

**Rudolf Anschober**  
Bundesminister

Herrn  
Mag. Wolfgang Sobotka  
Präsident des Nationalrates  
Parlament  
1017 Wien

Geschäftszahl: 2020-0.853.974

Wien, 8.1.2021

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 4144/J der Abgeordneten Peter Schmiedlechner und weiterer Abgeordneter betreffend bekömmliches Milchfett statt Palmfett** wie folgt:

**Frage 1:**

- *Wie beurteilen Sie Palmöl betreffend seine gesundheitliche Wirkung auf Menschen?*

Palmöl wird bei der Raffination hoch erhitzt um unangenehme und bittere Geruchs- und Geschmacksstoffe zu entfernen. Hierbei entstehen MCPD-Fettsäureester (ab 150°C) und Glycidylfettsäureester (ab 200°C). Freies MCPD (3- und 2-Monochlorpropandiol) und deren Ester sowie Glycidylfettsäureester gehören zu den Prozess-Kontaminanten, da diese Substanzen vor allem im Zuge der Herstellung von pflanzlichen Fetten und Ölen entstehen.

Laut einer wissenschaftlichen Bewertung der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) aus 2016 sind in Palmölen und Palmfetten – im Vergleich zu anderen Pflanzenölen/-fetten – die höchsten Konzentrationen an freiem MCPD (3- und 2-Monochlorpropandiol) und deren Ester sowie Glycidylfettsäureester enthalten. Auch in Lebensmitteln, die damit hergestellt wurden, wie zum Beispiel Margarine, Back-

und Konditoreiwaren, Brotaufstriche (Schokoladen-Aufstriche, Erdnussbutter), frittierte Produkte sowie verschiedene Snack-Produkte (bspw. Brezel, Kartoffel-Chips) sowie Säuglingsanfangs- und Folgenahrung finden sich Glycidylfettsäureester und 3-MCPDs.

3-MCPD gilt als möglicherweise krebserregend für den Menschen. 2018 wurde von der EFSA der vorhandene Gruppen TDI (Tolerable Daily Intake – erlaubte Tagesdosis) revidiert und auf einen Gruppen-TDI von 2 µg/kg Körpergewicht pro Tag korrigiert. Mit 1. Jänner 2021 treten neue Höchstgehalte für 3-MCPD und deren Ester u.a. für pflanzliche Öle und Fette in Kraft.

Für 2-MCPD existiert bislang kein derartiger Grenzwert. Die Auswirkungen auf den Organismus sind nicht ausreichend untersucht.

Glycidylfettsäureester werden im Körper aufgespalten und Glycidol wird freigesetzt. Diese Substanz gilt als wahrscheinlich krebserregend und erbgutschädigend. Eine Aufnahme über Lebensmittel sollte daher so gering wie möglich sein. Seit 19. März 2018 gelten Höchstgehalte für Glycidylfettsäureester, ausgedrückt als Glycidol u.a. in pflanzlichen Fetten und Ölen.

## Frage 2:

- *Wie beurteilen Sie Carrageen betreffend seine gesundheitliche Wirkung auf Menschen?*

Das Verdickungsmittel Carrageen ist seit vielen Jahren auf Basis einer Risikobewertung harmonisiert „quantum satis“ und mit Höchstmengenbegrenzungen als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen und wurde im Rahmen des Reevaluierungsprogramms aller vor 2008 zugelassener Stoffe neu bewertet. Die Ergebnisse der Neubewertung zeigen, dass der Stoff weder akut noch chronisch toxisch ist, es gibt auch keine Hinweise auf genotoxische oder cancerogene Eigenschaften des Stoffes. Die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) hat 2018 den bereits bestehenden ADI (akzeptierbare tägliche Aufnahmemenge) von 75 mg pro kg Körpergewicht pro Tag für Carrageen (E407) und Euchema Algen (E407a) abgeleitet. Dieser ADI gilt noch für die nächsten 5 Jahre und soll dann erneut evaluiert werden.

Bezugnehmend auf die Exposition, kann in einem markentreuen Szenario nicht ausgeschlossen werden, dass der derzeitige ADI von Carrageen überschritten wird.

