
7483/AB XXIV. GP

Eingelangt am 01.04.2011

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

BM für Gesundheit

Anfragebeantwortung



Alois Stöger
Bundesminister

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

GZ: BMG-11001/0048-II/A/9/2011

Wien, am 30. April 2011

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 7616/J der Abgeordneten Ing. Norbert Hofer und weiterer Abgeordneter** nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Fragen 1 und 2:

Nein, darüber liegen meinem Ressort keine Daten vor.

Gemäß der EU-Verordnung 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe werden Verarbeitungshilfsstoffe aus technologischen Gründen lediglich bei der Verarbeitung von Lebensmitteln verwendet. Eventuell feststellbare unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände im Enderzeugnis gelten als gesundheitlich unbedenklich und wirken sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis aus.

Gemäß der neuen EU-Verordnung 1332/2008 über Lebensmittelenzyme müssen künftig Enzyme, die in Lebensmitteln eingesetzt werden (häufig werden Enzyme als Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt) 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).

Aufgrund der künftig notwendigen Zulassung von Enzymen werden hier in Zukunft zumindest qualitative Daten zum Einsatz von Enzymen als Verarbeitungshilfsstoffe vorliegen.

Fragen 3 und 4:

Nein. Verarbeitungshilfsstoffe sind gemäß dem im Dezember 2010 beschlossenen gemeinsamen Standpunkt des Europäischen Rates im Hinblick auf den Erlass der seit 2008 in Verhandlung befindlichen „Verbraucherinformationsverordnung“ nicht kennzeichnungspflichtig. Eine Kennzeichnungspflicht von Verarbeitungshilfsstoffen ist derzeit auch auf anderen Ebenen nicht in Verhandlung.

Fragen 5 und 6:

Nach dem gemeinsamen Standpunkt des Europäischen Rates zur „Verbraucherinformationsverordnung“ müssen alle Inhaltsstoffe, die technisch hergestellte Nanomaterialien sind, im Verzeichnis der Zutaten eindeutig aufgeführt werden. Das in Klammern gesetzte Wort „nano“ muss auf die Bezeichnung der Zutat folgen. Diese Verordnung ist derzeit in der zweiten Lesung im EU-Parlament. Im Falle einer nicht allzu gravierenden Abweichung des Parlaments vom gemeinsamen Standpunkt kann diese Verordnung noch heuer erlassen werden.

Wenn die Partikelgröße durch die Anwendung der Nanotechnologie geändert wird, sind gemäß der EU-Verordnung 1333/2008 auch bereits zugelassene Zusatzstoffe der zuständigen Behörde neuerlich zur Bewertung vorzulegen. Bevor dieser Zusatzstoff in Verkehr gebracht werden darf, ist ein neuer Eintrag in die Gemeinschaftsliste bzw. eine Änderung der Spezifikationen erforderlich.

Fragen 7 bis 9:

Nein.

In der Regel sind die Verarbeitungshilfsstoffe selbst nicht genetisch verändert. Sie werden jedoch in zunehmendem Maße mit Hilfe von genetisch veränderten Mikroorganismen hergestellt. Dies passiert in sogenannten „Fermentern“ im Labor, die die genetisch veränderten Mikroorganismen und eine entsprechende Nährlösung enthalten. Die von den genetisch veränderten Mikroorganismen hergestellten Substanzen (z.B. Enzyme) werden anschließend aus der Nährlösung abgetrennt, gereinigt und aufbereitet. So gewonnene Verarbeitungshilfsstoffe unterscheiden sich nicht vom herkömmlich erzeugten Pendant (z.B. chemisch-synthetisch hergestellt oder mit Hilfe von nicht genetisch veränderten Organismen hergestellt).

Fragen 10 und 11:

Rückstände genetisch veränderter Mikroorganismen in Lebensmitteln sind gemäß der EU-Verordnung 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel kennzeichnungspflichtig. Die Richtlinie zur Definition der „Gentechnikfreien Produktion“ des österreichischen Lebensmittelbuches enthält ebenso Kriterien für die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen.