

## Allergene in Lebensmitteln 2025 – die Untersuchungsergebnisse aus Baden-Württemberg



Der Schutz besonders empfindlicher Verbrauchergruppen ist eine wichtige Aufgabe der Lebensmittelüberwachung. Personen, die auf den Verzehr von Lebensmitteln wie Milch, Ei oder Nüsse allergisch reagieren, sind hier besonders zu nennen. Damit für Allergikerinnen und Allergiker das Lebensmittelangebot nicht zur Gefahr wird, sind korrekte Informationen über die Zusammensetzung hier entscheidend.

Insbesondere Aussagen, die allergisch reagierende Personen besonders ansprechen, wie „milchfrei“ oder „glutenfrei“, werden auf ihre Richtigkeit überprüft. Aber auch ohne eine solche „frei von“-Bewerbung können Lebensmittel Verbraucherinnen und Verbraucher mit Allergien ansprechen, sofern keinerlei Hinweis auf das betreffende Allergen erfolgt (fehlende Spurendeklaration).

Die vier Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter in Baden-Württemberg haben auch 2025 wieder Lebensmittel umfangreich auf nicht gekennzeichnete Allergene untersucht. **Insgesamt 2007 Proben wurden untersucht; dabei wurden 6381 Allergen-Prüfungen durchgeführt. Darüber hinaus wurden 242 als „glutenfrei“ gekennzeichnete Proben überprüft.**

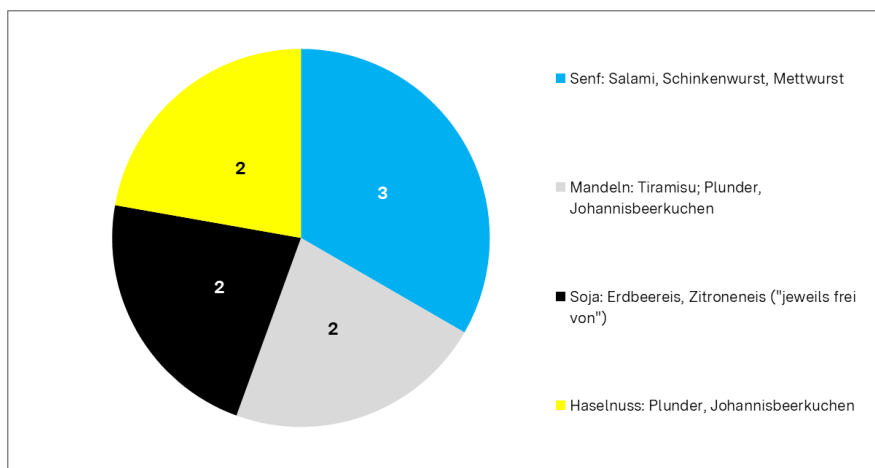
### 8 Proben potenziell gesundheitsschädlich

Insgesamt 8 Proben mussten wegen nachweisbarer Allergene als potenziell gesundheitsschädlich beurteilt werden (siehe Abb. 1). Damit hat der Anteil solcher Proben erfreulicherweise abgenommen (0,4 %; Vorjahr 0,8 %)

Plunderstückchen bzw. Johannisbeerkuchen wurden Personen empfohlen, die an Nussallergie leiden. Sie hatten in den jeweiligen Bäckereibetrieben zuvor nachgefragt, ob Nüsse enthalten seien. Tatsächlich waren jeweils hohe Gehalte an Haselnuss und Mandeln von 1000 mg/kg und mehr in den Lebensmitteln vorhanden. Derartige hohe Anteile dieser Allergene können bei Personen mit Mandel- bzw. Haselnussallergie häufig zu entsprechenden Symptomen führen.

„Frei von Soja“ waren Proben von Erdbeereis bzw. Zitroneneis in einem Eiscafé deklariert. Die Eissorten sprachen daher Sojaallergikerinnen und -allergiker gezielt an. Auch hier war davon auszugehen, dass bei Verzehr die Referenzdosis für Allergie-auslösendes Sojaprotein deutlich überschritten wird.

Abbildung 1: Verteilung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben, nach Allergenen und betroffenen Lebensmitteln. Zahl der Proben je Allergen.



In vier weiteren Fällen bestand die Gefahr, dass allergisch reagierende Personen für sie ungeeignete Lebensmittel verzehren und dadurch gesundheitlich beeinträchtigt werden. Zwar waren die Lebensmittel nicht explizit mit Hinweisen wie „frei von [Allergen xy]“ beworben, dennoch war aufgrund der Kennzeichnung ein Verzehr auch durch die jeweiligen Allergikerinnen und Allergiker denkbar und die erwartungsgemäß aufgenommenen Allergendosen so hoch, dass sehr wahrscheinlich viele Allergiker hier Reaktionen zeigen würden.



So wurde bei drei Proben von Fleischerzeugnissen (Salami, Schinkenwurst, Mettwurst) jeweils **Senf** in hohen Anteilen im Bereich von jeweils ca. 1000 mg/kg und mehr bestimmt. Beim Kauf in den Einzelhandelsbetrieben war für den Verbraucher nicht erkennbar, dass Senf enthalten ist. Selbst bei Verzehr von geringen Mengen bzw. einigen Scheiben der Fleischerzeugnisse wäre hier die Referenzdosis ED<sub>05</sub> (siehe auch nachfolgende Seite) deutlich überschritten. Daher war auch hier von Symptomen bei vielen Personen mit Senfallergie auszugehen.

Ein vorverpacktes Tiramisu-Dessert enthielt Mandeln in hohen Anteilen, ohne dass dies deklariert

war. Zwar enthielt das Erzeugnis laut Zutatenverzeichnis auch Pistazien und damit eine Schalenfrucht (umgangssprachlich Nuss). In der freiwilligen Kennzeichnung möglicher allergener Kontaminationen wurde aber lediglich auf „Spuren von Sellerie, Senf und Fisch“ hingewiesen.



