

## Kriterien für allergikerfreundliche Nahrungsmittel

### AUSGANGSSITUATION

Allergien gehören zu den häufigsten chronischen Erkrankungen. Nahrungsmittelallergien können durch unterschiedliche Inhaltsstoffe ausgelöst werden und erfordern eine verlässliche Verbraucherinformation. Für Betroffene sind eine transparente Kennzeichnung, die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben sowie ein wirksames Allergenmanagement in der Lebensmittel produzierenden Industrie von zentraler Bedeutung.

Das ECARF Qualitätssiegel kennzeichnet Nahrungsmittel, die erhöhte Anforderungen an Allergenkontrolle, Deklaration und Qualitätssicherung erfüllen und mit einem nachgewiesenen, effektiven Allergenmanagement produziert werden.

#### Die Vergabe des Siegels basiert auf den drei Säulen

- Produktion
- Deklaration
- Kontrolle

### 1. PRODUKTION

Der Hersteller muss ein dokumentiertes und wirksames Allergenmanagement nachweisen. Dieses umfasst insbesondere die Bewertung allergener Risiken entlang der gesamten Liefer- und Produktionskette.

#### Hierzu gehören

- Qualifizierung und Überwachung von Lieferanten
- Risikobewertung der eingesetzten Rohstoffe
- Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen
- Dokumentierte Reinigungsverfahren
- Regelmäßige Schulungen der Mitarbeitenden
- Rückverfolgbarkeit relevanter Produktionsschritte

### 2. DEKLARATION

Die Kennzeichnung erfolgt mindestens entsprechend den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften, insbesondere der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Darüber hinaus gelten die nachfolgenden Anforderungen des ECARF Qualitätssiegels.

## 2.1. „Frei von“

Die Auslobung „frei von“ darf nur verwendet werden, wenn der Hersteller nachweist, dass das betreffende Allergen unterhalb der analytischen Nachweisgrenze mit einem anerkannten Analyseverfahren, wie z. B. ELISA, liegt.

Die betreffenden Allergene mit „frei von“ müssen auf der Verpackung eindeutig, gut sichtbar und verständlich gekennzeichnet werden (Beispiel: „frei von Erdnuss“). Hierbei gelten die allerstrengsten Vorschriften für ein praktizierendes Allergenmanagement.

## 2.2. Erweiterte Deklaration

Zusätzlich zu den aktuell gesetzlich vorgeschriebenen Angaben in der Zutatenliste (Verordnung (EU) 1169/2011) sollen in der Zutatenliste weitere relevante allergene Inhaltsstoffe transparent ausgewiesen werden (siehe Anhang Tabelle „Zusätzliche Deklarationen“).

Die Allergendeklaration auf dem Produkt sollte auch aussagekräftige Hinweise zu dem möglichen Vorhandensein unbeabsichtigter Einträge von allergenen Stoffen („allergene Spuren“) enthalten. Der auslösende Schwellenwert hierfür ist 0,5 mg allergenes Protein pro 100 g bzw. 5 mg allergenes Protein pro kg (5 ppm).

Liegen die allergenen Spuren unter diesem Schwellenwert erfolgt keine Spurenkennzeichnung, ab dem genannten Schwellenwert und darüber soll eine Spurenkennzeichnung auf dem Etikett erfolgen: „Kann enthalten: [Allergen]“.

Alle Angaben müssen nachvollziehbar, wissenschaftlich begründet und im Rahmen des Qualitätsmanagements überprüfbar sein. Ziel des angewandten Allergenmanagements durch entsprechende Maßnahmen sollte sein, allergene Spuren auf ein Mindestmaß zu reduzieren und zu eliminieren.

## 3. KONTROLLE

Die Einhaltung der Anforderungen wird regelmäßig durch unabhängige Prüfungen kontrolliert.

Die Kontrollen erfolgen grundsätzlich mindestens zweimal jährlich sowie zusätzlich bei:

- Änderungen der Rezeptur,
- Änderungen von Rohstoffen oder Lieferanten,
- Änderungen des Produktionsverfahrens,
- Auffälligkeiten im Qualitätsmanagement.

## 4. HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Trotz umfassender Präventionsmaßnahmen kann eine absolute Freiheit von Allergenen nicht garantiert werden. Analytische Nachweisgrenzen und produktionstechnische Restrisiken lassen sich nicht vollständig ausschließen.

Die Vergabe des ECARF Qualitätssiegels bestätigt die Einhaltung der definierten Anforderungen, stellt jedoch keine Garantie für das vollständige Fehlen allergener Substanzen dar.

## ANHANG: NAHRUNGSMITTELDEKLARATIONEN

Folgende Inhaltsstoffe werden deklariert, wenn sie in der Rezeptur des Produkts verwendet werden:

| Gesetzlich vorgeschriebene Deklaration von 14 Allergenen (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Zusätzliche Deklarationen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Glutenhaltiges Getreide, namentlich</b><br/>Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</li> <li>■ <b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>■ <b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>■ <b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>■ <b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>■ <b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>■ <b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnis (einschließlich Laktose)</li> <li>■ <b>Schalenfrüchte, namentlich</b><br/>Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>■ <b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>■ <b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>■ <b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>■ <b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub></li> <li>■ <b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>■ <b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Gewürze:</b><br/>Anis, Kümmel, Kamille, Koriander, Zimt, Pfeffer</li> <li>■ <b>Nachtschattengewächse und Gemüse:</b><br/>Paprika, Tomate, Chili, Karotte</li> <li>■ <b>Obst:</b><br/>Melone, Kiwi, Mango, Banane, Apfel, Birne, Kirsche, Pfirsich, Zwetschge, Nektarine, Aprikose, Litschi</li> <li>■ <b>Carrageen</b></li> <li>■ <b>Guarkernmehl</b></li> <li>■ <b>Johannisbrotkernmehl</b></li> <li>■ <b>Mohn</b></li> <li>■ <b>Perubalsam</b></li> <li>■ <b>Hirse</b></li> <li>■ <b>Buchweizen</b></li> </ul> |