

Neuerungen beim Allergenmanagement

SEIT ENDE 2011 GIBT ES EINE NEUE VERSION DER NIEDERLÄNDISCHEN ALBA-LISTE. ÄNDERUNGEN BETREFFEN AUCH DIE BACKBRANCHE.



++ Autor:

Autorin des Artikels ist die Lebensmitteltechnologin **Barbara Siebke** aus Hamburg.

Sie arbeitet als freie Qualitätsmanagerin für die Lebensmittelindustrie.

E-Mail: bs@ql-siebke.de

Website: www.ql-siebke.de

+ Es gibt eine neue Version der in der Industrie häufig zur Abfrage des Allergenpotenzials eines Produktes verwendeten niederländischen ALBA-Liste. Den Namen hat die Liste von der niederländischen ALBA-Datenbank (Allergendatabank) bzw. LeDa (Levensmiddelendatabank), wie die Datenbank seit einiger Zeit heißt. Sie wird vom niederländischen Voedingscentrum betrieben. Es handelt sich bei dieser Datenbank um eine Sammlung von Informationen über Lebensmittel. Die Liste der dort aufgeführten Allergene wird auch als ALBA-Liste bezeichnet. Sie umfasst die in der EU (gemäß der Richtlinie 200/13/EG) kennzeichnungspflichtigen Stoffe, sowie zahlreiche weitere Stoffe.

Die Liste Version 2.0 erschien auf den ersten Blick kaum verändert Ende 2011. Beim genaueren Hinsehen wird aber deutlich, dass eine Reihe von Definitionen verändert wurden, deren Folgen durchaus zu beachten sind.

Die unter <http://www.allergenconsultancy.nl/in/downloads> zu findende ALBA-Liste Version 2.0 unterscheidet sich zur Version 1.0 mit folgenden Änderungen (nachfolgend werden die Nummerierungen der ALBA-Liste verwendet):

Nr. 1.0 *Gluten*:

Die bisher in der Liste grau hinterlegten Bereiche und die Möglichkeit, bei Gluten in der Spalte „Kann enthalten (K)“ Angaben zu machen (für den Fall, dass es nicht möglich ist festzustellen, welches Getreide bei der Kreuzkontamination beteiligt ist), ist vollständig entfallen. Gluten ist nun bei den jeweiligen Getreidesorten (1.1 bis 1.6) anzugeben.

Nr. 7.0 *Milch*:

Kuhmilch wurde geändert zu Milch. Unter diesem Allergen ist wie bisher nicht nur Kuhmilch gemeint, sondern auch Milch von Ziegen, Schafen und Pferden (gemäß Verordnung (EG) Nr.853/2004).

Nr. 8.0 *Nüsse (Schalenfrüchte)*:

Die bisher in der Liste grau hinterlegten Bereiche und die Möglichkeit, bei Nüssen in der Spalte „Kann enthalten (K)“ Angaben zu machen (für den Fall, dass es nicht möglich ist festzustellen, welche Nüsse bei der Kreuzkontamination beteiligt sind), ist entfallen.

Auszug aus der aktuellen ALBA-Liste Version 2.0 – 2011

LeDa code	GS1 code	Allergen	Rezept ohne (Z)	Rezept mit (M)	Kann enthalten (und Rezept ohne) (K)	Unbekannt (O)
Rechtliche Allergene						
1.1	UW	Weizen	■	■	■	■
1.2	NR	Roggen	■	■	■	■
1.3	GB	Gerste	■	■	■	■
1.4	GO	Hafer	■	■	■	■
1.5	GS	Dinkel	■	■	■	■
1.6	GK	Kamut	■	■	■	■
1	AW	<i>Gluten</i>				
2.0	AC	Krebstiere	■	■	■	■
3.0	AE	Ei	■	■	■	■
4.0	AF	Fische	■	■	■	■
5.0	AP	Erdnüsse	■	■	■	■
6.0	AY	Soja	■	■	■	■
7.0	AM	Milch	■	■	■	■
8.1	SA	Mandeln	■	■	■	■
8.2	SH	Haselnüsse	■	■	■	■
8.3	SW	Walnüsse	■	■	■	■
8.4	SC	Cashewnüsse	■	■	■	■
8.5	SP	Pekannüsse	■	■	■	■
8.6	SR	Paranüsse	■	■	■	■
8.7	ST	Pistazien	■	■	■	■
8.8	SM	Makadamianüsse/Queenslandnüsse	■	■	■	■
8	AN	<i>Nüsse (Schalenfrüchte)</i>				
9.0	BC	Sellerie	■	■	■	■
10.0	BM	Senf	■	■	■	■
11.0	AS	Sesamsamen	■	■	■	■
12.0	AU	Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	■	■	■	■
13.0	NL	Lupinen	■	■	■	■
14.0	UM	Weichtiere	■	■	■	■
Zusätzliche Allergene						
20.0	ML	Laktose	■	■	■	■
21.0	NC	Kakao	■	■	■	■
22.0	MG	Glutamat (E620 – E625)	■	■	■	■
23.0	MK	Huhn	■	■	■	■
24.0	NK	Koriander	■	■	■	■
25.0	NM	Mais	■	■	■	■
26.0	NP	Hülsenfrüchte	■	■	■	■
27.0	MC	Rindfleisch	■	■	■	■
28.0	MP	Schweinefleisch	■	■	■	■
29.0	NW	Karotten	■	■	■	■

Wenn man nun aber die zur Anwendung der ALBA-Liste gehörige „Guideline entering data in Food Allergen Database v2.0 – 2011“ hinzunimmt, die ebenfalls unter der oben genannten Webadresse zu finden ist, kommen eine Reihe von veränderten Definitionen hinzu, die unbedingt zu beachten und durchaus gravierend sind:

Nr. 3.0 Ei:

Die Definition von Eiern wurde erweitert. Sie umfasst nicht nur Hühnereier, sondern auch alle für den menschlichen Verzehr bestimmten Eier von anderem Geflügel sowie Wachteleier.

