



Deutsche Zöliakie  
Gesellschaft e.V.



# Stolpersteine einer glutenfreien Ernährung

JOURNEE D'INFORMATION ANUELLE

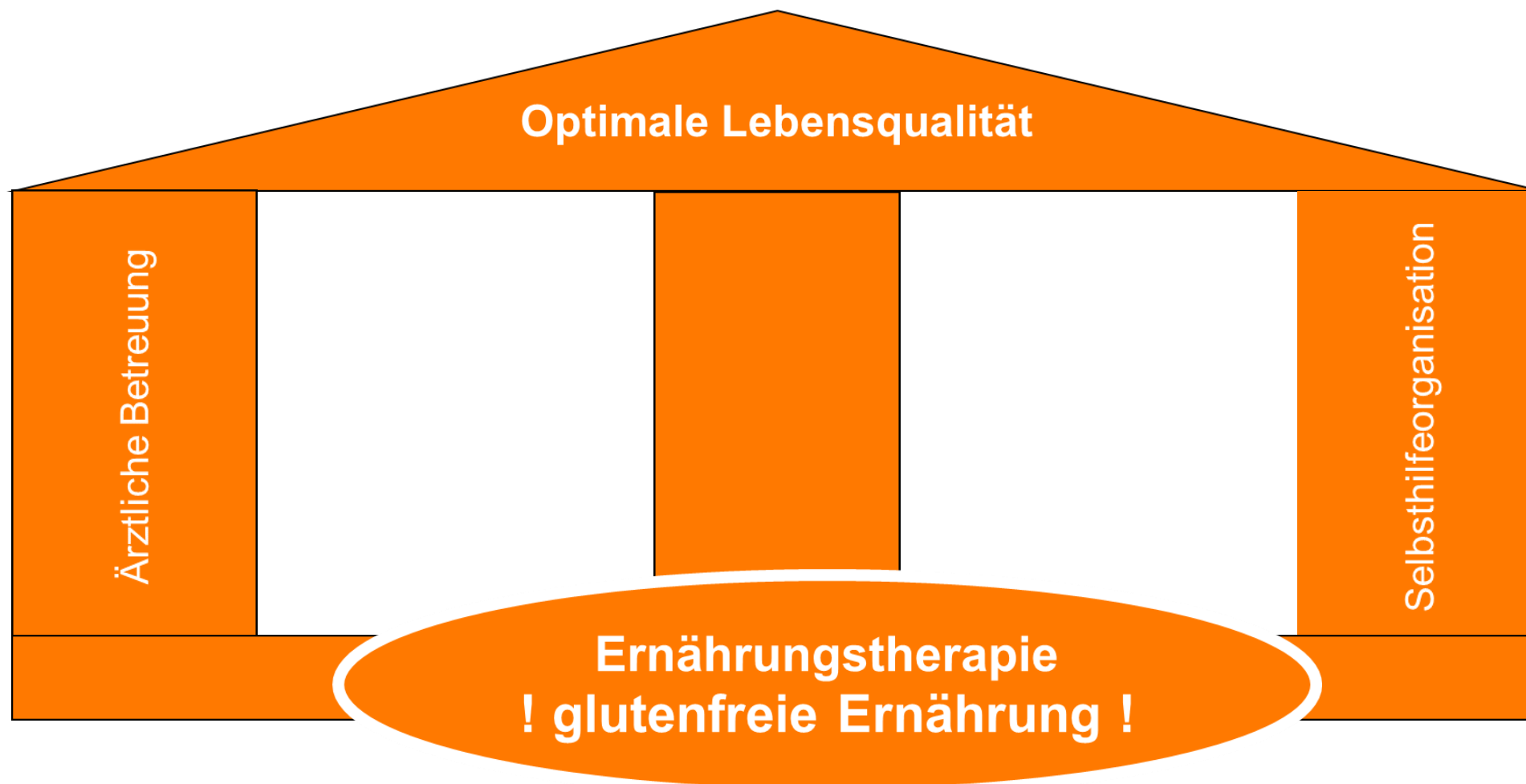
2024 – 06 - 16

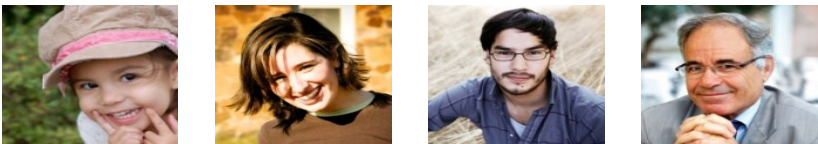
Sofia Beisel, Dipl.oec.troph  
D-Stuttgart, DZG-Geschäftsstelle



## Inhalt:

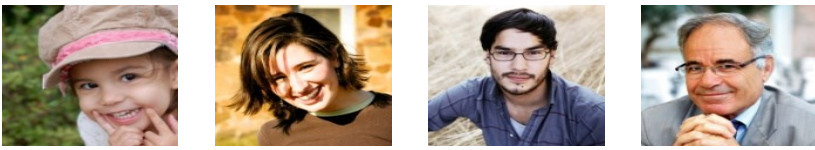
- das Glutenfrei-Symbol ‚Durchgestrichene Ähre‘ – Original und Nachahmer
  - Spurenkennzeichnung – aktuell und geplante Änderungen
  - glutenbezogene Auslobungen: glutenfrei, frei von Gluten, von Natur aus glutenfrei
  - Kontaminationsrisiken
  - biologisch abbaubare Verpackungen
-





## Inhalt:

- **das Glutenfrei-Symbol ‚Durchgestrichene Ähre‘ – Original und Nachahmer**
  - Spurenkennzeichnung – aktuell und geplante Änderungen
  - glutenbezogene Auslobungen: glutenfrei, frei von Gluten, von Natur aus glutenfrei
  - Kontaminationsrisiken
  - biologisch abbaubare Verpackungen
-



## Glutenfrei-Symbol ‚Durchgestrichene Ähre‘

### Auswahl glutenfreier Lebensmittel anhand:



Glutenfrei

Als „glutenfrei“ und „von Natur aus glutenfrei“ gelten Lebensmittel, die 20 mg/kg (= 2 mg/ 100 g = 20 ppm)\* oder weniger Gluten enthalten.



### Zutatenverzeichnis

- Allergene **verbindlich** ausweisen
- Allergene optisch **hervorheben**
- bei Lebensmittel ohne Zutatenverzeichnis erfolgt die Angabe „**Enthält...**“





## Glutenfrei-Symbol ‚Durchgestrichene Ähre‘



Lebensmittel-Unternehmen schließen den Lizenzvertrag in dem Land ab, in dem ihr Firmensitz liegt



Es können sich entweder direkte Produzenten oder auch Vertriebs-/ Handelsunternehmen lizenzieren lassen



Es müssen nicht ausschließlich glutenfreie Lebensmittel produziert werden



**OATS-DE-XXX-YYY**

Vorsilbe bei  
Produkten  
mit gluten-  
freiem  
Hafer

ISO-  
Ländercode

Lizenz-/Betriebs-  
nummer

Produkt-  
nummer



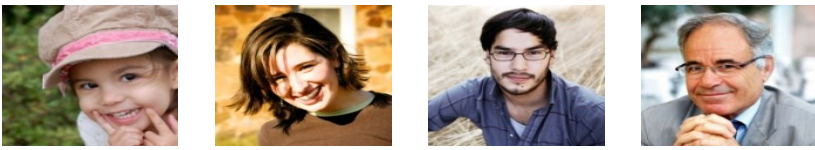
## Glutenfrei-Symbol ‚Durchgestrichene Ähre‘

