

Antwort

der Bundesregierung

auf die Große Anfrage der Fraktion DIE GRÜNEN
— Drucksache 10/3182 —

Nutzen und Risiken des Einsatzes synthetischer Lebensmittelfarbstoffe

*Der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit – 118 –
GA – 10/141 – hat mit Schreiben vom 27. März 1986 namens der
Bundesregierung die Große Anfrage wie folgt beantwortet:*

Vorbemerkung

Die Färbung von Lebensmitteln ist in der Bundesrepublik Deutschland durch die Vorschriften des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandegesetzes und die darauf gestützten Rechtsverordnungen geregelt. Farbstoffe, die nach den gesetzlichen Bestimmungen zu den Zusatzstoffen gehören, dürfen danach bei der Herstellung von Lebensmitteln nur verwendet werden, wenn sie ausdrücklich zugelassen sind. Die Zulassung hat durch Rechtsverordnung, die der Zustimmung des Bundesrates bedarf, zu erfolgen.

Welche Lebensmittelfarbstoffe in der Bundesrepublik Deutschland unter welchen Bedingungen verwendet werden dürfen, ergibt sich insbesondere aus der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1633), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 20. Dezember 1984. Die Liste der dort für die Färbung der Masse und Oberfläche von Lebensmitteln zugelassenen Farbstoffe beruht auf Gemeinschaftsrecht. Sie enthält diejenigen Farbstoffe, die in allen Mitgliedstaaten der Gemeinschaft zur Färbung von Lebensmitteln zugelassen werden müssen. Ihre Verwendung darf zwar beschränkt, aber nicht völlig verboten werden. Die Entscheidung darüber, welche dieser Farbstoffe welchen Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen und unter welchen Bedingungen dies zu geschehen hat, ist den einzelnen Mitgliedstaaten vorbehalten. In der Bundesrepublik Deutschland ist die Färbung mit den zugelassenen Farbstoffen praktisch auf Lebensmittel beschränkt, die nicht zu den Grundnahrungsmitteln gehören.

Die in der Bundesrepublik Deutschland und den übrigen Mitgliedstaaten der Gemeinschaft zugelassenen Lebensmittelfarbstoffe sind – unabhängig davon, ob es sich um künstliche Farbstoffe oder um Farbstoffe natürlicher Herkunft handelt – von dem Gemeinsamen Expertenkomitee der Welternährungsorganisation und Weltgesundheitsorganisation, dem Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuß der EG-Kommission sowie der Farbstoffkommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft gesundheitlich geprüft worden. Ihre Verwendung für die Färbung von Lebensmitteln wurde von diesen Gremien gebilligt. Bis auf wenige Ausnahmen wurden für diese Farbstoffe sogenannte ADI-Werte (Acceptable daily intake) festgelegt. Diese geben die durchschnittliche Menge des Farbstoffes in Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht an, die der Mensch täglich sein Leben lang ohne gesundheitliches Risiko zu sich nehmen kann. Die ADI-Werte werden von den genannten wissenschaftlichen Gremien regelmäßig überprüft. Sie bilden die Grundlage für die Entscheidung der Frage, in welchem Umfang bzw. mit welchen Beschränkungen ein Farbstoff für die Färbung von Lebensmitteln zugelassen wird.

Aufgrund der von den wissenschaftlichen Gremien vorgenommenen Bewertung besteht kein Anlaß, die Verwendung von Lebensmittelfarbstoffen und insbesondere die Verwendung künstlicher Farbstoffe zugunsten von Farbstoffen natürlicher Herkunft vollständig zu verbieten. Die Bundesregierung wird jedoch prüfen, ob die durch die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung eingeräumten Möglichkeiten der Färbung von Lebensmitteln noch weiter eingeschränkt werden können, als dies bisher geschehen ist.

Die Färbung von Lebensmitteln mit Azo-Farbstoffen wie Tartrazin wird kritisiert, seitdem bekannt ist, daß diese Farbstoffe zu Überempfindlichkeitsreaktionen führen können. Es ist in diesem Zusammenhang darauf hinzuweisen, daß derartige Reaktionen auch durch eine Anzahl weiterer Zusatzstoffe sowie vor allem durch eine Vielzahl von Inhaltsstoffen bewirkt werden können, die natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommen und daß Überempfindlichkeitsreaktionen nur bei bestimmten, entsprechend disponierten Personen auftreten können. Zum Schutze dieses Personenkreises ist von den wissenschaftlichen Gremien die Kenntlichmachung der mit diesen Zusatzstoffen versetzten Lebensmittel empfohlen worden. Die Bundesregierung hat dem durch den Erlaß entsprechender Rechtsvorschriften weitgehend Rechnung getragen. Gleichwohl erscheint es geboten, dem Problem der durch Lebensmittel verursachten allergischen Reaktionen und Überempfindlichkeitsreaktionen weiter Aufmerksamkeit zu widmen. Hierzu bedarf es verstärkter Forschungsanstrengungen, um die noch bestehenden Kenntnislücken zu schließen.

Tartrazin (E 102) gehört zu den in der Bundesrepublik Deutschland zugelassenen Lebensmittelfarbstoffen.

1. Wie beurteilt die Bundesregierung die Tatsache, daß Tartrazin weltweit Überempfindlichkeitsreaktionen verursacht (Urtikaria, Quincke-Ödem, Bronchospasmus, Purpura)¹⁾?

Aus einer Anzahl von Ländern liegen Beobachtungen vor, wonach Tartrazin ebenso wie eine Reihe anderer Stoffe zu Überempfindlichkeitsreaktionen führen kann, die sich überwiegend in Form von Asthma bronchiale, Quincke-Ödem und Urtikaria äußern. Sie wurden jeweils nur bei bestimmten, entsprechend disponierten Personen beobachtet. Dieser Personenkreis dürfte, nach allerdings sehr unterschiedlichen Schätzungen von Wissenschaftlern, etwa 0,01 % bis 0,1 % der Gesamtbevölkerung in den Ländern, in denen Überempfindlichkeitsreaktionen gegen diesen Farbstoff festgestellt wurden, betragen.

Patienten, bei denen eine Überempfindlichkeit gegen Tartrazin besteht, sollten keine Arzneimittel, die mit Tartrazin gefärbt sind, einnehmen. Aus diesem Grunde müssen seit dem 1. April 1985 in der Bundesrepublik Deutschland derartige Arzneimittel entsprechend gekennzeichnet und mit einem Warnhinweis versehen werden.

Ebenso sollten Personen, bei denen eine Überempfindlichkeit gegen den Farbstoff besteht, den Verzehr von Lebensmitteln, die mit Tartrazin gefärbt sind, meiden. Die bedarfsgerechte Ernährung dieses Personenkreises ist, wie in der Antwort zu Frage 3 näher ausgeführt werden wird, gewährleistet.

2. Wurde bei der Zulassung von Tartrazin berücksichtigt, daß bis zu 44 % der auf Aspirin allergisch reagierenden Patienten eine Empfindlichkeit gegenüber Tartrazin besitzen^{2, 3)}?

Zu dem Zeitpunkt, als die Verwendung des Farbstoffes Tartrazin bei der Herstellung von Lebensmitteln in der Bundesrepublik Deutschland und in der Gemeinschaft zugelassen wurde, lagen Erkenntnisse über häufiger auftretende nachteilige Wirkungen von Tartrazin bei Asthmatikern, die gegen den Arzneistoff Acetylsalicylsäure empfindlich reagieren, noch nicht vor. Im übrigen wird auf die Antwort zu der vorhergehenden Frage verwiesen.

Neumann u. a. zeigten darüber hinaus in einer umfangreichen Untersuchung, daß ganz allgemein allergieanfällige Patienten häufig auch gegenüber Tartrazin empfindlich reagieren und bereits bei einmaligen Dosen von 50 Milligramm des Farbstoffes diverse Gesundheitsbeeinträchtigungen auftreten können⁴⁾.

-
- 1) Wüthrich et al.: Schweiz. med. Wschr. 111, 1445–1450 (1981)
 - 2) Samter et al.: Intolerance to aspirin. Ann. intern. Med. 68, 975 (1968)
 - 3) Stenius et al.: Hypersensitivity to acetylsalicylic acid and Tartrazine in patients with asthma. Clin. Allergy 6, 119 (1976)
 - 4) Neuman et al.: The danger of "yellow dyes" (tartrazine) to allergic subjects. Clin. Allergy 8, 65–68 (1978)

3. Wie will die Bundesregierung diesen Personenkreis, der bis zu 5 % der Bevölkerung betragen kann, zukünftig besser schützen und aufklären?

Dem Schutzbedürfnis von Personen, die Überempfindlichkeitsreaktionen gegen Tartrazin zeigen und daher mit diesem Farbstoff versetzte Lebensmittel meiden sollten, ist durch die lebensmittelrechtlichen Vorschriften weitgehend Rechnung getragen.

Gemäß den Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung dürfen nur bestimmte, in der Verordnung im einzelnen aufgeführte Lebensmittel oder Lebensmittelgruppen mit Tartrazin gefärbt werden. Die Färbung von Grundnahrungsmitteln mit Tartrazin ist ausgeschlossen.

