstoffen unterschieden.

Im Sinne des Verbraucherschutzes sind gemäß des ALARA-Prinzips ("as low as reasonably achievable", etwa: "so niedrig wie vernünftigerweise erreichbar") die Gehalte im Lebensmittel insbesondere von potenziell krebserregenden MOAH-Verbindungen auf das niedrigst mögliche Maß zu reduzieren. Erreicht werden soll dies durch entsprechende Minimierungsmaßnahmen auf allen Stufen der Wertschöpfungskette, was seitens der Behörden entsprechend kontrolliert wird.

Frage 4:

- *Welche Gesundheitsschäden durch Anreicherung von zum Teil sehr hohen Mineralölrückständen im Fettgewebe und in der Leber können hier kurz-, mittel- und langfristig für Konsumenten entstehen?*

Grundsätzlich ist darauf hinzuweisen, dass Mineralölkohlenwasserstoffe eine sehr heterogene und komplexe Stoffgruppe mit unterschiedlichen toxikologischen Eigenschaften darstellen. Aufgrund dieser unterschiedlichen Toxizität muss zwischen den

gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH) und den aromatischen (ringförmigen) Mineralölkohlenwasserstoffen (MOAH) differenziert werden.

Gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH)

Entsprechend des Berichts der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) aus dem Jahr 2012 können sich MOSH-Verbindungen in Abhängigkeit ihrer Kettenlänge im Körpergewebe anreichern und wurden auch in menschlichen Organen nachgewiesen. In Tierstudien wurden Entzündungen und Gewebeveränderungen in der Leber eines bestimmten Rattenstamms (F344) infolge der Anreicherung von MOSH im Gewebe als relevanteste Effekte festgestellt. Die EFSA wies allerdings in ihrem Bericht aus dem Jahr 2012 darauf hin, dass hinsichtlich der gesundheitlichen Effekte auf den Menschen nur wenige Informationen vorliegen.

Am 15. März 2023 stellte die EFSA ihre Reevaluierung von Mineralölkohlenwasserstoffen ("Update of the risk assessment of mineral oil hydrocarbons (MOH) in food") zur öffentlichen Konsultation. In Bezug auf MOSH ergab die Reevaluierung, dass die Entstehung von Gewebeveränderungen und Entzündungen in der Leber spezifisch für den Rattenstamm F344 ist. Diese Effekte sind auf Basis der aktuell vorliegenden toxikologischen Daten beim Menschen nicht zu erwarten und es konnten auch keine anderen relevanten gesundheitlichen Effekte als Endpunkt für den Menschen identifiziert werden. Die Expositionsbewertung zeigte, dass es wahrscheinlich bis sehr wahrscheinlich ist, dass die errechnete Exposition auf EU-Ebene nicht gesundheitlich bedenklich ist. Es ist allerdings darauf hinzuweisen, dass der finale Bericht abzuwarten ist.

Aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe (MOAH)

Bei MOAH handelt es sich um eine komplexe Mischung tausender aromatischer Kohlenwasserstoffe mit unterschiedlicher Toxizität. Bestimmte MOAH-Verbindungen (insbesondere jene mit einer chemischen Struktur, die 3 oder mehr Ringe aufweist) stehen in Verdacht, erbgutschädigende und/oder krebserregende Wirkung zu haben, während die gesundheitlichen Effekte anderer Verbindungen dieser Stoffgruppe nach wie vor unklar sind.

Gemäß den vorliegenden Informationen ist davon auszugehen, dass sich MOAH-Verbindungen im Gegensatz zu MOSH-Verbindungen nach der Aufnahme nicht im Körper anreichern. Die EFSA kam sowohl in ihrer Bewertung aus dem Jahr 2012 als auch in dem Reevaluierungsbericht, der nun zur öffentlichen Konsultation vorliegt, zu dem Ergebnis, dass negative gesundheitliche Effekte auf die menschliche Gesundheit im Falle von MOAH-Verbindungen nicht ausgeschlossen werden können.

Link: <https://www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/mineral-oil-hydrocarbons>

Frage 5:

- *Wie will und wird man in diesem Zusammenhang betreffend Mineralölrückständen aus der Sicht der Lebensmittelaufsicht und der Gesundheitspolitik reagieren (Frage 4)?*

Grundlegend ist festzuhalten, dass im Rahmen der derzeit gängigen international anerkannten Verfahren der Risikobewertung EU-weit harmonisierte Höchstgehalte, unabhängig davon ob es sich um Industrie- und Umweltkontaminanten oder um Pestizidrückstände handelt, unter Einbindung aller relevanten Institutionen (Mitgliedstaaten, Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, Europäische Kommission) festgelegt wurden und werden. Aufgrund der Vorgangsweise ist gewährleistet, dass unter Berücksichtigung der Exposition die bei den festgelegten Rückstandshöchstgehalten gegeben ist, kein gesundheitliches Risiko und damit einhergehend keine Überschreitung des ADI-Wertes (tägliche akzeptierte Aufnahmemenge) bzw. des ARfD-Wertes (akute Referenzdosis) gegeben ist. Siehe auch Beantwortung Fragen 1, 2 und 12.

