

## Antwort

### der Bundesregierung

**auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Franziska Gminder, Stephan Protschka, Peter Felser, weiterer Abgeordneter und der Fraktion der AfD  
– Drucksache 19/28221 –**

### Aroma- und Zusatzstoffe in Lebensmitteln

#### Vorbemerkung der Fragesteller

In vielen Fertiglernsmitteln sind heutzutage Zusatzstoffe und Aromastoffe enthalten, um das Produkt kostengünstig u. a. bunter, cremiger, geschmacksintensiver und länger haltbar zu machen (vgl. [https://www.focus.de/gesundheits/ernaehrung/phosphate-farbstoffe-aromen-wo-zusatzstoffe-drin-sind-und-wie-sie-sie-vermeiden\\_id\\_11031582.html](https://www.focus.de/gesundheits/ernaehrung/phosphate-farbstoffe-aromen-wo-zusatzstoffe-drin-sind-und-wie-sie-sie-vermeiden_id_11031582.html)). Jedoch sind nicht alle dieser Zusätze gesund (ebd.).

So kann beispielsweise der breite Einsatz von Aromastoffen in Lebensmitteln besonders bei Kindern das Geschmacksempfinden prägen, wodurch naturbelassene Lebensmittel unattraktiv werden können (vgl. <https://verbraucherfenster.hessen.de/gesundheits/lebensmittel/inhaltsstoffe/risiken-und-nebenwirkungen#:~:text=Der%20breite%20Einsatz%20von%20Aromastoffen,unverf%C3%A4lschten%20Geschmack%20nat%C3%BCrlicher%20Lebensmittel%20ablehnen.,https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/etikettenschwindel/lebensmittel-aroma>). Statt Naturjoghurt mit echten Früchten wird dann lieber zu dem geschmacksintensiveren Joghurt mit Aromastoffen gegriffen, dem es an wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen fehlt (vgl. o. g. Artikel VZH).

Zusätzlich können Aromen anregen, mehr zu essen und somit Übergewicht in der Bevölkerung begünstigen, was den Zielen der Reduktions- und Innovationsstrategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft entgegen-wirkt (vgl. o. g., [https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/reduktionsstrategie/reduktionsstrategie\\_node.html](https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/reduktionsstrategie/reduktionsstrategie_node.html)).

Neben den Aromastoffen gibt es diverse Zusatzstoffe, die sich als E-Nummern auf der Zutatenliste von Lebensmitteln wiederfinden (vgl. <https://www.noz.de/deutschland-welt/xl/artikel/2220359/laeuse-kot-und-kraftstoff-was-alles-in-unserem-essen-steckt>). Verbraucher wissen leider zumeist nicht, welcher Stoff hinter einer bestimmten E-Nummer versteckt ist oder können Begrifflichkeiten wie Vanille- und Vanillinzucker nicht unterscheiden (vgl. <https://www.noz.de/deutschland-welt/xl/artikel/2220359/laeuse-kot-und-kraftstoff-was-alles-in-unserem-essen-steckt>, <https://www.merkur.de/leben/genuss/vanillezucker-vanillinzucker-unterschied-vanille-zucker-selber-machen-bourbon-rezept-aroma-backen-zr-90189971.html>). Hier gibt es nach Auffassung der Fragesteller dringend Aufklärungsbedarf (z. B. in Form einer Projektwoche in der Schule) und/oder die Notwendigkeit einer transparenteren Darstellung dieser Stoffe

auf Lebensmitteln, sodass bewusste Kaufentscheidungen getroffen werden können. Denn die Aufnahme einiger Zusatzstoffe sollte besonders bei Kindern von den Eltern begrenzt werden können: Bestimmte Farbstoffe, wie beispielsweise E 102 und E 122, können zu Hyperaktivität und Aufmerksamkeitsstörungen führen (vgl. <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/ernaehrung-fuer-senioren/zusatzstoffe-wenn-weniger-mehr-ist-48872>). Die Bundesregierung hat sich im Rahmen des Koalitionsvertrages zwischen CDU, CSU und SPD für die 19. Legislaturperiode dazu verpflichtet, sich für Transparenz und Information für Verbraucher durch u. a. eine verständliche Lebensmittelkennzeichnung einzusetzen, um eine ausgewogene Ernährung zu erleichtern (vgl. <https://www.bundesregierung.de/resource/blob/656734/847984/5b8bc23590d4cb2892b31c987ad672b7/2018-03-14-koalitionsvertrag-data.pdf?download=1>).