Diejenigen Lebensmittel, die mit Tartrazin oder mit anderen bestimmten Farbstoffen gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zulässigerweise gefärbt sind, müssen mit der Angabe „mit Farbstoff“ kenntlich gemacht werden. Die Angabe hat auch bei der Abgabe von Speisen in Gaststätten oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung zu erfolgen. Bei vorverpackten Lebensmitteln muß der Farbstoff im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden, dessen Angabe nach den Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung auf den Etiketten oder den Packungen der meisten vorverpackten Lebensmittel erforderlich ist. In dem Verzeichnis sind grundsätzlich alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zutaten einschließlich der Zusatzstoffe aufzuführen. Zusatzstoffe, zu denen der Farbstoff Tartrazin gehört, sind mit ihrem Klassennamen anzugeben. Zusätzlich zu dem Klassennamen muß bei Farbstoffen deren Verkehrsbezeichnung oder EWG-Nummer angegeben werden.

Zu berücksichtigen ist allerdings, daß Farbstoffe ebenso wie andere Zusatzstoffe, die in einer Zutat enthalten waren und im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben, nicht kenntlich gemacht werden müssen. Farbstoffe brauchen hiernach dann nicht angegeben zu werden, wenn sie im verzehrfertigen Lebensmittel nur noch in so geringen Mengen enthalten sind, daß sie sich farblich hier nicht mehr auswirken. Die Bestimmung geht auf eine gemeinschaftsrechtliche Regelung zurück, die im Zusammenhang mit der Umsetzung der EG-Lebensmittelkennzeichnungsrichtlinie in deutsches Recht umgesetzt worden ist. Die Bundesregierung wird prüfen, inwieweit dem speziellen Informationsbedürfnis des angesprochenen Personenkreises durch eine Änderung der bestehenden Kennzeichnungsvorschriften verstärkt Rechnung getragen werden kann.

Bezüglich der Häufigkeit des Auftretens von Überempfindlichkeitsreaktionen gegenüber Tartrazin wird auf die Antwort zu Frage 1 verwiesen.

In den allermeisten Orangetränken und in sehr vielen Süßwaren ist Tartrazin in Konzentrationen zwischen 2 bis 30 mg je Liter enthalten. Diese Getränke werden gerade in den letzten Jahren in ständig steigendem Maße von Kindern bevorzugt.

4. Besitzt die Bundesregierung einen Überblick, in welchem Umfang unter Kindern Süßwaren- und sog. Orangengetränke-Allergien ausgebildet sind (in Großbritannien wurden derartige Leiden bereits diagnostiziert)⁵⁾?

Über die Häufigkeit von Überempfindlichkeitsreaktionen gegen Tartrazin in der Bundesrepublik Deutschland, insbesondere im Kindesalter, liegen der Bundesregierung keine Zahlen vor. Getränke auf der Basis von Orangensaft oder Orangensaft-Auszügen dürfen in der Bundesrepublik Deutschland allerdings weder mit Tartrazin noch mit den zugelassenen anderen Farbstoffen gefärbt werden. Eine Färbung ist nur bei Brausen sowie künstlichen Heiß- und Kaltgetränken erlaubt. Der Pro-Kopf-Verbrauch von Brausen beträgt nach Angaben der Getränkeindustrie in der Bundesrepublik Deutschland 1,3 Liter pro Jahr.

5. Sind der Bundesregierung die Untersuchungen des schwedischen Dermatologen Michaëlsson bekannt, der auf Hautkrankheiten hinweist, die von in der Bundesrepublik Deutschland zugelassenen synthetischen Farbstoffen ausgehen können (u.a. Tartrazin und Gelborange-S)⁶⁾?

Welche Schlüsse zieht sie aus diesen Untersuchungen?

Die zitierte Untersuchung von Michaëlsson und Mitarbeitern aus dem Jahre 1974 ist bekannt. Nach Angaben von Fachärzten stellen die dort beschriebenen Fälle, in denen an sieben Patienten durch Tartrazin und einige andere Stoffe ausgelöste Erscheinungen von Purpura beobachtet worden waren, ein äußerst seltenes Ereignis dar.

Aufgrund der zu jener Zeit bekanntgewordenen Fälle von Überempfindlichkeitsreaktionen gegen bestimmte Lebensmittelfarbstoffe hat der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuß der EG-Kommission in seiner Stellungnahme vom 15. November 1975 eine entsprechend klare Kennzeichnung der mit diesen Farbstoffen gefärbten Lebensmittel empfohlen. In der Bundesrepublik Deutschland war die Färbung von Lebensmitteln mit den hierfür zugelassenen Farbstoffen zu dieser Zeit bereits kenntlich zu machen.

6. Welche Bedeutung haben im Rahmen des Zulassungsverfahrens Untersuchungen gehabt, die darauf hinweisen, daß Tartrazin in vitro-Chromosomenbrüche in Säugetierzellen verursacht⁷⁾ und zudem eine schwache genetische Aktivität in menschlichen Lymphozyten-Kulturen zu besitzen scheint⁸⁾?

5) Hariparsad et al.: Oral tartrazine challenge in childhood asthma effect on bronchial reactivity. Clin. Allergy 14, 81–85 (1984)

6) Michaëlsson et al.: Purpura Caused by Food and Drug Additives. Arch. Dermatol. 109, 49–52 (1974)

7) Patterson et al.: Tartrazine-Induced Chromosomal Aberration in Mammalian Cells. Fd. Chem. Toxic. 20, 461–465 (1982)

8) Zhurkov: Untersuchungen zur Mutagenität von Drogen und Lebensmittelzusatzstoffen in menschlichen Lymphozyten-Kulturen. Genetika 11, 145–149 (1975)

Zum Zeitpunkt der Veröffentlichung der zitierten Untersuchungsergebnisse in den Jahren 1982 bzw. 1975 war die Verwendung von Tartrazin zur Färbung von Lebensmitteln in der Bundesrepublik Deutschland bereits seit langem zugelassen. Sie gaben keinen Anlaß, die Zulassung des Farbstoffes rückgängig zu machen, da bei diesen Untersuchungen eine chromosomenschädigende Aktivität von Tartrazin lediglich im Zellkulturtest beobachtet wurde, andererseits zahlreiche in vitro- und in vivo-Studien vorlagen, die weder eine genotoxische noch eine carcinogene Wirkung von Tartrazin erkennen ließen.

7. In welchen Ländern ist das Färben von Lebensmitteln mit Tartrazin verboten, und in welchen Ländern sind Höchstmengenbegrenzungen bereits ausgesprochen worden?

In den Mitgliedstaaten der Gemeinschaft darf die Verwendung von Tartrazin aufgrund der gemeinschaftsrechtlichen Bestimmungen zwar beschränkt, aber nicht völlig verboten werden.

In Finnland, Norwegen und Österreich ist das Färben von Lebensmitteln mit Tartrazin nach Kenntnis der Bundesregierung unzulässig. Ob weitere Verbote bestehen, ist nicht bekannt.

In Belgien, der CSSR, Kanada, den Niederlanden, Schweden und Spanien dürfen Lebensmittel mit Tartrazin nur gefärbt werden, wenn bestimmte festgesetzte Höchstmengen nicht überschritten werden.

In der Bundesrepublik Deutschland dürfen Farbstoffe den für die Färbung zugelassenen Lebensmitteln höchstens in einer Menge zugesetzt werden, die ausreicht, um den Farbton dieser Lebensmittel dem natürlichen Farbton anzunähern. In den Fällen, in denen keine Farbangleichung bezweckt wird, dürfen Farbstoffe nicht in einer Menge zugesetzt werden, die geeignet ist, einen Farbton zu erzielen, der der allgemeinen Verkehrsauffassung widerspricht. Insofern ist die Verwendung von Tartrazin zur Färbung von Lebensmitteln auch in der Bundesrepublik Deutschland praktisch mengenmäßig begrenzt.

8. Welche Tartrazinmengen (arithmetisches Mittel, Schwankungsbreite, Zahl der Proben bzw. Untersuchungen, Nachweisgrenzen) wurden bisher im Rahmen der Lebensmittelkontrolle der zuständigen Landesstellen in der Bundesrepublik Deutschland ermittelt, und lassen sich hieraus Trendaussagen über Einsatzmengen und Belastungen ableiten?

Die von den Ländern für insgesamt 221 Proben festgestellten und mitgeteilten Gehalte an Tartrazin sind nachfolgend zusammengefaßt. Diese Zahlen sind allerdings nicht repräsentativ und ermöglichen keine Trendaussage, weil sie auch sogenannte Verdachtsproben enthalten. Andere Erhebungen, wie sie z. B. von der Deutschen Forschungsgemeinschaft durchgeführt wurden, haben niedrigere Gehalte ergeben.

	Süßwaren	Brausen
Probenzahl	203	18
Menge Tartrazin:		
Schwankungsbreite	1 – 806 mg/kg	2 – 108 mg/l
Mittelwert	80 mg/kg	29 mg/l

9. Kann die Bundesregierung bestätigen, daß insbesondere in Süßwaren für Kinder bis zu 250 mg Tartrazin pro kg enthalten sein können?

Von den Lebensmittelüberwachungsbehörden wurden vereinzelt Süßwaren mit einem Gehalt von mehr als 250 mg Tartrazin pro Kilogramm des Lebensmittels festgestellt.

10. Sieht sie sich veranlaßt, insofern sie kein Zulassungsverbot für synthetische Lebensmittelfarbstoffe in Erwägung ziehen sollte, zumindest, ausländischen Beispielen folgend, Höchstmengenbegrenzungen einzuführen?

Die Bundesregierung wird prüfen, ob bei bestimmten Farbstoffen über die bereits bestehenden Beschränkungen hinaus die Festsetzung von Höchstmengen geboten erscheint.

