AJINOMOTO FOODS EUROPE SAS

Hamburg, 5. November 2010

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 15. Oktober bat der Bundesrat – das repräsentative Verfassungsorgan der 16 deutschen Bundesländer – die Bundesregierung, dass diese für eine klare und eindeutige Kennzeichnung von zusammengesetzten Formfleischerzeugnissen in der Europäischen Union plädiert. Dies betrifft Produkte, die durch den Einsatz spezieller Technologien, einschließlich Transglutaminase, aus mehreren kleineren Fleischstücken zu sogenanntem Formfleisch zusammengesetzt wurden. **Ajinomoto Foods Europe SAS, Hersteller von ACTIVA® Transglutaminasepräparaten, begrüßt** diese offizielle Unterstützung der Bundesländer für eine baldige und verpflichtende Auflage auf EU-Ebene zur Kennzeichnung von zusammengesetzten Fleischerzeugnissen.

Der deutsche Bundesrat fordert besseren Verbraucherschutz

Bei seiner 875. Sitzung am 15. Oktober ersuchte der Bundesrat die Bundesregierung um die Entwicklung eines proaktiven, regierungsgestützten Verbraucherschutzes, insbesondere hinsichtlich Formfleischerzeugnisse. Der Bundesrat erkennt die Entscheidung des Europäischen Parlaments vom 16. Juni 2010 über die Aufnahme einer verpflichtenden Kennzeichnung mit „ Formfleisch – aus zusammengesetzten Fleischstücken“ in den neuen Entwurf der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung an und begrüßt diese. Er fordert die Bundesregierung dazu auf, den EU-Entschluss zu fördern und für dessen Annahme zu arbeiten, um die entsprechenden Vorschriften der aktuell diskutierten Verordnung, die bald in Kraft treten wird, zu gewährleisten und zu unterstützen.

Ajinomoto führt ein transparentes Kennzeichnungssystem für Endprodukte ein – „ zusammengefügte Fleischstücke“

Tatsächlich hat sich der Ajinomoto-Konzern dazu verpflichtet, ein transparentes Kennzeichnungssystem einzuführen, da die Verbraucher ein Recht darauf haben, informiert zu sein. Zusammen mit der EU-Kommission, den nationalen Behörden und der

Ajinomoto Foods Europe SAS Societé par Actions Simplifiée au capital de 6.131.978 € - N° Siret 572 233 955 00036 – TVA: FR 48 572 233 955 – RCS PARIS 572 233 955
Hauptsitz
153, rue de Courcelles – 75817 PARIS Cedex 17 - FRANKREICH
Tel.: +33 (0)1 56 33 27 80
Paris: 572 233 955 R.C.S.
Präsident : Tomokazu Teshima

Fleischindustrie hat Ajinomoto einen Prozess in die Wege geleitet, der Verbraucher auf verständliche und informative Weise die Tatsache, dass Fleischstücke zusammengesetzt werden, informiert und ihnen somit eine Wahlmöglichkeit gibt. Ajinomoto schlug der EU-Kommission im Juni 2009 offiziell die Kennzeichnung „ zusammengefügte Fleischstücke“ vor. Laut einer 2009 EU-weit durchgeführten Verbraucherumfrage bevorzugt die Mehrheit der Verbraucher diese Kennzeichnung. Dies bestätigt auch das Ergebnis einer kürzlich in Deutschland durchgeführten Umfrage. Nach der Annahme des Vorschlags durch die EU-Kommission übernahm das Europäische Parlament den Kennzeichnungsvorschlag als verpflichtende Angabe „ zusammengefügten Fleischstücken“ in den Entwurf der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung auf. Die offizielle Unterstützung der Bundesländer für eine baldige und verpflichtende Auflage auf EU-Ebene zur Kennzeichnung von zusammengesetzten Fleischerzeugnissen wird als positive Bekräftigung der Forderung von Ajinomoto und seinem fortwährenden Engagement gegenüber seinen Interessenvertretern sehr geschätzt.

Transglutaminase ist ein weitverbreitetes Enzym für die Aufrechterhaltung pflanzlichen und tierischen Lebens

Enzyme sind Proteine, die biochemische Reaktionen katalysieren. Enzyme werden seit jeher zur Herstellung traditioneller Lebensmittel wie Käse oder Bier verwendet. Wie andere Enzyme auch kommt Transglutaminase in der Natur vor. Tatsächlich sind natürliche Querverbindungen, die durch natürlich vorkommende Transglutaminase gebildet wurden, in herkömmlichen Lebensmitteln wie gekochtem Schinken, geschmortem Rindfleisch, Hamburger und Surimi (Krebs-/Fischstäbchen) enthalten. Dies zeigt, dass Menschen seit jeher mit dieser Lebensmitteltechnologie der Querverbindung in Kontakt gekommen sind. Ajinomoto gelang es, diesen in Lebensmitteln natürlich vorkommenden Prozess zu isolieren und begann 1993 mit der Kommerzialisierung unter dem Markennamen ACTIVA®. Demzufolge kann die Verwendung von Transglutaminase als kommerzielle Reproduktion und Beschleunigung eines natürlichen Prozesses auf kommerzielle Weise beschrieben werden.