1. Wie hat sich nach Kenntnis der Bundesregierung die Verwendung von Aromastoffen bei der Produktion von Ferticlebensmitteln in den letzten fünf Jahren entwickelt?

Hat nach Kenntnis der Bundesregierung die Aromatisierung von Ferticlebensmitteln in den letzten fünf Jahren zugenommen?

Zur Frage, wie sich die Verwendung von Aromastoffen bei der Produktion von Ferticlebensmitteln in den vergangenen fünf Jahren entwickelt hat, liegen keine belastbaren Daten vor.

2. Sieht die Bundesregierung in der Verwendung von Aromastoffen in Ferticlebensmitteln, insbesondere für Kinder, mögliche Gefahren, und wenn ja, welche?

Die Bewertung dieser Aromastoffe wird seit dem Jahr 2003 von der Europäischen Agentur für Lebensmittelsicherheit (EFSA) durchgeführt. Die Bundesregierung hat im Jahr 2012 dem Entwurf der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 872/2012\*, mit der die Unionsliste der zugelassenen Aromastoffe etabliert wurde, nicht zugestimmt, da damals zahlreiche Aromastoffe nicht abschließend bewertet waren. Die deutsche Delegation hat bei den Beratungen der EU-Kommission und der Mitgliedstaaten in der Kommissions-Arbeitsgruppe „Aromen“ seitdem wiederholt auf die notwendige weitere Bewertung hingewiesen.

Inzwischen hat die EFSA zu fast allen dieser Aromastoffe entsprechende Gutachten veröffentlicht. Unter Berücksichtigung dieser zum Teil noch vorläufigen Stellungnahmen sind seit dem Jahr 2012 etwa 45 Aromastoffe aus der Unionsliste (Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008\*\*) gestrichen worden.

Die Aromastoff-Bewertungen der EFSA gelten für alle Altersgruppen und somit auch für Kinder. Zur Verwendung von Aromastoffen in Säuglingsnahrung wird auf die Antworten zu den Fragen 5 und 6 verwiesen.

\* Durchführungsverordnung (EU) Nr. 872/2012 der Kommission vom 1. Oktober 2012 zur Festlegung der Liste der Aromastoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 des Europäischen Parlaments und des Rates, zur Aufnahme dieser Liste in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1565/2000 der Kommission und der Entscheidung 1999/217/EG der Kommission (ABl. L 267 vom 2. Oktober 2012, S. 1–161)

\*\* Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L 354 vom 31. Dezember 2008, S. 34–50)

3. Sieht die Bundesregierung in der Verwendung von Glutamat in Fertigelebensmitteln insbesondere für Kinder mögliche Gefahren, und wenn ja, welche sind dies (vgl. <https://www.quarks.de/gesundheit/ernaehrung/angst-vor-glutamat-im-essen-ist-unbegruendet/#:~:text=Weil%20damit%20noch%20nicht%20klar,wir%20t%C3%A4glich%20verzehren%2C%20nicht%20gef%C3%A4hrlich?>)?

Die EFSA hat die Verwendung von Glutaminsäure und Glutamaten als Lebensmittelzusatzstoffe (E 620–E 625) im Rahmen des Programms zur Neubewertung der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe gemäß Verordnung (EU) Nr. 257/2010\* im Jahr 2017 neu bewertet. Unter Berücksichtigung auch anderer ernährungsbedingter Glutamatquellen (z. B. natürlichen Vorkommens) ist es nach den Expositionsschätzungen der EFSA möglich, dass die tägliche akzeptierbare Aufnahmemenge (sogenannter ADI-Wert, acceptable daily intake) für Konsumenten aller Altersgruppen, deren Ernährung reich an Lebensmitteln mit diesen Zusatzstoffen ist, sowie für Kleinkinder und Kinder mit durchschnittlicher Glutamat-Aufnahme überschritten wird. Weiterhin kam die EFSA zu dem Schluss, dass es in mehreren Bevölkerungsgruppen mit durchschnittlicher bis hoher Exposition auch zu bestimmten nachteiligen Wirkungen wie z. B. Kopfschmerzen oder erhöhtem Blutdruck kommen kann.

