

Die neue “Allergen Kennzeichnung“

Sonja Lämmel
Diplom-Oecotrophologin



Deutscher Allergie- und
Asthmabund e.V. (DAAB)

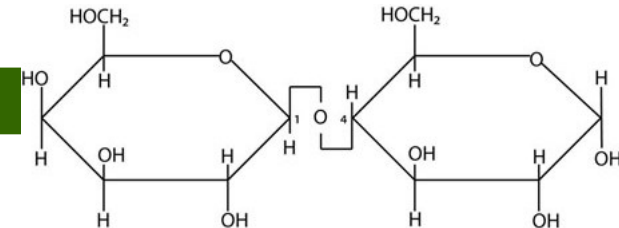
www.daab.de



Auswertungs- und
Informationsdienst (aid)

www.was-wir-essen.de

Laktose als Bestandteil von Lebensmitteln



Gewinnung

- aus Molke, die bei der Käseherstellung anfällt

Verwendung (keine Anwendungsbeschränkung)

- Energielieferant in Säuglingsnahrung
- Hohes Wasserbindevermögen:
 - höhere Festigkeit (z.B. Joghurts)
 - größeres Volumen und Gewicht bei nahezu gleicher Kalorienmenge (fettreduzierte Wurst- und Backwaren)
- Erhöhung des Gesamtgewichts (zum Beispiel bei gekochtem Schinken)
- Stabilisator für die Farbe eines LM (zum Beispiel Wurstwaren)
- Trägersubstanz für Aromen, Gewürze, Medikamente, Süßstoffe und Geschmacksverstärker

Einkauf, Außer-Haus-Verpflegung

- keine ausreichende und einheitliche Kennzeichnung

100g Salami werden hergestellt aus 120g Fleisch.

Zutaten: Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz, Zuckerstoffe, Gewürze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Rauch



Lücken der Lebensmittelkennzeichnung I

(alte Etikettierungsrichtlinie)

Lebensmittel ohne Zutatenverzeichnis:

- sehr kleine Fertigpackungen
- einzelne figürliche Zuckerwaren
- alkoholische Getränke über 1,2 Vol. %

Keine einheitliche Namensgebung:

- Lecithin oder E322, Quelle??
- Milcheiweiß oder Caseinate

Keine Erläuterung der Klassennamen:

- modifizierte Stärke Weizen oder Mais??
- Zuckerstoffe Laktose, Glukose ??
- Gewürze / Kräuter Welche??

Lücken der Lebensmittelkennzeichnung II

(alte Etikettierungsrichtlinie)

Keine Deklaration nötig, wenn die Zutat

.... keine technologische Wirkung aufs Endprodukt hat

- Klärmittel (Milch, Hühnerei, Hausenblase) im Wein
- Laktose als Hilfs- oder Trägerstoff

... eine zusammengesetzte Zutat mit weniger als 25% des Gesamtgewichtes des LM ist

- Hühnerei in den Nudeln einer Hühnersuppe
- Laktose im Schinken auf einer Pizza

§ § §
§

Eckdaten: Allergenkennzeichnung

- Am **25. November 2003** trat neue EU-Richtlinie 2003/89/EG in Kraft durch welche die allgemeine Deklarationsrichtlinie 2000/13/EG geändert wurde.
- Umsetzung ins nationales Recht bis zum **25. November 2004**.
- Bis **25. November 2005** einjährige Übergangsfrist.
- Ab **25. November 2005** gilt die aktualisierte Fassung der LMKV. Bis dahin produzierte Lebensmittel dürfen noch abverkauft werden
- Verankert in der LMKV Anlage 3
- Gültig für vor verpackte Lebensmittel
- Europaweit

1. Änderung

Allergenen Bestandteile müssen deklariert werden

- **glutenhaltiges Getreide** und glutenhaltige Getreideerzeugnisse
- **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- **Eier** und Eierzeugnisse
- **Fisch** und Fischerzeugnisse
- **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
- **Soja** und Sojaerzeugnisse
- **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

