

**4145/J XXVII. GP**

---

**Eingelangt am 13.11.2020**

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

## **ANFRAGE**

des Abgeordneten Peter Schmiedlechner  
und weiterer Abgeordneter  
an die Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

**betreffend **bekömmliches Milchfett statt Palmfett****

Milchprodukte beinhalten oft auch andere Fette nicht nur Milchfett, wie man annehmen könnte. Oft wird zum billigen Palmfett/Palmöl gegriffen. Dieses führt nicht nur in den Herkunftsländern zu großen ökologischen und sozialen Problemen, sondern hat auch bei uns Folgen. Die heimischen Fette werden verdrängt. Nicht nur für heimische Fettproduktion kann das importierte Palmfett Nachteile nach sich ziehen. Auch für die Konsumenten ist das Palmöl bedenklich, da es immer wieder unter Verdacht gerät, ungesund zu sein.

Der Kritikpunkt ist der hohe Anteil an gesättigten Fettsäuren. Diese können sich bei übermäßigem Verzehr negativ auf die Blutfettwerte, vor allem das LDL-Cholesterin auswirken. Dies wiederum könnte nach Einschätzung der Mediziner die Wirkung von Insulin im Körper beeinträchtigen und damit das Risiko erhöhen, an Diabetes zu erkranken. Auch eine Schädigung der Gefäßwände kann durch ein Übermaß an gesättigten Fettsäuren entstehen. Eine mögliche Folge ist eine Gefäßverkalkung, die schwerwiegende Erkrankungen wie einen Schlaganfall oder einen Herzinfarkt begünstigt.<sup>1</sup>

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) beschäftigten sich mit der Frage, wie gesund oder ungesund Palmöl ist. Die potentiell gefährlichen Stoffe im Palmöl entstehen vor allem bei der Raffination. Dabei wird das Palmöl bei Temperaturen über 200 Grad Celsius mit Wasserdampf behandelt. Ohne diese Behandlung wäre das Öl ungenießbar. Doch es entstehen gefährliche Ester: Glycidyl-, 3-Monochlorpropandiol- und 2-MCPD-Fettsäureester. Den drei Stoffen werden unterschiedliche negative Eigenschaften zugeordnet:<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> <https://www.gesundheit.de/ernaehrung/lebensmittel/saucen-und-oele/palmoel>

<sup>2</sup> <https://www.quarks.de/gesundheit/ernaehrung/so-ungesund-ist-palmoel/>

- Glycidol: EFSA stuft es als erbgutschädigend und krebserregend ein.
- 3-MCPD: Die EFSA sieht hier eine mögliche schädliche Wirkung auf die Nieren. Die Internationale Agentur für Krebsforschung (IARC), die bei der WHO angesiedelt ist, bewertet 3-MCPD darüber hinaus als „möglicherweise krebserregend“.
- 2-MCPD: Auch hier besteht der Verdacht, dass es toxisch für die Niere und möglicherweise auch herztoxisch ist. Untersuchungen des Bundesinstituts für Risikobewertung deuten zumindest darauf hin.

Die europäische Lebensmittelbehörde EFSA hält die Substanzen für bedenklich und legte daher Empfehlungen vor, wie viel der Stoffe maximal pro Tag und Kilogramm Körpergewicht aufgenommen werden sollten.

Bedenklich ist auch die Verwendung von Carrageen (auch als E407 oder Irish Moss bezeichnet). Carrageen ist ein Gelier- und Verdickungsmittel. Eingesetzt wird es auch in Milchprodukten – z.B. im Speiseeis, in Desserts auf Joghurt- und Milchbasis, in Dick- und Trockenmilchprodukten, in Sprühsahne, im Pudding und in diversen Light-Produkten.

Offiziell stuft die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit Carrageen als unbedenklich ein. Dennoch ist der Zusatzstoff umstritten. Studien zeigten, dass das Verdickungsmittel Darmbeschwerden auslösen kann. Deshalb sollten Personen, die an einem sensiblen Darm oder gar Reizdarm leiden, auf Carrageen verzichten.<sup>3</sup> Es wird sogar als gesundheitsschädlich bezeichnet, genauer gesagt zellschädigend und krebserregend. Ein erhöhtes Risiko für Darmprobleme (inkl. Magen- und Darmgeschwüre) führt auch zum erhöhten Darmkrebsrisiko, Brustkrebsrisiko bzw. zu einem allgemein Krebsrisiko.<sup>4</sup>

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an die Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus folgende

### **Anfrage**

1. Wie beurteilen Sie Palmöl betreffend seiner gesundheitlichen Wirkung auf Menschen?
2. Wie beurteilen Sie Carrageen betreffend seiner gesundheitlichen Wirkung auf Menschen?
3. Empfehlen Sie den Einsatz anderer Fette statt Palmöl?
  - a. Falls ja, welche?
  - b. Falls nein, warum nicht?
4. Wenn Sie zustimmen, dass es gesündere Alternativen zum Palmöl gibt, werden Sie diese forcieren?
  - a. Falls ja, wie?
  - b. Falls nein, warum nicht?

---

<sup>3</sup> [https://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/gesundessen/kennzeichnung/nahrungszusaetze-so-schaden-sie-dem-koerper\\_id\\_7024648.html](https://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/gesundessen/kennzeichnung/nahrungszusaetze-so-schaden-sie-dem-koerper_id_7024648.html)

<sup>4</sup> <https://www.energieleben.at/carrageen-was-es-ist-und-was-wir-wissen/>

5. Welche AMA-Gütesiegel-Produkte beinhalten tierische Produkte aus einer Fütterung mit palmöhlhaltigen Futtermitteln?
6. Welche Stoffe könnte man statt Carrageen verwenden?
7. Inwiefern sind diese Ersatzstoffe für Carrageen aus gesundheitlicher Sicht vorzuziehen?
8. Falls es gesündere Alternative zum Carrageen gibt, werden Sie diese forcieren?
  - a. Falls ja, wie?
  - b. Falls nein, warum nicht?
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?
10. Könnte der Einsatz von Milchfett statt Palmöl eine positive Auswirkung auf den Milchpreis haben?
11. Gibt es dazu in Ihrem Ressort Studien oder andere Unterlagen?