

11. Oktober 2002

FSANZ lehnt Kennzeichnungspflicht für Monosodium glutamat in Gaststätten ab

Die Behörde für Lebensmittelsicherheit für Australien und Neuseeland, die Food Standards Australia New Zealand (FSANZ), verlautbarte diese Woche, dass sie dem Antrag von New South Wales Health auf Kennzeichnungspflicht für zugesetztes Monosodium glutamat (MSG) in Gaststätten nicht stattgeben wird. Ian Lindenmeyer, geschäftsführender Direktor der FSANZ, kommentierte: "Unsere Risikoanalyse erbrachte überwältigende Beweise, dass MSG für den Normalverbraucher in den Mengen, die üblicherweise in unterschiedlichen Nahrungsmitteln vorkommen, unbedenklich ist."

Zusammenfassend stellte die FSANZ fest, dass "die Kennzeichnungspflicht auf Inhaltsstoffe beschränkt ist, deren Auftreten in Nahrungsmitteln schwerwiegende negative Reaktionen auslösen könnte." Weiters wurde festgestellt, dass die Kennzeichnung von MSG in Restaurants den beabsichtigten Zweck verfehlen würde, "da diese sich ausschließlich auf MSG beziehen würde, das vor Ort im Restaurant beigefügt wird und nicht auf MSG/Glutamat aus allen anderen Quellen. Dadurch könnten potentiell irreführende Informationen an den Konsumenten weitergegeben werden."

Die Unbedenklichkeit von Mononatriumglutamat wurde wiederholt von Gesetzgebern und wissenschaftlichen Behörden weltweit bestätigt. Der FSANZ-Bericht nahm in seiner Bewertung vor allem auf zwei neuere Sicherheitsbewertungen von MSG Bezug: Das Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA), ein Beratungsgremium der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisationen der Vereinten Nationen und der Weltgesundheitsorganisation, führte im Jahr 1987 eine Studie über MSG durch und die Federation of American Societies for Experimental Biology, der Verband amerikanischer Gesellschaften für Experimentalbiologie, im Jahr 1995. Beide Untersuchungen kamen zu dem Schluss, dass MSG unbedenklich ist und kein Gesundheitsrisiko für den Normalverbraucher darstellt.

Der internationale Glutamat Informationsservice begrüßt den Bescheid der FSANZ und die Bestätigung der Sicherheit von Glutamat.

Monosodium glutamat ist das Salz von Glutamat, einer Aminosäure, die natürlich in eiweißhaltigen Nahrungsmitteln vorkommt, wie z. B. in Fleisch, Gemüse und Milchprodukten. Da Glutamat die Grundlage für den einzigartigen Geschmack von Umami bildet, wird es manchen pikanten Lebensmitteln in der Form von Monosodium glutamat als Geschmacksverstärker hinzugefügt. Allerdings stellt Glutamat als Würzmittel nur einen geringen Bruchteil der Glutamatmenge dar, die wir täglich im Durchschnitt zu uns nehmen (durchschnittlich 0,5g bis 1,5g aus MSG gegenüber durchschnittlich 10g bis 20g pro Tag aus anderen Nahrungsquellen). Das in Nahrungsmitteln natürlich auftretende Glutamat und das aus MSG gewonnene Glutamat sind identisch, und der menschliche Körper verarbeitet Glutamat auf ein und dieselbe Weise, egal, ob es aus einer Tomate, aus Parmesan, Fleisch oder einer MSG-Würze stammt.