

Siebenföcher G.u.T. & Co. OHG / snc

Rechtssitz & Produktion / Sede legale & Produzione

Via-Max-Valier-Straße 2-4 ◊ I-39012 Meran / Merano (BZ)

Verwaltung & Logistik / Amministrazione & Logistica

Mitterling 20 ◊ I-39010 Gargazon / Gargazzone (BZ)

MwSt.-Nr. / Part.Iva+Cod.Fisc.: IT01374850210

Eintr. Handelsregister Bozen / Iscr. Registro Impr. Bolzano: 01374850210

VWV-Nr. / N.-REA: BZ-116572



Tel. +39 0473 293 700

Fax +39 0473 293 800

info@siebenfoercher.it

www.siebenfoercher.it



Informationsblatt Allergene

Scheda informativa Allergeni



1 Allgemein

Da Lebensmittelallergien und -intoleranzen in den letzten Jahren aus verschiedenen Gründen im Zunehmen begriffen sind und viele Lebensmittel eine komplexe Zusammensetzung haben, hat die EU die Deklarationspflicht für die häufigsten Lebensmittelallergene vorgeschrieben, um betroffene Konsumenten zu informieren.

Echte Allergien sind immer immunologisch bedingt, kleinste Mengen einer Zutat genügen um eine Allergie auszulösen. Bei Intoleranzen verträgt der Konsument eine Zutat nicht bzw. nicht ausreichend gut.

Jeder Lebensmittelhersteller ist verpflichtet, auf der Etikette anzugeben, welche Allergene in seinen Produkten enthalten sind (als Zutat, als Teil einer Zutat, eines Zusatzstoffes etc.) oder sein könnten (z.B. Spuren, die durch die Verarbeitung nicht gänzlich vermieden werden können).

Die deklarationspflichtigen Allergene sind zurzeit:

1. **Glutenhaltiges Getreide** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. **Krebstiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
3. **Eier** und daraus hergestellte Erzeugnisse
4. **Fisch** und daraus hergestellte Erzeugnisse
5. **Erdnüsse** und daraus hergestellte Erzeugnisse
6. **Soja** und daraus hergestellte Erzeugnisse
7. **Milch** und **Milcherzeugnisse** einschließlich **Laktose**
8. **Schalenfrüchte** (Nüsse aller Art) und daraus hergestellte Erzeugnisse
9. **Sellerie** und daraus hergestellte Erzeugnisse
10. **Senf** und daraus hergestellte Erzeugnisse
11. **Sesamsamen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
12. **Schwefeldioxid** und Sulfite > 10 mg/kg
13. **Lupinen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
14. **Weichtiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse

1 Informazioni generali

A fronte del progressivo aumento di allergie e intolleranze alimentari, causate negli ultimi anni da diversi fattori, e vista la complessità della composizione di molti alimenti, l'Unione Europea ha prescritto l'obbligo di riportare sui prodotti gli allergeni alimentari più frequenti, allo scopo di tutelare i consumatori che ne sono colpiti. Le allergie vere e proprie sono sempre da vedersi in relazione al sistema immunitario. È sufficiente anche un quantitativo minimo di un ingrediente per scatenare un'allergia. Di intolleranza si parla invece, quando il consumatore ha difficoltà o non è in grado di digerire un alimento.

Ogni produttore di generi alimentari è tenuto a indicare sull'etichetta della confezione gli allergeni contenuti, sia sotto forma di ingrediente che di componente di un ingrediente o di una sostanza dell'ingrediente. Deve indicare altresì i possibili allergeni, ad es. tracce che non si riescono a evitare completamente in fase di produzione.

Gli allergeni che soggiacciono attualmente all'obbligo di dichiarazione sono:

1. **Cereali contenenti glutine** e prodotti derivati
2. **Crostacei** e prodotti derivati
3. **Uova** e prodotti derivati
4. **Pesce** e prodotti derivati
5. **Arachidi** e prodotti derivati
6. **Soia** e prodotti derivati
7. **Latte** e **latticini, lattosio**
8. **Frutta a guscio** (tutti i tipi di noci) e prodotti derivati
9. **Sedano** e prodotti derivati
10. **Senape** e prodotti derivati
11. **Semi di sesamo** e prodotti derivati
12. **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg
13. **Lupini** e prodotti derivati
14. **Molluschi** e prodotti derivati

(EU-Verordnung / Regolamento CE 1169/2011)



2 Allergene in unseren Fleisch- und Wurstwaren

Von den oben angeführten Allergenen sind auch einige in unseren Fleisch- und Wurstwaren enthalten. Dies sind Senf, Schalenfrüchte (Pistazien), Laktose, Milchprodukte (Käse).

2 Allergeni presenti nei nostri prodotti a base di carne

Anche nostri prodotti a base di carne contengono alcuni degli allergeni sopra indicati. Si tratta di senape, frutti a guscio (pistacchi), lattosio, latticini (formaggio).