Zur Association of European Coeliac Societies (AOECS) gehören 38 nationale Zöliakie-Gesellschaften aus Europa

Insgesamt gibt es europaweit über 23 000 lizenzierte Produkte

Ist ein Produkt in einem Land registriert, kann es mit derselben ELS-Nummer im gesamten AOECS-Gebiet verkauft werden

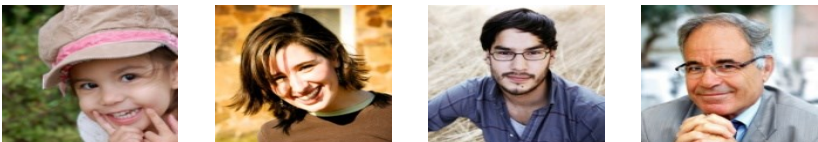




## Glutenfrei-Symbol ‚Durchgestrichene Ähre‘



- Lebensmittel-Unternehmen bilden oft ein selbstgewähltes Zeichen der Glutenfreiheit auf ihren Produkten ab. Hier besteht kein Zusammenhang mit der DZG.
- Das Symbol darf der “Durchgestrichenen Ähre” nicht zu sehr ähneln, da diese ein geschütztes Warenzeichen ist



# Glutenfrei-Symbol ‚Durchgestrichene Ähre‘

AOECS-Standard 3.0 seit 2023



## Auditcheckliste

 Deutsche Zöliakie  
Gesellschaft e.V.

|                                                                                                      |                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Auditart:                                                                                            |                                             |
| Erstaudit <input type="checkbox"/>                                                                   | Vor Ort in Präsenz <input type="checkbox"/> |
| Nachaudit <input type="checkbox"/>                                                                   | Online <input type="checkbox"/>             |
| Folgeaudit <input type="checkbox"/>                                                                  |                                             |
| Betrieb/Betriebsstätte:                                                                              | Kontrollorgan:                              |
| Name + Adresse:                                                                                      | Name:                                       |
|                                                                                                      | Datum:                                      |
|                                                                                                      | Dauer:                                      |
| Betriebsinterne Kontrollbegleitung/Ansprechperson:                                                   |                                             |
| Auditor:                                                                                             |                                             |
| Standard: AOECS-Standard 3.0 (gültig ab 01.01.2023)                                                  |                                             |
| Folgende weitere Lebensmittel-Produktionsstandards und QS-Systeme werden im Unternehmen eingehalten: |                                             |
|                                                                                                      |                                             |
|                                                                                                      |                                             |
|                                                                                                      |                                             |
| Unterschrift des externen Auditors:                                                                  |                                             |
|                                                                                                      |                                             |
| Im Audit erreichter Konformitätsindex:                                                               |                                             |
|                                                                                                      |                                             |

## Auditbericht

Auditbericht Nr.  AOECS-Standard  
AB-AOECS-Kunden-Nr. 0001 Auditdatum:

Auditbericht

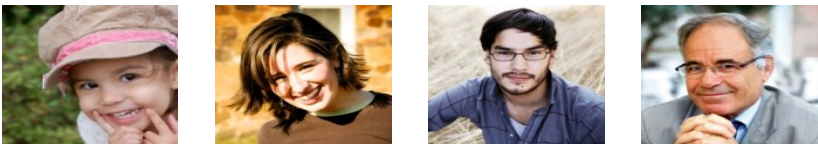
Bericht zum Audit gemäß  
AOECS-Standard (Version 3.0)  
Datum des Audits

Name und Anschrift des auditierten Unternehmens

In Summe der Ergebnisse wird empfohlen:

|                          |                                                                                                        |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Die Erteilung des neuen Zertifikats.                                                                   |
| <input type="checkbox"/> | Die Aufrechterhaltung der bestehenden Zertifizierung.                                                  |
| <input type="checkbox"/> | Die Aufnahme der Änderungen (siehe Kapitel 4) in den Geltungsbereich der bestehenden Zertifizierung.   |
| <input type="checkbox"/> | Die Aufrechterhaltung oder Erteilung der Zertifikate erst nach erfolgreichem Abschluss des Nachaudits. |

Datum der Erstellung  1 von 10



## Inhalt:

- das Glutenfrei-Symbol ‚Durchgestrichene Ähre‘ – Original und Nachahmer
  - **glutenbezogene Auslobungen: glutenfrei, frei von Gluten, von Natur aus glutenfrei**
  - Spurenkennzeichnung – aktuell und geplante Änderungen
  - Kontaminationsrisiken
  - biologisch abbaubare Verpackungen
-



## Glutenbezogene Auslobungen:

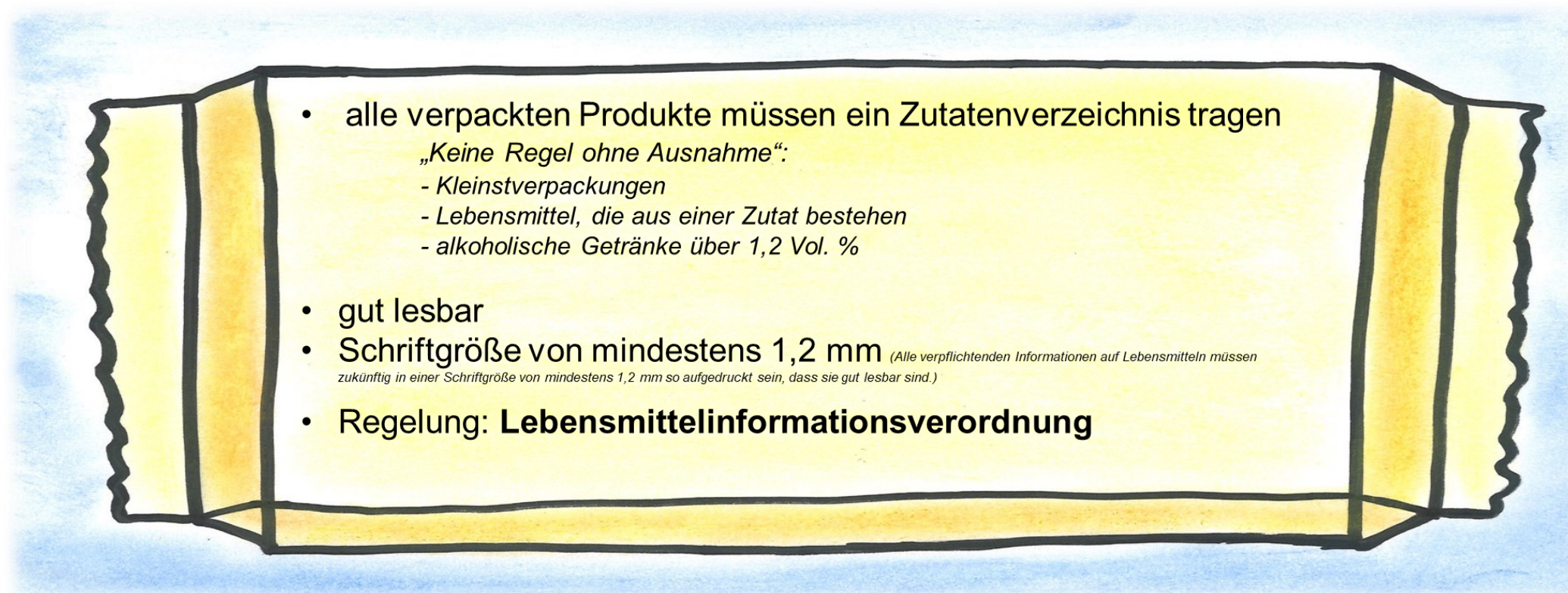
### glutenfrei - frei von Gluten - von Natur aus glutenfrei

