

# ***FRAKTION GRÜNE ARBEITNEHMER IN DER AK WIEN***

164. Tagung der Vollversammlung  
der Kammer für Arbeiter und Angestellte Wien  
am 29. Mai 2015

## **Antrag 3**

### **Allergiekennzeichnungspflicht um Glutamat und Hefe-Extrakt erweitern**

**Die AK Wien spricht sich für die Aufnahme von industriell erzeugtem Glutamat (E620-625) sowie Hefe-Extrakt in die Allergiekennzeichnung bei Lebensmitteln aus.**

Die Allergenkennzeichnungsvorschrift ist zwar begrüßenswert und berechtigt, sie ist aber noch nicht vollständig. Es gibt Personen, die auf Glutamatverbindungen, wenngleich zwar nicht im streng immunologischen Sinne „allergisch“, so doch zumindest sensibel im Sinne einer manifesten Unverträglichkeitsreaktion mit gravierenden Symptomen (z.B. Tachycardie, Übelkeit, Kopfschmerzen, Atemnot, etc.) reagieren.

Die Anzahl der Menschen, die beim auswärtigen Essen besonders auf eine Vermeidung von zugesetzten künstlichen Glutamatverbindungen achten müssen oder wollen ist nach der klinischen Empirie mindestens so hoch wie die Zahl der Betroffenen aller sonstigen Allergene zusammen. Viele der an Migräne leidenden PatientInnen haben also großes Interesse daran zu wissen, ob ihrer Nahrung künstlich glutamathaltige Verbindungen zugesetzt wurden. Glutamat zu vermeiden ist auch besonders empfohlen für Menschen, die Gewicht reduzieren wollen. Ebenfalls wichtig ist dies auch für (Klein-)Kinder - geschmacksverstärkende Zusätze sind aus berechtigten Gründen bei Babynahrung strikt verboten.

Warum eine so wesentliche Gruppe derartig benachteiligend „übersehen“ wurde, ist mit ernsthaft vertretenem Konsumentenschutz nicht vereinbar. Die Menge des enthaltenen zusätzlich zugesetzten Glutamats, der glutamathaltigen Verbindungen oder des Hefeextrakts ist dabei unerheblich, auch die anderen Allergene müssen keinen bestimmten Grenzwert erfüllen um in die Kennzeichnungspflicht zu fallen. Es sollte den KonsumentInnen lediglich zumindest ersichtlich werden, ob abgesehen des in den unverarbeiteten Grundprodukten der Zutatenliste (Tomaten, Käse, Fleisch etc.) natürlicherweise enthaltenen Glutamats zusätzlich noch künstliche Glutamatverbindungen (sog. „Geschmacksverstärker“) oder glutamatangereicherte Lebensmittelkonzentrate (Hefeextrakt) im Endprodukt, in welcher Menge auch immer, enthalten sind.

Daher sollte umgehend die Allergenkennzeichnung um einen weiteren Buchstaben für zusätzlich zugesetzte glutamathaltige Verbindungen erweitert werden.