

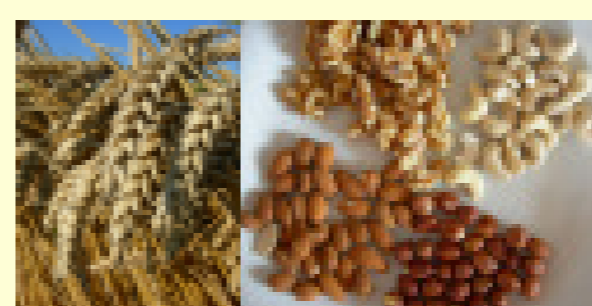
Allergene in Lebensmitteln – was muss auf's Etikett?



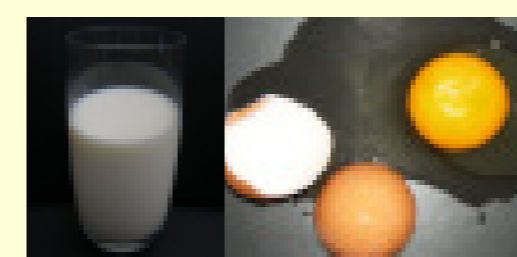
Bei **verpackten Lebensmitteln** gibt es eine Kennzeichnungspflicht für die wichtigsten Lebensmittel-Allergene sowie für glutenhaltige Getreidearten, Lactose und Sulfid.

Über die **Zutatenliste** kann sich etwa ein Erdnuss-Allergiker gezielt informieren, ob dem Lebensmittel für ihn problematische erdnusshaltige Zutaten - auch in geringen Mengen - zugesetzt worden sind. Auch erkennt er, ob sich etwa hinter der Angabe „pflanzliches Öl“ Erdnussöl versteckt. Personen, die z.B. auf Sellerie allergisch reagieren, erfahren, ob in der Zutat „Gewürze“ auch Sellerie enthalten ist.

Allergenkennzeichnung: Welche Allergene sind zu kennzeichnen ?



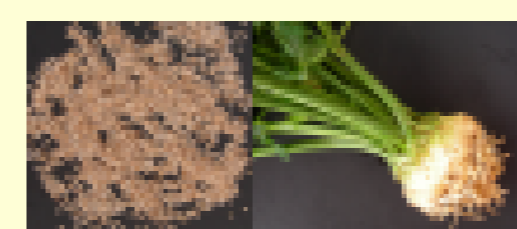
- **glutenhaltiges Getreide**
(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut)
- **Schalentiere**



- **Ei**
- **Fisch**
- **Erdnuss**
- **Sojabohne**



- **Milch**
- **Schalenfrüchte/Baumnüsse**
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia Nuss, Queensland Nuss)



- **Sellerie**
- **Sesam**
- **Senf**
- **Lupine**
- **Weichtiere**

(Pseudoallergen Sulfid > 10 mg/kg)

Allergenkennzeichnung - Beispiel

Vollmilchschokolade

Zutaten: Zucker, **Vollmilch**pulver, Kakaobutter, Knusperreis (Reis, Zucker, Maltodextrin, Salz, Emulgator **Soja**lecithine, Aroma (**enthält Soja**).

[Spuren: Nüsse, Ei]

Hinweis auf den allergenen Rohstoff (Soja)

keine Ausnahme mehr bei Träger- und Hilfsstoffen für Aromen

Kennzeichnung von eventuell enthaltenen Verunreinigungen (Cross contacts)

Auf dem Weg zu einer umfassenden Allergenkennzeichnung – die wichtigsten Regelungslücken

Unverpackte Lebensmittel

In der Gastronomie müssen Allergene derzeit genauso wenig gekennzeichnet werden wie bei offen verkauften Lebensmittel beim Bäcker oder Metzger. Die EU- Kommission hat aber bereits angekündigt, diese wichtige Lücke in absehbarer Zeit schließen zu wollen.

Kreuzkontaminationen (cross contacts)

Verunreinigungen durch Allergene in den laut Rezeptur „allergenfreien“ Lebensmitteln sind oft nicht ganz auszuschließen, wenn in denselben Betrieben oder Produktionslinien allergenfreie und allergenhaltige Produkte verarbeitet werden. Durch solche Kreuzkontaminationen verursachte Allergenanteile sind derzeit nicht kennzeichnungspflichtig. Sie sind im Gegensatz zu Zutaten nicht rezepturbedingt, also bestimmungsgemäß, in das Produkt gelangt.

