



**Sarah Wiener: „Wir brauchen eine Kennzeichnungspflicht für technische Enzyme in verarbeiteten Lebensmitteln“**

*Technische Enzyme müssen auf der Zutatenliste nicht deklariert werden, dabei ist deren Wirkung auf die menschliche Gesundheit kaum erforscht.*

Während die Vielfalt von natürlichen Lebensmitteln rasant abnimmt, steigt das Angebot an Fertignahrungsmitteln stetig. Diese zeichnen sich durch lange Haltbarkeit, schnelle Zubereitung und Geschmacksmanipulation aus. „Meist enthalten sie zu viel Fett, Salz und Zucker, eine Menge Zusatzstoffe, deren Ursprung häufig nicht bekannt ist, sowie billige Füllstoffe, die den Reichtum unseres Geschmacksgedächtnisses reduzieren und betrügen. Industriell hergestellte Nahrungsmittel könnte man zu Hause, aufgrund des hohen Verarbeitungsgrades niemals nachkochen. Das alles ist mittlerweile gut bekannt“, sagt die grüne EU-Abgeordnete und Köchin Sarah Wiener und führt fort: „Worüber aber viel zu wenig diskutiert wird, sind den Fertignahrungsmitteln zugesetzte technische Enzyme, die überwiegend von gentechnisch veränderten Organismen produziert werden und deren Wirkung auf die menschliche Gesundheit kaum erforscht ist. Zudem müssen sie nicht deklariert werden.“

In der EU sind mehr als 250 dieser technischen Enzyme zugelassen. Bislang gibt es keine fundierten, unabhängigen Studien über die Wirkung dieser auf die menschliche Gesundheit und keine Kennzeichnungspflicht. Um das zu ändern, hat die EU-Abgeordnete Sarah Wiener heute, den 17. Februar 2021, gemeinsam mit Grünen Abgeordneten aus Deutschland, Italien, Frankreich, Dänemark und Portugal eine schriftliche Anfrage an die EU-Kommission gestellt.

„Das größte Problem aktuell ist, dass niemand wissen kann, in welchem Fertigprodukt diese Stoffe vorkommen. Da technische Enzyme zu den Hilfsstoffen zählen, die im Endprodukt keine technologische Funktion mehr erfüllen, gibt es keine Pflicht, diese in der Zutatenliste anzugeben. Dabei weisen technische Enzyme zum Beispiel nicht nur in Fertig-Gebäck nachweislich Restaktivitäten auf“, sagt Sarah Wiener: „Die Deklarationspflicht wäre doch das Mindeste was man uns Konsumentinnen und Konsumenten zugestehen könnte, denn erst dann könnten wir entscheiden: wollen wir natürliches oder Hightech-Brot, natürlichen oder mit technischen Enzymen versehenen Fruchtsaft kaufen?“. Handwerkliche Betriebe wie traditionelle Bäckereien und andere Lebensmittelverarbeiter fordern bereits seit langem, dass diese Stoffe verpflichtend anzugeben sind. Laut der EU-Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 zu Lebensmittelenzymen ist eine EU-weite Positivliste von zugelassenen Enzymen geplant. Umgesetzt wurde bisher allerdings noch nichts.

**Rückfragehinweis:**

Sarah Rogaunig/Pressesprecherin Sarah Wiener, MEP

[sarahmartina.rogaunig@la.europarl.europa.eu](mailto:sarahmartina.rogaunig@la.europarl.europa.eu) / +43 664 34 10 821