



„kann Spuren von ... enthalten“

Bei Spurenhinweisen handelt es sich um freiwillige Kennzeichnungen ohne gesetzliche Vorgaben. Für den Verbraucher ist nicht zu erkennen, ob die Anbringung des Warnhinweises bzw. der Verzicht auf einen solchen, das Ergebnis eines innerbetrieblichen Allergenmanagement ist oder ob er vorsorglich aus Gründen eines Haftungsausschlusses angebracht wird. Bei Produkten ohne Warnhinweis ist eine Kontamination ebenso wenig auszuschließen.

Grundsätzlich gilt, dass in einem Werk, in dem sowohl glutenfrei als auch glutenhaltig produziert wird, nie ausgeschlossen werden kann, dass Allergene in Spuren enthalten sein können.

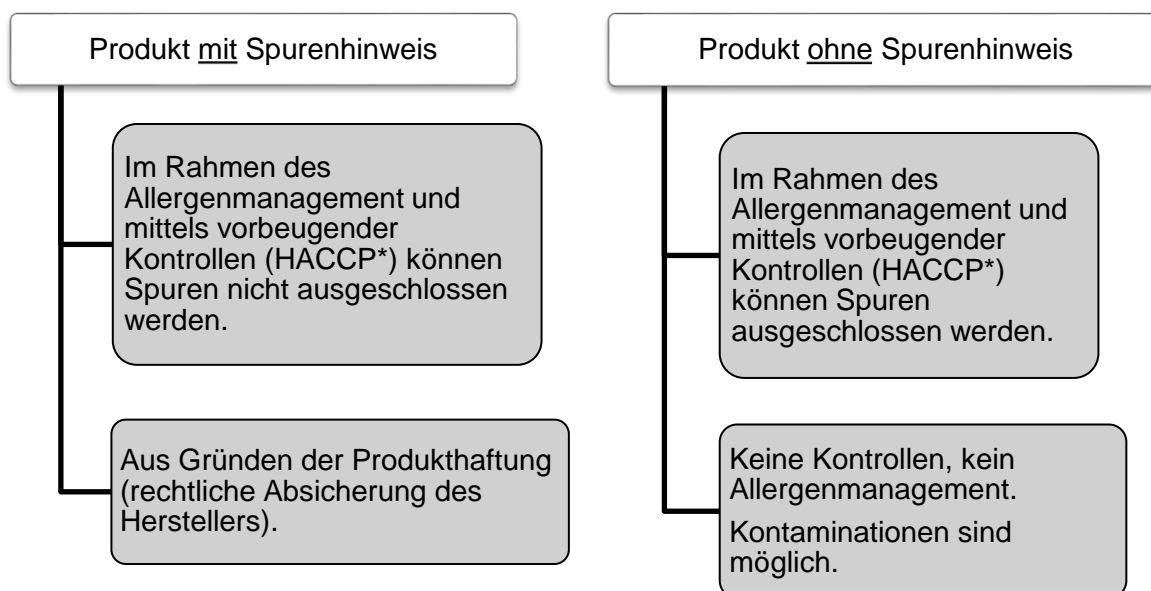
Wir empfehlen, die Auswahl der Produkte, insbesondere getreide-/ pseudogetreidehaltige Produkte nur mit Symbol der durchgestrichenen Ähre, der Aufschrift glutenfrei oder anhand unserer aktuellen Aufstellung zu treffen. Wir weisen in unseren jährlichen Anschreiben an die Hersteller explizit auf Kontaminationsrisiken hin. Es werden nur die Produkte aufgeführt, bei denen alle Risiken auf ein Minimum reduziert sind.

Für den Verbraucher sind Warnhinweise nur dann eine Hilfestellung, wenn die Anbringung anhand eines objektiven standardisierten Allergenmanagements erfolgen würde.

Bei Produkten, die nicht in unseren Aufstellungen aufgeführt sind, können wir die Hintergründe der Warnhinweise des Herstellers sowie das Risiko nicht einschätzen.

In 2020 hat die Codex Alimentarius Kommission beschlossen, den Standard für verpackte Lebensmittel künftig dahingehend zu ergänzen, dass Informationen über eine vorsorgliche Allergenkennzeichnung, zur Verfügung gestellt werden müssen. EU Kommission und Parlament haben bereits einen Entwurf zur Überarbeitung der Lebensmittelhygiene-Verordnung EU (VO) 852/2004 vorgelegt. Die Beratungen befinden sich aber noch in einem frühen Entwicklungsstadium und erfordern die Expertenkonsultationen der WHO/ FAO.