In Österreich ist Tartrazin seit längerem als Farbstoff für Medikamente und Lebensmittel verboten. In Schweden, den USA und der Schweiz besteht Deklarationspflicht mit Warnhinweis. Zwar sind für die nach dem Arzneimittelgesetz von 1976 zugelassenen Medikamente ebenfalls Deklarationen vorgesehen, für die große Anzahl der nach dem alten Arzneimittelgesetz registrierten Mittel besteht jedoch keine Anzeigepflicht.

11. Stimmt es, daß der Entwurf einer Warnhinweisverordnung für alle tartrazinhaltigen Präparate in einem Bundesministerium schmort?
12. Aus welchen Überlegungen heraus wurde eine derartige Regelung bisher nicht veranlaßt?

Die Arzneimittel-Warnhinweisverordnung, die Kennzeichnungsvorschriften für alle mit Tartrazin gefärbten Arzneimittel enthält, wurde am 21. Dezember 1984 erlassen (BGBl. I S. 22 vom 11. Januar 1985) und ist am 1. April 1985 in Kraft getreten.

13. Ist es in der Bundesrepublik Deutschland nach wie vor möglich, daß Tartrazinallergiker oder ASS-überempfindliche (ASS = Acetylsalicylsäure) Personen im Rahmen einer medizinischen Behandlung ein tartrazinhaltiges Präparat unwissentlich verordnet bekommen – letztlich somit Tartrazin gegen Tartrazinallergien verordnet bekommen?

Gemäß den Vorschriften der Arzneimittel-Warnhinweisverordnung vom 21. Dezember 1984 muß auf den Packungen von mit Tartrazin gefärbten Arzneimitteln der Warnhinweis „Enthält Tartrazin; Packungsbeilage beachten!“ angebracht sein. Auf der Packungsbeilage muß ein Warnhinweis angebracht sein, der folgenden Wortlaut hat:

„Warnhinweis

Dieses Arzneimittel enthält den Farbstoff Tartrazin, der bei Personen, die gegen diesen Stoff besonders empfindlich sind, allergieartige Reaktionen hervorrufen kann.“

Hierdurch werden Arzt und Patient ausreichend informiert. Mit der Verschreibung tartrazinhaltiger Arzneimittel an Tartrazinallergiker ist unter diesen Umständen nicht zu rechnen.

Amaranth (E 123) gehört zu den in der Bundesrepublik Deutschland zugelassenen Farbstoffen.

Schon 1949 war eigentlich klar erkennbar, daß Menschen mit besonderen Empfindlichkeitsmerkmalen in hohem Maße gegenüber synthetischen Lebensmittelfarbstoffen wie Amaranth reagieren⁹⁾.

14. Besitzt die Bundesregierung Erkenntnisse über den Verunreinigungsgrad von Amaranth mit nichtsulfonylierten Naphthylaminen, und werden diesbezügliche Kontrolluntersuchungen routinemäßig durchgeführt?

Nach den Vorschriften der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung dürfen Farbstoffe keinen nachweisbaren Gehalt an nichtsulfonyliertem 2-Naphthylamin enthalten. Die Vorschrift beruht auf Gemeinschaftsrecht und wird gegenwärtig im Rahmen eines von der EG-Kommission vorgelegten Richtlinienvorschlages überarbeitet.

Nach Mitteilung der für die Lebensmittelüberwachung zuständigen obersten Landesbehörden wurden entsprechende Kontrolluntersuchungen bisher nicht routinemäßig durchgeführt. Nach Angaben der Farbstoffkommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft sind bei untersuchten Proben, die von Farbstoffherstellern zur Verfügung gestellt worden waren, jedoch innerhalb der Nachweisgrenzen keine Gehalte an 2-Naphthylamin festgestellt worden.

15. Wie stuft die Bundesregierung die Tatsache ein, daß der in der Bundesrepublik Deutschland nach wie vor zugelassene Farbstoff Amaranth 1976 von der zuständigen Fachbehörde in den USA aufgrund gesundheitlicher Bedenken in seiner Zulassung widerrufen wurde¹⁰⁾?

9) Baer et al.: The Effects of Feeding Certified Food Azodyes in Paraphenylenediamine-Hypersensitive Subjects. J. of Investigat. Dermatol. 13, 223–232 (1949)

10) Fed. Reg. 41, 5823

Das Verbot der Verwendung von Amaranth bei der Herstellung von Lebensmitteln in den USA erfolgte aufgrund der Untersuchungsberichte über zwei Tierversuchsreihen, die den Verdacht einer krebserzeugenden Wirkung dieses Farbstoffes ausgelöst hatten. Beide Langzeitstudien wurden jedoch nach gründlicher Prüfung von dem Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuß der EG-Kommission als inadäquat eingestuft. In einer neueren Carcinogenitätsstudie an Ratten aus dem Jahre 1982 wurde keine krebserzeugende Wirkung festgestellt.

Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuß der EG-Kommission hat in seiner Stellungnahme vom 7. Juli 1983 nach kritischer und gründlicher Prüfung der Unterlagen die von ihm bereits früher vorgenommene gesundheitliche Bewertung aufrechterhalten und bestätigt. Die Bundesregierung hat keinen Anlaß gesehen, die gesundheitliche Bewertung des Farbstoffes Amaranth durch den Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuß der EG-Kommission anzuzweifeln.

16. Mißt die Bundesregierung in diesem Zusammenhang den älteren Arbeiten von Shtenberg und Gavrilenko, die für Amaranth eine embryotoxische Wirkung sowie eine gonadotoxische Wirkung ermittelten¹¹⁾, sowie der Bestätigung dieser Ergebnisse durch die US-amerikanischen Wissenschaftler Collins u. a.¹²⁾ eine Bedeutung bei, und wie bewertet sie die Tatsache, daß eine Dosis-Wirkungsbeziehung für die Embryotoxizität von Amaranth festgestellt wurde?

Den zitierten älteren Untersuchungsberichten wird keine Bedeutung beigemessen. In ihnen wurde zwar nach Verabreichung von Amaranth mit der Schlundsonde eine embryotoxische Wirkung bei Ratten festgestellt. Die Ergebnisse zahlreicher in der Folgezeit durchgeführter weiterer Reproduktions- und Teratogenitätsstudien mit Ratten, Mäusen, Kaninchen, Hamstern und Katzen ließen demgegenüber keinerlei Beeinträchtigung der fötalen Entwicklung erkennen.

Die älteren Untersuchungsbefunde werden durch die Verabreichung von Amaranth mit der Schlundsonde erklärt. Diese führt gegenüber den kontinuierlich mit der Nahrung aufgenommenen Mengen an Amaranth zu unrealistisch hohen Spitzenbelastungen.

Gatehouse hält aufgrund seiner Untersuchungen Amaranth für einen potentiell mutagenen, also erbgutschädigenden Farbstoff¹³⁾.

17. Teilt die Bundesregierung die Auffassung des Wissenschaftlers, und wie beurteilt sie in diesem Zusammenhang seine Arbeiten?

- 11) Shtenberg et al.: Influence of the food dye amaranth upon the reproductive function and development of progeny in tests on albino rats. Vop. Pitan 29, 66 (1970) and Vop. Pitan 31, 28 (1972)
12) Collins et al.: Teratology studies on food colouring Part I. Fd. Cosmet. Toxicol. 10, 619 (1972)
13) Gatehouse: Detection of Mutagenic Derivatives of Cyclophosphamide and a Variety of Other Mutagens. Mut. Research 53, 289-296 (1978)

Nein. Untersuchungsergebnisse anderer Wissenschaftler haben gezeigt, daß weder der Harn von mit Amaranth gefütterten Ratten noch der geprüfte Farbstoff selbst – also ohne in vivo-Metabolismus – eine Aktivität im Ames-Test zeigt. Der Autor bezeichnet in der zitierten Arbeit seine Untersuchungsergebnisse ebenfalls als nicht beweiskräftig für eine mutagene Wirkung des Farbstoffes.

Abgesehen hiervon erscheint die Arbeit für eine Beurteilung von Amaranth ungeeignet, da, wie aus dem experimentellen Teil hervorgeht, offensichtlich nicht Amaranth, sondern der Farbstoff Azorubin geprüft worden ist.

18. Hält die Bundesregierung einen Einfluß des Lebensmittelfarbstoffs Amaranth auf den Vitamin-A-Haushalt der Leber für möglich¹⁴⁾, und welche weiteren Untersuchungen liegen ihr zu diesem Fragenkomplex vor?

Nach der zitierten Studie von Gales und Mitarbeitern erscheint es möglich, daß der Vitamin-A-Gehalt der Leber von Wistar-Ratten bei einer täglichen Verabreichung von Amaranth in sehr hohen Dosen und über einen langen Zeitraum abnehmen kann. Die Beeinflussung des Vitamin-A-Gehaltes der Leber bei den verabreichten, bereits toxisch wirkenden Dosen des Farbstoffes erscheint nicht außergewöhnlich.

Für den Verbraucher sind die in der zitierten Studie festgestellten Befunde ohne Bedeutung, da entsprechende Mengen des Farbstoffes mit der täglichen Nahrung auch nicht annähernd aufgenommen werden können. In keinem der zahlreichen Fütterungsexperimente mit üblichen Dosierungen von Amaranth wurden Anzeichen eines Vitamin-A-Mangels beobachtet.