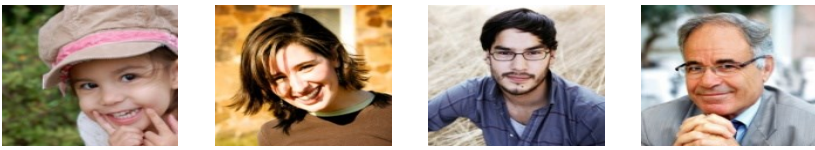
Als „**glutenfrei**“ und „**von Natur aus glutenfrei**“ gelten Lebensmittel, die **20 mg/kg** (2 mg/ 100 g = 20 ppm)\* oder weniger Gluten enthalten.

\*Werte beziehen sich auf das Erzeugnis wie abgegeben



## Allergenkennzeichnung – Abgrenzung zu glutenbezogenen Auslobungen:





## Allergenkennzeichnung:

### Weizenstärke

Nur „Stärke“ → aus glutenfreien Rohstoffen (z.B. Reis-, Mais-, Kartoffelstärke)

Tortengusspulver klar  
Zutaten:  
Stärke, Geliermittel (Carrageen (E 407)),  
Säuerungsmittel (Kaliumtartrate (E 336)),  
Festigungsmittel (Kaliumchlorid (E 508)).

„Native Stärke“ → unbehandelte Stärke

Zutaten: Sauermilch\*\*, Zubereitung  
(Rübenzucker\*\* native Maisstärke\*,  
0,04 % Bourbonvanilleschotenextrakt\*,  
Verdickungsmittel Pektin, Zitronensaft-  
konzentrat\*)

„Modifizierte Stärke“ → mittels physikalischer, chemischer oder enzymatischer Verfahren  
behandelt

Zutaten: Stärke, modifizierte Stärke, Aroma.  
Kann Spuren von Ei, Milch, Soja und  
Schalenfrüchten enthalten.

„Weizenstärke“/ „Stärke (Weizen)“ → je nach Glutengehalt zu bewerten, weitere  
Kennzeichnungen zur Beurteilung notwendig (z.B. Symbol der durchgestrichenen Ähre)

Vollmilch-Schokolade gefüllt mit  
einer feinen Schokoladen-Crème  
(30%) mit Gebäck- (2%) und  
gerösteten Mandelstücken (3%)  
Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Kakao-  
masse, Vollmilchpulver, Palmöl, Mager-  
milchpulver, Mandeln, Haselnüsse,  
Emulgator (Soja, Lecithin), Aromen,  
Weizenstärke, Salz, natürliches Aroma,  
Kann andere Schalenfrüchte enthalten.



## Glutenbezogene Auslobungen:

### Glutenfreie Weizenstärke

**Zutaten:** entrahmte Milch, Sahne 20%, Molkenerzeugnis, Zucker, modifizierte Stärke (Maisstärke, glutenfreie Weizenstärke), Schokolade (mit Emulgator Sojalecithin und natürlicher Vanille), Kakao, Verdickungsmittel Carrageen, Speisegelatine, Emulgator E472b, Stickstoff, Speisesalz

Weizenstärkehaltige Produkte mit einem Glutengehalt bis einschließlich 20 ppm dürfen als glutenfrei gekennzeichnet werden (in der Zutatenliste aufzuführen).

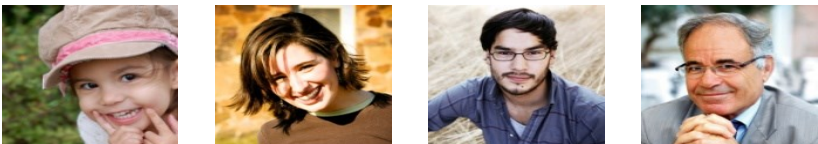


## Allergenkennzeichnung:

### Gerstenmalz/Gerstenmalzextrakt:

Zutaten: Glukosesirup, Zucker, 5 % Honig,  
1,8 % Gerstenmalzextrakt (enthält **Gluten**),  
0,6 % Kräutereextrakt, L-Ascorbinsäure (Vitamin C),  
Menthol, Eukalyptus

- Keine pauschale Auskunft möglich
- Je nach Produktionsverfahren und zugesetzter Menge glutenfrei/ glutenhaltig
- Produkte mit Symbol der durchgestrichenen Ähre oder Aufschrift „glutenfrei“ können verwendet werden



## Inhalt:

- das Glutenfrei-Symbol ‚Durchgestrichene Ähre‘ – Original und Nachahmer
  - glutenbezogene Auslobungen: glutenfrei, frei von Gluten, von Natur aus glutenfrei
  - **Spurenkennzeichnung – aktuell und geplante Änderungen**
  - Kontaminationsrisiken
  - biologisch abbaubare Verpackungen
-



## Spurenkennzeichnung – aktuell und geplante Änderungen:





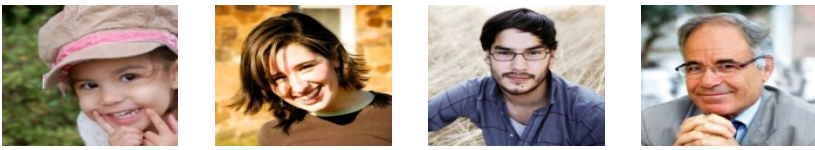
## Spurenkennzeichnung – aktuell und geplante Änderungen:

Kann enthalten: Haselnüsse,  
andere Schalenfrüchte,  
Erdnüsse, Milch, Soja  
und Gluten.

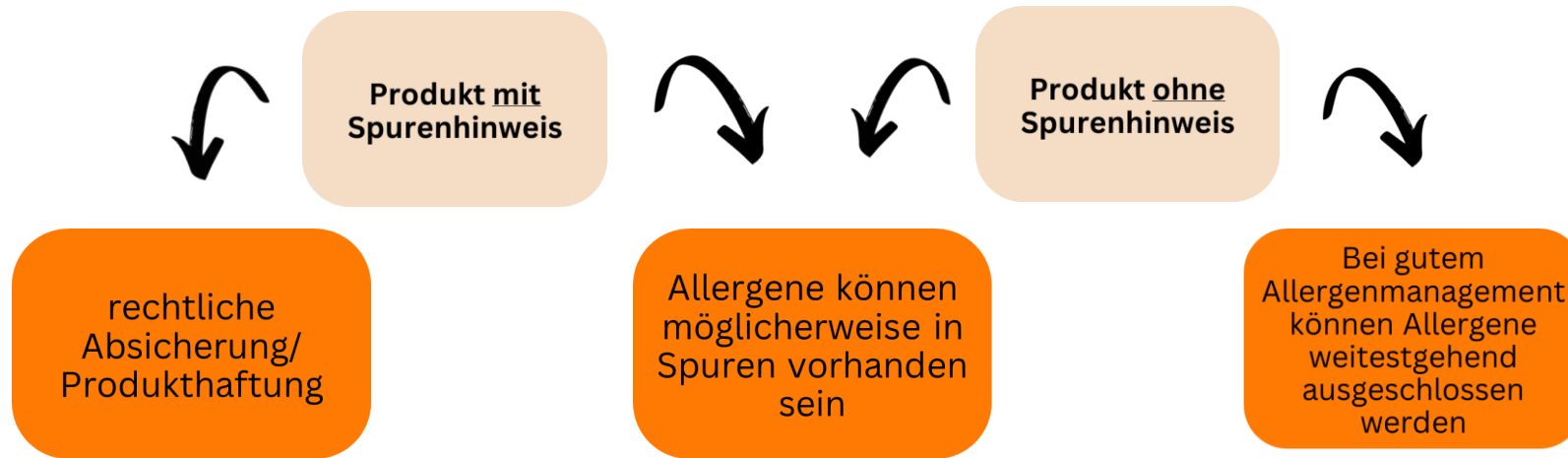
25 % mindestens. Kann Spuren von Haseln  
ssen, Mandeln, Pistazien und Weizen enthalten