Nr. 12.0 Schwefeldioxid:

Hier wurde der Bezug von der EU-Richtlinie Nr. 95/2/EG vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel zur EU-Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe geändert. Die Allergenkennzeichnung von Schwefeldioxid ist aber wie bisher ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂, erforderlich.

Nr. 23.0 Huhn:

Es erfolgte die Klarstellung, dass das Perlhuhn nicht Teil des Allergens Huhn ist und somit nicht deklariert werden muss. Des Weiteren erfolgte die Festlegung, dass Gelatine auf Basis Huhn mit dem Allergen Huhn zu deklarieren ist.

Nr. 26.0 Hülsenfrüchte:

Bockshornklee ist zu den Hülsenfrüchten hinzugekommen und Bohnenkraut ausdrücklich ausgenommen worden, da es keine Hülsenfrucht ist.

Nr. 27.0 Rindfleisch:

Hier erfolgte die Festlegung, dass Rindergelatine mit dem Allergen Rindfleisch zu deklarieren ist.

Nr. 28.0 Schweinefleisch:

Es wird klargestellt, dass Wildscheine als Schweine zu betrachten sind, da diese zur selben Familie gehören.

Außerdem erfolgte hier die Festlegung, dass Schweinegelatine mit dem Allergen Schweinefleisch zu deklarieren ist.

Nr. 29.0 Karotten:

Die Definition wurde konkretisiert, Engelwurz/Angelika ist im Allergen Karotten nicht enthalten.

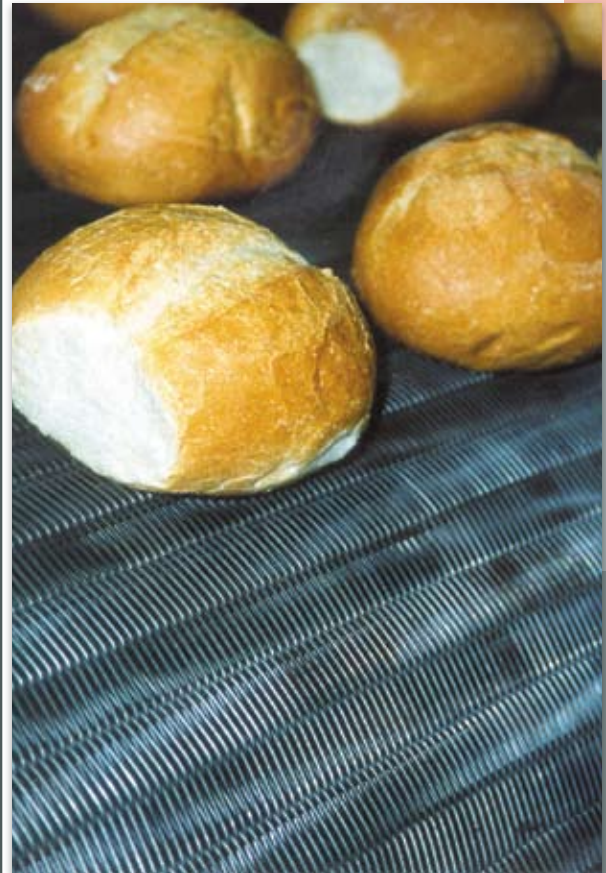
Für die Praxis in der Backbranche sind die Änderungen durchaus relevant und können zur Veränderung bei der Deklaration des Allergenpotenzials der Produkte führen. Dabei ist aber zu beachten, dass die gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung allergener Zutaten für Produkte in Fertigpackungen gemäß Anhang III a der Richtlinie 2000/13/EG bzw. Anhang 3 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) unberührt bleibt.

Nur wo die ALBA-Liste zwischen Unternehmen zur Abfrage des Allergenpotenzials der Produkte verwendet wird, ist eine Aktualisierung notwendig. In diesem Falle empfiehlt es sich, die Allergendaten der eingesetzten Rohstoffe mit der ALBA-Liste Version 2.0 bei den Zulieferern neu abzufragen und die Angaben zum Allergenpotenzial der Produkte entsprechend anzupassen. +++

ANZEIGE

Eintragen. Backen. Rösten.

In höchster Qualität.



Drahtfördergurte

Eine rationelle Lösung für den Transport von Stück- und Massengütern, vor allem, wenn gleichzeitig eine Behandlung des Fördergutes z.B. **Eintragen, Backen, Rösten, Trocknen, Kühlen** usw. erfolgen soll.

STEINHAUS-Drahtfördergurte gibt es in den vielfältigsten Ausführungen sowie freilaufend, hilfs- oder zwangsgeführt.

1922-2012 Qualität seit 90 Jahren.
Quality since 90 years.

STEINHAUS GmbH
Phone +49(0)2085801-01
gurt@steinhaus-gmbh.de
www.steinhaus-gmbh.de

DRFG-12-12.1-4C



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.