19. Liegen der Bundesregierung Erkenntnisse über den Amaranthgehalt verschiedener Zahnpasten vor, und wenn ja, welche?

Nach Auskunft des Industrieverbandes Körperpflege- und Waschmittel e.V. wird nach seiner Kenntnis den in der Bundesrepublik Deutschland hergestellten Zahnpasten kein Amaranth zugesetzt. Dies deckt sich mit den Untersuchungsergebnissen von Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder, die bei Stichprobenuntersuchungen von Zahnpasten kein Amaranth festgestellt haben.

20. Stimmt die Bundesregierung den Berechnungen der GRÜNEN zu, daß der vorläufige ADI-Wert für Amaranth von 0,75 mg pro kg schon bei Kindern, insofern sie ein Glas Limonade oder eine Tüte Bonbons aufnehmen, deutlich überschritten werden kann?

14) Gales et al.: Recherche toxicologique sur le coloranth amaranth. J. E. T. 5, 167–173 (1972)

In der Bundesrepublik Deutschland dürfen keine Limonaden, sondern lediglich Brausen sowie künstliche Heiß- und Kaltgetränke mit Amaranth oder anderen künstlichen Farbstoffen gefärbt werden. Ein gelegentliches Überschreiten des festgelegten ADI-Wertes kann nicht ausgeschlossen werden, wenn ausschließlich mit Amaranth gefärbte Brausen und Süßwaren in größeren Mengen verzehrt werden.

21. Wenn ja, welche Maßnahmen plant sie zum Schutz der kindlichen Gesundheit zu unternehmen?

Der von wissenschaftlichen Gremien für den Farbstoff Amaranth oder für andere Zusatzstoffe festgesetzte ADI-Wert (acceptable daily intake) gibt die durchschnittliche Menge eines Stoffes in Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht an, die der Mensch unter Berücksichtigung aller bekannten Tatsachen täglich sein Leben lang ohne gesundheitliches Risiko zu sich nehmen kann. Ein gelegentliches Überschreiten dieses Wertes ist daher nicht mit gesundheitlichen Risiken verbunden. Die Bundesregierung überprüft jedoch im Hinblick auf die von dem Gemeinsamen Expertenkomitee der Welternährungsorganisation und Weltgesundheitsorganisation kürzlich erfolgte Neubewertung von Amaranth, bei der der ADI-Wert auf 0,5 mg/pro kg Körpergewicht und Tag festgesetzt wurde, ob eine weitere Beschränkung der Verwendung des Farbstoffes bei der Herstellung von Süßwaren und Brausen geboten erscheint.

Erythrosin (E 127) gehört zu den in der Bundesrepublik Deutschland zugelassenen Farbstoffen.

Erythrosin erwies sich als starkes Pharmakon, das „dramatisch und irreversibel“ die Impulsübertragung von Nerven zum Muskel bei relativ geringen Dosierungen verändert¹⁵⁾.

22. In welcher Form wurden die beobachteten Einflüsse von Erythrosin auf die Schilddrüse von Säugetieren bewertet, insbesondere vor dem Hintergrund, daß dieser Farbstoff eine organische Jodverbindung darstellt¹⁶⁾?

Der Tatsache, daß das Molekül von Erythrosin einen maßgeblichen Anteil an Jod enthält, ist seit jeher besondere Aufmerksamkeit gewidmet worden. Aufgrund von früheren Beobachtungen bei Tierversuchen ist ein Einfluß von Erythrosin auf die Schilddrüsenfunktion lediglich bei fortgesetzter Aufnahme und nur bei großen Mengen, die üblicherweise mit der Nahrung nicht verzehrt werden, nicht auszuschließen. Diese älteren Untersuchungen sind zudem von geringer Aussagekraft, da bei ihnen undifferenziert das gesamte proteingebundene Jod unter Einbeziehung

15) Augustine et al.: Neurotransmitter Release from a Vertebrate Neuromuscular Synapse Affected by a Food Dye. Science 207, 1489–1490 (1980)

16) Fd. Cosmet. Toxicol. 14, 233–248 (1976)

des ebenfalls teilweise an Protein gebundenen Erythrosins gemessen wurde.

Die Bundesregierung schließt sich der Auffassung des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses der EG-Kommission an, wonach zur weiteren Klärung der Bedeutung des Beitrages von Erythrosin für die Jodaufnahme weitere Untersuchungen erforderlich sind. Nachdem vorsorglich der ADI-Wert von Erythrosin herabgesetzt worden ist, prüft die Bundesregierung, ob, wie im Falle des Farbstoffes Amarant, eine weitere Beschränkung der Verwendung von Erythrosin bei der Herstellung von Süßwaren und Brausen geboten erscheint.

23. Besitzt die Bundesregierung Erkenntnisse darüber, ob durch den Lebensmittelfarbstoff Erythrosin die allgemeine Jodzufuhr bzw. die Jod-Bilanz der Normalbevölkerung verändert wird und insbesondere, ob es in Extremsituationen denkbar ist, daß dieser Farbstoff bei besonders empfindlichen Menschen Schilddrüsenerkrankheiten verursachen oder verstärken kann?

Für die Jod-Bilanz ist nur der Teil des in dem Farbstoff Erythrosin organisch gebundenen Jods von Bedeutung, der während des Stoffwechsels im menschlichen Organismus freigesetzt wird. Dieser Anteil ist gering und fällt daher bei der Gesamtaufnahme von Jod nicht ins Gewicht.

Aufgrund von Untersuchungen an Probanden erscheint es wenig wahrscheinlich, daß der Farbstoff selbst bei empfindlichen Personen Schilddrüsenerkrankheiten verursachen oder verstärken könnte. In den Untersuchungen, die diesen Überlegungen zugrunde lagen, wurde lediglich eine geringgradige Erhöhung des Gehaltes an proteingebundenem Jod im Serum festgestellt, jedoch keine Änderung derjenigen im Serum gemessenen Parameter, die Ausdruck einer Funktionsbeeinträchtigung der Schilddrüse sind. Bei den Untersuchungen wurde zudem etwa die 20- bis 25fache Menge der durchschnittlichen täglichen Aufnahmemenge von Erythrosin mit der Nahrung verabfolgt.

24. Wie wurden die Arbeiten von Goldenring u. a. bei der Farbstoffzulassung berücksichtigt, wonach Erythrosin im Tierversuch signifikante Lernbehinderungen verursacht¹⁶⁾?

Die Untersuchungen von Goldenring und Mitarbeitern lagen zu dem Zeitpunkt, als die Verwendung des Farbstoffes Erythrosin bei der Herstellung von Lebensmitteln in der Bundesrepublik Deutschland und in der Gemeinschaft zugelassen wurde, noch nicht vor. Sie belegen keineswegs, daß Erythrosin im Tierversuch Lernbehinderungen verursacht. Wie der Autor in seiner Arbeit selbst einräumt, wurde bei diesen Untersuchungen ein Farbstoffgemisch verwendet, so daß es nicht möglich war, festzustellen, welcher der Farbstoffe oder welche Kombination der Farbstoffe für die von ihm beobachteten Effekte verantwortlich war.

Nach den Untersuchungen von Goldenring erscheint Erythrosin eher unverdächtig, zumal dieser Farbstoff, wie auch Untersuchungen im Bundesgesundheitsamt gezeigt haben, in nur sehr geringen Anteilen aus dem Magen-Darm-Trakt resorbiert wird und in noch geringerem Ausmaß die Blut-Hirnschranke durchtritt.

25. Werden nach Meinung der Bundesregierung die Beobachtungen von Goldenring u. a. durch die Arbeiten von Levitan untermauert, da hier ein direkter Einfluß des Farbstoffs auf Nervenzellen nachgewiesen werden konnte¹⁷⁾?

Die zitierten Untersuchungen von Levitan sind an einem isolierten Nerven-Muskel-Präparat mit hohen Erythrosin-Konzentrationen durchgeführt worden. Sie sind nicht auf die physiologischen Verhältnisse bei oraler Aufnahme geringer Mengen von Erythrosin übertragbar und stellen möglicherweise unspezifische Membraneffekte, die auch von oberflächenaktiven Substanzen ausgelöst werden können, dar.

Das Gebiet der möglichen neurophysiologischen Wirkungen und der Verhaltensbeeinflussung von Stoffen wie Erythrosin bedarf allerdings weiterer Untersuchungen, um die Relevanz der von einigen Untersuchern ermittelten Befunde zu klären.

Der gesamte Farbstoffmarkt ist mittlerweile auch für den Eingeweihten zum undurchdringlichen Dschungel von Vorschriften und Anforderungen geworden. Ob hier hinreichend kontrolliert werden kann bzw. wird, muß offen bleiben.

26. Welche Informationen liegen der Bundesregierung vor über den zur Lebensmittelfärbung eingesetzten kupferhaltigen Chlorophyllkomplex (E 141) und seine Auswirkung auf Personen, die eine Abnormalität des Kupfermetabolismus aufweisen (Wilson-Syndrom)?

Der Bundesregierung liegen keine näheren Erkenntnisse über mögliche Auswirkungen des Farbstoffes E 141 bei Personen, die an der sehr seltenen, rezessiv vererbten, Wilson'schen Krankheit leiden, vor. Allerdings liegen die durch Verwendung dieses Farbstoffes zugeführten Mengen an Kupfer innerhalb der normalen Schwankungsbreite der anderweitigen täglichen Kupferaufnahme aus der Nahrung. Es ist daher nicht zu erwarten, daß die möglichen Auswirkungen des in diesem Farbstoff komplex gebundenen Kupfers auf den erwähnten Personenkreis – selbst wenn das Kupfer, das nach Erfahrungen aus tierexperimentellen Untersuchungen sehr fest gebunden ist, vollständig freigesetzt werden sollte – größer sind als der Einfluß von Lebensmitteln mit natürlicherweise höherem Kupfergehalt.