Warnhinweis für allergene Anteile, die unbeabsichtigt,  
unvorhergesehen im Produkt enthalten sein können



## Spurenkennzeichnung – aktuell und geplante Änderungen:



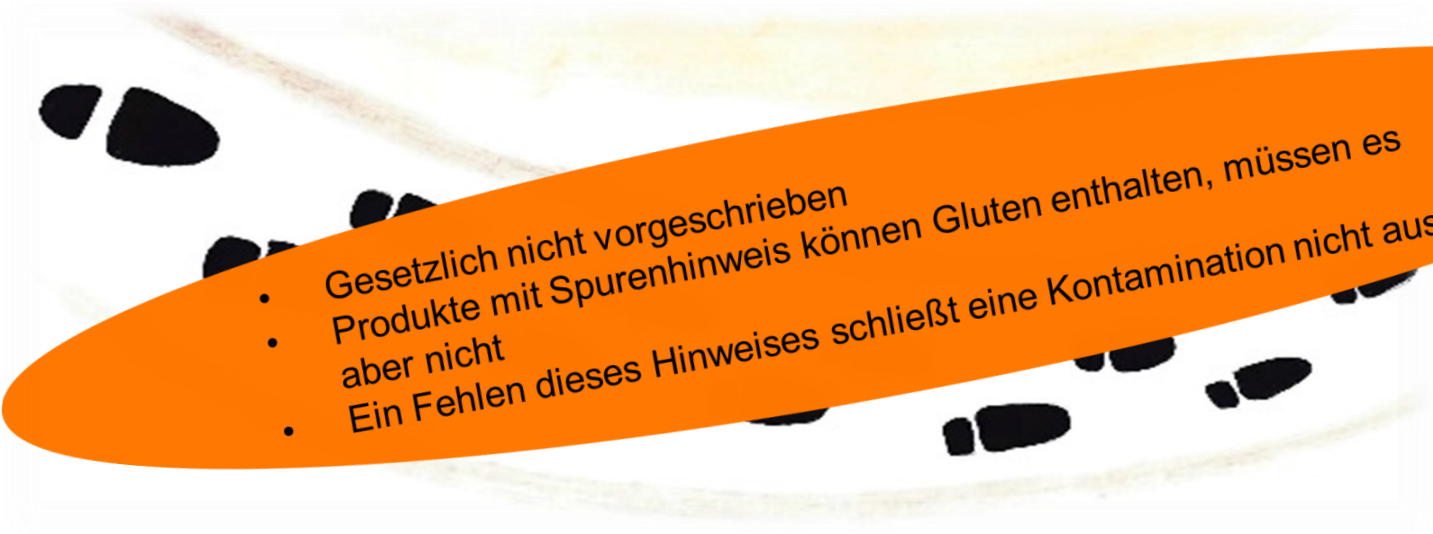
Der Spuren-Hinweis auf Gluten darf nicht gleichzeitig mit der Angabe “glutenfrei” auf einer Verpackung stehen (LMIV Kapitel 36: Irreführung)



Erlaubt ist hingegen der Hinweis: “Kann Spuren von Weizen enthalten” da dies für Weizenallergiker wichtig ist



## Spurenkennzeichnung – aktuell und geplante Änderungen:

- 
- Gesetzlich nicht vorgeschrieben
  - Produkte mit Spurenhinweis können Gluten enthalten, müssen es aber nicht
  - Ein Fehlen dieses Hinweises schließt eine Kontamination nicht aus



## Spurenkennzeichnung – aktuell und geplante Änderungen:

**VITAL** = **V**oluntary **I**ncidental **T**race **A**llergen  
**L**abelling

Geplante  
Änderungen

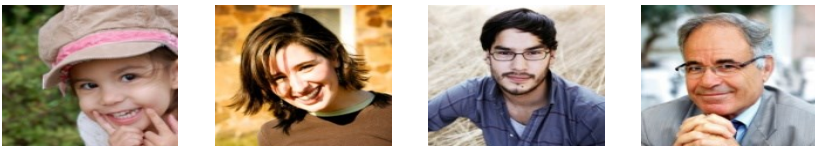


**Idee:** Festlegung von Schwellenwerten für allergene Stoffe.

- Werden diese Werte überschritten wäre eine Kennzeichnung (z.B. Enthält Spuren von...) obligatorisch.
- Würden die Werte dagegen nicht überschritten, könnte auf vorsorglich gemeinte Allergenhinweise verzichtet werden.

Benötigt wird dazu:

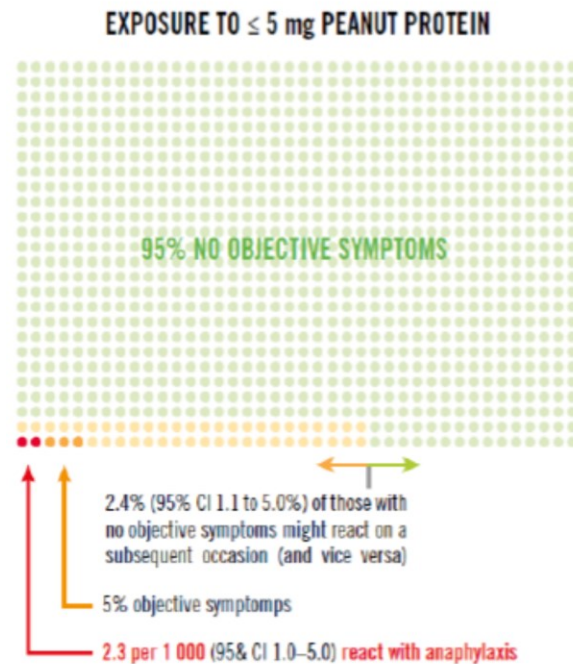
- Möglichst genaue Kenntnis über kritische Allergenmengen = Festlegung von Referenzdosen
- Abwägung des Risikomanagements: soll der ED01 oder der ED05-Wert zugrunde gelegt werden? Wie viele von der jeweiligen Allergie betroffenen Personen sollen vor objektiv messbaren allergischen Reaktionen geschützt werden?



