

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln

Ab dem 25. November 2005 gilt die neue Allergenkennzeichnung in der Europäischen Union

Für Allergiker war es bisher kaum möglich, alle die Lebensmittel zu meiden, gegen deren Zutaten sie allergisch sind. Die Kennzeichnungspflicht für Lebensmittel war in den einzelnen Ländern so unterschiedlich, häufig konnte aus der Etikettierung überhaupt nicht ersehen werden, welche möglichen Inhaltsstoffe verwendet wurden. Ab dem 25. November gibt es hier eine EU-weite Änderung. Für die zwölf Lebensmittel, die am häufigsten Allergien auslösen, gilt jetzt keine Ausnahmeregelung mehr. Sie müssen immer auf dem Etikett erscheinen - auch wenn sie nur in kleinsten Mengen verarbeitet wurden. Man kann "sein Allergen" an drei verschiedenen Stellen finden:

- im Produktnamen,
- in der Zutatenliste oder
- durch einen gesonderten Hinweis.

In den meisten Fällen wird die Zutatenliste länger. Allergene Rohstoffe stehen jetzt häufig bei dem Namen einer Zutat. So wird zum Beispiel erkennbar, ob der Emulgator Lecithin aus Soja oder aus Ei stammt. Bei Lebensmitteln ohne Zutatenliste, wie beispielsweise Wein, muss gesondert auf allergene Rohstoffe hingewiesen werden, etwa durch die Angabe "enthält Schwefel". Wenn sich das Allergen bereits im Produktnamen befindet, dann ist kein zusätzlicher Hinweis nötig.

Die neue Vorschrift gilt in allen europäischen Mitgliedstaaten.

Wermutstropfen: Produkte, die vor dem 25. November 2005 hergestellt wurden, dürfen aber noch ohne die neue Kennzeichnung verkauft werden.

Die meisten aller Lebensmittelallergien (etwa 90 %) werden durch zwölf Lebensmittel verursacht. Zu den "allergenen Zwölf" gehören folgende Lebensmittel:

1. Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon),
2. Krebstiere,
3. Eier,
4. Fisch,
5. Erdnüsse,
6. Soja,
7. Milch (einschließlich Laktose),
8. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss),
9. Sellerie,
10. Senf,
11. Sesamsamen und
12. Schwefeldioxid bzw. Sulfite ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter.

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für alle allergenen Verarbeitungsprodukte dieser zwölf Lebensmittelgruppen.

Einige Zutaten werden durch industrielle Verarbeitungsprozesse so stark verändert oder aufgereinigt, dass sie ihr allergenes Potential verlieren können. Teilweise werden diese Produkte schon jetzt in Lebensmitteln für Allergiker verarbeitet. Dazu gehört zum Beispiel Glukosesirup aus Weizenstärke. Die Wissenschaftler der Europäischen Lebensmittelbehörde halten es derzeit für unwahrscheinlich, dass diese hoch verarbeiteten Erzeugnisse allergen wirken. Die Hersteller dieser Erzeugnisse sind daher vorläufig bis November 2007 von der Allergenkennzeichnung befreit. Bis zu diesem Zeitpunkt müssen sie ihre wissenschaftlichen Studien vervollständigen, dann wird erneut geprüft.

Diese 22 Stoffe und Lebensmittelzutaten sind von der Kennzeichnungspflicht befreit:

Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide

Glukosesirup auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
Maltodextrine auf Weizenbasis
Glukosesirup auf Gerstenbasis
Getreide für Destillate von Spirituosen

Erzeugnisse aus Ei

Lysozym für die Verarbeitung von Wein
Albumin für die Verarbeitung von Wein und Apfelwein

Fischerzeugnisse

Fischgelatine als Trägerstoff für Vitamine oder Aromen
Fischgelatine oder Hausenblase als Klärhilfsmittel in Bier, Wein und Apfelwein

Erzeugnisse aus Soja

vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol,
natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat
aus Phytosterinen und Phytosterinestern gewonnene pflanzliche Öle
aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester

Milcherzeugnisse

Molke in Destillaten für Spirituosen
Laktit
Milch-(Casein)-Erzeugnisse, die als Klärhilfsmittel in Apfelwein und Weinen verwendet werden

Erzeugnisse aus Nüssen

Nüsse in Destillaten für Spirituosen
Nüsse, Mandeln und Walnüsse, die (als Aroma) in Spirituosen verwendet werden

Erzeugnisse aus Sellerie

Sellerieblatt- und Selleriesamenöl
Selleriesamenoleoresin

Erzeugnisse aus Senf

Senföl
Senfsamenöl
Senfsamenoleoresin

Mehr als 10 Milligramm Schwefel pro Liter Wein müssen gekennzeichnet werden, die Verwendung von Albumin (aus Ei) zur Klärung des Weines hingegen nicht.

Auch für Allergiker, die auf andere Lebensmittel reagieren, als die "allergenen Zwölf", wird das Leben jetzt einfacher. Während früher die Bestandteile von zusammengesetzten Zutaten nicht aufgelistet werden mußten, wenn weniger als 25 % davon im Lebensmittel enthalten waren, müssen jetzt alle Einzelbestandteile von zusammengesetzten Zutaten aufgelistet werden, zum Beispiel:

die Zutaten der Fruchtzubereitung im Fruchtjogurt,
die Zutaten der Schokocreme im Keks,
die Bestandteile von Brühwürstchen im Eintopf.

Lediglich von fünf Produktgruppen müssen die Bestandteile nicht mehr einzeln aufgelistet werden, vorausgesetzt ihr Anteil beträgt im Lebensmittel weniger als 2 Prozent und sie enthalten keines der zwölf Hauptallergene.

Das sind

- Kräuter und Gewürzmischungen,
- Konfitüren und ähnliche Erzeugnisse,
- Kakao- und Schokoladenerzeugnisse,
- Fruchtsäfte und Fruchtnektar,
- Jodsalz.

Das bedeutet für die Kennzeichnung:

Enthält ein Lebensmittel beispielsweise mehr als 2 Prozent Gewürzmischung, dann ist eine Auflistung der Gewürzzutaten nötig.

Bei einem Anteil unter 2 Prozent müssen die Zutaten der Gewürzmischung nicht angegeben werden.

Befindet sich allerdings eines der Hauptallergene wie Senf oder Laktose in der Gewürzmischung, dann muss auf diese allergene Zutat hingewiesen werden.

Detailliertere Informationen zu diesem Thema gibt es auf den Internetseiten des Informationsdienstes Verbraucherschutz - Ernährung - Landwirtschaft www.aid.de.

Diese Information finden Sie auch auf unserer Homepage www.heilpraktikerverband.de unter der Rubrik Recht.