Personen, die auf Mandeln allergisch reagieren, vertragen durchaus Pistazien. Es war daher nicht unwahrscheinlich, dass Mandelallergiker in Erwartung einer Abwesenheit von Mandeln das Erzeugnis verzehren. Das Produkt wurde ebenfalls als potenziell gesundheitsschädlich beurteilt, da mit dem Verzehr einer Portion des Desserts die Aufnahmen an Mandelprotein mehr als das Hundertfache der Referenzdosis ED<sub>05</sub> für Mandel-Allergien betragen würde.

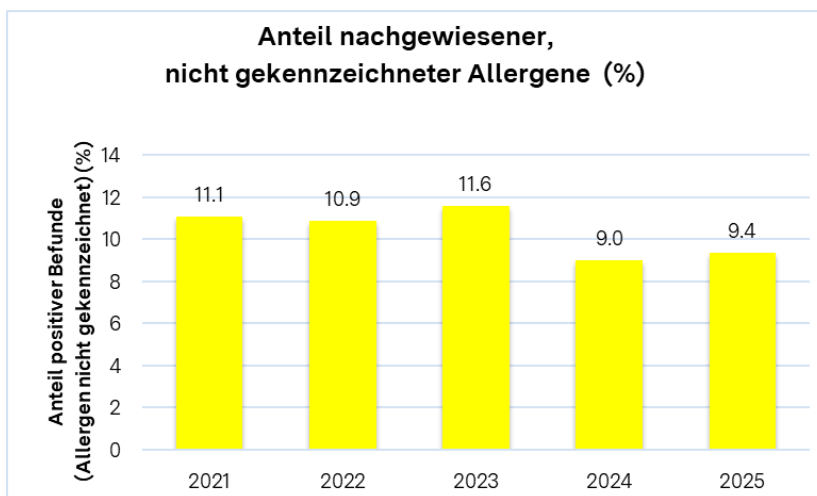
In allen Fällen hat die Kennzeichnung der Lebensmittel trotz Vorhandenseins des jeweiligen Allergens in allergologisch relevanten Mengen dessen Abwesenheit suggeriert und damit gerade auch Allergiker angesprochen.

Derartige Befunde werden in der Regel auf [Lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de), einem Portal der Bundesländer, veröffentlicht.

### **Kaum Veränderungen bei nicht deklarierten Allergenen**

Gegenüber 2024 hat sich der Anteil positiver Allergenbefunde bei Allergenen, die nicht deklariert waren, nur wenig verändert. Bei 597 von 6381 Untersuchungen wurden die vier Labore fündig, dies entspricht einem Anteil von 9,4 % (Vorjahr: 9,0 %; s. Abb. 2). In diesen Fällen waren Allergene nachweisbar, ohne dass dies aus dem Zutatenverzeichnis, der Allergendecklaration unverpackter Lebensmittel oder einem freiwilligen Allergen-Hinweis hervorging.

Abbildung 2: Anteile positiver Befunde (nachgewiesene, nicht gekennzeichnete Allergene), bezogen auf alle Untersuchungen, Verlauf von 2021 bis 2025



#### **Beurteilungswerte der Lebensmittelüberwachung**

Für die einheitliche Beurteilung von Allergenbefunden verwenden die Labore der Lebensmittelüberwachung in Deutschland sogenannte [Beurteilungswerte](#). Grundlage hierfür sind die [Empfehlungen für Referenzdosen prioritärer Allergene](#) einer von der FAO/WHO bestellten Expertengruppe. Die Referenzdosen basieren auf den sogenannten ED<sub>05</sub>-Werten, die 95 % der jeweiligen Allergiker schützen würden. Für die Beurteilung von Lebensmitteln, die gezielt für Allergiker angeboten werden („frei von“ oder gleichsinnige Auslobungen) werden dagegen die deutlich niedrigeren ED<sub>01</sub>-Referenzdosen herangezogen.

Prinzipiell sollen die Beurteilungswerte die Labore der amtlichen Lebensmittelüberwachung bei der quantitativen Bewertung von Allergenbefunden unterstützen. Nach wie vor ist in der EU nur die Kennzeichnung allergener Zutaten lebensmittelrechtlich geregelt. Hier sind selbst Hilfs- und Trägerstoffe, die in minimalen Mengen in der Rezeptur verwendet wurden, zu kennzeichnen. Verunreinigungen, die unbeabsichtigt und häufig auch technisch unvermeidbar in das Lebensmittel gelangt sind, sind weiterhin nur auf freiwilliger Basis zu kennzeichnen. Daher prüft die Lebensmittelkontrolle im Falle positiver Befunde nicht deklariert Allergene zunächst im Betrieb, ob ein Verstoß gegen die Allergenzeichnungspflicht vorliegt. Um einen Schwerpunkt auf die auch allergologisch relevanten Fälle zu setzen, dienen die Beurteilungswerte als eine Art „Bagatellgrenze“. Eine Prüfung im Betrieb kann daher unterbleiben, wenn der Beurteilungswert unterschritten ist. Allergologisch anerkannte Referenzdosen sind zusammen mit einer pauschal angenommenen Verzehrmenge von 100 Gramm des Lebensmittels Berechnungsgrundlage für die Beurteilungswerte.



### Ergebnisse im Detail

Nur Allergenbefunde über dem jeweiligen Beurteilungswert wurden weiterverfolgt (s. vorherige Seite). Dies war bei 3,1 % der Untersuchungen der Fall (197 von 6.381). Erfreulicherweise ist dieser Anteil gegenüber dem Vorjahr damit noch einmal zurückgegangen (2024: 4,0 %).

Bereits im Vorjahr war, bedingt durch die deutliche Anhebung der Beurteilungswerte, hier bereits ein signifikanter Rückgang zu verzeichnen.

