



Ernährung ohne Gluten

9. September 2020

## TÜV SÜD: Glutenfreie Lebensmittel zuverlässig zertifizieren

**München. Für Konsumenten mit einer Glutenunverträglichkeit ist es wichtig, dass als glutenfrei gekennzeichnete Lebensmittel dies auch zuverlässig sind. Wer glutenfreie Lebensmittel herstellt, hat daher spezielle gesetzliche Regelungen zu beachten. TÜV SÜD zertifiziert seit Kurzem nach dem neuen „BRCGS glutenfrei“-Standard. Damit wird die Sicherheit des Allergenmanagements bei glutenfreien Lebensmitteln erhöht und nachgewiesen.**

Lebensmittel aus Getreide zählen für die meisten Menschen zu den Grundnahrungsmitteln. Das hier in der Regel enthaltene Gluten ist ein für Gesunde harmloser Eiweißstoff. Bei Personen mit einer Zöliakie löst Gluten jedoch eine Überreaktion des Immunsystems aus. Laut Deutscher Zöliakie-Gesellschaft ging man bisher davon aus, dass durchschnittlich etwa einer von 1.000 bis 2.000 Menschen in Deutschland von Zöliakie betroffen ist. Neuere Studien zeigen jedoch, dass die Häufigkeit tatsächlich bei 1:100 liegt.

Das Zusatzmodul „Glutenfrei“ des British Retail Standards Global Standards (abgekürzt BRCGS) enthält spezielle Anforderungen, die bei korrekter Erfüllung einen sehr hohen Schutz vor Fehlern im Produkt bietet. Mit diesem zusätzlichen Baustein weist ein Hersteller nach, dass alle Prozesse zur Vermeidung unbeabsichtigter Spuren von Gluten im Lebensmittel zuverlässig funktionieren.

### **Funktion von Gluten im Mehl**

Gluten ist ein Stoffgemisch aus Proteinen. Zusammen mit Fetten und Kohlenhydraten des Getreides bildet es den sogenannten Kleber, der die Backeigenschaften eines Mehles entscheidend mitbestimmt. Fehlt im Mehl der Kleber, wird ein daraus hergestellter Teig nicht ausreichend elastisch und bildet kein gutes Teiggerüst aus. Der Stoff hilft mit, die Gase des Gärprozesses lang genug im Teig zu halten und durch die Backhitze eine gute Struktur im Gebäck auszubilden. In den Mehlmühlen wird deshalb sehr darauf geachtet, dass ein Mehl später im Verarbeitungsprozess einen optimalen Kleber bilden kann.

## Kennzeichnungspflicht und glutenfreie Getreidesorten

Ist ein Produkt auf der Packung als „glutenfrei“ deklariert, darf Gluten nicht in einer Menge enthalten sein, die einem Zöliakie-Patienten schaden könnte. Der Richtwert für glutenfreie Produkte von maximal 20 Milligramm Gluten pro Kilogramm ist deshalb einzuhalten. Nur solche Lebensmittel dürfen das Zeichen mit der durchgestrichenen Ähre oder den Aufdruck „glutenfrei“ tragen. Von Natur aus glutenfrei sind: Mais, Reis, Hirse, Buchweizen, Soja, Sesam, Kartoffeln, Quinoa oder Amarant. In Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Emmer, Grünkern, Hafer und Kamut sowie damit hergestellten Lebensmitteln (z. B. Fertiggerichte) ist hingegen Gluten enthalten. Seit vielen Jahren müssen glutenhaltige Getreide laut Lebensmittelinformationsverordnung schriftlich, deutlich sichtbar und gut lesbar auf dem Produkt und/oder an offenen Verkaufsorten gekennzeichnet werden.

Eine Verunreinigung ursprünglich glutenfreier Ausgangsstoffe während der Verarbeitung ist leicht möglich, zum Beispiel wenn Maschinen, Geräte, Arbeitsflächen, Besen oder Arbeitskleidung nicht ausreichend vor Kontakt mit glutenhaltigem Material, z. B. vorherigen Produktionschargen oder Mehlstaub in der Produktionshalle, geschützt werden. Um ein sicheres Produkt herzustellen, müssen die Produktionswege regelmäßig auf mögliche Verunreinigungen getestet werden. Zöliakie-Patienten sollten deshalb aus Sicherheitsgründen nur Getreideprodukte verwenden, für die der Hersteller garantiert, dass sie nicht mit Gluten bzw. anderem glutenhaltigen Getreide verunreinigt sind.

## Für wen ist der „BRCGS glutenfrei“ sinnvoll?

Menschen mit einer diagnostizierten Zöliakie müssen Gluten in der Nahrung lebenslang meiden. Gluten wird noch mit zwei anderen Intoleranzen in Zusammenhang gebracht bzw. ohne klare Diagnose auch oft mit ihnen verwechselt: der Glutensensitivität oder der Weizenallergie. Diese Betroffenen können ebenfalls von einer glutenfreien Ernährung profitieren, vertragen aber kleine Mengen von Gluten. Der neue „glutenfrei“-Baustein im Zertifizierungsprogramm BRCGS hilft, das Allergenmanagement während der Herstellungskette zu optimieren und die Deklaration als glutenfreies Lebensmittel für alle Betroffenen zuverlässig abzusichern. Weitere Informationen zu einer Zertifizierung nach BRCGS sind unter [www.tuvsud.com/ms-brc-glutenfrei](http://www.tuvsud.com/ms-brc-glutenfrei) verfügbar.

## Pressekontakt:

Sabine Krömer TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail <a href="mailto:sabine.kroemer@tuvsud.com">sabine.kroemer@tuvsud.com</a> Internet <a href="http://www.tuvsud.com/de">www.tuvsud.com/de</a>
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. [www.tuvsud.com/de](http://www.tuvsud.com/de)