Fragen 6 und 7:

- *Wie beurteilen Sie insbesondere die Feststellung von Glyphosatrückständen in einzelnen Erdnussbutterprodukten als Gesundheits- und Konsumentenschutzminister?*
- *Welche Gesundheitsschäden werden durch diese Glyphosatrückstände in einzelnen Erdnussbutterprodukten verursacht?*

Grundsätzlich ist mein Ziel und jenes der Lebensmittelbehörden, jegliche Form von Rückständen möglichst gering zu halten, jedenfalls unter einem Wert, der eine Gefährdung für die Gesundheit darstellt.

Der Pflanzenschutzmittelwirkstoff Glyphosat wurde von der Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) im Rahmen der Wirkstoffgenehmigung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln bewertet. Auf Basis dieser Bewertung erfolgte die Genehmigung des Wirkstoffes Glyphosat. Aktuell erfolgt eine Neubewertung des Wirkstoffes durch die EFSA; die Schlussfolgerungen werden voraussichtlich im Juli 2023 der Europäischen Kommission und den Mitgliedstaaten zur Verfügung gestellt werden.

Da die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln zu nachweisbaren Rückständen in Lebensmitteln führen kann, werden in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 Rückstandshöchstgehalte (maximum residue levels (MRL)) festgelegt. Für Glyphosat in Erdnüssen beträgt dieser Rückstandshöchstgehalt 0,1 mg/kg und wird je nach Erdnussanteil auf die Erdnussbutter bezogen. Labore können Glyphosat in wesentlich niedrigerer Konzentration nachweisen; dies indiziert aber weder eine gesetzliche Rückstandshöchstgehaltsüberschreitung noch ein gesundheitliches Risiko.

Im VKI-Test wird beschrieben, dass Glyphosat 2015 von der Internationalen Agentur für Krebsforschung (IARC) der Weltgesundheitsorganisation als „wahrscheinlich krebserregend“ eingestuft wurde. Die europäische Chemikalienagentur (ECHA) kommt in ihrer sehr aktuellen Gefahreninstufung vom 30. Mai 2022 zu dem Schluss, dass Glyphosat schwere Augenschädigungen verursacht und für Wasserorganismen giftig ist. Aufgrund der vorliegenden wissenschaftlichen Erkenntnisse gelangt der Ausschuss für Risikobewertung (RAC) der ECHA zu dem Schluss, dass die Einstufung von Glyphosat als karzinogener, mutagener oder reprotoxischer Stoff nicht gerechtfertigt ist.

Im Bericht zum Erdnussbuttertest wird eine gesetzliche Überschreitung des Rückstandshöchstgehaltes von Glyphosat nicht erläutert. Es werden keine quantitativen Angaben zu gemessenen Werten gemacht. Laut diesem VKI-Test wurde in 5 konventionellen Produkten Spuren von Glyphosat nachgewiesen. Gesundheitliche Auswirkungen sind aufgrund von niedrigen Nachweisen (genaue Werte im Bericht nicht quantitativ erläutert) nicht zu erwarten. Aktuell legt die EFSA eine akzeptierte tägliche Aufnahmemenge von 0,5 mg / kg Körpergewicht und Tag fest. Damit könnte ein Kind mit 10 kg Körpergewicht 5 mg Glyphosat täglich über die gesamte Nahrung zu sich nehmen. Würde die Erdnussbutter einen Gehalt von 0,1 mg/kg Glyphosat (wie beschrieben der maximal erlaubte Rückstandshöchstgehalt) aufweisen, könnte das Kind täglich 50 kg Erdnussbutter essen, um diesen Gehalt zu erreichen. Ob sich dieser Wert durch die Neubewertung der EFSA ändert, bleibt abzuwarten.

Daher sind diese getesteten Produkte auf Basis der derzeitigen akzeptierten täglichen Aufnahmemenge und des aktuellen Rückstandshöchstgehaltes als sicher für den Verzehr durch Konsument:innen einzustufen. Sollte sich diese Einschätzung ändern, sind im Sinne der Gesundheit der Konsument:innen natürlich strengere Grenzwerte vorzuschreiben.

Frage 8:

- *Wie will und wird man in diesem Zusammenhang aus der Sicht der Lebensmittelaufsicht und der Gesundheitspolitik reagieren (Frage 7)?*

Es darf auf die Beantwortung der Fragen 1, 2, 12 und 5 verwiesen werden.

Frage 9:

- *Wie beurteilen Sie insbesondere die Feststellung von Glycidyl- und 3-MCPD-Esterrückständen in einzelnen Erdnussbutterprodukten als Gesundheits- und Konsumentenschutzminister?*

Die Prozesskontaminanten Glycidyl-Fettsäureester und 3-MCPDs kommen vor allem in Speiseölen und Speisefetten sowie in Lebensmitteln, die daraus hergestellt wurden, wie zum Beispiel Margarine, Back- und Konditoreiwaren, Brotaufstriche (Schokoladen-Aufstriche, Erdnussbutter), frittierte Produkte sowie verschiedene Snack-Produkte (z.B. Brezeln, Kartoffel-Chips) sowie Säuglingsanfangs- und Folgenahrung vor.