Wieder waren deutliche Unterschiede zwischen verpackten und offenen, d.h. unverpackt, abgegebenen Lebensmitteln feststellbar. Die „Bagatellgrenze“, d.h. der jeweilige Beurteilungswert, war bei offener Ware deutlich häufiger überschritten als bei vorverpackten Lebensmitteln (4,7 % gegenüber 1,7 % der Untersuchungen, s. Abb. 3). Häufig handelt es sich bei offener Ware um Produkte aus handwerklicher Herstellung oder aus der Gastronomie.

### Verpackte Lebensmittel: Weiterhin nur wenige auffällige Befunde

Exakt wie im Vorjahr beträgt der Anteil an Befunden über dem Beurteilungswert 1,7 % und liegt damit auf einem niedrigen Niveau. Auch insgesamt ist bei verpackten Lebensmitteln der Anteil nachweisbarer Allergene, die nicht deklariert waren, mit 7,0 % wieder vergleichsweise gering (s. Abb. 4).

### Offene Ware: Weiterer Rückgang auffälliger Befunde

Bei Proben aus dem offenen Angebot, d.h. bei nicht vorverpackten Lebensmitteln, blieb der Anteil positiver Befunde nicht deklariert Allergene unverändert bei 12,1 %. Allerdings hat der Anteil auffälliger Befunde über dem jeweiligen Beurteilungswert erfreulicherweise weiter abgenommen (4,7 % gegenüber 6,3 % in 2024, s. Abb. 5).

Abb. 3: Vergleich der Allergenbefunde bei verpackter und unverpackter Ware, angegeben als prozentuale Anteile aller Untersuchungen. Es wurden nur Proben untersucht, die keine Hinweise auf die jeweiligen Allergene in der Kennzeichnung enthielten. „Positiv“ = festgestellte Allergen-Konzentration in der Probe liegt über dem Beurteilungswert der Lebensmittelüberwachung in Deutschland; „Spur“ = Allergen nachweisbar, aber festgestellte Allergenkonzentration liegt unter dem Beurteilungswert (s. Infokasten S. 3).

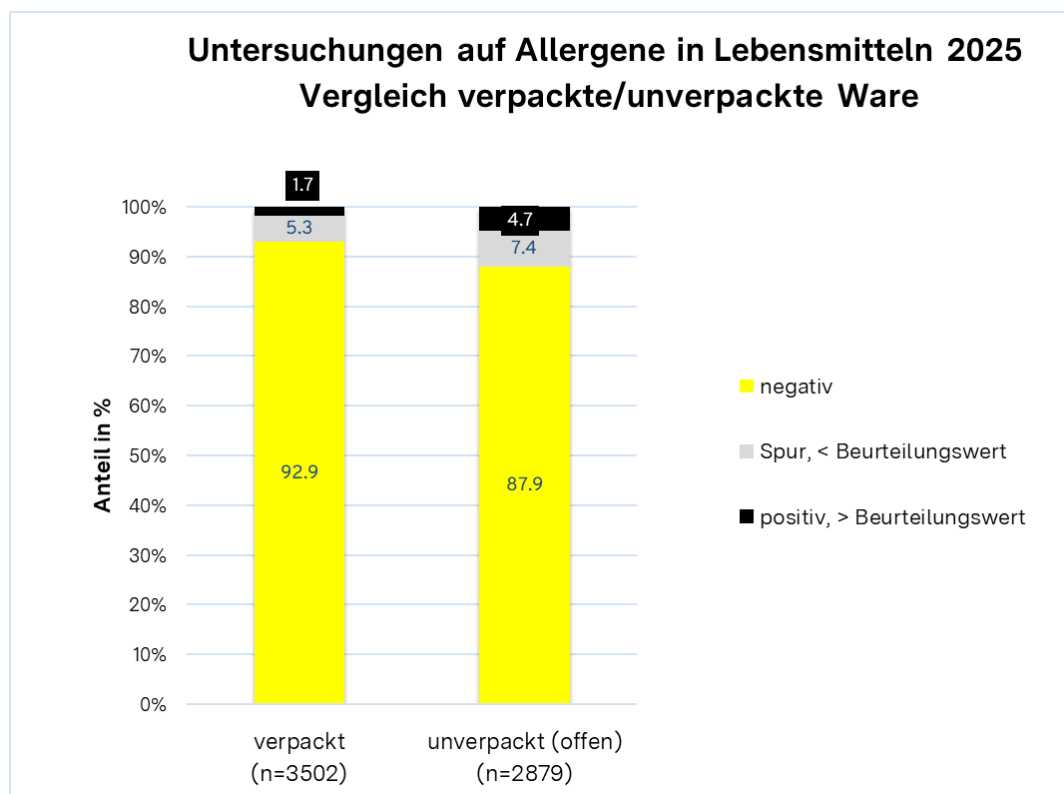


Abb. 4: Allergenbefunde bei vorverpackt angebotenen Lebensmitteln von 2021 bis 2025, jeweils angegeben als prozentuale Anteile aller Untersuchungen, weitere Erläuterungen s. Abb. 3.