Unter Berücksichtigung des Gutachtens der EFSA von 2017 hatte die EU-Kommission betroffene Kreise dazu aufgerufen, bis zum 13. Januar 2020 detailliertere Daten zur tatsächlichen Verwendung und zu Verwendungsmengen von Glutaminsäure und Glutamaten als Lebensmittelzusatzstoffe (E 620–E 625), zur technologischen Notwendigkeit, zur Verwendung als Nährstoff sowie zu Gehalten in Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten wie Hefeextrakt, Sojasauce und Proteinhydrolysaten zur Verfügung zu stellen ([https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs\\_food-improvement-e620-625\\_glutamat\\_es\\_201904113\\_e422\\_da.ta.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs_food-improvement-e620-625_glutamat_es_201904113_e422_da.ta.pdf)). Die Ergebnisse dieser Abfrage und ggfs. erforderliche Maßnahmen sollen in der entsprechenden Arbeitsgruppe der EU-Kommission unter Berücksichtigung der kürzlich veröffentlichten Stellungnahme der EFSA zur Ableitung von gesundheitsbasierten Richtwerten (health based guidance values) von Stoffen, die zu technologischen Zwecken, beispielsweise als Lebensmittelzusatzstoff, verwendet werden und auch Nährstoff sind, diskutiert werden.

4. Könnte nach Kenntnis der Bundesregierung die Verwendung von Aromastoffen in Fertigelebensmitteln einen Einfluss auf das Körpergewicht haben (vgl. Vorbemerkung der Fragesteller)?

Der Bundesregierung liegen keine belastbaren Daten vor, die diese Hypothese stützen könnten.

---

\* Verordnung (EU) Nr. 257/2010 der Kommission vom 25. März 2010 zur Aufstellung eines Programms zur Neubewertung zugelassener Lebensmittelzusatzstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 80 vom 26. März 2010, S. 19–27)

5. Plant die Bundesregierung Maßnahmen, sodass der Einsatz von Aromastoffen in Lebensmitteln, die an Kinder gerichtet sind, reduziert bzw. verboten wird?
  - a) Wenn ja, welche, und wann sollen diese umgesetzt werden?
  - b) Wenn nein, warum nicht?
  - c) Hat die Bundesregierung Kenntnis darüber, ob andere EU-Mitgliedstaaten diesbezüglich Maßnahmen ergriffen haben, und wenn ja, welche?

Die Fragen 5 bis 5c werden gemeinsam beantwortet.

Die Bundesregierung plant mit der Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an unionsrechtliche Vorschriften über Aromen und Aromen enthaltende Lebensmittel ein Verbot der Verwendung von Aromastoffen in Lebensmitteln, die für Kinder unter 16 Wochen bestimmt sind sowie für Säuglingsanfangsnahrung. Der Referentenentwurf ([https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Glaeserne-Gesetze/Referentenentwuerfe/AromenDV-notiviziert.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=3](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Glaeserne-Gesetze/Referentenentwuerfe/AromenDV-notiviziert.pdf?__blob=publicationFile&v=3)) wurde gemäß der Richtlinie (EU) 2015/1535\* notifiziert (2021/44/D) und soll nach Ablauf der Stillhaltefrist in den kommenden Monaten im regulären Verordnungsgebungsverfahren mit Zustimmung des Bundesrates erlassen werden. Maßnahmen anderer EU-Mitgliedstaaten sind der Bundesregierung bisher nicht bekannt. Die EU-Kommission hat die EU-Mitgliedstaaten um Mitteilung nationaler Maßnahmen in dem Bereich Aromastoffe bei Säuglingen und Kleinkindern gebeten, das Ergebnis dieser Umfrage steht noch aus.

