

XXIV. GP.-NR

7471 /AB

- 1. April 2011

BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEITAlois Stöger
Bundesminister

Frau
Präsidentin des Nationalrates
Mag.^a Barbara Prammer
Parlament
1017 Wien

zu 7551 /J

GZ: BMG-11001/0034-II/A/9/2011

Wien, am 30. März 2011

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 7551/J des Abgeordneten Ing. Heinz-Peter Hackl und weiterer Abgeordneter** nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Frage 1:

Nein. Aufgrund des natürlichen Auftretens von Transglutaminasen in Säugetieren, Fischen und Pflanzen sind diese Enzyme Bestandteil der täglichen Nahrung und gelten als gesundheitlich unbedenklich.

Fragen 2, 4 und 5:

Gemäß der neuen EU-Verordnung 1332/2008 über Lebensmittelenzyme müssen diese Stoffe EU-weit zugelassen werden, einschließlich jener, die lediglich als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Grundsätzlich dürfen nur solche Lebensmittelenzyme eingesetzt werden, die in ihrer Verwendung sicher sind, deren Verwendung technologisch notwendig ist, und deren Einsatz die Verbraucher/innen nicht in die Irre führt. Die jeweilige Risikobewertung vor Zulassung erstellt die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA).

Bereits in Verwendung befindliche Enzyme (diese mussten bisher nicht zugelassen und auch nicht gekennzeichnet werden) können weiter verwendet werden, müssen aber ebenfalls zugelassen werden. Die Frist für die Vorlage von Zulassungsanträgen von bereits in Verwendung befindlichen Enzymen beträgt zwei Jahre ab Vorliegen der noch ausstehenden Durchführungsbestimmungen zur genannten Verordnung, die voraussichtlich noch im ersten Halbjahr 2011 kundgemacht werden.

Nach dem Kenntnisstand meines Ressorts wird auf dem Europäischen Markt derzeit nur eine Transglutaminase-Zubereitung angeboten, die durch Fermentation mit dem nicht gentechnisch veränderten Mikroorganismus *Streptoverticillium mobaraense* gewonnen wird. Diese Zubereitung kann auch in Österreich angeboten bzw. verwendet werden.

Frage 3:

Lebensmittelenzyme gelten nach der EU-Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG und der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung LMKV (BGBl 1993/72 idgF) als Zutaten, die zu kennzeichnen sind, außer sie werden als technologische Hilfsstoffe eingesetzt. In der Zutatenliste ist ein Klassenname gefolgt von der spezifischen Bezeichnung des Enzyms anzugeben. Diese Kennzeichnungsvorgaben gelten bereits. Stoffe, die wie technologische Hilfsstoffe verwendet werden, gelten nicht als Zutat.

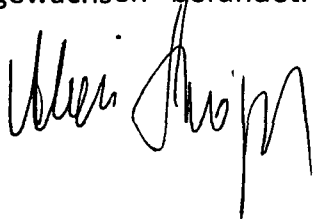
Das Ziel des Einsatzes von Transglutaminasen in Lebensmitteln besteht insbesondere darin, ihre Fähigkeit zur Vernetzung von Proteinen technologisch zu nutzen. Die bindende Wirkung dieser Enzyme kann einerseits zum Zusammenkleben von einzelnen Fleisch- und Fischabschnitten herangezogen werden, andererseits kann Transglutaminase auch dazu verwendet werden, die Textur, Stabilität und Haltbarkeit von proteinreichen Lebensmitteln, z.B. Brühwürste zu verbessern.

Aus meiner Sicht müssen somit Produkte wie „Klebefleisch“ sowohl in der Sachbezeichnung (Irreführungsverbot), als auch in der Zutatenliste (Kennzeichnungsvorgaben für Enzyme, die im Endprodukt eine technologische Wirkung haben, also die nicht nur als Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt wurden) entsprechende Informationen für die Verbraucher/innen enthalten. Aufgrund ihrer Wirkung im Endprodukt als Stabilisator wären Transglutaminasen in der Zutatenliste z.B. folgend zu kennzeichnen „Stabilisator: Transglutaminase“.

Fragen 6 bis 9:

Bereits im Vorjahr wurde in Österreich eine großangelegte Schwerpunktaktion zur Untersuchung auf „Klebefleisch“ durchgeführt. Anlass der Schwerpunktaktion waren Medienberichte in Deutschland über Produkte aus Fleischteilen, die mit Transglutaminase zusammengeklebt waren. Die Produkte wurden irreführend als „Nusschinken“, „Lachsschinken“ und ähnlich bezeichnet, eine Deklaration der Verwendung von Transglutaminase erfolgte nicht.

In der Schwerpunktaktion wurde abgeklärt, ob derartige Produkte auch im österreichischen Lebensmittelhandel und in der Gastronomie vorzufinden sind. Etwa bei Rohschinken kann der Einsatz von Fleischkleber anhand der makroskopischen und mikroskopischen Beschaffenheit erkannt werden. Bei keiner Probe gab es Hinweise auf die Verwendung von Transglutaminase, alle Proben wurden als „Fleisch wie gewachsen“ befundet.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ulrich Schöpfer'.