

Dr. Jan Heller

29525 Uelzen

Lebens- und Genussmittel

Der Deutsche Bundestag hat die Petition am 25.10.2007 abschließend beraten und beschlossen:

Das Petitionsverfahren abzuschließen, weil er dem Anliegen nicht entsprechen konnte.

Begründung

Der Petent fordert das Verbot von Lebensmittelzusätzen mit den Geschmacksverstärkern Glutamat und Hefeextrakt, hilfsweise eine deutlichere und sachgerechte Klassifizierung auf Lebensmittelverpackungen.

Im Einzelnen kritisiert der Petent, dass Glutamat und Hefeextrakte Hauptursachen für das Auftreten nicht allergischer Lebensmittelunverträglichkeiten seien. Die Aufnahme dieser Stoffe mit der Nahrung könne zu weitreichenden gesundheitlichen Beeinträchtigungen wie Migräne oder Übergewicht führen. Auch sei es für den Verbraucher schwer vermeidbar, Nahrungsmittel zu wählen, die solche Geschmacksverstärker nicht enthielten. Dies liege daran, dass die erforderliche Kennzeichnung auf den Lebensmittelverpackungen nicht ausreichend aussagekräftig sei. Zudem bringe auch die ersatzweise Verwendung von Hefeextrakt anstelle des Glutamates keinen Vorteil, da dieser natürliche Stoff ebenfalls Glutamat enthalte und daher zu den gleichen negativen Effekten führe. Er strebe eine strengere Regelung an und weise darauf hin, dass z.B. in Schweden die Verwendung beider Zusatzstoffe bereits untersagt sei.

Bei der Eingabe handelt es sich um eine öffentliche Petition, die ins Internet des Deutschen Bundestages eingestellt wurde und der sich 752 Mitzeichner angeschlossen haben.

Der Petitionsausschuss hat zu der Petition eine Stellungnahme des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) eingeholt. Unter Berücksichtigung der vorliegenden Stellungnahme lässt sich das Ergebnis der parlamentarischen Prüfung wie folgt zusammenfassen:

Zusatzstoffe dürfen bei der Herstellung von Lebensmitteln nur dann verwendet werden, wenn sie ausdrücklich durch Rechtsvorschrift zugelassen sind. Die Vorschriften über die Verwendung und Zulassung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln werden durch das Gemeinschaftsrecht der Europäischen Union bestimmt, von dem die deutschen Vorschriften nicht abweichen können. Eine Zulassung wird nur dann erteilt, wenn die gesundheitliche Unbedenklichkeit des Stoffes und seiner Anwendung zuvor durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit bestätigt wurde. Die entsprechenden, in Deutschland geltenden Vorschriften, sind in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung enthalten. Eine abweichende – strengere – Regelung in Schweden ist nach Mitteilung des BMELV nicht bekannt.

Glutamate sind EU-weit nur für die Verwendung in bestimmten Lebensmitteln zugelassen, wobei eine Höchstmenge von maximal 10 g/kg festgelegt wurde. Lediglich in Würzmitteln dürfen Glutamate mit der Mengengrenzung „quantum satis“ (d.h. die im Einzelfall gerade technologisch erforderliche Menge) eingesetzt werden. Im Rahmen der zugelassenen Höchstmengen und Verwendungsbeschränkungen gilt die Verwendung dieser Stoffe als gesundheitlich unbedenklich. Gleichwohl können – wie bei anderen Lebensmittelinhaltsstoffen auch – bei einzelnen Personen individuelle Überempfindlichkeitsreaktionen gegenüber Glutamat und seine Verbindungen auftreten. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat hierzu in seiner Stellungnahme „Überempfindlichkeitsreaktionen durch Glutamat in Lebensmitteln“ vom 16. Juli 2003 festgestellt, dass bei Einhaltung der Kennzeichnungsvorschriften keine Bedenken gegen die gelegentliche Verwendung geringer Mengen Glutamat bei der Zubereitung von Speisen bestehen. Die BfR-Stellungnahme ist im Internet auf der Website www.bfr.bund.de veröffentlicht.

Nach den Bestimmungen der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung ist die Verwendung von Zusatzstoffen bei vorverpackten Lebensmitteln in der Zutatenliste anzugeben. Werden Glutaminsäure und/oder ihre Salze wie z.B. Mononatriumglutamat

einem Lebensmittel wegen ihrer geschmacksverstärkenden Wirkung zugesetzt, ist bei Lebensmitteln in Fertigpackungen der Klassennamen „Geschmacksverstärker“ und zusätzlich die E-Nummer (E 620 bis E 625) oder die Verkehrsbezeichnung auf der Zutatenliste anzugeben.

Bei lose abgegebener Ware hat die Angabe „mit Geschmacksverstärker“ in Form eines Schildes auf oder neben dem Lebensmittel, einem Aushang oder einer schriftlichen Aufzeichnung, die den Verbraucherinnen und Verbrauchern unmittelbar zugänglich ist, zu erfolgen. Bei Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten ist diese Angabe auf Speisekarten anzubringen.

Glutamate sind Salze der Glutaminsäure. Diese stellt eine Aminosäure dar, die auch in der Natur als Baustein zahlreicher Eiweiße vorkommt, insbesondere in Milch- (21,7 %), Weizen- (31,4 %), Mais- (18,4 %) und Sojaprotein (18,5 %). Glutaminsäure sowie ihre Salze, die Glutamate, findet man daher natürlicherweise insbesondere als Bestandteil proteinreicher Lebensmittel wie z.B. in Sojasauce, Käse und Würzen. Auch der aromatische Geschmack von Hefeextrakt ist u.a. auf Glutaminsäure zurückzuführen, die von Natur aus insbesondere in den Proteinen der zur Herstellung des Würzmittels verwendeten Hefezellen enthalten ist. Wenn Glutaminsäure oder Glutamate von Natur aus in einem Lebensmittel vorhanden sind – wie beispielsweise in einem Hefe-Extrakt oder in Sojasauce –, ist eine Kennzeichnung bzw. Kenntlichmachung dieser Stoffe nicht erforderlich. Das als Zutat verwendete Lebensmittel muss nach den Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung jedoch angegeben werden.

Der Petitionsausschuss hält die gesetzlichen Regelungen für ausreichend und empfiehlt daher, das Petitionsverfahren abzuschließen, da dem Anliegen nicht entsprochen werden kann.