

## **Zur Sicherheit von Margarine hinsichtlich des Risikos einer BSE-Übertragung**

Stellungnahme des BgVV vom 11.06.2001

Margarine kann aus Fetten pflanzlicher oder tierischer Herkunft oder aus Gemischen hieraus hergestellt werden. In Deutschland sind in erster Linie pflanzliche Margarineprodukte auf dem Markt, die zu 97 % aus pflanzlichen Fetten bestehen. Werden tierische Produkte beigefügt, handelt es sich nach Aussage der Margarineindustrie fast ausschließlich um Fischöl.

Pflanzliche Fette sind als BSE-frei anzusehen. Als tierische Fette, die die Gefahr eines Eintrags von BSE in die Nahrungskette bergen können, kommen lediglich Körperfette von Wiederkäuern in Betracht. Diese müssen für den menschlichen Verzehr geeignet und auf Grund der Auswahl des Rohmaterials und der Aufbereitungsart auch unbedenklich hinsichtlich BSE sein. Milch und Milchprodukte, damit auch Milchfett, sind nach heute geltender wissenschaftlicher Auffassung als unbedenklich anzusehen.

Weitere Zusatzstoffe, die bei Margarine Verwendung finden können, wie z.B. Speisesalz, Geschmacksstoffe, Vitamine, Farbstoffe und Konservierungsstoffe, bergen ebenfalls kein Risiko hinsichtlich des Vorkommens von BSE.

Zusammenfassend wird festgestellt, dass nach derzeitigem Wissensstand von Margarine kein BSE Risiko ausgeht.