

Keine Deklaration für Nano-Lebensmittel

Lebensmittel mit **Nanotechnologie** sollen rechtlich neu geregelt, aber nicht zwingend deklariert werden, empfiehlt eine neue Studie

Bislang in der Schweiz erhältliche Nano-Lebensmittel sind nach Ansicht von Experten unbedenklich. Mit Blick auf künftige Anwendungen mahnen die Forscher allerdings zur Vorsicht.

FABIO BERGAMIN

Weitgehend unbemerkt von der Öffentlichkeit hat die Nanotechnologie Einzug in den Lebensmittelbereich gehalten. In Schweizer Läden sind Esswaren und Getränke erhältlich, denen Zusatzstoffe in winziger Grösse beigemischt werden. Die sogenannten Nanopartikel sind kleiner als ein zehntausendstel Millimeter. Ebenso gibt es Lebensmittelverpackungen, in denen Nanotechnologie steckt (siehe Kasten). Bei Lebensmitteln, die wir täglich aufnehmen, stellt sich mehr als bei anderen Nano-Anwendungen die Frage, welche Auswirkungen sie auf unsere Gesundheit haben. Das Schweizer Zentrum für Technologiefolgen-Abschätzung (TA-Swiss) untersuchte Nutzen und Risiken der Nanotechnologie im Lebensmittelbereich in einer Studie. Diese wurde gestern den Medien vorgestellt.

Bezüglich der heute in der Schweiz erhältlichen Lebensmittel warnen die Autoren. Hierzulande seien bisher nur wenige Lebensmittel mit Zusatzstoffen in Nanogrösse erhältlich. Diese Zusatzstoffe seien längst erprobt und gelten nach Ansicht von Experten als unbedenklich.

Die Autoren der Studie empfehlen allerdings mit Blick auf mögliche künftige Anwendungen, das Schweizer Lebensmittelrecht anzupassen. Nach geltendem Recht müssen beispielsweise bereits zugelassene Lebensmittelzusätze nicht noch einmal geprüft werden, wenn sie neu in Nanogrösse beigemischt werden. Allerdings ist bekannt, dass sich ein und derselbe Stoff als winziger Nanopartikel oft ganz anders verhält als in grösserer Konsistenz. Die Autoren schlagen vor, das bereits im Schweizer Umweltrecht enthaltene Vorsorgeprinzip auch im Lebensmittelrecht zu verankern. Die Regelung von Lebensmitteln in einem zusätzlichen Nanotechnologiegesetz sei allerdings nicht nötig.

Bedenkliche Stoffe aus Erdbeeren

Kritisch seien beispielsweise gewisse Entwicklungen in der Aromaforschung zu bewerten, sagt Harald Krug, Umwelttoxikologe an der Empa in St. Gallen, der die Studie wissenschaftlich begleitet hat. Winzige Stoffe, die natürlicherweise in geringster Menge in Früchten wie Himbeeren und Heidelbeeren vorkommen, könnten in Zukunft in Nanoteilchen verpackt in grösseren Mengen als Aromastoffe verwendet werden. Weil es sich dabei um naturidentische Stoffe handelt, brauchten sie nach geltendem Recht keine spezielle Zulassung. Allerdings wirkten diese Stoffe in grossen Mengen krebserregend, so Krug. Er fordert deshalb, künftige Nanotech-Entwicklungen stets kritisch zu überdenken.

Die TA-Swiss-Autoren erachten es als wenig sinnvoll, Nano-Lebens-

mittel mit einer unspezifischen Kennzeichnung wie «enthält Nanopartikel» zu versehen. Denn nicht alle Nanopartikel könnten über einen Leisten geschlagen werden. Sowohl aus gesundheitlicher wie aus ökologischer Sicht seien Einzelfallbewertungen erforderlich. Zu erwägen sei allenfalls, das E-Nummer-System für Zusatzstoffe auf Nanopartikel auszuweiten. Um dem Informationsbedürfnis der Konsumenten nachzukommen, nehmen die Autoren die Hersteller und Händler in die Pflicht: Diese sollen aktiv und transparent informieren. Als Mindestansatz sollten Hersteller die Lebensmittelbehörden davon in Kenntnis setzen, wenn sie Waren in Umlauf bringen, die Nanomaterialien enthalten.

Über das Internet erhältlich

Mit einer gewissen Besorgnis nimmt TA-Swiss gewisse Nano-Produkte zur Kenntnis, die bereits im Ausland erhältlich sind. In Nordamerika würden beispielsweise Wellnessprodukte verkauft, die feinste Teilchen der Edelmetalle Gold, Platin und Iridium enthalten. Solche Produkte seien «toxikolo-