In den letzten Jahren wurden Höchstgehalte für Glycidol und Summe 3-MCPD festgelegt (VO (EU) 2018/290; VO (EU) 2020/1322, zur Änderung (EG) Nr. 1881/2006). Davor hat die Lebensmittelindustrie bereits die Konzentrationen dieser unerwünschten Substanzen, vor allem bei Palmöl bzw. Palmfett, auf Basis der "Guten Landwirtschaftlichen Praxis" und Optimierungen im Raffinationsprozess sowie bei der industriellen Verarbeitung reduziert.

Die AGES hat im Jahr 2022 zwei Berichte zu diesen Prozesskontaminanten erstellt.

Der Bericht "2-MCPD, 3-MCPD und Glycidol: Aktuelle Untersuchungsergebnisse relevanter Lebensmittel 2015 – 2020" zeigte folgende Ergebnisse:

Da die höchsten Glycidol-Gehalte in den Lebensmittelgruppen „Frittieröle und -fette“ und „Pflanzliche Speisefette“ vorkommen, wurden vor allem Fette und Öle untersucht. Die gesetzlich vorgeschriebenen Höchstgehalte für Glycidol und 3-MCPD wurden überwiegend eingehalten. Allerdings sollen weiterhin Anstrengungen für eine weitere Minimierung dieser Kontaminanten in Lebensmitteln unternommen werden.

Link: <https://www.ages.at/forschung/wissen-aktuell/detail/2-mcpd-3-mcpd-und-glycidol-in-lebensmitteln>

Ein Fokus liegt vor allem auf die vulnerabelste Personengruppe, nämlich Säuglinge und Kleinkinder, da Fette und Öle auch als Zutat in Säuglings- und Kindernährmitteln eingesetzt werden, im Bericht "2- MCPD, 3-MCPD- und Glycidol in Säuglings- und Kindernährmitteln":

Die durchschnittlichen Glycidol-Gehalte für Säuglingsanfangsnahrung (8 µg/kg) und Folgenahrung (7 µg/kg) sowie 3-MCPD-Gehalte in Säuglingsanfangsnahrung (54 µg/kg) und

Folgenahrung (35 µg/kg) sind in Gegenüberstellung mit den aktuell gültigen Höchstgehalten niedrig.

Die Expositionsabschätzungen für Säuglinge und Kleinkinder (Frühgeborene bis zum 2. Lebensjahr) für Glycidol und 3-MCPD durch den Verzehr von Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Kindermilch ergibt einen ausreichenden Sicherheitsabstand (MOE: 44425 – 1723986) und keine 100-%ige Auslastung der toxikologischen Kennzahl (3 % - 75 %).

Es ist an den österreichischen Daten erkennbar, dass die gesetzten Maßnahmen der letzten Jahre bereits Reduktionen dieser Kontaminanten in Säuglingsanfangsnahrung und Folgemilch mit sich bringen. Es kam kaum zu gesetzlichen Höchstgehaltsüberschreitungen. Es wird weiterhin empfohlen, diese Lebensmittel für die sensibelsten Personengruppen im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle zu untersuchen.

Link: <https://www.ages.at/forschung/wissen-aktuell/detail/2-mcpd-3-mcpd-und-glycidol-in-saeuglings-und-kindernaehrmitteln>

Frage 10:

- *Welche Gesundheitsschäden werden durch diese Glycidyl- und 3-MCPD-Esterrückständen in einzelnen Erdnussbutterprodukten verursacht?*

Im Körper werden Glycidyl-Fettsäureester aufgespalten und Glycidol wird freigesetzt. Diese Substanz gilt als krebsfördernd und erbgutsgefährdend (EFSA, 2016; JECFA, 2017). Die Aufnahme über Nahrungsmittel sollte daher so gering wie möglich sein. Für diesen Stoff kann keine täglich duldbare Aufnahmemenge festgelegt werden, bei der negative Folgen für die menschliche Gesundheit auszuschließen sind.

3-MCPD gilt als möglicherweise krebsfördernd für den Menschen. Es gilt aktuell in Gruppen-TDI (tägliche duldbare Aufnahmemenge) für 3-MCPD und 3-MCPD Ester von 2 µg/kg Körpergewicht pro Tag (EFSA, 2018).

Im VKI Test "Erdnussbutter: Schadstoffbelastung und Geschmack", ist eine Bestimmungsgrenze von 0,05 mg/kg Fett für die Parameter 3-MCPD und Glycidyl-Fettsäureester angegeben. Allerdings liegen meinem Ressort keine Messwerte vor, um eine Einzelprobenbewertung durchzuführen.

Frage 11:

- *Wie will und wird man in diesem Zusammenhang (Glycidyl- und 3-MCPD-Esterrückständen) aus der Sicht der Lebensmittelaufsicht und der Gesundheitspolitik reagieren (Frage 10)?*

Auf die Anfragebeantwortung der Fragen 1, 2, 12 und 5 wird hingewiesen.

Mit freundlichen Grüßen

Johannes Rauch