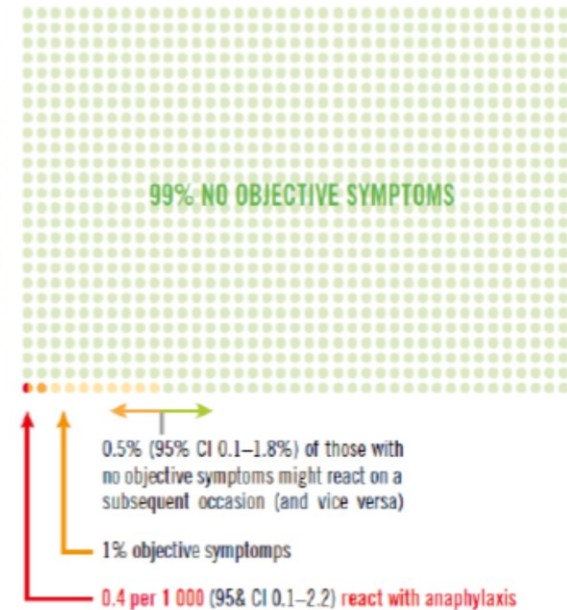
## Spurenkennzeichnung – aktuell und geplante Änderungen:

### ED05 = Eliciting Dose 05

Max. 5 % der  
betroffenen  
Personen zeigt  
allergische  
Reaktionen



### EXPOSURE TO $\leq 1$ mg PEANUT PROTEIN



### ED01 = Eliciting Dose 01

Max. 1 % der  
betroffenen  
Personen zeigt  
allergische  
Reaktionen

Eliciting Dose = Auslöse-Dosis

Quelle: Joe Baumert, 5th Food Allergen Management Symposium, May 31, 2023, ED01 vs. ED05 explained



## Das VITAL-Konzept 3.0

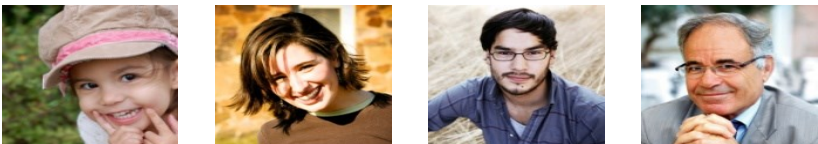


### Berechnung für ein exemplarisches Lebensmittel

- Die Menge, die in verschiedenen Lebensmitteln enthalten sein darf, variiert und richtet sich nach der Portionsgröße = Action Level
- Die Portionsgröße ist definiert als die maximale Menge eines Produkts, die typischerweise verzehrt wird. Die Festlegung dieser Größe für das jeweilige Produkt obliegt dem Lebensmittelhersteller.

| Allergenes Lebensmittel                                                    | Referenzdosis<br>bezogen auf das Protein<br>[mg] | Proteingehalt<br>[%] <sup>1</sup> | Umrechnung auf<br>Gesamtlebensmittel    |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|
| Erdnuss                                                                    | 0,2                                              | 27                                | Erdnuss geröstet 0,7 mg                 |
| Milch                                                                      | 0,2                                              | 36                                | Magermilchpulver 0,6 mg                 |
| Ei                                                                         | 0,2                                              | 46                                | Trockenvollei 0,4                       |
| Walnuss/Pekannuss                                                          | 0,03                                             | 8                                 | Walnuss 0,2 mg/ Pekannuss 0,3 mg        |
| Pistazie/Cashew                                                            | 0,05                                             | 18                                | Pistazie geröstet 0,3 mg/ Cashew 0,3 mg |
| Mandel, Paranuss Haselnuss,<br>Macadamianuss<br>(restliche Schalenfrüchte) | 0,1                                              | 16                                | Haselnuss 0,6 mg                        |
| Soja                                                                       | 0,5                                              | 40                                | Sojamehl 1,3 mg                         |
| Glutenhaltige Getreide                                                     | 0,7                                              | 10                                | Weizenmehl (Type 405) 7,0 mg            |
| Fisch                                                                      | 1,3                                              | 21                                | Lachsfische gegart 6,2 mg               |
| Senf                                                                       | 0,05                                             | 23                                | Senfpulver 0,2 mg                       |
| Lupine                                                                     | 2,6                                              | 40                                | Lupinenmehl                             |
| Sesam                                                                      | 0,1                                              | 21                                | Sesam 0,5 mg                            |
| Crustacea                                                                  | 25                                               | 19                                | Shrimp gegart 132 mg                    |
| Sellerie                                                                   | 0,05                                             | 17                                | Knollensellerie getrocknet 0,3 mg       |

Quelle: <https://www.produktqualitaet.com/de/inspektionen/allergenmanagement/risikobewertung-vital.html>

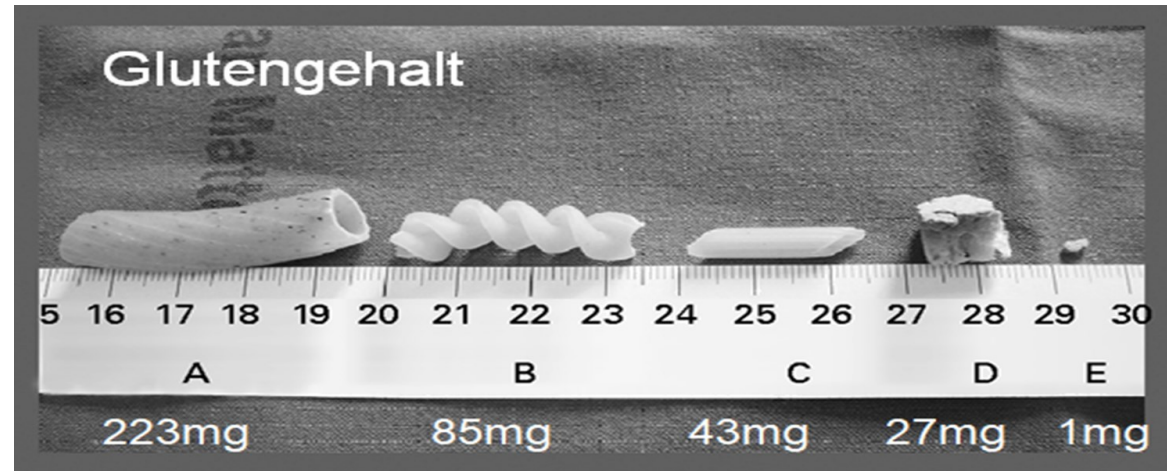


## Inhalt:

- das Glutenfrei-Symbol ‚Durchgestrichene Ähre‘ – Original und Nachahmer
  - glutenbezogene Auslobungen: glutenfrei, frei von Gluten, von Natur aus glutenfrei
  - Spurenkennzeichnung – aktuell und geplante Änderungen
  - **Kontaminationsrisiken**
  - biologisch abbaubare Verpackungen
-