Die vorgeschriebene Kenntlichmachung von zugesetzten Farbstoffen ermöglicht es diesem Personenkreis, gefärbte Lebensmittel gegebenenfalls zu meiden.

17) Goldenring et al.: Effect of Continuous Gastric Infusion of Food Dyes on Developing Rat Pups. Life Science 27, 1897–1904 (1980)

27. Der Lebensmittelfarbstoff Brillantsäuregrün BS (E 142) erscheint im Ringbuch „Farbstoffe für Lebensmittel der Deutschen Forschungsgemeinschaft“ aus dem Jahre 1978 als relativ wenig geprüfter Stoff.

Welche zwischenzeitlichen Veröffentlichungen bzw. Forschungsergebnisse haben die Bundesregierung zur Aufrechterhaltung der Zulassung dieses Farbstoffes bewogen?

Seit dem Erscheinen des Datenblattes für den Farbstoff Brillantsäuregrün BS in dem Ringbuch „Farbstoffe für Lebensmittel“ (Ausgabe 1978) der Farbstoffkommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft sind insbesondere Untersuchungen zur Teratogenität von Brillantsäuregrün an Ratten (1979), Mehrgenerationen-Fortpflanzungsstudien an der Ratte (1981), eine Langzeitstudie an der Maus (1982), Mutagenitätsprüfungen an Hefe, *Drosophila* und Salmonellen (1981) und eine weitere Stoffwechselstudie an Ratten (1978) durchgeführt worden.

Unter Zugrundelegung dieser sowie der bereits früher durchgeführten Untersuchungen ist vom Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuß der EG-Kommission eine abschließende Bewertung von Brillantsäuregrün BS vorgenommen worden. Sie wurde in der 14. Folge der Berichte des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses 1982 veröffentlicht. Danach zeigt der Farbstoff weder embryotoxische noch teratogene Wirkungen und beeinträchtigt nicht die Fortpflanzungsfunktion. Die Langzeitstudien an Maus und Ratte ergaben keine carcinogenen Wirkungen. Unter Berücksichtigung der bei Studien der akuten und der Kurzzeittoxizität festgestellten toxischen Auswirkungen legte der Ausschuß für den Farbstoff einen ADI-Wert von 0–5 mg/kg Körpergewicht pro Tag fest.

Brillantsäuregrün BS ist demnach ein ausreichend geprüfter und zur Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln geeigneter Farbstoff.

28. Wie beurteilt die Bundesregierung die Wirkung von Triphenylmethan-Farbstoffen angesichts der in mehreren Versuchen bestätigten sarkomerzeugenden Wirkung bei subcutaner Injektion, insbesondere vor dem Hintergrund der heute nach wie vor weit verbreiteten Praxis, derartige Farbstoffe im Säuglingsalter in hohen Konzentrationen anzuwenden (Gentianaviolett)?

Das Auftreten lokaler Sarkome nach subcutaner Injektion ist eine Wirkung, die bei einer Reihe von Substanzen beobachtet wurde und nach gegenwärtig allgemeiner wissenschaftlicher Auffassung nicht als Beweis für ein carcinogenes Potential angesehen wird.

Das Bundesgesundheitsamt hat gegen die in der ärztlichen Praxis übliche Anwendung von Gentianaviolett in 1%iger Lösung auf der Haut nach gegenwärtiger Erkenntnis keine Bedenken, zumal die Resorption dieses Farbstoffes durch die Haut oder Schleimhaut sehr gering ist.

29. Welche Konzentrationen an 4-Methyl-Imidazol und verwandten Verunreinigungen wurden bisher in handelsüblichen Zuckerkulörproben in der Bundesrepublik Deutschland festgestellt, und von wem wurden diese Untersuchungen durchgeführt (arithmetisches Mittel, Schwankungsbreite, Zahl der Proben bzw. Untersuchungen, Nachweisgrenzen)?

Zuckerkulör darf gemäß den in der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung festgesetzten Reinheitsanforderungen höchstens 200 mg 4-Methyl-Imidazol pro Kilogramm Farbstoff, bezogen auf ein Produkt der Farbtintensität von 20 000 EBC-Einheiten, enthalten. Für die Überwachung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften sind die obersten Landesbehörden zuständig. Von diesen wurden die Untersuchungsergebnisse von insgesamt 45 aus dem Handel gezogenen Zuckerkulörproben wie folgt mitgeteilt:

In 16 Proben war 4-Methyl-Imidazol nicht nachweisbar, wobei ein Milligramm als Nachweisgrenze angegeben wurde. In 26 Proben wurde ein Gehalt von 1–200 Milligramm 4-Methyl-Imidazol pro Kilogramm Zuckerkulör, entsprechend einem arithmetischen Mittelwert von 85 Milligramm pro Kilogramm, festgestellt. Drei Proben enthielten einen unzulässigen Gehalt von mehr als 200 mg/kg 4-Methyl-Imidazol.

30. Liegen der Bundesregierung Erkenntnisse darüber vor, ob auf Zitrusfrüchten, die aus den USA in die Bundesrepublik Deutschland importiert werden, der Lebensmittelfarbstoff Citrus-Red No. 2 aufgebracht wird?

Die Einfuhr von mit dem Farbstoff gefärbten Zitrusfrüchten in die Bundesrepublik Deutschland ist verboten. Von den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen obersten Landesbehörden wurden keine Verstöße gegen das Verbot mitgeteilt.

31. Von welchen Institutionen bzw. Überwachungslaboratorien der Bundesländer wurden bislang derartige Überprüfungen sowohl auf Citrus-Red No. 2 als auch generell auf nicht zugelassene Lebensmittelfarben durchgeführt, und welche Ergebnisse wurden erhalten?

Von der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Länder werden routinemäßig Lebensmittel aller Art auf nicht zugelassene Farbstoffe untersucht. Die zuständigen obersten Landesbehörden haben mitgeteilt, daß nur noch in sehr seltenen Fällen bei Importen Farbstoffe festgestellt worden sind, deren Verwendung in der Bundesrepublik Deutschland nicht zugelassen ist.

Der Farbstoff Citrus-Red No. 2 wurde bei den untersuchten Proben von Zitrusfrüchten nicht festgestellt. Untersuchungen erfolgten an dem Chemischen Untersuchungsamt der Stadt Oberhausen in Zusammenarbeit mit einem Fachinstitut der Universität Saarbrücken.

32. Hält die Bundesregierung eine verstärkte Kontrolle importierter Bedarfsgegenstände für erforderlich, insbesondere vor dem Hintergrund, daß einige Importprodukte Farbstoffe mit sehr hoher allergischer Reaktivität enthalten können¹⁸⁾?

Zur Sicherung des Gesundheitsschutzes des Verbrauchers kontrollieren die zuständigen Überwachungsbehörden der Bundesländer routinemäßig auch importierte Bedarfsgegenstände auf die Einhaltung der in der Bundesrepublik Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Darüber hinaus befaßt sich die Farbstoffkommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft eingehend mit der gesundheitlichen Bewertung von Farbstoffen, die in Bedarfsgegenständen eingesetzt werden.

Sollte bei inländischen oder ausländischen Bedarfsgegenständen festgestellt werden, daß sie aufgrund ihres Gehaltes an Farbstoffen mit „sehr hoher allergischer Reaktivität“ geeignet sind, die Gesundheit zu schädigen, so wären derartige Erzeugnisse nach § 30 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes nicht verkehrsfähig. Die Bundesregierung würde bei Hinweisen auf den Import solcher Erzeugnisse die Zolldienststellen anweisen, die Produkte vor ihrer Einfuhr einer für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörde vorzuführen (§ 48 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes).

Neben einer einzelstoffbezogenen Risiko-Nutzen-Analyse sollte zusätzlich eine synergistische Wirkungsverstärkung bzw. ein Zusammenwirken der verschiedenen synthetischen Nahrungsmittelzusätze im Sinne einer „Toxischen Gesamtsituation“ verstärkt Beachtung finden. Feingold stellte schon Mitte der 70er Jahre die Hypothese auf, daß Farbstoffe pharmakologische Wirkungen haben können und im Zusammenhang mit sog. Hyperaktivitäten unter Kindern zu sehen sind¹⁹⁾. So zeigten hyperaktive Kinder zunehmend Lernschwierigkeiten, insofern sie eine Mischung verschiedener in den USA zugelassener Lebensmittelfarbstoffe im Laboratoriumstest verabreicht bekamen²⁰⁾. Selbst Kritiker der Feingoldschen Arbeiten leugnen nicht die Empfindlichkeit „kleiner Untergruppen hyperaktiver Kinder ... gegenüber künstlichen Lebensmittelfarbstoffen“²¹⁾.

33. In welchem Umfang sind Tests zur Erforschung der Verhaltenstoxikologie in die Prüfung der Lebensmittelfarbstoffe in der Bundesrepublik Deutschland einbezogen worden?

