

**12620/AB XXIV. GP**

Eingelangt am 17.12.2012

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

BM für Gesundheit

## Anfragebeantwortung



Alois Stöger  
Bundesminister

Frau  
Präsidentin des Nationalrates  
Mag<sup>a</sup>. Barbara Prammer  
Parlament  
1017 Wien

GZ: BMG-11001/0273-I/A/15/2012

Wien, am 14. Dezember 2012

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische  
**Anfrage Nr. 13011/J des Abgeordneten Josef A. Riemer und weiterer Abgeordneter**  
nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

**Fragen 1 bis 3:**

Glutamat zählt, wenn es als Geschmacksverstärker in Lebensmitteln eingesetzt wird, zu den Lebensmittelzusatzstoffen. Diese müssen vor ihrer Zulassung einer Sicherheitsbewertung unterzogen werden, die von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bzw. früher vom Wissenschaftlichen Ausschuss (SCF, Scientific Committee on Food) durchgeführt wird bzw. wurde.

Zu Glutamat wurde festgehalten, dass bei Aufnahmemengen im Bereich der technologisch erforderlichen Menge für den Einsatz als Zusatzstoff in Lebensmitteln keine Gefahr für die Gesundheit besteht. Zudem kam das Gremium zum Schluss, dass bei Verwendung der üblichen Mengen an Glutamat in Lebensmitteln keine neurotoxischen Wirkungen zu befürchten sind. Dieser Ansicht hat sich auch die Senatskommission der Deutschen Forschungsgesellschaft (DFG) zur Beurteilung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Lebensmitteln angeschlossen (Eisenbrand, 2005).

**Fragen 4 und 5:**

Die zulässigen Höchstmengen für die Verwendung der Geschmacksverstärker Glutaminsäure und Glutamate in Lebensmitteln sind in der Verordnung über andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ZuV; BGBI. II Nr. 383/1998 idgF.) festgelegt. Glutaminsäure und Glutamate sind für Lebensmittel im Allgemeinen bis zu 10 g/kg in der Summe bzw. für Würzmittel gemäß dem Prinzip „quantum satis“, d.h. in ausreichender Menge unter Einhaltung der guten Herstellungspraxis, zugelassen. Glutaminsäure kommt auch natürlicherweise in vielen Lebensmitteln als Bestandteil von Proteinen vor. Über die Nahrung nehmen wir bei Mischkost täglich etwa 8 bis 12 g Glutamat auf.

**Fragen 6 bis 8:**

Amtliche Kontrollen werden regelmäßig durchgeführt. Im Rahmen der Erfüllung des Proben- und Revisionsplanes werden von den Lebensmittelauftankspektor/inn/en der Länder Proben (Marktproben und Herstellerproben) gezogen und von der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit Untersuchungen auch des Glutamatgehalts von Lebensmitteln durchgeführt. Darüber hinaus wurde für die Erstellung des Berichts über die Zusatzstoffaufnahme der österreichischen Bevölkerung gezielt der Gehalt an freier Glutaminsäure in pikanten Knabbererzeugnissen erhoben. Aufgrund der vorliegenden Ergebnisse ergab sich kein Grund für Beanstandungen nach dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz.

**Fragen 9 bis 11:**

Unter Hinweis auf die Beantwortung der Fragen 1 bis 3 bzw. der im Zuge der amtlichen Untersuchungstätigkeit gewonnenen Ergebnisse ist von keiner Gesundheitsschädlichkeit auszugehen und sehe ich daher auch keine Notwendigkeit solcher Informationen.