Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Warum werden manche Zutaten fett gedruckt oder groß geschrieben?

Mon, 08/31/2020 - 10:12

Bestimmte Lebensmittel und Zutaten lösen besonders häufig eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit aus. Zu ihnen zählen glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Dinkel), Milch bzw. Milchprodukte (einschließlich Laktose), Fisch, Eier, Erdnüsse, Schalenfrüchte (z.B. Walnüsse), Sesamsamen, Sojabohnen, Lupinen, Sellerie, Senf, Krebstiere, Weichtiere sowie Schwefeldioxid bzw. Sulfite.
„Es ist wichtig, dass Verbraucher und Verbraucherinnen rasch erkennen können, welche allergenen Zutaten in einem Produkt enthalten sind“, betont Silke Raffeiner, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Denn bei einer Lebensmittelallergie müssen die Betroffenen die allergieauslösenden Zutaten und Lebensmittel vollständig meiden, bei einer Lebensmittelunverträglichkeit zumindest weitgehend.“
Laut der EU-Lebensmittelinformationsverordnung müssen daher die oben genannten Hauptallergene auf vorverpackten Lebensmitteln in der Zutatenliste angeführt und zudem optisch hervorgehoben werden, damit sie besser ersichtlich sind. Dies kann beispielsweise durch Fettdruck, Kursivdruck, Unterstreichen, Großbuchstaben oder einen farbigen Hintergrund erfolgen. Die Zutatenliste einer einfachen Müslimischung könnte wie folgt aussehen: HAFERFLOCKEN (64%), WEIZENFLOCKEN (9%), GERSTENFLOCKEN (9%), Leinsaat (9%), SESAM geröstet (4%), Sonnenblumenkerne (5%). Als allergene Zutaten hervorzuheben sind in diesem Fall die glutenhaltigen Getreideprodukte und die Sesamsamen.
Auch beim Verkauf unverpackter Produkte und in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ist die Information über die enthaltenen allergenen Zutaten verpflichtend. Die Informationen können in der Speisekarte enthalten sein oder müssen in einem anderen schriftlichen Dokument festhalten werden, beispielsweise in einem Rezeptbuch oder Zutatenbuch. Zusätzlich kann das Personal mündlich informieren, vorausgesetzt, es wurde dafür entsprechend geschult.