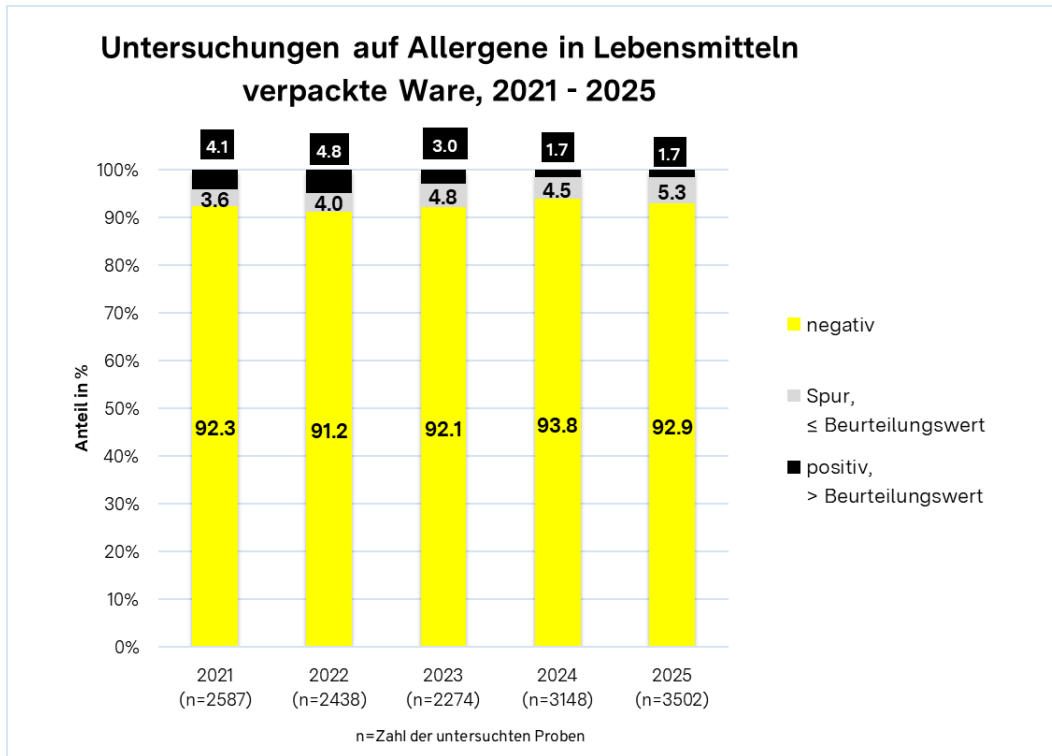
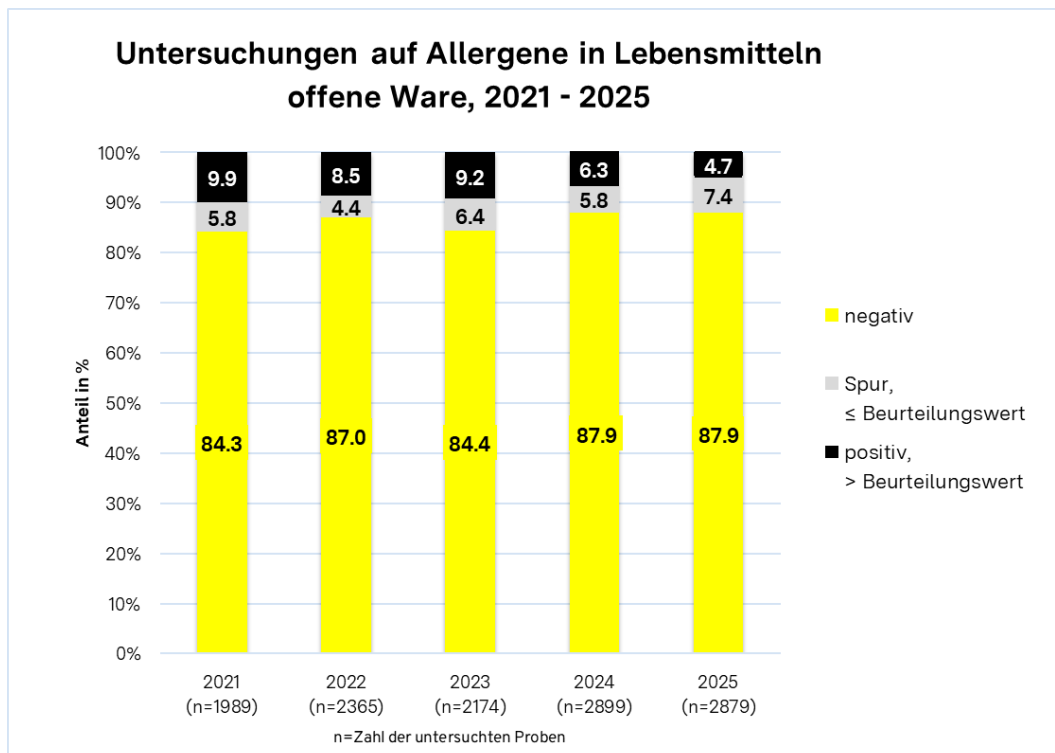


Abb. 5: Allergenbefunde bei offen (unverpackt) angebotenen Lebensmitteln von 2021 bis 2025, jeweils angegeben als prozentuale Anteile aller Untersuchungen; weitere Erläuterungen s. Abb. 3





**Milch wieder am häufigsten nachgewiesen**

Nach wie vor ist Milch das Allergen, das sowohl bei offen abgegebenen als auch bei vorverpackten Lebensmitteln am häufigsten mit Anteilen über dem jeweiligen Beurteilungswert

nachgewiesen wurde.