Die Europäische Lebensmittelbehörde empfiehlt daher, weitere Daten zum Einsatz von Carrageen in Lebensmitteln zu erheben, um eine aktuelle Verzehrdatenabschätzung und eine abschließende Festlegung der akzeptierbaren täglichen Aufnahmemenge vornehmen zu können. Österreich unterstützt diese Empfehlung und hat bereits im Zeitraum August bis September 2020 in allen Bundesländern Erhebungen zur Verwendung von Carrageen durchgeführt. Die EFSA äußert in ihrer Bewertung des Weiteren Sicherheitsbedenken bei niedrigmolekularen Carrageenen (Molekulargewicht <88 kDa), es wurden beispielsweise Entzündungen im Darm beobachtet. Derzeitige Daten der Industrie zeigen, dass das Molekulargewicht zwischen 200 kDa und 800 kDa liegt, eine diesbezügliche Festlegung des zulässigen Molekulargewichtes in den Spezifikationen wird von Österreich unterstützt.

Aufgrund von fehlenden Studien kann derzeit auch nicht ausgeschlossen werden, dass Säuglinge sensibler als Erwachsene auf Carrageen reagieren, da der Darm noch nicht vollständig ausgereift ist. Daher wird im Rahmen der Sicherheitsbewertungen mit Fokus auf Säuglinge unter 16 Wochen ein besonderes Augenmerk auf die Verwendung von Carrageen in Säuglingsnahrung gelegt, auch hierzu gibt es eine Initiative der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, die von Österreich unterstützt wird. Derzeit läuft bis 31. 12. 2022 seitens der EFSA ein Aufruf, sowohl technische als auch toxikologische Daten zu Carrageen zu erheben. Aktuell ist Carrageen für die Verwendung in Säuglingsanfangsnahrung nicht zugelassen.

### Frage 3:

- *Empfehlen Sie den Einsatz anderer Fette statt Palmöl?*
  - a. *Falls ja, welche?*
  - b. *Falls nein, warum nicht?*

Aus gesundheitspolitischer Sicht ist die Empfehlung, möglichst den Konsum von stark verarbeiteten Lebensmitteln gering zu halten und Mahlzeiten möglichst aus frischen Zutaten zuzubereiten. So kann die Belastung von Lebensmitteln mit Glycidyl- und 3-MCPD-Fettsäureestern reduziert werden. Diese kritischen Stoffe kommen allerdings nicht nur in Palmöl vor, sondern ebenso in anderen Pflanzenölen.

Palmöl setzt sich je zur Hälfte aus gesättigten und ungesättigten Fettsäuren zusammen und teilt sich bereits bei Zimmertemperatur in seine flüssige und feste Fraktion. Durch den Einsatz von Palmfett können daher gehärtete Fette ersetzt und damit der Anteil an Trans-Fettsäuren in Lebensmitteln reduziert werden. Transfettsäuren gehören zwar zu den ungesättigten Fettsäuren, stehen jedoch im Gegensatz zu anderen ungesättigten Fettsäuren

im Verdacht, gesundheitsschädigende Eigenschaften auf den Organismus auszuüben. In Österreich gilt daher seit 2009 die „Österreichische Transfettsäuren-Verordnung“ wo die Herstellung von Lebensmitteln, die mehr als 2 Prozent Trans-Fettsäuren enthalten, verbietet (<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20006420>).

Jenseits der Diskussion Gesundheits-Aspekte steht Palmöl ob seiner umweltpolitischen Auswirkungen in der Kritik, diesbezüglich liegt die Zuständigkeit jedoch nicht im BMSGPK.

**Frage 4:**

- *Wenn Sie zustimmen, dass es gesündere Alternativen zum Palmöl gibt, werden Sie diese forcieren?*
  - a. *Falls ja, wie?*
  - b. *Falls nein, warum nicht?*

Hierzu wird auf die Beantwortung zu Frage 3 verwiesen.

**Frage 5:**

- *Welche AMA-Gütesiegel-Produkte beinhalten tierische Produkte aus einer Fütterung mit palmöhlhaltigen Futtermitteln?*

Diese Frage fällt in die Zuständigkeit des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus. Es gibt derzeit daher dazu keine Detailanalyse im Gesundheitsministerium.

**Frage 6:**

- *Welche Stoffe könnte man statt Carrageen verwenden?*

Neben Carrageen sind im Rahmen des harmonisierten EU-Zusatzstoffrechts auch zahlreiche andere Verdickungs- und Geliermittel zugelassen. Hierzu zählen beispielsweise Agar-Agar, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl und Gummi arabicum.

