

Erdnuss ist ein häufiges Allergen und deshalb kennzeichnungspflichtig.



Erdnüsse als Allergene in Lebensmitteln: In der Regel gekennzeichnet

Ob die Kennzeichnung mit den Inhalten ausgewählter Lebensmittelproben übereinstimmt, hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in einem gemeinsam mit der französischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, Umwelt- und Arbeitsschutz (ANSES) durchgeführten Forschungsprojekt untersucht. Ergebnis: Die allermeisten Produkte sind gekennzeichnet.

Erdnüsse können allergische Reaktionen auslösen und müssen daher auf der Verpackung von Lebensmitteln als Zutat angegeben sein. Auch wenn Erdnuss keine reguläre Zutat der Rezeptur ist, findet sich auf vielen Verpackungen der freiwillige Warnhinweis „Kann (Spuren von) Erdnuss enthalten“. Vor allem Betriebe, in denen Erdnuss parallel oder zeitversetzt in anderen Produkten verarbeitet wird, greifen zu dieser Kennzeichnungspraxis.

Im Rahmen eines Kooperationsprojektes mit der französischen Behörde ANSES untersuchte das BfR 899 Lebensmittelproben auf Spuren von Erdnuss. Zum Nachweis wurden Antikörper-basierte immunologische Tests sowie ein DNA-Test eingesetzt. Die Proben stammten direkt aus dem französischen Einzelhandel und enthielten laut Auszeichnung keine erdnusshaltigen Zutaten. Die Auswahl und Anzahl der gezogenen Proben erfolgte unter statistischen Gesichtspunkten, wobei altersabhängige Verzehrgeohnheiten eine wesentliche Rolle spielten. Zu den untersuchten Lebensmitteln zählten

unter anderem Frühstückscerealien, Müsliriegel, Backwaren, Snacks, Pizzen, Crème-Desserts, Kuchen, Kekse, Schokolade, Eiscreme und Sorbets. 266 Proben, knapp ein Drittel, enthielten einen Hinweis auf Erdnuss auf der Verpackung, die übrigen 633 waren ohne entsprechende Angabe. Das Ergebnis: Nur in neun von insgesamt 899 Proben (1 %) waren Spuren von Erdnuss nachweisbar. Dabei handelte es sich überwiegend um Snack-Produkte. Von insgesamt 633 Produkten, die *nicht* mit einem Hinweis auf Erdnuss versehen waren, enthielten nur zwei Proben Erdnuss (0,3 %, Mandelbrotaufstrich und geröstete Cashewkerne) und zwar in sehr geringen, gerade noch erfassbaren Spuren um rund ein Milligramm je Kilogramm.

Umgekehrt enthielten lediglich neun der 266 Proben (2,6 %) *mit* einer Kennzeichnung von Erdnuss-Spuren tatsächlich messbare Kontaminationen oberhalb von einem Milligramm je Kilogramm. Insgesamt enthielten sechs der neun Produkte mit positivem Erdnuss-Ergebnis weniger als fünf Milligramm je Kilogramm und zwei Produkte acht bis zehn Milligramm je Kilogramm. Der Spitzenwert lag bei 20 Milligramm je Kilogramm. ■

BfR

Weitere Informationen:

- *Journal of Food Composition and Analysis, Volume 44, December 2015*
- *MIRABEL project*
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0889157515001726>
- http://www.bfr.bund.de/de/a-z_index/lebensmittelallergie-4789.html