1. Änderung

Allergenen Bestandteile müssen deklariert werden

- **Schalenfrüchte**, d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- **Senf** und Senferzeugnisse
- **Sesam** und -erzeugnisse
- **Schwefeldioxid und Sulfite** in einer Konz. von mehr als 10 mg/ kg (l) als So_2 angegeben.
- **Zukunft: Mollusken und Lupinen**

1. Änderung

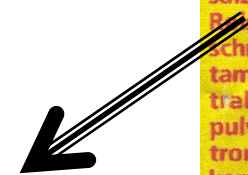
Allergenen Bestandteile müssen deklariert werden

Beispiel: Tütenprodukt

Zutaten: Milchzucker, modifizierte Stärke, pflanzliches Öl (gehärtet), JOD-salz, Aroma (mit Fisch, Soja, Weizen), Reismehl, Sonnenblumenöl, Dill, Ge-

Fix für Lachs-Sahne Gratin

Zutaten: Milchzucker, modifizierte Stärke, pflanzliches Öl (gehärtet), JOD-salz, Aroma (mit Fisch, Soja, Weizen), Reismehl, Sonnenblumenöl, Dill, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Guanylat, Inosinat), Gewürzextrakte, Weißweinextrakt, Garnelpulver, Curcuma, Säuerungsmittel Citronensäure, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Emulgator E472e.
[Spuren: Eier, Sellerie, Senf]



1.Änderung

Allergenen Bestandteile müssen deklariert werden

Ausnahmen

22 fest gelegte Zutaten, die industriell stark verarbeitet oder aufgereinigt sind, so dass sie ihr allergenes Potential verlieren

Beispiele

- Glukosesirup, Dextrose und Maltodextrine auf Weizenbasis
- Lysozym und Albumin für die Verarbeitung von Wein
- Fischgelatine/Hausenblase als Klärhilfsmittel in Bier und Wein
- vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
- **Milcherzeugnisse :**
 - Molke in Destillaten für Spirituosen
 - Laktit
 - Milch-(Casein)-Erzeugnisse, die als Klärhilfsmittel in Apfelwein und Weinen verwendet werden

1.Änderung

Allergenen Bestandteile müssen deklariert werden

Ausnahmen

- Gültig bis November 2007
- Weitere Gültigkeit bei Vorlage wissenschaftlicher Studien von Seiten der Hersteller.
- Prüfung durch die EFSA der Europäischen Kommission

Beispiel

- Klinik und Poliklinik für Dermatologie und Allergologie am Biederstein in München

Aktuelle Studie an Milch-, Ei- und Fischallergikern ob, in der Praxis durch Genuss von Wein eine Gefahr für Patienten besteht.

2.Änderung

Inhaltsstoffe von zusammengesetzte Zutaten müssen deklariert werden

- **Wegfall der 25 % - Regel**

Die Zutaten einer zusammengesetzten Zutat müssen einzeln hinter der Zutat aufgeführt werden.

Zutaten: 71,4 % Eiernudeln (Weizendunst, Weizenmehl, Eigelb, Hühnerei-Eiweiß), JODsalz, Rindfleisch, Stärke, pflanzliches Öl (gehärtet), Fleischextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Tomaten, Karotten), Gewürze, Kräuter (mit Sellerie), Aroma, Zucker, Hefeextrakt, Hühnerei-Eiweißpulver, pflanzliches Eiweiß, biologisch aufgeschlossen (Weizeneiweiß, Salz), Geschmacksverstärker (Guanylat, Inosinat), karamellierter Zucker, Maltodextrin. [Spuren: Milch, Soja, Senf]

Sup geringen sehr gu bewu

fleisch, Stärke, pflanzliches Öl (gehärtet), Fleischextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Tomaten, Karotten), Gewürze, Kräuter (mit Sellerie), Aroma, Zucker, Hefeextrakt,