6. Welche Schlussfolgerung zieht die Bundesregierung für ihr eigenes Handeln aus der Forderung der Verbraucherzentralen, dass Aromen in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder generell verboten werden sollten (vgl. <https://verbraucherfenster.hessen.de/gesundheit/lebensmittel/inhaltsstoffe/risiken-und-nebenwirkungen#:~:text=Der%20breite%20Einsatz%20von%20Aromastoffen,unverf%C3%A4lschten%20Geschmack%20nat%C3%BCrlicher%20Lebensmittel%20ablehnen.>)?

Die Frage nach der Sicherheit der Verwendung von Aromastoffen bei Säuglingen und Kleinkindern wurde von der Bundesregierung an das nationale für die Risikobewertung zuständige Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) herangetragen. Das BfR hat zu dem Thema eine Stellungnahme veröffentlicht (<https://www.bfr.bund.de/cm/343/aromastoffe-in-saeuglingsnahrung.42350304.pdf>), auf dessen Grundlage ein Verbot zur Verwendung von Aromastoffen für Lebensmittel, die für Kinder unter 16 Wochen bestimmt sind, sowie für Säuglingsanfangsnahrung geplant ist. Auf die Antwort zu Frage 5 wird verwiesen.

7. Wie hat sich nach Kenntnis der Bundesregierung die Verwendung von Zusatzstoffen bei der Produktion von Ferticlebensmitteln in den letzten fünf Jahren entwickelt?

Hat nach Kenntnis der Bundesregierung die Verwendung von Zusatzstoffen in Ferticlebensmitteln in den letzten fünf Jahren zugenommen?

Zur Frage, wie sich die Verwendung aller Lebensmittelzusatzstoffe bei der Produktion von Ferticlebensmitteln in den letzten fünf Jahren entwickelt hat, liegen der Bundesregierung keine belastbaren Daten vor.

\* Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. September 2015 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft (ABl. L 241 vom 17. September 2015, S. 1–15)

8. Sieht die Bundesregierung in der Verwendung von Zusatzstoffen in Fertigelebensmitteln, insbesondere für Kinder, mögliche Gefahren, und wenn ja, welche?

Nach den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008\* dürfen Lebensmittelzusatzstoffe nur dann verwendet werden, wenn sie auf EU-Ebene zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassen sind. Bevor die Europäische Kommission über einen Antrag zur Zulassung eines Lebensmittelzusatzstoffes entscheidet, wird der Stoff aus wissenschaftlicher Sicht durch die EFSA bewertet. An die für die gesundheitliche Prüfung herangezogenen Unterlagen und Daten über toxiologische Untersuchungen werden hohe Anforderungen gestellt. Die Zulassung darf nur dann erteilt werden, wenn die Unbedenklichkeit des Stoffes und seiner Anwendung erwiesen sind. Wenn notwendig, werden Verwendungsbeschränkungen bei der Zulassung eines Stoffes festgelegt, d. h. ein Lebensmittelzusatzstoff darf dann nur bei der Herstellung von bestimmten Lebensmitteln und/oder nur in begrenzter Menge eingesetzt werden. Hierdurch wird die Sicherheit von Lebensmittelzusatzstoffen gewährleistet.

Die EFSA hat im Rahmen des Programms zur Neubewertung der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe gemäß Verordnung (EU) Nr. 257/2010 inzwischen fast alle Zusatzstoffe neu bewertet. Die Bewertungen gelten für alle Altersgruppen und somit auch für Kinder. Sofern die Bewertung gezeigt hat, dass die Exposition den betreffenden ADI-Wert überschreiten kann, wird das bei den Beratungen der EU-Kommission mit den Mitgliedstaaten in der Kommissionsarbeitsgruppe „Lebensmittelzusatzstoffe“ berücksichtigt.

Bezüglich des in der Anfrage angesprochenen Sachverhalts, dass nach Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 die Verwendung bestimmter Farbstoffe in Lebensmitteln mit dem Hinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ gekennzeichnet werden muss, wird auf die entsprechenden Gutachten des BfR ([https://www.bfr.bund.de/cm/343/hyperaktivitaet\\_und\\_zusatzstoffe\\_gibt\\_es\\_einen\\_zusammenhang.pdf](https://www.bfr.bund.de/cm/343/hyperaktivitaet_und_zusatzstoffe_gibt_es_einen_zusammenhang.pdf)) und der EFSA (<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/660>) hingewiesen, welche aufgrund der Datenlage mögliche Hinweise, jedoch keinen wissenschaftlichen Beweis eines Zusammenhangs sehen. Bei der Kennzeichnungsvorgabe handelte es sich um eine Maßnahme des Risikomanagements aus Gründen des vorsorgenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes.