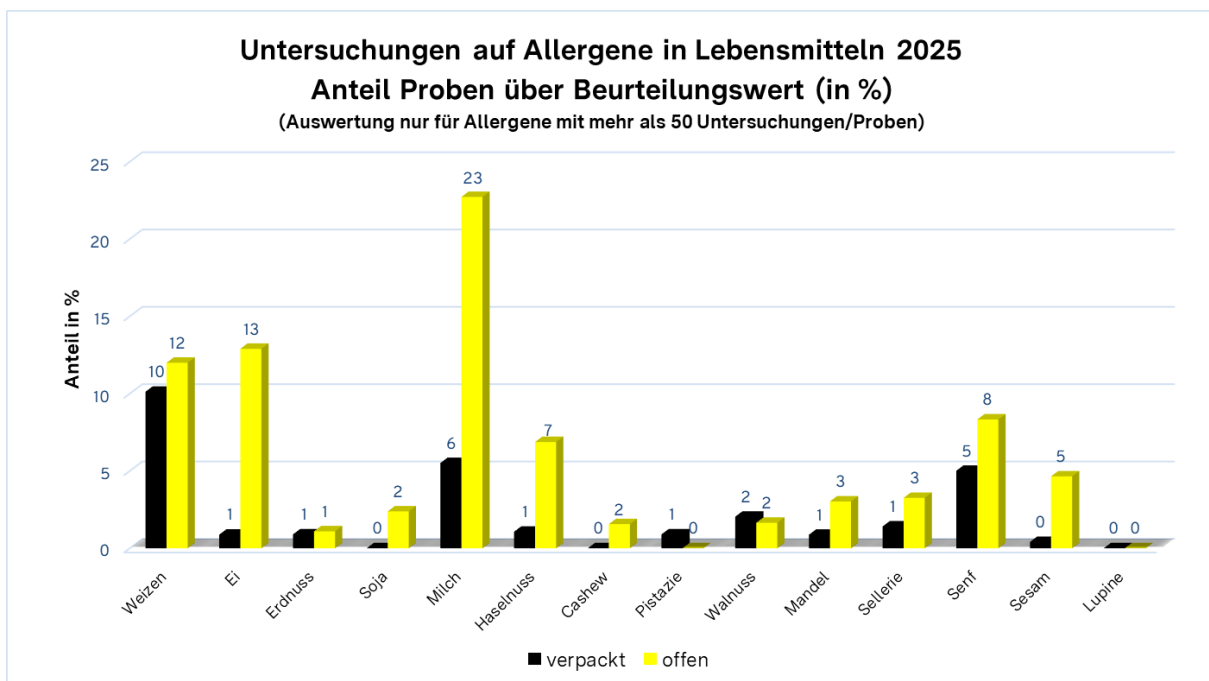
Lediglich für Weizen weist die Statistik bei vorverpackten Produkten einen höheren Anteil aus. Hier sind allerdings auch Lebensmittel wie Spätzle oder Maultaschenteig erfasst, die offensichtlich auf Weizenbasis hergestellt waren; ein Hinweis auf Weizen aber nicht vorhanden war. Auch war bei mehreren Proben zwar Gluten angegeben, aber die Getreide-

art nicht spezifiziert. Informationen über das Vorhandensein der spezifischen glutenhaltigen Getreidearten (Weizen, Roggen, Gerste) sowie auch Hafer sind erforderlich, da Unverträglichkeiten und vor allem auch Allergien hier unterschiedlich ausgeprägt sein können.

Für das Allergen Ei haben sich die Anteile auffälliger Proben gegenüber dem Vorjahr mehr als halbiert (z.B. bei offener Ware: 2024: 27 %, 2025: 13 %).

Weitere Allergene, die relativ häufig mit erhöhten Anteilen nachgewiesen werden, sind Senf und Haselnuss. Bei Senf gab es bei vorverpackten Lebensmitteln hier gegenüber dem Vorjahr sogar eine deutliche Zunahme (5 % gegenüber 2 %).

Abb. 6: Vergleich positiver Allergenbefunde bei verpackter und unverpackter Ware, angegeben als prozentuale Anteile an den auf das jeweilige Allergen geprüften Proben. Es wurden nur Proben untersucht, die keine Hinweise auf die jeweiligen Allergene in der Kennzeichnung enthielten. Nur Befunde mit Allergen-Anteilen über dem Beurteilungswert wurden als „positiv“ bewertet (s. Seite 3). Dargestellt sind nur Allergene mit mehr als 50 Untersuchungen/Proben.



### Produktgruppen näher betrachtet

In diesem Abschnitt sind beispielhaft die Ergebnisse für eine Reihe von Produktgruppen näher aufgeschlüsselt.

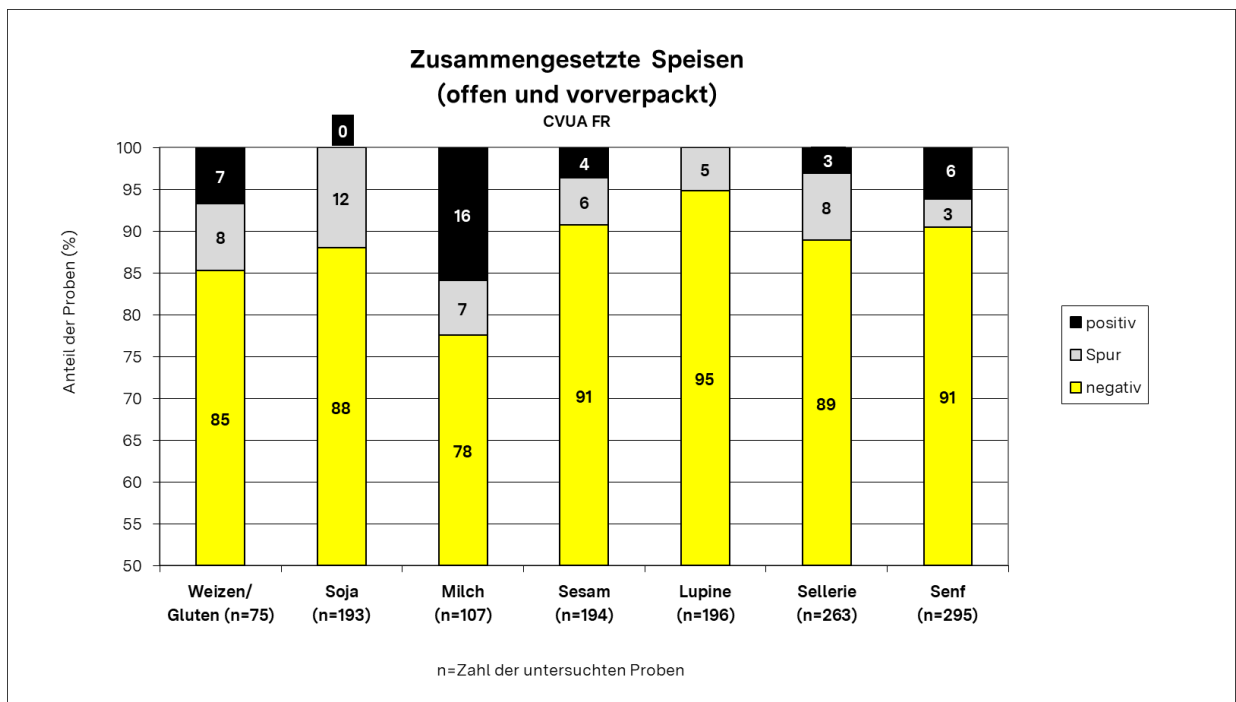
**Zusammengesetzte Speise wie Fertiggerichte** aus der Gastronomie und aus Großküchen, aber auch vorverpacktes Convenience-Food aus dem Handel wurden wieder umfangreich untersucht.