2.Änderung

**Inhaltsstoffe von zusammengesetzte Zutaten
müssen deklariert werden****Ausnahmen**

- **Kräuter- und Gewürzmischungen** deren Anteil weniger als 2 Prozent des Enderzeugnis ausmacht.
- **Saucen- und Senfzubereitungen** deren Anteil weniger als 2 Prozent des Enderzeugnis ausmacht.
- Erzeugnisse, die **weniger als 2 Prozent** des Enderzeugnisses ausmachen und im **EG-Gemeinschaftsrecht festgelegt** sind (z.B. Schokolade, Konfitüre).

2.Änderung

Inhaltsstoffe von zusammengesetzte Zutaten müssen deklariert werden

- Ausnahme: Gewürzmischungen unter 2%

Zutaten: 71,4 % Eiernudeln (Weizendunst, Weizenmehl, Eigelb, Hühnerei-Eiweiß), **JODsalz**, Rindfleisch, Stärke, pflanzliches Öl (gehärtet), Fleischextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Tomaten, Karotten), Gewürze, Kräuter (mit Sellerie), Aroma, Zucker, Hefeextrakt, Hühnerei-Eiweißpulver, pflanzliches

Sup
geringen
sehr gu
bewu

XXX Paprika Ringsalami, 225g alte Etikettierung

Zutaten:

Mageres Schweinefleisch, Speck, Salz, Zuckerstoffe, Zucker, Gewürze,
Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, ,
natürlicher Paprikaextrakt, Starterkulturen.
Essbare Hülle.

XXX Paprika Ringsalami, 225g

neue Etikettierung (Gewürze > 2%)

Zutaten:

Mageres Schweinefleisch, Speck, Salz, Zuckerstoffe (Laktose), Zucker,
Gewürze 3% (Sellerie, Paprika, Pfeffer, Senfkörner) (Laktose, Sellerie),
Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, ,
natürlicher Paprikaextrakt, Starterkulturen.
Essbare Hülle.

XXX Paprika Ringsalami, 225g

neue Etikettierung (Gewürze < 2%)

Zutaten:

Mageres Schweinefleisch (55%), Speck, Salz, Zuckerstoffe (Laktose),
Zucker, Gewürze 1% (Laktose, Sellerie, Senf) Antioxidationsmittel:
Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, , natürlicher
Paprikaextrakt, Starterkulturen.
Essbare Hülle.

.... Kann Spuren von enthalten

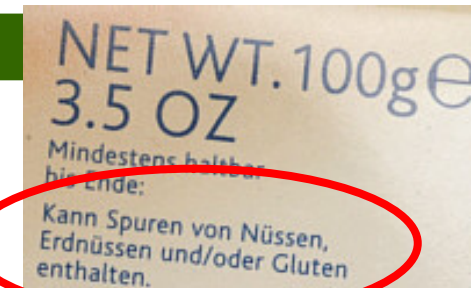
"kann Spuren von ... enthalten."

Oder

"In unserem Betrieb werden auch ... verarbeitet"

Das bedeutet für Sie:

- Dieses Produkt kann das genannte Allergen enthalten, muss es aber nicht.
- Sie können sich nicht darauf verlassen, dass das Produkt keine unbeabsichtigte Verunreinigung enthält, wenn der Hinweis fehlt.



Verwirrung der Verbraucher



Untersuchungsreihen des chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes (CVUA) Stuttgart

Lebensmittel wurden auf Haselnuss- und Erdnussspurer untersucht:

72 Prozent der Proben trugen den Hinweis: kann Spuren von Haselnüssen enthalten
- in 60 Prozent waren Spuren nachweisbar

12 Prozent der Proben trugen keinen Hinweis, obwohl sie Haselnuss Spuren enthielten.

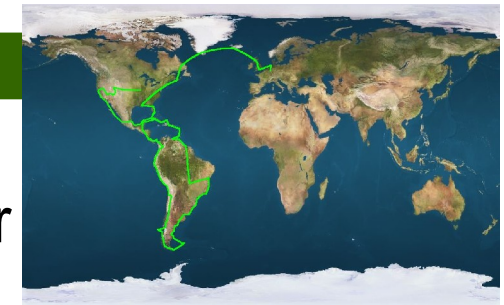
Von zehn Schokoladen mit einem Hinweis auf eine Erdnusskontamination war nur eine einzige damit belastet.