Geschichte der sicheren weltweiten Verwendung von ACTIVA® Transglutaminase

Die in Ajinomotos ACTIVA® enthaltene Transglutaminase wird in Japan seit zwei Jahrzehnten und in der EU seit mehr als 15 Jahren als Lebensmittelenzym für verschiedene Zwecke sicher verwendet. Des Weiteren wird ACTIVA® Transglutaminase in den USA (GRAS-Status), Kanada, Brasilien, Korea, China, Thailand etc. verwendet. In den späten

1990ern wurde ACTIVA® Transglutaminase 1997 durch Fi Europe mit dem bedeutenden „ Most Innovative Food Ingredient Award“ ausgezeichnet, obwohl die verwendete Technologie historische Wurzeln hat.

Anwendung von ACTIVA® Transglutaminase in Lebensmitteln – Verbesserung der Struktur, Bindung

ACTIVA® Transglutaminase wird hauptsächlich im Bereich der Strukturverbesserung verwendet, z. B. zur Förderung der rheologischen Stabilität von Milchprodukten. Durch diese Prozesse hilft ACTIVA® Transglutaminase bei der Bildung einer „ Brücke“ zwischen Fleisch- bzw. Fischstücken, um diese zusammenzufügen. ACTIVA® Transglutaminase hat im Endprodukt keinerlei technische Funktion; es unterstützt lediglich die Lebensmittelverarbeitung.

Historischer weltweiter Einsatz von Technologien zur Verbindung von Fleisch bzw. Fisch

Viele Lebensmittelzutaten unterstützen die Verbindung von Fleisch- bzw. Fischstücken. Salz wird zum Beispiel traditionell in der Fleischverarbeitung zur Stärkung der Verbindung zwischen ganzen Muskelfleischstücken, wie z. B. gepökeltem oder gekochtem Schinken, verwendet. Weitere ähnlich funktionierende Stoffe sind Stärke, Gelatine, Eiweiß, Sojaprotein, Zitronensäure etc. **Seit 1993 gehören ACTIVA® Transglutaminase-Präparate zu den Technologien zur Zusammensetzung von Lebensmitteln.** Es ist weder unsere Absicht noch die der Fleischindustrie, diese Technologien einzusetzen, um für Verbraucher irreführende oder verwirrende Produkte herzustellen. Deshalb unterstützt Ajinomoto vollständig die notwendigen gesetzlichen Auflagen für eine klare, gut sichtbare und verständliche Kennzeichnung zusammengesetzter Fleischprodukte, die unter Anwendung von lebensmittelverbindenden Technologien produziert wurden.

Verbraucher begrüßen die Wahlmöglichkeit bei zusammengesetzten Fleischprodukten

Laut der von TNS Emnid am 6-7. Mai 2010 durchgeführten deutschen Verbraucherumfrage ist bewiesen, dass die Mehrheit der Verbraucher (> 70 %) die Möglichkeit haben möchten, zusammengesetzte Fleischprodukte kaufen zu können, sofern diese entsprechend gekennzeichnet sind. Weitere Informationen finden Sie unter www.tranglutaminase.com.

Die Verbindung von Lebensmittelstücken ist vorteilhaft für den Verbraucher und mehr

Der enorme CO_2-Ausstoß der Fleischindustrie und der Zustand der Weltwirtschaft schrecken Verbraucher wie Industrie von verschwenderischem Verhalten ab. Die wohlüberlegte

Verwendung von natürlichen Enzymen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung wird hierbei überwiegend, wenn nicht sogar ausschließlich, positiv bewertet. Transglutaminase wird in Fleischprodukten wie emulgierter Wurst und gekochtem Schinken verwendet. Es verbessert die Struktur und erhöht die Bindung, wodurch der Verlust während des Herstellungsprozesses verringert wird. Bei Fleisch und Fisch hilft die Transglutaminase dabei, qualitativ hochwertige Fleisch- bzw. Fischstücke zu verbinden. Dadurch wird der Verlust reduziert, was wiederum den Preis der Endprodukte senkt. Dies ist ein wichtiger Beitrag zu einer verantwortungsvollen und nachhaltigen Nahrungskette. Es trägt außerdem zur Verringerung der negativen Auswirkungen der Landwirtschaft auf die Umwelt bei, indem es die Nutzung der produzierten Lebensmittel maximiert. Des Weiteren reduziert Transglutaminase den Salzgehalt in Lebensmitteln, sodass Verbraucher von einem niedrigeren Salzkonsum profitieren.

Zum Schluss möchten wir noch einmal hervorheben, dass sich der Ajinomoto-Konzern voll und ganz der Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften verpflichtet hat. Es besteht kein Zweifel darüber, dass Transglutaminase dem Verbraucher und der Lebensmittelindustrie wirtschaftliche und ökologische Vorteile bringt. Es ist nun an der Zeit für einen ausgeglichenen Dialog zwischen Regierung, Industrie und Verbrauchern. Ajinomoto ist der festen Überzeugung, in diesem Dialog seinen Teil der Verantwortung zu tragen.

Wenn Sie Fragen oder Bedenken haben, können Sie uns gerne kontaktieren. Wir sind bereit, dieses Problem zu lösen und werden auch weiterhin unseren Beitrag zur europäischen Lebensmittelindustrie und für die Verbraucher leisten.

5. November 2010
Tomokazu Teshima
Präsident

Ajinomoto Foods Europe SAS Societé par Actions Simplifiée au capital de 6.131.978 € - N° Siret 572 233 955 00036 – TVA: FR 48 572 233 955 – RCS PARIS 572 233 955
Hauptsitz
153, rue de Courcelles – 75817 PARIS Cedex 17 - FRANKREICH
Tel.: +33 (0)1 56 33 27 80
Paris: 572 233 955 R.C.S.
Präsident : Tomokazu Teshima