

### **FEDIOL Stellungnahme zu 3-MCPD-Ester<sup>1</sup>**

FEDIOL, der Dachverband der Europäischen Ölmühlenindustrie, misst dem Thema 3-MCPD Ester eine hohe Bedeutung bei. In enger Kooperation mit der Europäischen Ernährungsindustrie sammelt FEDIOL alle verfügbaren Informationen bezüglich aktueller Analysemethoden zur Bestimmung von 3-MCPD Estern, sowie ihrer Bioverfügbarkeit und potentiellen Toxizität. Darüber hinaus wird die Entstehung von 3-MCPD Estern gegenwärtig in zahlreichen Nahrungsmitteln untersucht. Es ist wichtig zu verdeutlichen, dass gegenwärtig der Kenntnisstand über 3-MCPD Ester noch lückenhaft ist.

#### **Analysemethoden**

Im Verlaufe der Jahre 2006 und 2007 haben einige Forschungseinrichtungen Methoden zur Analyse von 3-MCPD Estern in verschiedenen Nahrungsmitteln entwickelt. Bis heute ist allerdings keine dieser Analysemethoden so weit entwickelt, dass sie als validierte Methode allgemein zur Verfügung steht.

Eine deutsche Projektgruppe, unter Federführung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), sowie Vertreter aus Wissenschaft und der Nahrungsmittelindustrie, arbeitet gegenwärtig an der Validierung einer von Dr. Weissnar (Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt, Stuttgart) entwickelten

---

<sup>1</sup> Aktualisierte Version des FEDIOL-Statements vom 21. Dezember 2007

Methode. Ein Ringversuch mit verschiedenen Nahrungsmitteln ist in Vorbereitung, mit ersten Ergebnissen wird im Mai gerechnet.

Trotzdem kann mit einer validierten Methode voraussichtlich nicht vor Ende 2008 gerechnet werden.

### **Toxizität und Bioverfügbarkeit**

Bis heute ist FEDIOL keine wissenschaftlich abgesicherte Untersuchung über die Bioverfügbarkeit und potentielle Toxizität von 3-MCPD Estern bekannt. In Deutschland hat das BfR auf Grundlage der verfügbaren wissenschaftlichen Daten eine erste Risikobewertung vorgenommen und die Notwendigkeit bestätigt, die bestehenden Lücken hinsichtlich der Bioverfügbarkeit und der Toxizität mit zusätzlichen Forschungen zu schließen (in vivo und in vitro). Aufgrund des gegenwärtigen Kenntnisstandes sieht das BfR keine Notwendigkeit für die Konsumenten, ihre Ernährung umzustellen.

Die Durchführung der notwendigen Forschungen zur Bestimmung der tatsächlichen Risiken, soweit solche vorliegen, wird sicherlich ein längerer Prozess sein.

### **Vorkommen und Entstehung von 3-MCPD Estern in Nahrungsmitteln**

Der Raffinierungsprozess pflanzlicher Öle wurde im Laufe der letzten Jahre immer weiter optimiert, um damit die Produktion qualitativ hochwertiger raffinierter Öle sicherzustellen. FEDIOL ist dabei, ein Forschungsprojekt zu implementieren, das die Entstehung von 3-MCPD-Estern während des Raffinierungsprozesses von Ölen und Fetten untersucht. In Deutschland sind die Vorarbeiten für ein umfangreiches FEI-Forschungsprojekt, das die Bildung von 3-MCPD-Estern in den verschiedenen Verarbeitungsstufen untersuchen soll, angelaufen; Projektbeginn ist für Ende 2008 vorgesehen. Von den Ergebnissen wird erwartet, dass sie Hinweise geben, inwieweit der Anteil von 3-MCPD Estern im Raffinationsprozess beeinflusst werden kann bei gleichzeitiger Erhaltung der hohen Qualitätsstandards der von der Industrie gelieferten Öle und Fette.

Zusammen mit anderen europäischen Unternehmen der Lebensmittelindustrie arbeitet FEDIOL sehr intensiv daran, das Vorkommen von 3-MCPD-Estern zu untersuchen und die Bildungsmechanismen zu verstehen.

Zusätzlich ist anzumerken, dass sich der Schwerpunkt der Untersuchungen zur Bildung von 3-MCPD-Estern auf den Raffinationsprozess richtet, aber andere Verarbeitungsprozesse in der Lebensmittelindustrie nicht außer Acht gelassen werden dürfen, da sie ebenfalls zur Bildung von 3-MCPD-Estern beitragen können.

FEDIOL-Mitgliedsfirmen fühlen sich auch in Zukunft ihrem Auftrag verpflichtet, den Abnehmern sichere und qualitativ hochwertige Nahrungsmittel zu liefern. Wir werden unsere Abnehmer informieren, sobald zusätzliche wissenschaftliche Erkenntnisse vorliegen.