## Kontaminationsrisiken:

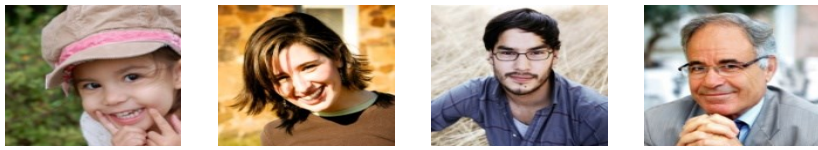


Quelle: Prof. Dr. Dr. Schuppan, Universitätsklinikum Mainz



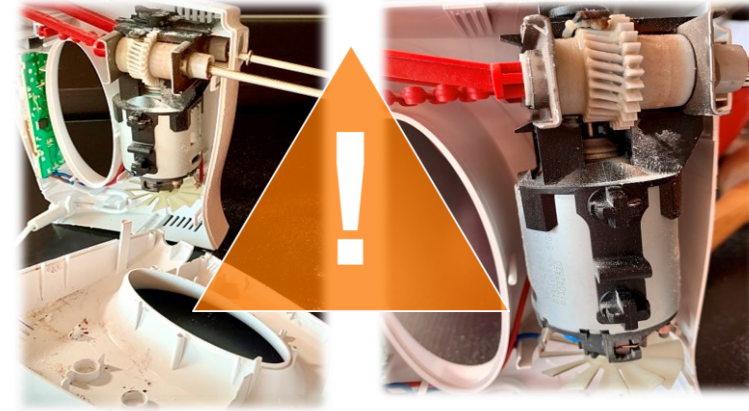
## Kontaminationsrisiken:

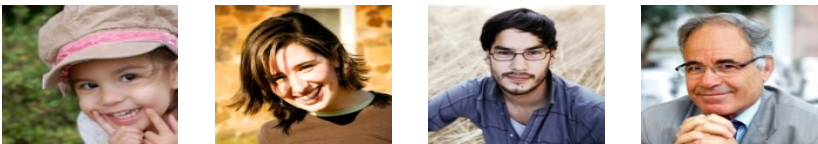
- Im Zutatenverzeichnis müssen Zutaten sowie Zusatz- und Hilfsstoffe angegeben werden, ABER: Kontaminationen müssen nicht erfasst werden
- Die Lebensmittelhersteller entscheiden selbst, ob das Risiko einer Verunreinigung/ Kreuzkontamination entsprechend hoch ist (Hinweis als Absicherung)
- Voraussetzung: gutes Allergenmanagement, vom Lieferant bis zur Risikobewertung
- Kontaminationsquellen:
  - Anbau – Ernte: „Kornbesatz“ – Verunreinigung
  - Verarbeitung in herkömmlichen Mühlen/Betrieben
  - Verpackung, Lagerung, Transport
  - im Haushalt



Deutsche Zöliakie  
Gesellschaft e.V.

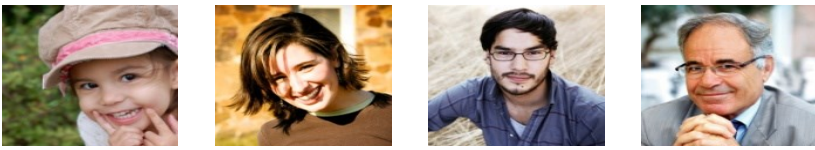
## Kontaminationsrisiken – im Haushalt:





## Inhalt:

- das Glutenfrei-Symbol ‚Durchgestrichene Ähre‘ – Original und Nachahmer
  - glutenbezogene Auslobungen: glutenfrei, frei von Gluten, von Natur aus glutenfrei
  - Spurenkennzeichnung – aktuell und geplante Änderungen
  - Kontaminationsrisiken
  - **biologisch abbaubare Verpackungen**
-



## Biologisch abbaubare Verpackungen aus glutenhaltigem Getreide:



<https://www.amazon.de/Bahan-alamy-Weizen-Trinkhalme-Weizenstrinkhalme-Bastelstroh/>

Essbarer Kaffee-Becher  
Zutaten: Wasser, Haferkleie, Weizenmehl



<https://www.wisefood.eu/collections/essbare-becher/products/essbare-becher-110-ml-kaffee-to-go-kakao-heissgetranke>



<https://www.monouso.de/teller-weizenkleie-bio-o18cm-50-stuck>





Biologisch abbaubare Verpackungen aus glutenhaltigem Getreide:

- Was sind Food Contact Materials (FCM)?

Verpackungsmaterial (z. B. Verpackungen, Behälter), Utensilien (z. B. Strohhalm, Löffel, Messer), Verarbeitungsgeräte (z. B. Tanks, Förderbänder)

- Regulierung der FCM durch die EU:

Sicherheit für Konsument\*innen muss gewährleistet sein = nicht gesundheitsschädlich, krebserregend etc.

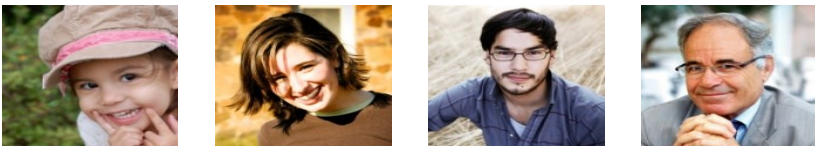
ABER keine Verpflichtung zur Angabe der Inhaltsstoffe



## Kann Gluten aus den Verpackungen auf glutenfreies Essen übergehen?

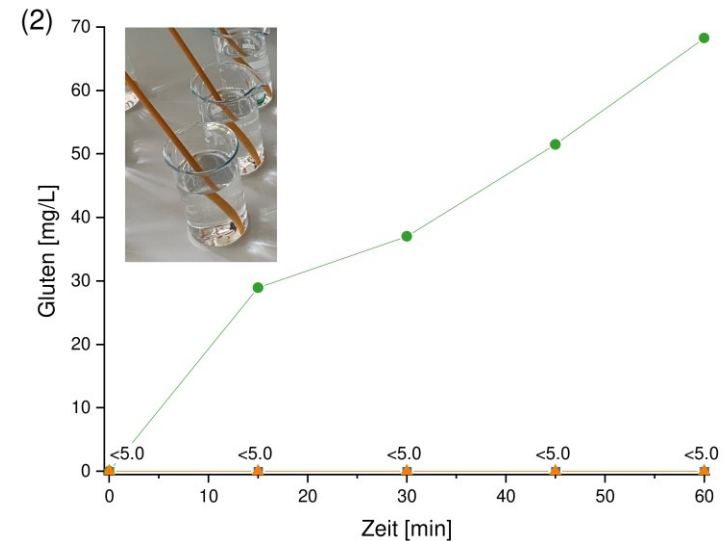
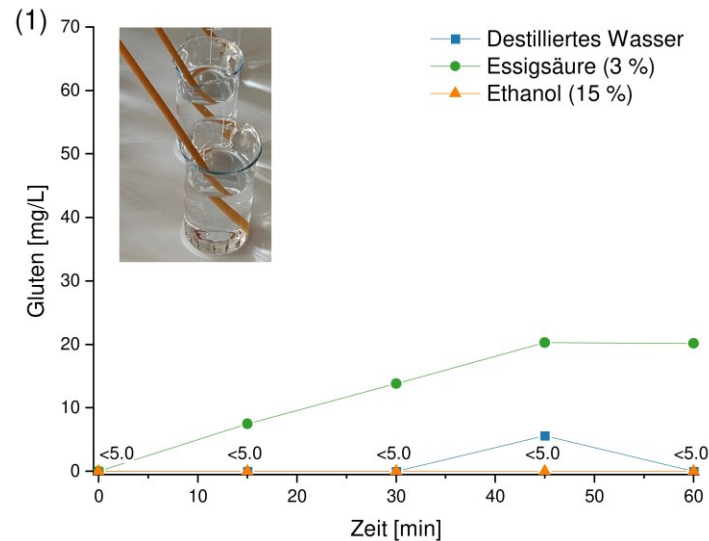
Untersuchungen durchgeführt von Johanna Moßburger & Prof. Dr. K. Scherf

