

Schwerpunktaufgabe 16 - 2011: Allergenkennzeichnung bei Brühwurst

Fachbereich 3 – Lebensmittelsicherheit

Im Jahr 2004 wurde die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) dahingehend geändert, dass bestimmte Zutaten, die ein allergenes Potenzial aufweisen gekennzeichnet werden müssen. Diese Änderung basiert auf EU-Richtlinienrecht (RL 2003/89/EG zur Änderung der RL 2000/13/EG).

Zu den seitdem in Anlage 3 der LMKV genannten Zutaten mit allergenem Potenzial zählen unter anderem Senf und Sellerie. Senf und Sellerie gehören jedoch zu den Standardgewürzen bei der Herstellung von Brühwurst.

Im Rahmen dieses Schwerpunktes sollte überprüft werden, inwieweit die Verwendung der Zutaten nach Anlage 3 LMKV bei der Abgabe von Brühwurst in Fertigpackungen von den Herstellern korrekt gekennzeichnet wird. Entsprechende molekularbiologische Nachweisverfahren stehen seit Jahren zur Verfügung. Die Proben wurden im Rahmen der mitteldeutschen Kooperation im Thüringer Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz, Bad Langensalza untersucht.

Untersucht wurden 31 unterschiedliche Brühwürste in Fertigpackungen aus dem Einzelhandel. Von den 31 Brühwürsten mussten 4 (13 %) wegen fehlender Angabe einer Zutat mit allergenem Potenzial beanstandet werden. Dabei entfiel der Hauptteil der Beanstandungen auf die fehlende Angabe der Zutat Senf. Die Angabe Zutat Sellerie musste nur einmal als fehlend beanstandet werden.

Die Ergebnisse dieses Schwerpunktes zeigen, dass die Hersteller noch nicht vollständig in der Lage sind, die geforderte Kennzeichnung allergener Zutaten sicherzustellen. Insofern empfiehlt sich die weitere Kontrolle im Rahmen der risikoorientierten Untersuchung.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle
Tel.: 0345 5643 0 / Fax.: 0345 5643 403

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de