Bezüglich der technologischen Notwendigkeit kann letztlich nur der Lebensmittelunternehmer beurteilen, ob in seiner Anwendung eine Alternative für Carrageen verwendet werden kann. Es ist zu beachten, dass es Unterschiede in Bezug auf die Gelfestigkeit, die Temperaturbeständigkeit und die rheologischen Eigenschaften der

Stoffe gibt. Mitunter sind daher Mischungen aus den aufgezählten Stoffen im Austausch für Carrageen erforderlich, um vergleichbare technologische Eigenschaften im Lebensmittel zu erzielen.

**Frage 7:**

- *Inwiefern sind diese Ersatzstoffe für Carrageen aus gesundheitlicher Sicht vorzuziehen?*

Bei den oben erwähnten Ersatzstoffen sieht die EFSA keine Notwendigkeit einer Festsetzung einer akzeptablen täglichen Aufnahmemenge (ADI). Bei Carrageen hingegen wurde ein ADI abgeleitet, der nach derzeitigem Stand bei einseitiger Ernährung möglicherweise überschritten werden kann. Aus Sicht der Risikobewertung, ist der Einsatz von Zusatzstoffen vorzuziehen, die nicht zu einer Überschreitung des ADIs führen.

**Frage 8:**

- *Falls es gesündere Alternative zum Carrageen gibt, werden Sie diese forcieren?*
  - a. Falls ja, wie?*
  - b. Falls nein, warum nicht?*

Bezugnehmend auf die Exposition, kann wie oben ausgeführt, in einem markentreuen Szenario nicht ausgeschlossen werden, dass der derzeitige ADI von Carrageen überschritten wird. Es empfiehlt sich daher, wo technologisch möglich, Carrageen durch Stoffe zu ersetzen, für die aufgrund einer abgeschlossenen Sicherheitsbewertung der EFSA keine Hinweise auf Sicherheitsbedenken vorliegen. Beispiele hierfür sind Agar-Agar (E 406), Johannisbrotkernmehl (E410), Guarkernmehl (E 412), Tagranth (E 413), Gummi arabicum (E 414), Xanthan (E 415), Karayagummi (E 416), Tarakernmehl (E 417), Gellan (E 418). Die Verwendung der zugelassenen Alternativen obliegt grundsätzlich dem Lebensmittelunternehmer. Um die Verwendung von Alternativen zu ermöglichen, finden sich in der Verordnung (EG) Nr. 1333/ 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe andere zugelassen Verdickungsmittel und Geliermittel mit einem breiten Verwendungsspektrum. In der bereits angesprochenen vom BMSGPK und der AGES initiierten Schwerpunktaktion wurden Erhebungen zur Verwendung von Carrageen in Lebensmittel in Österreich durchgeführt. Es hat sich gezeigt, dass Carrageen vergleichsweise zu anderen Verdickungsmitteln sehr wenig eingesetzt wird. Liegen neue Erkenntnisse der EFSA zur Verwendung und der Sicherheit von Carrageen vor, aus denen neue Empfehlungen zu

Carrageen hervorgehen, werden selbstverständlich auch diese Maßnahmen von mir unterstützt werden.

**Frage 9:**

- *Gibt es in Ihrem Ressort Studien, die sich mit dem Einsatz von MilCHFett statt Palmöl beschäftigen?*
  - a. *Falls ja, welche?*
  - b. *Falls ja, wo sind diese veröffentlicht?*
  - c. *Falls nein, sind solche Studien geplant?*

Seitens des ho Ressorts sowie der AGES liegen zu dem Thema "Ersatz von Palmöl bzw Einsatz von MilCHFett" keine Studien vor.

**Frage 10:**

- *Könnte der Einsatz von MilCHFett statt Palmöl eine positive Auswirkung auf den Milchpreis haben?*

Die Frage, ob der vermehrte Einsatz von MilCHFett Auswirkungen auf den Milchpreis hat kann seitens des ho Ressorts nicht präzisiert beantwortet werden und fällt zudem in die Zuständigkeit des Bundesministeriums für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort.

**Frage 11:**

- *Gibt es dazu in Ihrem Ressort Studien oder andere Unterlagen?*

Hierzu wird auf die Beantwortung der Frage 9 verwiesen.

Mit freundlichen Grüßen

Rudolf Anschöber