9. Hat die Bundesregierung Kenntnis darüber, wie der aktuelle Kenntnisstand in der Bevölkerung über Zusatzstoffe und Aromastoffe in Lebensmitteln und deren Kennzeichnung ist?
  - a) Plant die Bundesregierung Maßnahmen, damit die Bevölkerung besser über Zusatzstoffe sowie Aromastoffe Bescheid weiß?
  - b) Plant die Bundesregierung Maßnahmen, damit verschiedene Zusatzstoffe und Aromastoffe transparenter auf Lebensmitteln gekennzeichnet werden?

Die Fragen 9 bis 9b werden gemeinsam beantwortet.

Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen werden bereits jetzt transparent und europaweit einheitlich auf vorverpackten Lebensmitteln nach den Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011\*\* gekennzeichnet. Bei Einführung dieser Verordnung wurde vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft ei-

\* Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31. Dezember 2008, S. 16–33)

\*\* Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kom-

ne Verbraucheraufklärungskampagne durchgeführt. Zudem informiert das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) Verbraucherinnen und Verbraucher über verschiedene Medien regelmäßig über derartige ernährungsrelevante Themen. Durch die transparenten Kennzeichnungsvorschriften können sich Verbraucherinnen und Verbraucher über die Verwendung von Aromastoffen und Lebensmittelzusatzstoffen informieren.

10. Hat die Bundesregierung Kenntnis darüber, welche Maßnahmen andere EU-Mitgliedstaaten ergriffen haben, um ihre Bevölkerung besser über Zusatzstoffe sowie Aromastoffe in Lebensmitteln zu informieren (z. B. Aufklärungskampagnen) und diese transparenter auf Lebensmitteln zu kennzeichnen (z. B. spezielles Kennzeichnungssystem auf der Lebensmittelverpackung, um auf bestimmte Aromastoffe sowie Zusatzstoffe hinzuweisen), wenn ja, welche sind dies?

Über Maßnahmen anderer EU-Mitgliedstaaten zur Verbraucheraufklärung im Bereich der EU-weit harmonisierten und etablierten Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen und Aromastoffen liegen der Bundesregierung keine Informationen vor.

11. Sieht die Bundesregierung bei der derzeitigen Kennzeichnung von Zusatz- und Aromastoffen auf Lebensmittelverpackungen die Gefahr, dass Verbraucher nicht bewusste Kaufentscheidungen treffen können und dadurch das Erreichen des Ziels der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft Julia Klöckner, die gesunde Wahl zur einfachen Wahl zu machen, erschwert wird (vgl. Vorbemerkung der Fragesteller, <https://www.bmel.de/SharedDocs/Interviews/DE/2019/2019-05-16-AllgemeineZeitung.html>)?

Die Verwendung von Zusatz- und Aromastoffen ist auf Lebensmittelverpackungen EU-weit einheitlich zu kennzeichnen. Auf die Antwort zu Frage 9 wird verwiesen.

Um Verbraucherinnen und Verbrauchern eine bewusste Kaufentscheidung hinsichtlich der Nährwertqualität von Lebensmitteln zu ermöglichen und die gesündere Wahl zur einfachen Wahl zu machen, hat Bundesministerin Julia Klöckner den Nutri-Score in Deutschland eingeführt. Mit Inkrafttreten der Ersten Verordnung zur Änderung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung am 6. November 2020 kann der Nutri-Score in Deutschland rechtsicher verwendet werden.

