

Der Deutsche Bundestag hat die Petition am 27.11.2014 abschließend beraten und beschlossen:

Das Petitionsverfahren abzuschließen, weil dem Anliegen nicht entsprochen werden konnte.

Begründung

Der Petent möchte erreichen, dass die Verwendung des Lebensmittelzusatzstoffes Glutamat auf Lebensmitteln eindeutig gekennzeichnet wird.

Er führt aus, dass die Verwendung von Glutamat nicht als Verwendung von Würze, Aroma oder Hefeextrakt dargestellt werden dürfe. Nur bei einer eindeutigen Kennzeichnung könnten Verbraucherinnen und Verbraucher entscheiden, ob sie das Lebensmittel kaufen wollten. Dies sei insbesondere deshalb wichtig, da Glutamat u.a. unter dem Verdacht stehe, neuro-degenerative Krankheiten bzw. Fettsucht auszulösen bzw. zu unterstützen.

Es handelt sich um eine öffentliche Petition, die auf den Internetseiten des Deutschen Bundestages veröffentlicht und diskutiert wurde. 1594 Mitzeichnende haben das Anliegen unterstützt. Der Petitionsausschuss hat im Rahmen seiner parlamentarischen Prüfung der Bundesregierung Gelegenheit gegeben, ihre Auffassung zu dem Anliegen darzulegen. Die Prüfung des Petitionsausschusses hatte das im Folgenden dargestellte Ergebnis:

Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen unterliegt aus Gründen des vorsorgenden Verbraucherschutzes dem so genannten Verbotsprinzip mit Erlaubnisvorbehalt. Dies bedeutet, dass sie nur dann verwendet werden dürfen, wenn sie durch eine Rechtsvorschrift ausdrücklich zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassen sind. Die Zulassung wird nur dann erteilt, wenn die gesundheitliche Unbedenklichkeit des Stoffes und seine Anwendung erwiesen ist. Das Lebensmittelkennzeichnungsrecht sowie die Zulassung und Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen sind zudem in der Europäischen Union einheitlich geregelt. Glutaminsäure und ihre Salze, wie z.B. Natriumglutamat, sind

Lebensmittelzusatzstoffe zu technologischen Zwecken, die Lebensmitteln wegen ihrer geschmacksverstärkenden Wirkung zugesetzt werden. Jedoch kommt Glutaminsäure auch natürlicherweise insbesondere als Bestandteil proteinreicher Lebensmittel vor. Hierbei handelt es sich z.B. um Sojasauce, Käse oder Würzen. Auch der aromatische Geschmack von Hefeextrakt ist u.a. auf Glutaminsäure zurückzuführen, die von Natur aus in den Proteinen der Hefezellen enthalten ist.

Bei Geschmackverstärkern in Lebensmitteln muss zwischen zugesetzten und natürlichen Stoffen unterschieden werden. Wird der Lebensmittelzusatzstoff Glutamat als Zusatz zugesetzt, muss in der Zutatenliste verpackter Lebensmittel nach den Vorgaben des EU-Rechts der Klassenname „Geschmacksverstärker“, gefolgt von der Verkehrsbezeichnung, d.h. dem Stoffnamen oder der entsprechenden E-Nr. angegeben werden. Hierdurch werden Verbraucherinnen und Verbraucher darüber informiert, dass ein Lebensmittel den Zusatzstoff Glutamat enthält. Eine Gleichsetzung von Glutamat mit den Begriffen „Würze“, „Aroma“ und „Hefeextrakt“ ist nicht zulässig. Diese Kennzeichnungspflicht gilt jedoch für von Natur aus in Lebensmitteln vorhandenen Glutamate nicht. Ein solches als Zutat verwendetes Lebensmittel muss jedoch im Verzeichnis der Zutaten mit seiner Verkehrsbezeichnung angegeben werden. Daher müssen derartige Lebensmittel, wie z.B. Sojasauce, „Hefeextrakt“ angegeben werden.

Der Petitionsausschuss hält damit für den Verbraucher eine klare Kennzeichnung für gegeben. Er empfiehlt, das Petitionsverfahren abzuschließen, da dem Anliegen nicht entsprochen werden konnte.