Wie bei allen untersuchten Lebensmitteln ist auch bei dieser Produktgruppe das Allergen Milch mit Proben über dem Beurteilungswert am stärksten betroffen. Hier gab es auch nur wenig Veränderung gegenüber 2024 (16 % gegenüber 18 %).

Wie oben dargestellt, ist für Weizen auch hier die Probenauswahl nicht repräsentativ. Es wurden gezielt auch Proben untersucht, bei denen Gluten zwar gekennzeichnet, aber nicht als Weizen spezifiziert war (s.o.).

Senf, Sellerie und Sesam waren in dieser Produktgruppe weitere Allergene, die häufiger mit auffälligen Befunden in den Proben bestimmt wurden. Im Vergleich mit dem Vorjahr gab es auch hier nur wenig Veränderungen; Sellerie wurde wieder etwas häufiger angetroffen (3 % gegenüber 1 % in 2024).

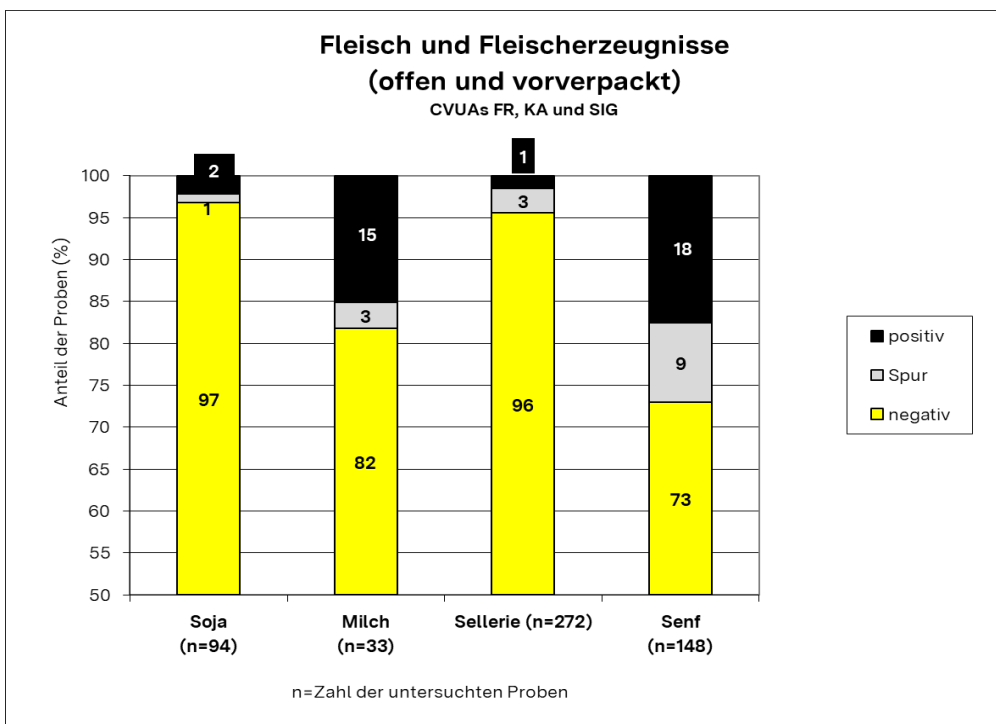
Abb. 7: Nachweis von Allergenen in zusammengesetzten Speisen (Convenience Food), offen und vorverpackt. Jeweils Anzahl von Proben mit positivem, negativem oder Spurenbefund (< Beurteilungswert).



Bei **Fleisch und Fleischerzeugnissen** (einschließlich Wurstwaren) wurde wieder besonders auf Senf, Sellerie und Soja getestet. Senf und Sellerie können als Bestandteil von Gewürzen in die Erzeugnisse eingetragen werden, während Soja in Form von Proteinisolaten aus technologischen Gründen (z.B. in Drehspießen) zugesetzt werden kann. Bei immerhin 18 % aller Proben war das Allergen Senf mit Anteilen über dem Beurteilungswert (40 mg/kg) feststellbar.

Dagegen waren diese Quoten für Sellerie (1 %) und Soja (2 %) deutlich geringer. Auch das Allergen Milch wurde in dieser Produktgruppe vergleichsweise häufig ohne entsprechende Kennzeichnung nachgewiesen, allerdings wurden hier nur 33 Proben untersucht (5 von 33 Proben über Beurteilungswert (= 15 %)), s. Abb. 8.

Abb. 8: Nachweis von Allergenen in Fleisch- und Fleischerzeugnissen (offen und vorverpackt). Jeweils Anzahl von Proben mit positivem, negativem oder Spurenbefund (< Beurteilungswert).