- Ermittlung des Übergangs von Gluten aus den FCM bei normaler Verwendung.
- Zur Absicherung Kontrollprobe in Papierbechern und als glutenfrei bestätigt (< 5 mg/kg Gluten).
- Testungen:
  - Einfluss der Kontaktzeit mit destilliertem (dest.) Wasser, 3%iger Essigsäure und 15%igem Ethanol als Stimulanzen
  - Für die Teller wurden Kontaktzeiten von 10, 20, 30 und 40 min gewählt
  - Für die Trinkhalme und Becher 15, 30, 45 und 60 min.
- Stabilitätsprüfung für verschiedene Lebensmittel und zu verschiedenen Zeitpunkten unter Berücksichtigung ihrer Verwendung.
- Stabilitätsprüfung gegenüber Flüssigkeiten.
- Glutenanalysen mittels ELISA RIDASCREEN (r-biopharm)

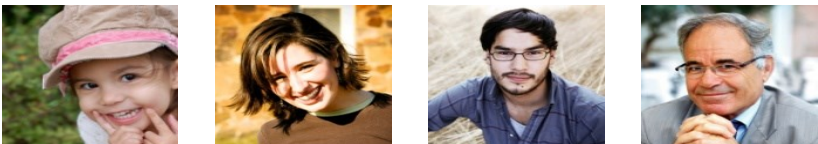


# Kann Gluten aus den Verpackungen auf glutenfreies Essen übergehen?

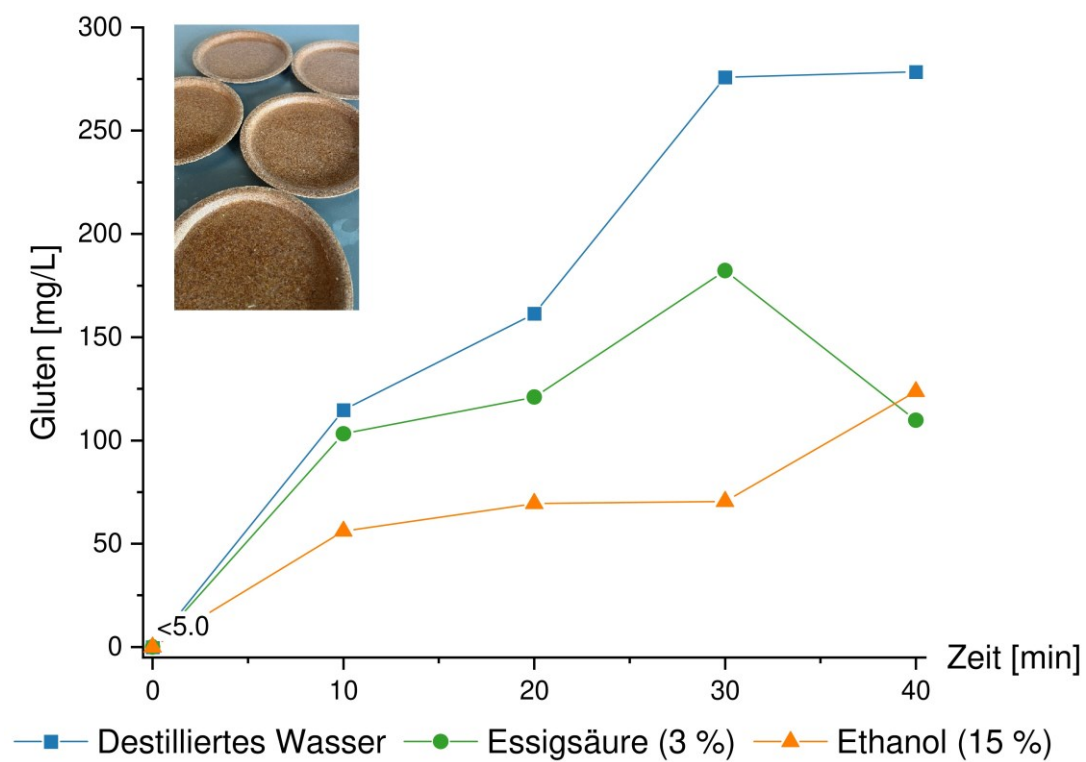
## Ergebnisse:



Quelle: Johanna Moßburger<sup>1</sup> und Katharina A. Scherf<sup>1,2,3</sup>: Übergang von Gluten aus biologisch abbaubaren Verpackungen in glutenfreie Lebensmittel  
<sup>1</sup> Abteilung für Bioaktive und Funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe, Institut für Angewandte Biowissenschaften, KIT, Karlsruhe  
<sup>2</sup> Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München, Freising  
<sup>3</sup> Technische Universität München, TUM School of Life Sciences, Professur für Food Biopolymer Systems, Freising