Ausländische Vorbilder

.... Kann Spuren von enthalten, May contain....

Australien: Festlegung allergenspezifischer Schwellenwerte durch Literaturrecherche



Kanada: Spezielles Siegel, Allergenspezifische Schwellenwerte

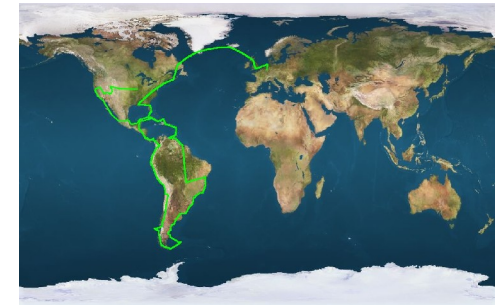
England: Guidelines, Fließschemata für Lebensmittelhersteller um das Risiko einer Kontamination aufzuzeigen. Stichwort: GMP (Good Manufacturing Practice, *Gute Herstellungspraxis*)

Europäische „Vorbilder“

.... Kann Spuren von enthalten, May contain....

Schweiz: Festlegung eines Schwellenwertes 1g/kg

Deutschland: ECARF-Siegel (10mg/kg)



Zukunft: Round table, April 2004;

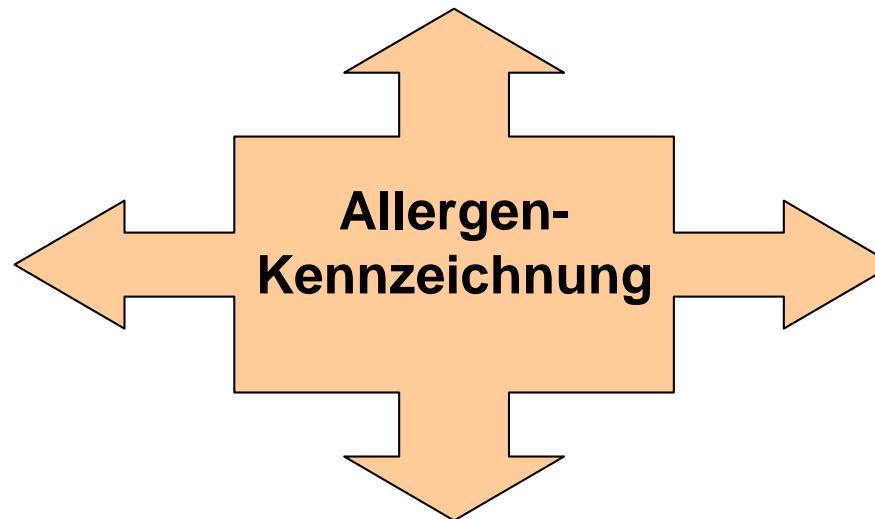
20 klinische Allergologen haben Standards festgelegt um allergenspezifische Schwellenwerte zu ermitteln.

Zur Umsetzung ist nichts näheres bekannt ????????

Probleme die bleiben

Außer-Haus-Verpflegung, lose Ware
keine ausreichende und einheitliche Kennzeichnung

Zu wenig Studien:
**ab welcher Menge
wirkt ein LM oder
eine LM-Zutat als
Allergen**



Keine Regelung für
das Vorkommen
von Spuren

Keine genaue Festlegung über die **Art
der Kennzeichnung**

Danke für Ihre Aufmerksamkeit