### Getreideerzeugnisse und Backwaren

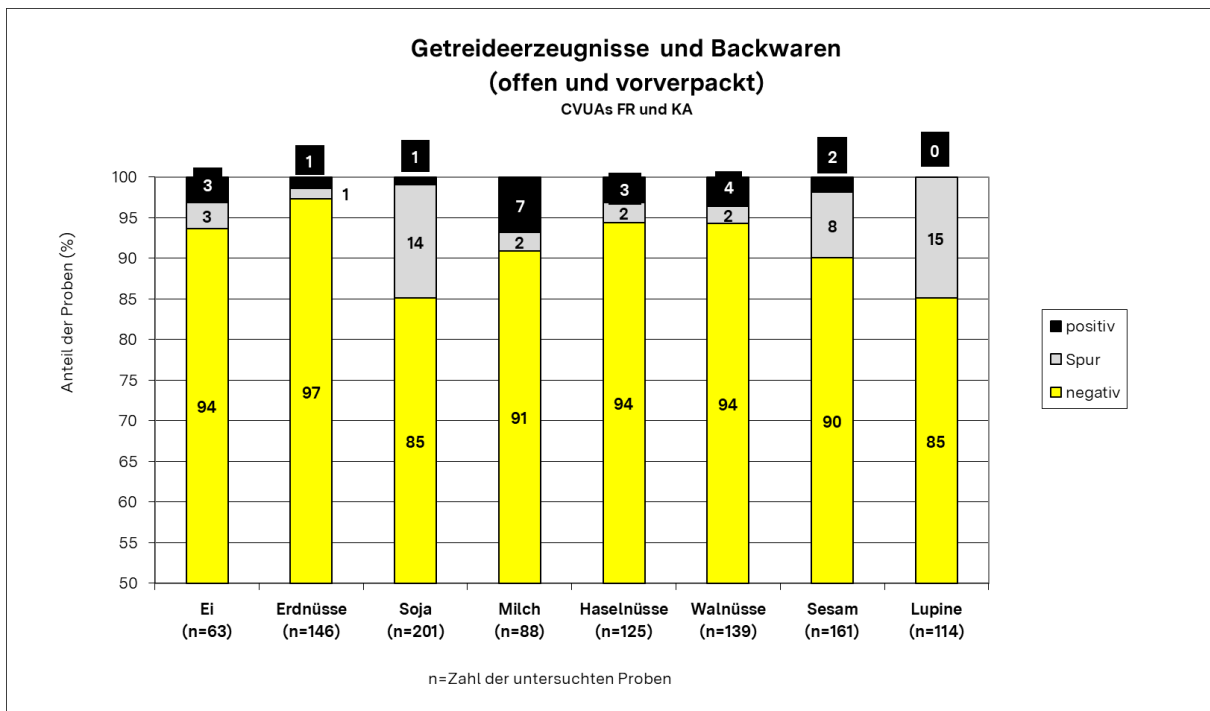
(offen und vorverpackt) wurden auf ein breites Spektrum an Allergenen geprüft, da in dieser Produktgruppe viele der kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelallergene auch als Zutat relevant sein können.

Milch wurde auch in diesen Produktgruppen prozentual am häufigsten mit Anteilen über dem Beur-

teilungswert (20 mg Milchprotein/kg) nachgewiesen. Allerdings hat dieser Anteil mit 7 % gegenüber 11 % im Vorjahr abgenommen.

Erfreulicherweise hat der Anteil auffälliger Befunde über den jeweiligen Beurteilungswerten auch für die übrigen getesteten Allergene jeweils leicht abgenommen. Häufiger betroffen waren noch Walnuss (4 % aller Proben), Haselnuss und Ei (je 3 %), siehe Abbildung 9.

Abb. 9: Nachweis von Allergenen in Getreideerzeugnissen und Backwaren (offen und vorverpackt). Jeweils Anzahl von Proben mit positivem, negativem oder Spurenbefund (< Beurteilungswert).



### Glutenfreie Lebensmittel

Nicht zu verwechseln mit der Weizenallergie ist die **Zöliakie**, eine lebenslange Unverträglichkeit gegenüber Gluten (Klebereiweiß). Glutenthaltige Getreidearten wie Weizen, dazu zählen auch Weizenarten wie Dinkel, Emmer und Einkorn sowie Roggen und Gerste, müssen von Zöliakiepatienten lebenslang gemieden werden. Ähnlich wie bei Allergenen kann bereits eine geringe Zufuhr an Gluten im Milligramm-Bereich Symptome auslösen. Lebensmittel, die als „**glutenfrei**“ angeboten werden, dürfen nur maximal 20 Milligramm Gluten pro Kilogramm Lebensmittel enthalten. Für Betroffene ist erfreulich, dass es ein großes Angebot „glutenfreier“ Lebensmittel gibt. Nimmt man Weizenallergiker sowie die Personen hinzu, die an einer sogenannten „**Nicht-Zöliakie-Glutensensitivität**“ (NCWS) leiden, sind es hierzulande etwa 5 Prozent der Bevölkerung, für die ein entsprechendes Produktangebot wichtig ist. Das zunehmende Angebot zielt allerdings auch auf (gesunde) Verbraucher ab, die sich von „glutenfreien“ Produkten einen gesundheitlichen Nutzen versprechen. Dies ist jedoch nach wie vor wissenschaftlich umstritten.



Umfassende und aktuelle Informationen zum Thema Zöliakie, Gluten und glu-

Lebensmittel sind auf den Seiten der [Deutschen Zöliakie Gesellschaft](#)