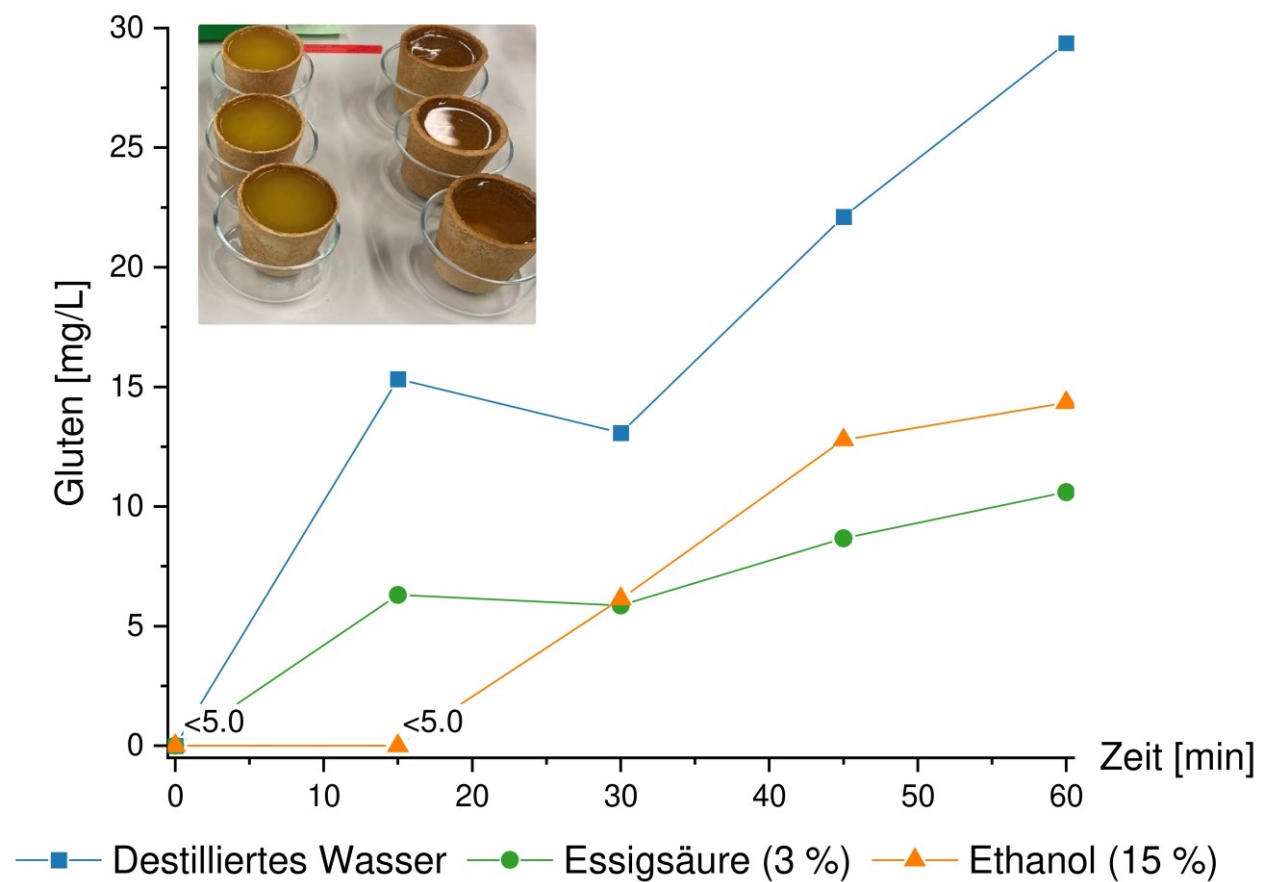


## Ergebnisse:





## Ergebnisse:





## Kann Gluten aus den Verpackungen auf glutenfreies Essen übergehen?

Fazit:

- Bei vier von sechs untersuchten FCM ging Gluten in Flüssigkeiten über
- Gluten migrierte aus glutenbasierten Tellern auch in glutenfreie feste Lebensmittel.
- Keine nachweisbare Glutenmigration aus dem Besteck und Strohhalmen glutenhaltiger Getreide

Quelle: Johanna Moßburger<sup>1</sup> und Katharina A. Scherf<sup>1,2,3</sup>: Übergang von Gluten aus biologisch abbaubaren Verpackungen in glutenfreie Lebensmittel

<sup>1</sup> Abteilung für Bioaktive und Funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe, Institut für Angewandte Biowissenschaften, KIT, Karlsruhe

<sup>2</sup> Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München, Freising

<sup>3</sup> Technische Universität München, TUM School of Life Sciences, Professur für Food Biopolymer Systems, Freising



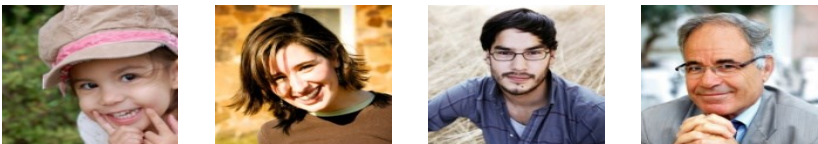
## Kann Gluten aus den Verpackungen auf glutenfreies Essen übergehen?

= Ergebnisse der Migrationstests durchgeführt in verschiedenen europäischen Ländern

### Niederlande: Migrations-Tests (2019)

|                                  |   |                                              |   |                                                     |   |                                        |
|----------------------------------|---|----------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------|---|----------------------------------------|
| <b>GF soup</b><br>gluten < 5 ppm | + | <b>wheat bran plate</b><br>gluten > 8000 ppm | = | <b>Soup in the plate</b><br><b>gluten = 93 ppm</b>  |   |                                        |
| <b>Milk</b><br>gluten < 5 ppm    | + | <b>wheat straw</b><br>gluten > 8000 ppm      | = | <b>Milk pipetted</b><br><b>15 ppm*</b>              |   |                                        |
| <b>bread</b><br>gluten < 5 ppm   | + | <b>wheat plate</b><br>gluten > 40.000 ppm    | + | <b>wheat fork &amp; knife</b><br>gluten > 1.900 ppm | = | <b>bread</b><br><b>gluten = 24 ppm</b> |

Quelle: Niederländische Zöliakie-Gesellschaft, 2019



## Kann Gluten aus den Verpackungen auf glutenfreies Essen übergehen?

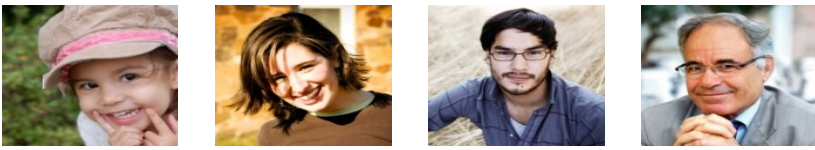
### Spanien: Migrations-Tests (2020)



Figura 1. Experimento de la leche con el plato biodegradable.

Quelle: Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE),  
Vereinigung spanischer Zöliakiegesellschaften

| Food tested             | FCM                     | Gluten Tox<br>ELISA | RIDASCREEN<br>Gliadin15 |
|-------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------|
|                         |                         | ppm gluten          |                         |
| Rice                    | Plato<br>biodegradable  | 11,4                | 15                      |
| Rice - micro            | Plato<br>biodegradable  | 15,5                | > 20                    |
| Vegetable cream         | Plato<br>biodegradable  | > 20                | > 20                    |
| Vegetable cream - micro | Plato<br>biodegradable  | > 20                | > 20                    |
| Hot Milk                | Plato<br>biodegradable  | > 20                | > 20                    |
| Cold Milk - pipetted    | Pajita<br>biodegradable | ND (<3 ppm)         | ND (< 3 ppm)            |
| Hot Milk - pipetted     | Pajita<br>biodegradable | ND <3 ppm           | ND (< 3 ppm)            |
| Wheat Plate             | Amazon                  | > 20                | > 20                    |
| Barley Straws           | Amazon                  | ND (< 3 ppm)        | ND (< 3 ppm)            |



## Kann Gluten aus den Verpackungen auf glutenfreies Essen übergehen?

### Italien: Migrations-Tests (2022)

- Geschirr aus Weizenkleie wies Glutengehalt von  $> 400$  mg/kg auf
- Ergebnisse der Gluten-Migration:
  - Weichkäse: 45 mg/kg
  - Lasagne: 80 mg/kg



Foto 1 - contatto piatto/crescenza



Foto 2 - piatto dopo contatto con crescenza



Foto 3 - contatto piatto/lasagna



Foto 4 - piatto dopo contatto con lasagna

Quelle: Italienische Zöliakie-Gesellschaft, 2022



## Kann Gluten aus den Verpackungen auf glutenfreies Essen übergehen?

### Italien: Migrations-Tests (2022)

- Trinkhalme aus Strohhalmen wiesen einen Glutengehalt von  $< 3$  mg/kg auf (nicht detektierbar)
- Dies ist zu erwarten, da die Glutenproteine im Korn zu finden sind und nicht im Halm



Quelle: Italienische Zöliakie-Gesellschaft, 2022



## Kann Gluten aus den Verpackungen auf glutenfreies Essen übergehen?

- 2025 sollen durch die EU Regulierungen für FCM erlassen werden
  - Kennzeichnung soll verbessert werden
  - Spezifischere Regeln für die Migration von Stoffen in Lebensmittel
- Standardisierte, einheitliche Methode zur Untersuchung auf Gluten für FCM erforderlich
- AOECS und seine Mitglieder setzen sich dafür ein, dass kein Gluten oder glutenhaltiges Getreide als Bestandteil von FCM eingesetzt wird



Deutsche Zöliakie  
Gesellschaft e.V.



Kontakt:

Sofia Beisel: [sofia.beisel@dzg-online.de](mailto:sofia.beisel@dzg-online.de)