Zur Erforschung der Verhaltenstoxikologie gibt es noch keine allgemein gültigen Versuchsanordnungen, so daß im Rahmen des Zulassungsverfahrens von Lebensmittelzusatzstoffen auch nicht die Vorlage entsprechender Untersuchungen gefordert werden kann. Im Bundesgesundheitsamt ist jedoch bereits im Rahmen der gesundheitlichen Bewertung von Chemikalien eine Prüfrichtlinie aufgestellt worden. Internationale Expertengremien arbeiten des weiteren an der Entwicklung von Methoden zur tierexperimentellen Prüfung. Sobald diese Methoden routinemäßig einsetzbar

18) Björkner et al.: Contact allergic reaction to FD & C Yellow No.11 and Quinoline Yellow. Contact Dermatitis 9, 263-268 (1983)

19) Feingold: Why your Child is Hyperactive. Random House, New York (1975)

20) Swanson et al.: Food Dyes Impair Performance of Hyperactive Children on a Laboratory Learning Test. Science 207, 1485-1486 (1980)

21) Stare et al.: Pediatrics 66, 521 (1980)

sind, werden sie auch bei der Prüfung von Lebensmittelzusatzstoffen herangezogen.

34. Wie beurteilt die Bundesregierung in diesem Zusammenhang die Arbeiten von Weiss u. a.²²⁾, wonach schon bei Gaben verschiedener in den USA zugelassener Lebensmittelfarbstoffe, die z. T. 50fach unter den ADI-Werten lagen, negative verhaltenspsychologische und motorische Einflüsse beobachtet wurden?

Die Frage der möglichen Einwirkung von spezifischen Lebensmittelinhaltsstoffen auf das menschliche Verhalten wird diskutiert, seit Feingold im Jahre 1973 in den USA die Behauptung aufstellte, daß eine von künstlichen Farbstoffen, Aroma- und Konservierungsstoffen und von einigen Lebensmitteln mit hohem natürlichen Gehalt an Salicylsäure freie Diät bei Kindern mit hyperkinetischem Syndrom eine Besserung des klinischen Erscheinungsbildes bewirken würde. Weitere bestimmte Lebensmittelzusatzstoffe, von denen behauptet wird, bei Kindern und Jugendlichen Verhaltensstörungen auslösen zu können, sind seitdem hinzugekommen. In zahlreichen Studien wurde daher versucht, den Nachweis über einen Zusammenhang zwischen der Aufnahme von Lebensmittelinhaltsstoffen und Verhaltensbeeinträchtigungen bei Kindern zu führen. Die Studien sind wissenschaftlich größtenteils umstritten, da sie nicht den methodischen Anforderungen genügten.

Die zitierte Arbeit von Weiss und Mitarbeitern ist schwer zu beurteilen. In einer kontrollierten Doppelblindstudie erhielten 22 Kinder, die mit einer künstlichen von Farb- und Aromastoffen freien Diät ernährt wurden, über 77 Tage entweder Placebo oder eine aus sieben Farbstoffen bestehende Farbstoffmischung. Von den 22 Kindern zeigten sich 20 unauffällig gegenüber der Farbstoffmischung. Ein Kind wurde, allerdings nach den Aussagen der Mutter, in zwei der sieben untersuchten Verhaltensparameter auffällig. Ein weiteres Kind zeigte nach dem Verzehr der Farbstoffmischung in fünf der sieben untersuchten Verhaltensparameter eine signifikante Verschlechterung gegenüber den bei Placebo beobachteten Symptomen. Dieses Kind hatte jedoch auch eine Nahrung mit einem natürlichen Gehalt an Salicylsäure, die nach Feingold ebenfalls Verhaltensstörungen auslösen kann, zu sich genommen.

Die verschiedenen Studien wurden von wissenschaftlichen Gremien wie dem zuständigen gemeinsamen Expertenkomitee der Welternährungsorganisation und Weltgesundheitsorganisation, dem Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuß der EG-Kommission oder in der Bundesrepublik Deutschland von der Farbstoffkommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft verfolgt und beurteilt. Sie wurden bisher nicht als ausreichender Beweis für den nachteiligen Einfluß von Lebensmittelfarbstoffen auf das Verhalten von Kindern und Jugendlichen bewertet. Weitere gezielte

22) Weiss et al.: Behavioral Responses to Artificial Food Colors. Science 207, 1487–1488 (1980)

Untersuchungen erscheinen jedoch nach Auffassung der Bundesregierung geboten.

35. Wie steht die Bundesregierung zu den jüngsten Forderungen von US-amerikanischen Kinderärzten und Psychologen, wonach alle Lebensmittelzusatzstoffe erneut auf ihre Psycho-Toxizität – insbesondere im Rahmen der kindlichen Entwicklung – untersucht werden müßten und daß derartige Tests eigentlich vor der Vermarktung solcher Chemikalien hätten geschehen müssen²³⁾?

Wie in der Antwort zu Frage 33 dargelegt, sind die entsprechenden Tests noch nicht ausreichend entwickelt, um routinemäßig bei der Prüfung von Lebensmittelzusatzstoffen eingesetzt werden zu können. Im übrigen wird auf die Antwort zu der vorhergehenden Frage 34 verwiesen.

36. Wurden in der Vergangenheit Untersuchungen darauf durchgeführt, ob sich die in der Bundesrepublik Deutschland zugelassenen Azo-Farbstoffe im Verlauf der küchenmäßigen Zubereitung von Lebensmitteln (Kochen, Backen, Braten) sowie bei den verschiedenen Formen der Lagerung und Verarbeitung in schädliche Abbauprodukte umwandeln können (beispielsweise in aromatische Amine)?
37. Wenn derartige Untersuchungen gegenwärtig nicht vorliegen, plant die Bundesregierung im Interesse des Verbraucherschutzes derartige Forschungen zu initiieren bzw. zu finanzieren? Wenn nein, warum nicht?

Untersuchungen über Abbau- und Reaktionsprodukte, die aus den in der Bundesrepublik Deutschland zugelassenen Azo-Farbstoffen bei der Herstellung, Verarbeitung und der Lagerung der gefärbten Lebensmittel entstehen könnten, sind – von einzelnen Prüfungen abgesehen – nicht durchgeführt worden. Sie erscheinen auch nicht erforderlich, da die in Rede stehenden Farbstoffe sich im Gegensatz z. B. zu den natürlichen Farbstoffen in der Regel durch eine besondere Stabilität auszeichnen.

Die Bundesregierung wird die Farbstoffkommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft gleichwohl bitten, erneut zu prüfen, ob aufgrund neuer Erkenntnisse die Durchführung entsprechender Untersuchungen geboten erscheint. Gegebenenfalls wird die Bundesregierung nicht zögern, zum Schutze des Verbrauchers entsprechende Maßnahmen zu ergreifen.

38. Wie beurteilt die Bundesregierung in diesem Zusammenhang die US-amerikanische Regulierungspraxis, wonach anscheinend bei jeder einzelnen zum Einfärben von Lebensmitteln vorgesehenen Produktions-Charge in einem staatlichen Laboratorium die Einhaltung bestimmter Qualitätsnormen geprüft wird, wobei die Liste der Reinheitsanforderungen als Positivliste zu betrachten ist, d. h. Stoffe, die als Verunreinigung nicht namentlich erwähnt werden, sollten abwesend sein?

23) Vorhees et al.: Development Toxicity and Psychotoxicity of FD & C Red Dye No. 40. Toxicol. 28, 207–217 (1983)

In den Mitgliedstaaten der Gemeinschaft müssen die für die Färbung von Lebensmitteln zugelassenen Farbstoffe ebenso wie andere Zusatzstoffe bestimmten, durch Rechtsvorschrift festgesetzten Reinheitsanforderungen entsprechen. Die Einhaltung der Rechtsvorschriften haben in der Bundesrepublik Deutschland der Hersteller und der Weiterverarbeiter im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht zu gewährleisten. Sie ist von der amtlichen Lebensmittelüberwachung, für welche die obersten Landesbehörden zuständig sind, zu überwachen. Der Bundesregierung sind keine Fälle bekannt, die eine Abkehr von diesem Prinzip geboten erscheinen lassen.

39. Kann hiermit – insofern kein genereller Verzicht auf synthetische Lebensmittelfarbstoffe erwogen wird – nach Auffassung der Bundesregierung zumindest ein höheres Maß an Verbraucherschutz erreicht werden?

Auf die Antwort zu Frage 38 wird verwiesen.

40. Plant die Bundesregierung die Entwicklung von Normen, wie sie in Großbritannien bereits vorhanden sind, wonach Höchstmengen an organischen Verunreinigungen in synthetischen Lebensmittelfarbstoffen generell geregelt werden könnten?

Die an Lebensmittelfarbstoffe zu stellenden Reinheitsanforderungen sind durch die Richtlinie des Rates der Europäischen Gemeinschaften vom 23. Oktober 1962 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für färbende Stoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, für die Gemeinschaft einheitlich festgelegt. Sie werden gegenwärtig im Rahmen eines Vorschlages für eine Richtlinie des Rates zur Achten Änderung der Richtlinie vom 23. Oktober 1962, der von der Kommission dem Rat kürzlich vorgelegt worden und im Amtsblatt Nr. C 278/4 vom 30. Oktober 1985 veröffentlicht ist, grundlegend überarbeitet. Die Bundesregierung kann dem ebenso wenig wie das Vereinigte Königreich durch einzelstaatliche Maßnahmen vorgehen.