Dieses Schaubild stellt die möglichen Hintergründe der Deklaration eines Spurenhinweises dar:



*HACCP = Hazard analysis and critical control points

→ Qualitätswerkzeug für die Produktion und für den Umgang mit Lebensmittel



Fazit

Zöliakiebetreffende können sich bis auf die im Vorwort beschriebenen Ausnahmen nach dem rechtlich geregelten Zutatenverzeichnis richten. Produkte ohne Warnhinweis können auch Kontaminationen enthalten.

Angaben, die die Abwesenheit eines Allergens beschreiben (z.B. ohne Gluten) und gleichzeitig einen Spurenhinweis dieses Allergens tragen (z.B. kann Spuren von Gluten enthalten) sind als Irreführung einzustufen. Ebenso die Auslobung „glutenfrei“ bei gleichzeitiger Anbringung eines Spurenhinweises mit Gluten.

Sollten Sie derartige Produktkennzeichnungen im Handel finden, informieren Sie uns bitte.

Hinweis: Bei glutenfrei ausgelobten Produkten ist die Spurenkennzeichnung „kann Spuren von Weizen enthalten“ möglich und zulässig. Das betreffende Produkt ist mit einem Glutengehalt von höchstens 20 ppm glutenfrei; für Personen mit einer Weizenallergie, die keinerlei Weizen zu sich nehmen dürfen, aber nicht geeignet.

Aspekte einer sicheren Produktauswahl

- Am sichersten sind Produkte, die das Glutenfrei-Symbol , Durchgestrichene Ähre (europaweit gültig) tragen, da sie dem Grenzwert von max. 20 ppm Gluten und zusätzlich einer europaweit gültigen Lizenzvereinbarung unterliegen. Das Lizenzabkommen umfasst die jährliche Auditierung nach AOECs-Standard sowie die jährliche Abgabe eines Analysenzertifikates. Zudem dürfen diese Produkte keinen sog. Spurenhinweis auf mögliche Kontaminationen mit Gluten (Ausnahme Weizen) tragen. Hier handelt es sich um Lebensmittel, die speziell für Menschen mit Zöliakie/ Glutenunverträglichkeit hergestellt werden.
- Lebensmittel mit der Kennzeichnung „glutenfrei“. Diese unterliegen ebenfalls dem Grenzwert von max. 20 ppm Gluten und dürfen keinen Spurenhinweis auf Gluten (Ausnahme Weizen) tragen. Auch hier handelt es sich um Lebensmittel, die speziell für Menschen mit Zöliakie/ Glutenunverträglichkeit hergestellt werden.
- Auswahl anhand des Hinweises „von Natur aus glutenfrei“. Produkte, die als „von Natur aus glutenfrei“ ausgelobt sind, unterliegen gemäß Beschluss des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger (ALTS) den Anforderungen der VO 828/2014, d.h. der Grenzwert von 20 ppm Gluten (2 mg/ 100 g) ist einzuhalten. Ein Spurenhinweis auf Gluten (Ausnahme Weizen) ist bei derart ausgelobten Produkten nicht erlaubt.
- Auswahl anhand der aktuellen Aufstellung glutenfreier Lebensmittel. Diese Hersteller werden jährlich mit einem Merkblatt mit „Anforderungen für glutenfreie Lebensmittel“ von der DZG angeschrieben: In Teil I werden Lebensmittel, die **speziell** für Menschen mit Zöliakie/ Glutenunverträglichkeit hergestellt werden, aufgeführt. In Teil II werden Lebensmittel, die **geeignet** sind für Menschen mit Zöliakie/ Glutenunverträglichkeit, aufgeführt. Diese Lebensmittel sind laut Zutatenverzeichnis glutenfrei. In der Rezeptur werden kein Gluten/ keine glutenhaltige Zutaten verwendet.
- Auswahl anhand der Zutatenliste.*
* Bitte beachten Sie hierzu unbedingt unsere Erläuterungen bei Getreide/ Pseudogetreide, Hülsenfrüchten und Saaten bei einigen Gewürzen.