

„Süßstoffe werden in der Bevölkerung heiß diskutiert“

Professor Maged Younes leitet das Gremium „Lebensmittelzusatzstoffe und Aromastoffe“ der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Der Ausschuss bewertet für alle Länder der EU die gesundheitlichen Risiken von Lebensmittelzusatzstoffen. Darunter sind umstrittene Substanzen wie Titandioxid oder Phosphate.



Professor Dr. Maged Younes ist Chemiker und Toxikologe. 2018 wurde er zum Vorsitzenden des EFSA-Panels „Lebensmittelzusatzstoffe und Aromastoffe“ gewählt. Er ist gleichzeitig Mitglied des Wissenschaftlichen Ausschusses der EFSA.

Herr Younes, damit ein Lebensmittelzusatzstoff in der EU verwendet werden darf, benötigt er eine Zulassung. Gegenwärtig besitzen 316 Stoffe eine Erlaubnis. Wie läuft das Zulassungsverfahren ab?

Zuerst muss der Hersteller bei der EU-Kommission einen Antrag einreichen, der dann an die EFSA geht. Unser Gremium bewertet die Exposition und die gesundheitlichen Risiken anhand der mitgelieferten wissenschaftlichen Daten zur Toxizität. Auf Grundlage unserer Bewertung entscheidet die EU-Kommission, ob ein Stoff zugelassen wird und ob es Einschränkungen bei dessen Anwendung gibt. Wir können etwa eine maximale tägliche Aufnahmemenge – einen ADI-Wert – vorschlagen, der nicht überschritten werden sollte.

Das Gremium beschäftigt sich auch mit bereits zugelassenen Substanzen, die bis zum Jahr 2020 neu bewertet werden müssen. Warum eigentlich?

Die Zulassung einiger Lebensmittelzusatzstoffe liegt Jahrzehnte zurück. Die EU beschloss deshalb im Jahr 2008, dass alle Zusatzstoffe, die vor dem 20. Januar 2009 genehmigt wurden, auf den Prüfstand müssen. Seitdem werden die Substanzen nach den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen untersucht. Wir prüfen, ob die wissenschaftliche Grundlage für die Verwendung dieser Stoffe weiter besteht oder ob es möglicherweise ein Risiko gibt. Rund 60 Prozent der Lebensmittelzusatzstoffe haben wir neu bewertet. Die restlichen 40 Prozent müssen bis 2020 geschafft sein. Ich hoffe, dass dies gelingt. Mir ist die Gruppe der Süßstoffe wichtig, weil diese Substanzen in der Bevölkerung heiß diskutiert werden.

Im Gespräch sind genauso Phosphate, die das Gremium kürzlich erneut bewertet hat. Erstmals wurde ein ADI-Wert bestimmt. Wie kam es dazu?

Die Beurteilung von Phosphaten war schwierig. Phosphate kommen im menschlichen Körper vor. Sie sind natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, zum Beispiel von Käse, Wurst und Fisch. Und es gibt sie als Zusatzstoffe für die technologische Anwendung etwa in Cola, Milchpulver oder Fleischprodukten. Das Problem: Ein Mangel an Phosphaten ist schädlich für die Gesundheit, ein Überschuss möglicherweise genauso. Dem Ausschuss gelang es schließlich, eine täglich akzeptable Aufnahmemenge zu kalkulieren. Diese berücksichtigt die Aufnahme von Phosphat über Zusatzstoffe und über Lebensmittel.

Kontrovers diskutiert wird auch Titandioxid – ein weißes Farbpigment für Backwaren oder Kaugummi. In der EU ist es als E171 zugelassen. Der Stoff wird verdächtig, krebserregend zu sein. Muss man sich Sorgen machen?

In unserer Neubewertung 2016 sind wir zu dem Ergebnis gekommen, dass die toxikologischen Daten keine Hinweise auf gesundheitliche Bedenken beinhalten. Es gibt allerdings leichte Unsicherheiten, wie sich der Stoff auf das Fortpflanzungssystem auswirkt. Wir haben daher weitere Studien empfohlen, um die Datenlücken zu schließen. Titandioxid ist für die Forschung eine interessante Substanz. Denn: Sie gibt es auch in Form kleinster Nanopartikel. Neue Daten deuten darauf hin, dass die Zahl der Nanoteilchen wesentlich höher ist als erwartet. ■