

Johannes Rauch
Bundesminister

Herrn
Dr. Walter Rosenkranz
Präsident des Nationalrates
Parlament
1017 Wien

Geschäftszahl: 2024-0.693.849

Wien, 15.11.2024

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 19437/J des Abgeordneten Peter Wurm betreffend VKI-Test Butter und Butterersatz: Häufig mit Mineralölrückständen belastet** wie folgt:

Frage 1:

- *Welche Produkte, die durch den Verein für Konsumenteninformation (VKI) bei seinen jüngsten „Buttertestungen“ im Hinblick auf Mineralöle und Chloroform befundet wurden, stammen von inländischen Produzenten, welche von Produzenten aus anderen EU-Staaten und welche aus Drittstaaten?*

Der Test wurde vom Verein für Konsumenteninformation durchgeführt, die angefragten Daten liegen in meinem Ressort nicht auf.

Frage 2:

- *Wie beurteilen Sie als zuständiger Gesundheits- und Konsumentenschutzminister das Phänomen der vom Verein für Konsumenteninformation (VKI) aufgedeckten Mineralölrückstände (MOAH, MOSH) sowie Chloroformrückstände konsumentenschutzpolitisch?*

Dieser Bericht des Testmagazins „Konsument“ ist dem Ressort bekannt. Bei diesem Test über Mineralölkohlenwasserstoffen in Butter und Butterersatzprodukten handelt es sich nicht immer um „Rückstände“ von Mineralöl, sondern generell um bestimmte Bestandteile von Mineralöl. Sie können entweder gesättigt (mineral oil saturated hydrocarbons, MOSH) oder aromatisch (mineral oil aromatic hydrocarbons, MOAH) vorliegen. Dazu gehören auch viele Stoffe, die aus Mineralöl gewonnen werden, z.B. Schmiermittel und Wachse, die für den Einsatz bei Lebensmitteln oder bei Verpackungen bestimmte Qualitätsanforderungen erfüllen müssen. Mineralölkohlenwasserstoffe können auch noch auf andere Weise in Lebensmittel gelangen, z.B. durch Abgase.

2023 hat die EFSA das Risiko von MOSH und MOAH in Lebensmittel neu bewertet. In der Stellungnahme kam die EFSA zu dem Schluss, dass von MOSH kein Risiko für die öffentliche Gesundheit ausgeht. Hingegen kann die MOAH-Fraktion auch genotoxische Substanzen enthalten, die möglicherweise die DNA in Zellen schädigen und Krebs verursachen.

Hinsichtlich Chloroform in Butter stammt die Kontamination wahrscheinlich durch nicht vollständig ausgespülte chlorhaltige Reinigungsmittel in den Geräten zur Butterherstellung. Der VKI-Test zu Chloroform in Butter enthält keine quantitativen Angaben. Laut VKI-Test wurde das Produkt in diesem Gruppenurteil mit sehr gut bewertet, wenn kein Chloroform nachweisbar war (eine Probe). Für die Bewertung der Produkte, in denen Chloroform nachweisbar war, diente der deutsche Grenzwert von 0,1 mg/kg als Maßstab. Nur zwei von insgesamt 30 Proben (6,7 %) wurden als „weniger zufriedenstellend“ bzgl. Chloroform bewertet.

Die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit hat ebenfalls Chloroform in Milchprodukten wie Butter untersucht; in allen Proben wurde der deutsche Grenzwert von 0,1 mg/kg eingehalten, der in der deutschen Verordnung über Höchstmengen von Schadstoffen in Lebensmitteln festgelegt wurde.

Hinsichtlich Fette in der Ernährung sollte laut VKI Test Butter nur in geringen Mengen (maximal 1 Esslöffel pro Tag) konsumiert und vegane Butter und Margarine sollten so oft wie möglich durch pflanzliches Öl ersetzt werden. Die österreichische Ernährungspyramide

empfiehlt Streich-, Back- und Bratfette wie Butter, Margarine oder Schmalz und fettreiche Milchprodukte wie Schlagobers, Sauerrahm, Crème Fraîche nur sparsam zu verwenden, da diese einen hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren enthalten.

