

Ergeht an:
 Expertengruppe NuG
 BI-Vorstand
 Alle Landesinnungen

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe
 Sparte Gewerbe und Handwerk
 der Wirtschaftskammer Österreich
 Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
 T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13
 E lebensmittel.natur@wko.at
 W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>


Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter
 DI Lorencz/Mag. Bayerl

Durchwahl
 3191

Datum
 11.05.2021

NuG-Rundschreiben 005/2021

Lebensmittelrecht	Zusatzstoffe	
Betrifft: Lebensmittelzusatzstoff Titandioxid (E 171) neuerlich auf dem Prüfstand - negative Neubewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)		Frist: -
Kurzinfo: Titandioxid (TiO ₂) ist ein weißes Farbpigment, das seit Jahrzehnten als Lebensmittelzusatzstoff E 171 zugelassen ist und wird unter anderem beispielsweise als Aufheller für Zahnpasta, Kaugummi, Süßwaren, Käse oder Saucen sowie als Trennmittel verwendet. Nach Auswertung der verfügbaren Daten konnte der Verdacht bezüglich erbgutschädigender Wirkungen (Genotoxizität) von Titandioxid nicht entkräftet werden.		

Bereits seit 2016 beschäftigen sich die Expertinnen und Experten der EFSA in zahlreichen Studien immer wieder mit diesem Zusatzstoff. Aufgrund von zahlreichen wissenschaftlichen Unsicherheiten kamen sie nun zu dem Schluss, dass die Verwendung von Titandioxid als Lebensmittelzusatzstoff nicht mehr länger als sicher angesehen werden kann. Aus den Ergebnissen konnte keine akzeptable tägliche Aufnahmemenge abgeleitet werden.

Die Bewertungen der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit bilden üblicherweise die Grundlage für Entscheidungen des Risikomanagements (EU-Kommission, Mitgliedstaaten und EU-Parlament) über die Zulassung und Verwendung der bewerteten Lebensmittelzusatzstoffe.

Bitte prüfen Sie Ihre Produktpalette, die verwendeten Zutaten und Zusatzstoffe auf das Vorhandensein von Titandioxid und nehmen Sie Kontakt mit Ihren Lieferanten betreffend etwaiger Alternativprodukte auf. Die Stellungnahme der EFSA ist gerade erst herausgekommen. Es wird wohl einige Zeit brauchen, bis auf die Erkenntnisse am Markt reagiert werden kann. Der Farbstoff wird beispielsweise als **Aufheller für Zahnpasta, Kaugummi, Süßwaren, Käse, Molkereiprodukte oder Saucen** sowie als **Trennmittel** eingesetzt.

Nähere Details finden Sie hier:

Stellungnahme der EFSA vom 6. Mai 2021:

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6585>

www.bfr.bund.de

<https://help.orf.at/stories/3206495>

Freundliche Grüße
BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

Mag. Jasmin Haider-Stadler e.h.
Innungsmeisterin

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin