

Begrüßung und Einführung

Dr. Volker Häusser

Geschäftsführer

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V. (FEI), Bonn

Meine sehr geehrte Damen und Herren,

ich freue mich, Sie sehr herzlich im Namen des Forschungskreises der Ernährungsindustrie sowie des BLL und des OVIDs zur heutigen Veranstaltung zum Thema „3-MCPD-Fettsäureester“ begrüßen zu dürfen, auf der wir zum einen den Wissensstand beleuchten wollen und zum anderen insbesondere die Ergebnisse des vom FEI geförderten Projekts der Industriellen Gemeinschaftsforschung vorstellen wollen.

Ich freue mich, dass die Resonanz auf unsere Einladung so groß ist und so zahlreiche Vertreter aus Industrie und Wissenschaft heute den Weg nach Berlin gefunden haben. Ich begrüße insbesondere die Repräsentanten der Ministerien, an vorderster Stelle den für die Industrielle Gemeinschaftsforschung zuständigen Referatsleiter des BMWi, Herrn MinR Zuleger, sowie Frau Dr. Galle-Hofmann aus dem BMELV, die Repräsentanten des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit und des Bundesinstituts für Risikobewertung sowie last but not least Frau Kettlitz von der Food Drink Europe.

Es war im Dezember 2007, als Untersuchungen des Chemischen Untersuchungsamtes Stuttgart das Vorkommen von 3-MCPD-Fettsäureestern in Speisefetten und fetthaltigen Lebensmitteln an den Tag brachten. Damit wurden die Lebensmittelwirtschaft, die Verbraucher und die Behörden auf ein mögliches lebensmittelbedingtes Risiko aufmerksam, das bis dahin so nicht bekannt war. Ende 2008 rückten darüber hinaus Glycidylfettsäureester, bei denen es sich um mit 3-MCPD-Fettsäureester verwandte Substanzen handelt, ebenfalls in den Fokus der prozessbedingten Kontaminanten.

Bedeutsam waren diese Befunde, da für freies 3-MCPD in Tierversuchen gezeigt wurde, dass diese Verbindung zu Nierenschäden führt und Tumore verursachen kann. Freies 3-MCPD wurde inzwischen auch als mögliches Humankarzinogen eingestuft und für diesen Stoff tolerierbare tägliche Aufnahmemengen festgelegt.

In Deutschland sind ca. 19 Saatverarbeitungs- und Raffinationsbetriebe mit einer Verarbeitungskapazität von mehr als 10 Mio Tonnen, aber auch kleinere, so genannte dezentrale Anlagen, von der Thematik der 3-MCPD-Fettsäureester und verwandten Substanzen in Pflanzenölen betroffen. Produkte aus Ölmühlen sind in Form von Öl, Lecithin usw. in einer Vielzahl von Lebensmitteln enthalten. Ölmühlen sind wichtige Vorlieferanten für eine breite Palette von Wirtschaftszweigen der Lebensmittelindustrie, wie für die Margarineindustrie, die Hersteller von Mayonnaisen, Dressings, Süßwaren, Babynahrung usw.

Die ölproduzierenden Unternehmen und die gesamte ölverarbeitende Lebensmittelindustrie standen deshalb seit Bekanntwerden des Problems unter massivem Druck, die Verarbeitungsprozesse so umzustellen, dass diese Prozesskontaminanten, deren Bildungsbedingungen unbekannt waren, möglichst nicht mehr entstehen oder zumindest deutlich reduziert werden können.

Die Industrie stand somit – was die wirtschaftliche Relevanz und die Minimierungsaufgabe anbelangt – vor ähnlichen Herausforderungen, wie sie sich für das wissenschaftlich völlig anders gelagerte Problem Acrylamid ebenfalls bereits vor einigen Jahren einmal gestellt hatten. Auch Acrylamid war ein Stoff, dessen Existenz in Lebensmitteln unbekannt war, über

dessen Bildungsmechanismen niemand etwas wusste, dessen gesundheitliche Relevanz im Lebensmittel zu klären war und für den durch interdisziplinäre und branchenübergreifende Zusammenarbeit auf breiter Front eine Minimierungsstrategie erarbeitet werden musste.

Ungeachtet des völlig anders gearteten wissenschaftlichen Hintergrunds und der möglichen Minimierungsansätze und Ansatzebenen haben die Problemfelder Acrylamid und 3-MCPD-Fettsäureester zwei Gemeinsamkeiten:

1. Beide Themen betreffen eine große Zahl von Unternehmen, und zwar nicht nur die Produzenten der Rohstoffe, sondern auch die Unternehmen der weiterverarbeitenden Industrie und alle anderen Bereiche, die Lebensmittel herstellen. Sie betreffen damit die deutsche Lebensmittelwirtschaft in ihrer Gesamtheit und damit auch in ihrer internationalen Wettbewerbsfähigkeit.
2. Eine umfassende wissenschaftliche Bearbeitung und Lösung des Problems sprengt die Möglichkeiten einzelner Unternehmen, insbesondere diejenigen kleinerer Unternehmen.

Beide Aspekte prädestinierten und prädestinieren das Thema 3-MCPD-Fettsäureester für die **Industrielle Gemeinschaftsforschung**, d.h. für eine Bearbeitung auf vorwettbewerblicher Ebene, so wie es auch bei Acrylamid gelungen war, im Rahmen zweier großer FEI-Projekte erfolgreich Minimierungsstrategien zu erarbeiten. Dies ist der Grund, warum sich der Forschungskreis als zentrale Koordinierungsstelle der Industriellen Gemeinschaftsforschung im Lebensmittelsektor in Kooperation mit dem BLL und den betroffenen Fachverbänden dieses Themas angenommen hat.