41. Welche Erkenntnisse über Verunreinigungen handelsüblicher bundesdeutscher Lebensmittelfarbstoffe mit Anilin, 4-Aminobiphenyl, Benzidin und Naphthylamin besitzt sie, und wie beurteilt sie in diesem Zusammenhang einerseits
- die in den allgemeinen Reinheitsanforderungen der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung enthaltene Regelung, die eine Nachweisbarkeit dieser Verunreinigungen für nicht zulässig erklärt und
 - andererseits die analytischen Arbeiten von Hunziker u.a., wonach derartige Verunreinigungen möglich erscheinen²⁴⁾?

24) Hunziker et al.: HPLC-Bestimmung primärer aromatischer Amine in synthetischen Farbstoffen für Lebensmittel. Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 72, 216–223 (1981)

Den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen obersten Landesbehörden liegen größtenteils keine Erkenntnisse über Verunreinigungen handelsüblicher Lebensmittelfarbstoffe mit den genannten Stoffen vor. Die mitgeteilten Einzeluntersuchungen ergaben keine Hinweise auf eine Verunreinigung von Lebensmittelfarbstoffen mit Benzidin, Anilin oder 1-Naphthylamin.

Die Farbstoffkommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft hat mitgeteilt, daß im Rahmen ihrer langjährigen Untersuchungen keine Verunreinigungen mit den genannten Stoffen nachgewiesen wurden. Die Untersuchungen seien nach der im Ringbuch „Untersuchungsmethoden zur Prüfung der Reinheit von Lebensmittel-Farbstoffen“ der Farbstoffkommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft angegebenen Methode durchgeführt worden.

Die in der zitierten Arbeit von Hunziker ermittelten niedrigen Gehalte an 4-Aminobiphenyl und an Naphthylamin wurden mit einer neuen, verfeinerten Bestimmungsmethode festgestellt. Sie müssen bei der Beurteilung, ob ein „nachweisbarer“ Gehalt an den Stoffen vorliegt, unberücksichtigt bleiben, da diese Regelung der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung auf der im Jahre 1962 erlassenen EG-Farbstoffrichtlinie beruht und der Beurteilung dieser Frage die seinerzeit bestehenden analytischen Möglichkeiten zugrunde zu legen sind. Hierauf ist in der Amtlichen Begründung der Verordnung (BR-Drucksache 201/84) ausdrücklich hingewiesen worden.

Die Bundesregierung stimmt allerdings der Kritik von Hunziker zu, daß angesichts der Möglichkeiten einer modernen chemischen Analytik Rechtsvorschriften mit Angaben wie „nicht nachweisbar“ nicht mehr tragbar sind. Sie wird bei den anstehenden Beratungen über eine Änderung dieses Gemeinschaftsrechts darauf achten, daß für die für den Gesundheitsschutz des Verbrauchers relevanten Vor-, Zwischen- oder Nebenprodukte, deren Auftreten als Verunreinigungen der Lebensmittelfarbstoffe vernünftigerweise erwartet werden kann, exakte Höchstmengen festgelegt werden.

Eine umfangreiche Literatur existiert darüber, daß die unzulängliche Aufnahme an Rohfaser/Fasern über die tägliche Ernährung eine der wichtigsten Mangelercheinungen der westeuropäischen Nahrungsmittel ist²⁵⁾.

42. In welcher Form wurde geprüft, ob die in der Bundesrepublik Deutschland zugelassenen synthetischen Lebensmittelfarbstoffe mit anderen Lebensmittelzusatzstoffen in unerwarteter Weise i.S. einer synergistischen Reaktion schädigend wirken können und zusätzlich in ihrer Wirkung durch einen ungewöhnlich geringen Rohfasergehalt der Nahrung in dieser Wirkung weiter verstärkt werden²⁶⁾?

Untersuchungen auf synergistische Wirkungen von Lebensmittelfarbstoffen mit anderen Lebensmittelzusatzstoffen werden im

25) Burkitt et al.: Effect of dietary fibre ... Lancet 2, 1408 (1972)

26) Ershoff: Synergistic Toxicity of Food Additives in Rats Fed a Diet low in Dietary Fiber. J. Food Science 41, 949–951 (1976)

Rahmen der normalen toxikologischen Prüfung nicht durchgeführt. Experimentelle Hinweise darauf, daß Kombinationen dieser Stoffe in den geringen Mengen, in denen sie mit der Nahrung aufgenommen werden schädigend wirken, liegen nicht vor. Der ADI-Wert von Einzelstoffen – das ist die durchschnittliche Menge eines Stoffes, ausgedrückt in Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht, die der Mensch unter Berücksichtigung aller bekannten Tatsachen täglich sein Leben lang ohne gesundheitliches Risiko zu sich nehmen kann – wird unter Zugrundelegung erheblicher Sicherheitsspannen so niedrig festgelegt, daß die diesem Wert entsprechende Aufnahmemenge eines Zusatzstoffes weit unterhalb der Schwelle liegt, bei deren Überschreitung biologische Wirkungen auftreten. Synergistische Wirkungen von Stoffkombinationen treten aber üblicherweise – wenn überhaupt – nur bei Dosierungen auf, die den Bereich der Schwellenwerte überschreiten. Bei Dosierungen, die den wesentlich niedrigeren ADI-Werten entsprechen, sind somit nach heutigen Erkenntnissen auch bei Stoffkombinationen keine nachteiligen Wirkungen zu erwarten.

In der zitierten Arbeit von Ershoff ist der Einfluß des Rohfasergehaltes im Futter auf die Toxizität außerordentlich hoher Dosen von Lebensmittelzusatzstoffen bei der Ratte untersucht worden. Aus den Ergebnissen ist nicht abzuleiten, daß ein ungewöhnlich geringer Rohfasergehalt in der menschlichen Nahrung einen nachteiligen Einfluß von Zusatzstoffen in den üblicherweise verbindlichen Mengen zur Folge hat.

Neben den sicherlich im Rahmen einer Übergangsphase – hin zu konsequentem Verzicht auf synthetische Lebensmittelfarbstoffe – auftretenden wirtschaftlichen Schwierigkeiten für einige chemische Betriebe sollten gleichzeitig aus volkswirtschaftlicher Sicht auch die positiven Effekte dieser Maßnahmen Berücksichtigung finden.

43. Mit welchen wirtschaftlichen Folgen muß nach Ansicht der Bundesregierung gerechnet werden, wenn auf den Einsatz von naturfremden, synthetischen Farbstoffen verzichtet wird (abgesehen von Einbußen bei der chemischen Industrie)?

Die wirtschaftlichen Folgen, die bei einem Verzicht des Einsatzes von naturfremden, synthetischen Farbstoffen bei der Herstellung von Lebensmitteln eintreten würden, können von der Bundesregierung nicht vorhergesagt werden.

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. und der Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e. V. haben hierzu mitgeteilt, daß die Beschränkung auf Naturfarbstoffe notwendigerweise eine entsprechende Verteuerung bei gleichzeitigem Qualitätsabfall der Lebensmittel zur Folge haben würde, da Naturfarbstoffe nicht gleichermaßen farbstabil und damit farbkonstant wie die zum Einsatz gelangenden synthetischen Farbstoffe seien. Bei einer Anzahl von Erzeugnissen – vorrangig solchen, bei deren Herstellung hohe Temperaturen erforderlich sind – könne die erwünschte Färbung bei Verwendung von Farbstoffen natürlicher Herkunft nicht erreicht werden. Insbesondere im Bereich der Zuckerwarenindustrie würden wirtschaftliche Schä-

den entstehen, wenn ein generelles Verwendungsverbot für künstliche Farbstoffe erlassen würde.

44. Mit welchen positiven Effekten (Kinderkaries, keine Täuschung des Verbrauchers, Fehlernährung) dürfte zu rechnen sein, sofern auf den Einsatz derartiger Farbstoffe weitgehend verzichtet wird?

Ein Verzicht auf den Einsatz von naturfremden, synthetischen Farbstoffen bei der Herstellung von Lebensmitteln dürfte keinen der genannten Effekte zur Folge haben:

Der Schutz des Verbrauchers vor Täuschung durch mit Farbstoffen – gleichgültig ob natürlicher Herkunft oder durch Synthese hergestellt – versehene Lebensmittel wird durch die lebensmittelrechtlichen Vorschriften bereits gewährleistet. Danach ist es verboten, Lebensmittel, die geeignet sind, den Anschein einer besseren Beschaffenheit als der tatsächlichen zu erwecken, ohne ausreichende Kenntlichmachung gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen (§ 17 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe c des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes). Die für die Färbung von Lebensmitteln zugelassenen Farbstoffe dürfen zudem nicht in einer Menge zugesetzt werden, die geeignet ist, einen Farbton zu erzielen, der der allgemeinen Verkehrsauffassung widerspricht (§ 6 Abs. 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung). Der Zusatz von Farbstoffen muß ferner in allen Fällen kenntlich gemacht werden, und zwar bei verpackten Lebensmitteln durch die Angabe des Farbstoffes im Zutatenverzeichnis, in den übrigen Fällen durch die Angabe „mit Farbstoff“ auf einem Schild auf oder neben der Ware, auf Speisekarten usw.

Die Entstehung und Verhütung sowohl von Karies als auch von Übergewicht sind von komplexer Natur, bei der der Einfluß von Farbstoffen als Anreiz für den Verzehr von bestimmten Lebensmitteln kaum quantifiziert werden kann. Wissenschaftlich ist nicht belegt, daß durch einen Verzicht auf synthetische Farbstoffe positive Effekte bei Zahnkaries und bei Fehlernährung erzielt werden könnten. Bei Kindern dürfte in erster Linie das Süßigkeitsbedürfnis sowie die Verfügbarkeit von Süßwaren für die Höhe des Verzehrs verantwortlich sein.