Der Nutri-Score gibt beim Einkauf eine schnelle Orientierung, welche Lebensmittel im Vergleich zu anderen Lebensmitteln der gleichen Kategorie den günstigeren Nährwert aufweisen und damit eher zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen. Der Nutri-Score nutzt eine fünf-stufige Farbskala von A bis E, die von unabhängigen Wissenschaftlern entwickelt wurde. Die Skala zeigt den Nährwert eines Lebensmittels an: Energiegehalt sowie ernährungsphysiologisch günstige und ungünstige Nährstoffe werden dafür miteinander verrechnet. Er gibt jedoch keine Auskunft über enthaltene Zusatz- und Aromastoffe, da diese für die Zielsetzung des Nutri-Score keine Relevanz haben. Die Kennzeichnung der verwendeten Aromastoffe und Lebensmittelzusatzstoffe erfolgt nach den Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im Zutatenverzeichnis.

---

mission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22. November 2011, S. 18–63)

12. Plant die Bundesregierung Forschungsprojekte, die die Wechselwirkungen von einzelnen Zusatzstoffen untereinander evaluieren (vgl. <https://www.dw.com/de/e-nummern-auf-lebensmitteln-was-bedeutet-sie/a-47312336>)?
- a) Sind der Bundesregierung auf EU-Ebene Forschungsprojekte hierzu bekannt, und wenn ja, welche?
  - b) Könnte es nach Kenntnis der Bundesregierung sein, dass es Wechselwirkungen unter den einzelnen Zusatzstoffen gibt, die für den Menschen gesundheitsschädlich sind, und wenn nein, wie kann dies ausgeschlossen werden?

Die Fragen 12 bis 12b werden gemeinsam beantwortet.

Eine Arbeitsgruppe des International Life Sciences Institute Europe hat 350 in der EU zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe im Hinblick auf potenzielle Interaktionen betrachtet und kam zu dem Schluss, dass in einem abgestuften Verfahren der Betrachtung nur in sehr wenigen Fällen Interaktionen nicht schon von vornherein ausgeschlossen werden können, und gelangten nach genauerer Betrachtung der betreffenden Fälle zu der Auffassung, dass auch in diesen Fällen keine gesundheitlichen Bedenken bestehen.

Das BfR hat sich im Jahr 2017 mit der Frage befasst, ob die kombinierte Verwendung von Süßungsmitteln gesundheitlich bedenklich sein könnte, und hatte auf der Basis der verfügbaren Daten keine Erkenntnisse, die die Annahme rechtfertigen würden, dass die kombinierte Verwendung von Süßungsmitteln gesundheitlich bedenklich ist. Das BfR behält diese Fragestellung weiterhin im Blick. Außerdem wird die kombinierte Verwendung von Süßungsmitteln auch von der EFSA bei der derzeitigen Bewertung der Süßungsmittel im Rahmen des Programms zur Neubewertung der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe gemäß Verordnung (EU) Nr. 257/2010 berücksichtigt.

Bezüglich Frage 12b hat sich das BfR in der Vergangenheit mit möglichen Wechselwirkungen von Benzoesäure und Ascorbinsäure in nichtalkoholischen, aromatisierten Getränken beschäftigt. Aufgrund der Erkenntnis, dass sich unter bestimmten Bedingungen Benzol aus Benzoesäure bilden kann, sofern auch Ascorbinsäure anwesend ist, hat die Getränkeindustrie die Bedingungen dieser Reaktion weiter charakterisiert und entsprechende Maßnahmen zur Vermeidung der möglichen Bildung in Erfrischungsgetränken veröffentlicht (<http://www.icba-net.org/files/resources/benzene-german.pdf>, Guideline des International Council of Beverages Associations (ICBA)). Nach Berichten aus der Lebensmittelüberwachung verzichten Hersteller mittlerweile bei der Herstellung von nichtalkoholischen Erfrischungsgetränken weitgehend auf die Verwendung von Benzoesäure.

Ob eine Kombination von Lebensmittelzusatzstoffen gesundheitlich bedenklich sein könnte, lässt sich mit den üblichen (OECD-Guideline-konformen) toxikologischen Tierstudien wegen der Vielzahl der möglichen Kombinationen und wegen des Erfordernisses, die Stoffe unter identischen Bedingungen parallel auch einzeln zu prüfen, nicht mit einem vertretbaren Aufwand systematisch untersuchen. Sobald es konkrete Anhaltspunkte für Wechselwirkungen gibt, wird das bei den Risikobewertungen jedoch entsprechend berücksichtigt.