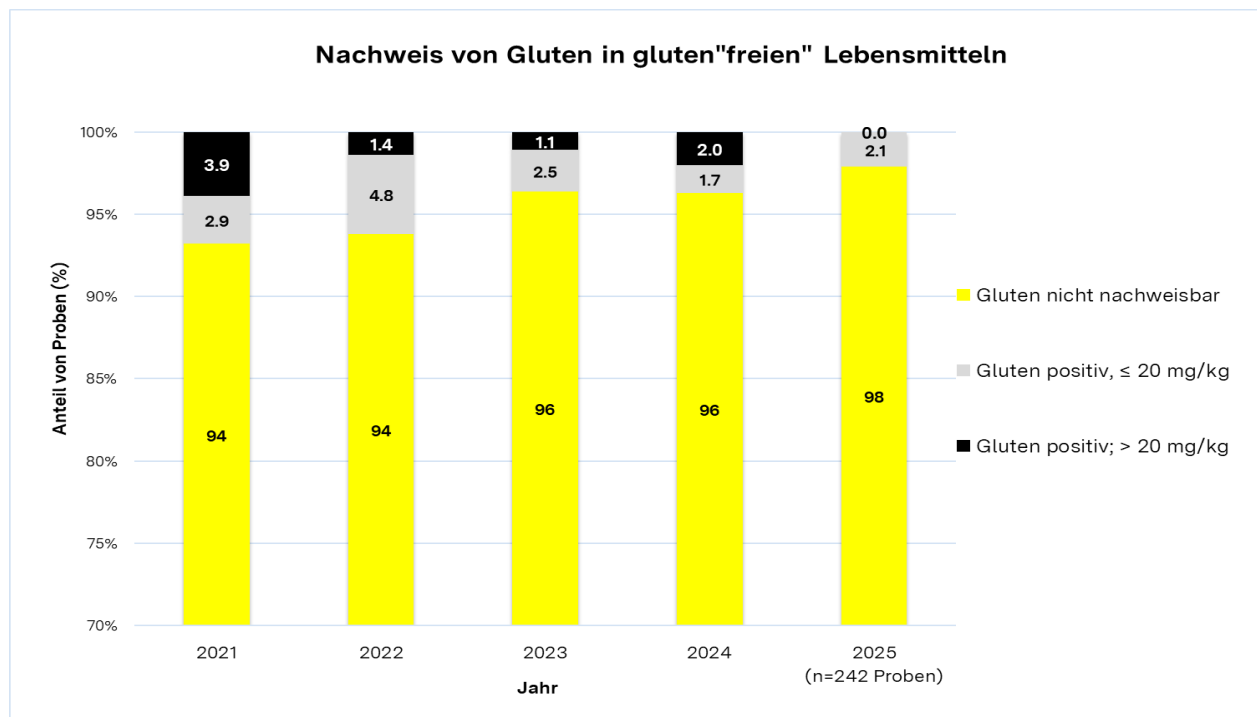
[e.V.](#) zu finden.

Eine Überschreitung der Höchstmenge von 20 mg/kg ist bei „glutenfrei“ gekennzeichneten Lebensmitteln selten. Insgesamt wurden 242 Proben von so beworbenen Lebensmitteln untersucht, davon waren in fünf Proben (= 2,1%) Gluten nachweisbar.

Sehr erfreulich war, dass die Höchstmenge von 20 mg/kg erstmals seit 2019 bei keiner Probe überschritten wurde (siehe auch Abbildung 10).

Bei den Proben mit nachweisbaren Glutengehalten unter der Höchstmenge handelte es sich um jeweils eine Probe von Tofu, Teigwaren, Haselnuss-Schokokuchen, Schokobrezeln sowie veganen Ei-Ersatz.

Abbildung 10: Gluten in „glutenfreien“ Lebensmitteln. Anteile von Gluten-positiven Proben bzw. Proben, bei denen der Grenzwert von 20 mg/kg überschritten war. Untersuchungen der Jahre 2021 bis 2025



## Fazit

Der Schutz der empfindlichen Verbrauchergruppe der Lebensmittelallergiker ist eine wichtige Aufgabe der Lebensmittelüberwachung. Daher haben die vier Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter in Baden-Württemberg auch 2025 wieder Lebensmittel umfangreich auf nicht gekennzeichnete Allergene untersucht. Insgesamt 2007 Proben wurden untersucht; dabei wurden 6381 Allergen-Prüfungen durchgeführt. Darüber hinaus wurden 242 als „glutenfrei“ gekennzeichnete Proben überprüft.

Acht Proben (= 0,4% aller Proben) mussten wegen nachweisbarer Allergene als potenziell gesundheitsschädlich beurteilt werden.

Der Anteil positiver Allergenbefunde bei Allergenen, die nicht deklariert waren, hat sich mit 9,4 % gegenüber dem Vorjahr (9,0 %) kaum verändert. In diesen Fällen waren Allergene nachweisbar, ohne dass dies aus dem Zutatenverzeichnis, der Allergendeklaration unverpackter Lebensmittel oder einem freiwilligen Allergen-Hinweis hervorging.

Die „Bagatellgrenze“, d.h. der jeweilige Beurteilungswert, war bei offener Ware wieder häufiger überschritten als bei vorverpackten Lebensmitteln (4,7 % gegenüber 1,7 % der Untersuchungen). Erfreulicherweise hat dieser Anteil bei offener Ware gegenüber dem Vorjahr leicht abgenommen.

Milch, Weizen, Ei, Senf und Haselnuss waren die prozentual am häufigsten ohne entsprechende Deklaration nachgewiesenen allergenen Bestandteile.

Insgesamt zeichnet sich zwar in mancherlei Hinsicht ein positiver Trend ab. Dennoch zeigen die Ergebnisse, dass weiterhin Handlungsbedarf besteht.

Daher wird die Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg auch im kommenden Jahr ihre Arbeit in der Untersuchung von Lebensmittelallergenen im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes fortsetzen.“

## Lesen Sie weitere Informationen

Untersuchungsämter BW: [Allergene in Lebensmitteln](#)

Untersuchungsämter BW: [Thema Lebensmittelallergien – Verbraucherbeschwerden können wichtigen Beitrag zur Verbesserung zur Lebensmittelsicherheit leisten](#)

Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) / Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen /ALTS): [Allergene Beurteilungswerte](#) (Stand 23.04.24)

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (2022) Risk Assessment of Food Allergens–Part 2: Review and establish threshold levels in foods for the priority allergens. Meeting Report. Food Safety and Quality Series No. 15. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc2946en>

## AutorInnen:

*Hans-Ulrich Waiblinger (CVUA Freiburg)*

*Franziska Beschütz, Emily Friedmann (CVUA Karlsruhe),*

*Luisa Fink (CVUA Sigmaringen)*

*Daniela Schneiderei (CVUA Stuttgart)*

**Bilder:** alle CVUAs BW