

Verbraucherzentrale Hessen

Große Friedberger Straße 13-17
60313 Frankfurt/Main

Dornheim, den 11.08.2014

Stellungnahme zu „Eichsfelder Stracke - luftgetrocknete Mettwurst“

Sehr geehrte

Wir stellen eine „Eichsfelder Stracke“ unter Verwendung der im Zutatenverzeichnis aufgeführten Würze her. Bei der Herstellung unserer Würze wurden im Mais enthaltenen Eiweiße isoliert und zu Aminosäuren aufgespalten. Es entsteht ein Aminosäurengemisch, indem unter anderem Glutaminsäure vorkommt. Glutaminsäure ist eine Aminosäure die von Natur aus in jedem eiweißhaltigem Lebensmittel enthalten ist.

Glutaminsäure ist folglich ein normaler Nahrungsbestandteil von dem Europäer täglich etwa 8-12 g zu sich nehmen. Einen natürlich hohen Gehalt weisen beispielweise Parmesan, Fleisch und Sojaprodukte, aber auch Tomaten auf.

Es handelt sich bei der verwendeten Zutat „Würze“ nicht um einen gemäß LMKV (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung) kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoff. Die Auslobung „ohne Zusatz von geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen“ entspricht dem geltendem Lebensmittelrecht und ist keinesfalls als Täuschung anzusehen.

Über die Verwendung der Lebensmittelzutat „Würze“ wird der mündige Verbraucher im Zutatenverzeichnis eindeutig aufgeklärt und kann dadurch seine Kaufentscheidung frei treffen. Wir hoffen diese Information hilft den Verbrauchern eine positive Kaufentscheidung zu treffen und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

Die Thüringer Rainer Wagner GmbH

Anlage: Kurztext

Kurztext zur Stellungnahme:

Es handelt sich bei der verwendeten Zutat „Würze“ nicht um einen gemäß LMKV kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoff. Die Auslobung „ohne Zusatz von geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen“ entspricht dem geltendem Lebensmittelrecht und ist keinesfalls als Täuschung anzusehen. Die enthaltene Glutaminsäure ist ein natürlicher Bestandteil der aus pflanzlichem Eiweiß hergestellten Würze.