Der FEI arbeitet seit mehr als 5 Jahrzehnten an der Schnittstelle zwischen Industrie und Wissenschaft und versteht sich als Impulsgeber für die deutsche Lebensmittelbranche. Er wird von ihr finanziell und ideell getragen und versucht, auf den unterschiedlichsten Themenfeldern – Lebensmittelqualität, Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelproduktion, aber natürlich auch auf dem Themenfeld Lebensmittel und Gesundheit – Kooperationsforschung zu fördern.

Er tut dies mit Hilfe des Bundeswirtschaftsministeriums, das für die Förderung der Industriellen Gemeinschaftsforschung als ältester Wirtschaftsfördermaßnahme Deutschlands politisch zuständig ist. Dem FEI sind mit 55 Fachverbänden auf der einen Seite alle relevanten Wirtschaftszweige der deutschen Lebensmittelindustrie angeschlossen, auf der anderen Seite kooperiert er mit über 120 Forschungseinrichtungen der gesamten deutschen Forschungsszene. In seinen Gremien, insbesondere in seinem Wissenschaftlichen Ausschuss, arbeiten über 80 Experten aus der Lebensmittelindustrie und Lebensmittelforschung ehrenamtlich mit. Derzeit befinden sich rd. 100 Forschungsvorhaben mit einem Gesamtvolumen von mehr als € 36 Mio in Förderung des FEI. Rd. 600 Firmen sind als Mitglieder in projektbegleitenden Ausschüssen direkt in die Steuerung und Durchführung dieser vorwettbewerblichen Forschungsvorhaben involviert.

Aus der Vielzahl der Vorhaben, die gegenwärtig vom FEI gefördert werden, ragen einige FEI-Projekte aufgrund ihrer wirtschaftlichen Relevanz für die betroffene Branche sowie aufgrund ihrer Verbraucherrelevanz in besonderem Maße hervor. Hierzu gehört zweifelsohne auch das Thema 3-MCPD-Fettsäureester, bei dem in den vergangenen zweieinhalb Jahren unter Beteiligung von vier renommierten Forschungsstellen, dem MRI, der DFA, des PPM Magdeburg und des DIL, durch interdisziplinäre Zusammenarbeit umfangreiche technologische und analytische Untersuchungen zur Bildung von 3-MCPD-Fettsäureestern und Glycidylfettsäureestern durchgeführt und mögliche Minimierungsansätze erarbeitet wurden.

Die wissenschaftliche Koordinierung dieses Gemeinschaftsforschungsvorhabens, das vollständig aus Mitteln des Bundeswirtschaftsministeriums und der Industrie finanziert wurde,

oblag dabei Prof. Matthäus, MRI, und die organisatorische Federführung seitens der Industrie, namentlich in Leitung des Projektbegleitenden Ausschusses, beim BLL.

Die Ergebnisse dieses FEI-Projekts werden heute im Mittelpunkt unserer Veranstaltung stehen. Anzumerken ist, dass der heutigen Veranstaltung regelmäßige Sitzungen des Projektbegleitenden Ausschusses vorausgingen, in deren Rahmen die Zwischenergebnisse des Vorhabens während der Vorhabendurchführung bereits intensiv von den Vertretern der involvierten 22 Unternehmen diskutiert und aufgenommen wurden. Des Weiteren fanden bereits auch mehrere BLL/OVID-Informationsveranstaltungen statt, in denen Teilergebnisse vorgestellt wurden. Öffentlich präsentiert wurden die Gesamtergebnisse bereits auch im Rahmen der diesjährigen FEI-Jahrestagung in Nürnberg vor einigen Wochen.

An den Anfang der heutigen Veranstaltung möchten wir einen Einführungsvortrag von Frau Dr. Galle-Hofmann stellen, die uns aus Sicht des BMELV in die Problematik einführen wird, im Anschluss daran werden die beteiligten Forschungsstellen ihre Ergebnisse vorstellen und der spätere Nachmittag des heutigen Tages wird Vorträgen der Industrie vorbehalten sein, die zeigen, welche praktischen Minimierungsanstrengungen seitens der betroffenen Industrie bereits getätigt wurden.

Nicht verschwiegen werden soll auch sein, dass trotz der bereits erzielten Erfolge auch der heutige Tag nur eine Zwischenergebnisdokumentation sein wird. Auf der Basis der bereits erzielten Forschungsergebnisse wurde ein Folgeantrag der Industriellen Gemeinschaftsforschung konzipiert, dessen Sinnhaftigkeit von FEI-Experten geprüft und anschließend vom Forschungskreis im September beim Bundeswirtschaftsministerium eingereicht wurde.

Ziel dieses FEI-Folgeprojekts ist es, die bisherigen Erkenntnisse zu verifizieren, noch offene gebliebene Fragen zu beantworten und die Grundlagen zu schaffen, um im Labor- und Pilotmaßstab realisierbare Minimierungsansätze nun in den großtechnischen Maßstab zu übertragen. Dieser Antrag befindet sich derzeit noch im Begutachtungsverfahren. Wir hoffen, dass eine Entscheidung über dieses Projekt seitens des Bundeswirtschaftsministeriums bis Ende des Jahres getroffen wird und damit einer Fortsetzung der Forschungsarbeiten, die dann ebenfalls über den FEI gefördert werden, nichts mehr im Wege steht. Hierauf wird im Laufe der heutigen Veranstaltung noch näher eingegangen werden.