Frage 3:

- *Wie beurteilen Sie als zuständiger Gesundheits- und Konsumentenschutzminister das Phänomen der vom Verein für Konsumenteninformation (VKI) aufgedeckten Mineralölrückstände (MOAH, MOSH) sowie Chloroformrückstände lebensmittelrechtlich, insbesondere im Hinblick auf die Lebensmittelinformationsverordnung und die Problematik der Irreführung?*

Im Sinne des Verbraucherschutzes sind gemäß des ALARA-Prinzips die Gehalte im Lebensmittel insbesondere von potenziell krebserregenden MOAH-Verbindungen auf das niedrigstmögliche Maß zu reduzieren, indem entsprechende Maßnahmen zur Minimierung auf allen Stufen der Wertschöpfungskette umgesetzt werden und dies auch entsprechend seitens der Behörden kontrolliert wird. Ein spezifisches Potential der Irreführung kann hierbei nicht abgeleitet werden.

Frage 4:

- *Warum gibt es in Österreich aktuell immer noch keine gesetzlichen Vorgaben zu Höchstgehalten von Mineralölrückständen (MOAH, MOSH) sowie Chloroformrückstände in Lebensmitteln?*

Die aktuelle Rechtslage in der EU ist wie folgt:

Wird das quantitative Vorhandensein von MOAH, bei denen es sich um mögliche genotoxische Karzinogene handelt, in Lebensmitteln, einschließlich Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder, durch eine amtliche Kontrolle bestätigt, sollten die betreffenden Erzeugnisse auf der Grundlage von Artikel 14 des allgemeinen Lebensmittelrechts (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) vom Markt genommen und erforderlichenfalls zurückgerufen werden, um ein hohes Gesundheitsschutzniveau zu gewährleisten. In diesem Zusammenhang betonen die Mitgliedstaaten auch die Verantwortung der Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 19 des allgemeinen Lebensmittelrechts.

Um ein einheitliches Vorgehen bei der Durchsetzung der Vorschriften in der gesamten EU zu gewährleisten, haben sich die Mitgliedstaaten darauf geeinigt, Produkte vom Markt zu

nehmen und gegebenenfalls zurückzurufen, wenn die Summe der MOAH-Konzentrationen in Lebensmitteln bei oder über den folgenden Höchstwerten liegt:

- 0,5 mg/kg bei trockenen Lebensmitteln mit geringem Fett-/Ölgehalt ($\leq 4\%$ Fett/Öl)
- 1 mg/kg für Lebensmittel mit höherem Fett-/Ölgehalt ($> 4\%$ Fett/Öl)
- 2 mg/kg für Fette/Öle

Dahingehend setze ich mich dafür ein, dass EU-weit einheitlich gesetzliche Höchstgehalte für Mineralölkohlenwasserstoffe in möglichst vielen Warengruppen festgelegt werden, wie das bereits bei den chemisch sehr ähnlichen polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) der Fall ist. In diesem Sinne wird sich mein Ressort auf europäischer Ebene weiterhin aktiv in die Diskussion einbringen mit dem Ziel, möglichst rasch eine weitere Harmonisierung zu erreichen und somit auch zu mehr Rechtssicherheit beizutragen.

In der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 wird Chloroform im Anhang / Tabelle I „zulässige Stoffe“ gelistet für alle zur Lebensmittelerzeugung genutzten Säugetierarten; hierfür sind keine Rückstandshöchstmenge(n) erforderlich. Eine Diskussion zu einem allfälligen nationalen Aktionswert zu Chloroform in Butter wird im entsprechenden Gremium angestrebt.

Frage 5:

- *Laufen bereits einschlägige Rechtsverfahren des BMSGPK gemeinsam mit dem VKI gegen Produzenten und den Handel und wenn ja welche im Hinblick auf die aufgedeckten Mineralölrückstände (MOAH, MOSH) sowie Chloroformrückstände?*

Nein. Die Aktivitäten des BMSGPK konzentrieren sich darauf, 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 Wissensaustausch 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 6:

- *Werden Sie bzw. wird das BMSGPK den VKI beauftragen hier einschlägige Rechtsverfahren gegen die Produzenten und den Handel einzuleiten?*
 - a. Wenn ja, bis wann?*
 - b. Wenn nein, warum nicht?*

Die hier gegenständliche Thematik von Schadstoffen in Lebensmitteln ist keine zivilrechtlich zu verfolgende, sondern eine, die in die Zuständigkeit der behördlichen Lebensmittelaufsicht fällt.

Mit freundlichen Grüßen

Johannes Rauch