45. Können diese positiven Effekte auch monetär gefaßt werden?

Da mit keinen positiven Effekten gerechnet wird, würden sich keine finanziellen Auswirkungen ergeben.

Auffallend ist, daß die EG-Reinheitskriterien größtenteils allgemein gehalten sind und daß die EG keine Reinheitskriterien für Ausgangsprodukte kennt. Somit erscheinen selbst die geltenden Minimalanforderungen unzulänglich konzipiert.

46. Ist der Bundesregierung bekannt, daß das Food Additive and Contaminants Committee Großbritanniens zu dem Schluß gelangte, daß die EG-Normen bezüglich Lebensmittelfarbstoffen besonders im Vergleich zu anderen Lebensmittelzusatzstoff-Spezifikationen ungenügend sind?

Ja.

47. Teilt die Bundesregierung die Kritik des Committees, daß die EG-Normen keine Angaben über den minimalen Farbstoffgehalt enthalten und wenig Angaben und Hinweise über die Natur und die Gehalte von Nebenfarbstoffen, Ausgangsmaterialien, Zwischenprodukten und ähnlichen Kontaminanten?

Die Kritik wird grundsätzlich geteilt. Die durch die Richtlinie des Rates der Europäischen Gemeinschaften vom 23. Oktober 1962 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für färbende Stoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, festgelegten Reinheitskriterien tragen teilweise nicht mehr dem Stand der Technologie und der wissenschaftlichen Erkenntnisse Rechnung. Sie werden daher gegenwärtig, worauf bereits in der Antwort auf die Frage 40 hingewiesen wurde, im Rahmen des Vorschlages für eine Richtlinie des Rates zur 8. Änderung der Richtlinie vom 23. Oktober 1962 grundlegend überarbeitet.

48. Wie beurteilt die Bundesregierung in diesem Zusammenhang die Vorschläge, daß in Großbritannien zukünftig eigene, schärfere Normen erlassen werden sollten?

Wie in der Antwort zu Frage 40 dargelegt, ist der Bereich der Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe bereits gemeinschaftsrechtlich geregelt. Die Mitgliedstaaten dürfen daher keine weiteren, den innergemeinschaftlichen Handel hemmenden Vorschriften erlassen.

49. Liegen für die Bundesrepublik Deutschland repräsentative Daten bezüglich Häufigkeit von Nahrungsmittelallergien und Art der allergieauslösenden Agenzien vor, und wenn ja, welche?

Über die Häufigkeit des Vorkommens von Nahrungsmittelallergien und der Art der allergieauslösenden Stoffe liegen für den Bereich der Bundesrepublik Deutschland bisher keine repräsentativen Zahlenangaben vor. Für deren Fehlen gibt es mehrere Gründe. Einer der Gründe liegt darin, daß für Allergien keine Meldepflicht besteht. Ein weiterer Grund liegt in der sehr vielfältigen Symptomatik von Nahrungsmittelallergien. Zudem sind wegen der diagnostisch schwierigen Abgrenzung der Nahrungsmittelallergien von den durch Lebensmittel hervorgerufenen allergieähnlichen Intoleranzreaktionen epidemiologische Erhebungen nur mit großem Aufwand durchzuführen. Die Bundes-

regierung erkennt dennoch die Notwendigkeit der Durchführung epidemiologischer Untersuchungen an und prüft gegenwärtig die Möglichkeiten der Vergabe entsprechender Forschungsvorhaben.

50. Welche gesetzlichen Vorschriften existieren bzw. sind vorgesehen, um Höchstmengenbegrenzungen für synthetische Lebensmittelfarbstoffe zu sichern?

Nach § 6 Abs. 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ist vorgeschrieben, daß die zur Färbung von Lebensmitteln zugelassenen Farbstoffe den in Anlage 6, Liste B, Nummer 4 bis 6 genannten Lebensmitteln nur in einer Menge zugesetzt werden dürfen, die ausreicht, um den Farbton dieser Lebensmittel dem natürlichen Farbton anzunähern. Den übrigen in Liste B genannten Lebensmitteln dürfen sie nicht in einer Menge zugesetzt werden, die geeignet ist, einen Farbton zu erzielen, der der allgemeinen Verkehrsauffassung widerspricht. Damit sind die Mengen, mit denen die Lebensmittel mit den zugelassenen Farbstoffen gefärbt werden dürfen, praktisch begrenzt. Wie bereits in der Antwort auf die Frage 10 dargelegt, wird die Bundesregierung jedoch prüfen, ob bei bestimmten Farbstoffen die Festsetzung von Höchstmengen geboten erscheint.

51. Wie beurteilt die Bundesregierung die Bestrebungen in der Schweiz, auf synthetische Azo-Farbstoffe allmählich zu verzichten²⁷⁾?

Die schweizerischen Behörden haben mitgeteilt, daß gegenwärtig keine Rechtsvorschriften mit dem Ziel des Verbotes der Verwendung von Azo-Farbstoffen bei der Herstellung von Lebensmitteln vorbereitet werden. Über mögliche Bestrebungen der schweizerischen Lebensmittelwirtschaft, allmählich auf die Verwendung dieser Farbstoffe zu verzichten, liegen der Bundesregierung keine näheren Erkenntnisse vor.

52. Kann sich die Bundesregierung der Forderung des Allergologen Prof. B. Wüthrich anschließen, der vor dem Hintergrund seiner klinischen Erfahrungen für den Verzicht von Azo-Farbstoffen zur Färbung von Nahrungsmitteln oder Medikamenten eintritt²⁸⁾?

Wie in der Antwort zu Frage 3 dargelegt, ist die bedarfsgerechte Ernährung von Personen, bei denen eine Überempfindlichkeit

27) Wüthrich: Nahrungsmittelallergien. Allergische und pseudoallergische Erkrankungen durch Nahrungsmittel und Lebensmittel-Zusätze. Allergiestation der Dermatologischen Klinik, Universitätshospital, Gloriastraße 31, CH-8091 Zürich

28) Wüthrich: Allergische und pseudoallergische Reaktionen der Haut durch Arzneimittel und Lebensmitteladditiva. Schweiz. Rundschau Med. 72, 691–698 (1983)

gegen bestimmte Farbstoffe besteht, gewährleistet. Ein vollständiger Verzicht der Verwendung von Azo-Farbstoffen zur Färbung von Lebensmitteln oder Arzneimitteln wird von wissenschaftlichen Gremien wie der Farbstoffkommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft und dem Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuß der EG-Kommission, auf deren wissenschaftliche Beurteilung sich die Bundesregierung bei ihren Maßnahmen stützt, nicht gefordert. Die Bundesregierung sieht daher gegenwärtig keinen Anlaß, die Färbung von Lebens- und Arzneimitteln mit Azo-Farbstoffen generell zu verbieten.

53. Kann sie sich der Einschätzung anschließen, daß vor dem Hintergrund der vielen sog. Zivilisationsrisiken der Einsatz der erwähnten synthetischen Lebensmittelfarbstoffe ein vermeidbares und nicht akzeptables Zusatzrisiko darstellt, und bedeutet dies für die Bundesregierung, auf EG-Ebene den Verzicht synthetischer Farbstoffe zum Einfärben von Lebensmitteln durchsetzen zu wollen?

Dieser Einschätzung schließt sich die Bundesregierung nicht an. Die in der Bundesrepublik Deutschland zugelassenen Farbstoffe sind sowohl von der Farbstoffkommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft als auch von dem Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuß der EG-Kommission geprüft worden. Ihre Verwendung für die Färbung von Lebensmitteln wurde von diesen Gremien gebilligt. Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuß hat letztmals im Jahre 1983 eine umfassende Überprüfung unter Berücksichtigung der neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse vorgenommen und keine Bedenken gegen die grundsätzliche Verwendung der Farbstoffe zum Färben von Lebensmitteln erhoben. Die Bundesregierung sieht daher keinen Anlaß, auf ein vollständiges Verbot der Verwendung synthetischer Farbstoffe zum Färben von Lebensmitteln in der Gemeinschaft hinzuwirken.

Jährlich treten in der Bundesrepublik Deutschland allein aufgrund der offiziell anerkannten ernährungsbedingten Krankheiten Kosten für medizinische Behandlungen von rund 40 Mrd. DM auf!

54. Ist die aufgezeigte Gesamtproblematik – u.a. die angesprochene Risikoerhöhung bei rohfasearmer Ernährung – für die Bundesregierung ein weiterer Beweggrund, für eine Umorientierung der Ernährungspolitik einzutreten, die vermehrt auf naturbelassene Vollwertkost ohne qualitätstäuschende chemische Zusätze setzt?

In den Aufklärungsschriften der von der Bundesregierung geförderten Institutionen wird darauf hingewiesen, daß aus ernährungsphysiologischen Gründen mäßiger Zucker-, Salz- und Fettverbrauch sowie eine abwechslungsreiche Mischkost unter weitgehender Berücksichtigung von frischen Lebensmitteln und Vollkornprodukten zu empfehlen sind. Damit ist auch eine ausreichende Zufuhr von Ballaststoffen sichergestellt. Es besteht daher kein Anlaß für eine „Umorientierung“.