● = enthält | contiene

Produkte prodotti Siebenföcher		Senf Senape	Pistazien Pistacchi	Laktose Lattosio	Käse Formaggio
Blutwurst	Sanguinacci	●			
Kalbsleberstreichwurst	Paté con fegato di vitello	●			
Champignon-Streichwurst	Paté con champignon	●			
Kräuter-Streichwurst	Paté alle erbe	●			
Mini Trüffelbeber-Streichwurst	Mini paté con tartufo	●			
Knoblauchsalami	Salame all'aglio	●		●	
Olivenpastete	Pastete con olive	●			
Lyoner mit Tomaten u. Oliven	Lyoner con pomodori e olive	●			
Kräuter-Lyoner	Lyoner alle erbe	●			
Champignon-Lyoner	Lyoner con champignon	●			
Lyoner	Lyoner	●			
Moritz- Wurst	Moritz- Wurst	●			
Lyoner mit Oliven	Lyoner con olive	●			
Lyoner mit Pistazien	Lyoner con pistacchi	●	●		
Kalbsroulade	Rollè di vitello	●	●		
Entenleberterriner	Terrina con fegato d'anatra	●	●		
Schinkenpastete	Pastete di prosciutto		●		
Bierschinken „Pusterer Art“	Bierschinken „alla pusterese“		●		
Käsegriller	Krainer al formaggio				●
Pizzaleberkäse	Polpettone alla pizza				●

ACHTUNG

- Was das Allergen „**Senf**“ betrifft, so kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren davon auch in anderen Wurstwaren vorkommen.
- Speck** sowie sonstige **gereifte Rohpökelerde** (Kaiserspeck, Rinds-Geselchtes, kalt geräucherte Schweinefilets) und alle **Schinkensorten** aus unserer Eigenproduktion sind **allergenfrei**.

ATTENZIONE

- Per quanto riguarda l'allergene "**senape**", non é escluso che se ne trovino delle tracce anche in altri salumi.
- Lo **speck**, tutte le nostre **specialità salmistrate e stagionate** (speck di fesa, manzo affumicato, filetto di suino affumicato e stagionato) e **tutti i tipi di prosciutto** di nostra produzione propria sono **privi di allergeni**.



3 Allergene in den Produkten aus unserer „Meisterküche“

In den Produkten aus unserer „Meisterküche“ (z.B. Knödel, Salate, Saucen etc.) finden sich aufgrund der großen Produktpalette und der damit verbundenen Verwendung vielfältiger Zutaten fast alle der oben genannten Allergene. Welche Allergene speziell in einem jeweiligen Produkt vorkommen, ist dem Produktdatenblatt bzw. der Produktetikette zu entnehmen. Dort ist auch verzeichnet, ob eventuelle Spuren von Allergenen vorkommen können, die wir trotz sorgfältigster Herstellung nicht mit Sicherheit ausschließen können.

4 Gluten

Zöliakie ist eine chronische Erkrankung des Dünndarms, die auf einer Unverträglichkeit gegenüber dem Klebereiweiß Gluten, bzw. der Unterfraktion Gliadin beruht. Gluten/Gliadin kommt in den Getreidearten Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste und Hafer vor, sowie in den alten Weizensorten Einkorn, Emmer und Kamut und ist für die Backfähigkeit dieser Getreidearten verantwortlich. Dagegen enthalten Mais, Reis, Kartoffeln und viele andere pflanzliche Lebensmittel kein Gluten. Tierische Lebensmittel wie Fleisch, Milch oder Eier sind ebenfalls glutenfrei.

Die Therapie bei Zöliakie besteht in der konsequenten Eliminierung glutenhaltiger Lebensmittel. Spezialisierte Produzenten stellen für Zöliakie-Kranke spezielle Lebensmittel her, z.B. auf Reis- oder Maisbasis, die kein Gluten enthalten. Bei zusammengesetzten Lebensmitteln ist immer zu prüfen, ob Spuren von Gluten durch Zutaten oder durch die Verarbeitung in das Lebensmittel gelangen.

ACHTUNG

Gluten hat mit Glutamat nichts gemeinsam, die Namen klingen nur sehr ähnlich. Glutamat ist ein Geschmacksverstärker, der in der Lebensmittelherstellung häufig eingesetzt wird, um den Eigengeschmack von Produkten zu verstärken. Glutamat kommt aber auch in vielen Lebensmitteln natürlicherweise vor (z.B. Tomaten, gereifter Käse etc.). Werden Glutamate Lebensmitteln zugesetzt, müssen

3 Allergeni nei prodotti della nostra “Gran Cucina”

Nei prodotti della nostra “Gran Cucina” (ad esempio canederli, insalate, salse, ecc.) si possono trovare quasi tutti gli allergeni sopra citati, per via del vasto assortimento di prodotti e dell'uso combinato di svariati ingredienti. L'informazione relativa all'eventuale presenza di allergeni in un particolare prodotto è indicata nella scheda tecnica o sull'etichetta del prodotto. Contestualmente, vengono anche elencate possibili tracce di allergeni, la cui presenza non può essere esclusa con sicurezza nonostante una produzione precisa e accurata.

4 Glutine

La **celiachia** è un disturbo cronico dell'intestino tenue, determinato dall'intolleranza al glutine, più precisamente ad un suo componente, detto gliadina. Il glutine/gliadina è presente nei tipi di cereali quali frumento, spelta, segale, orzo e avena, nonché nelle antiche varietà di frumento quali il piccolo farro, il farro medio e il kamut. È al glutine che si deve inoltre la capacità di lievitazione e di cottura di questi tipi di frumento. Il mais, il riso, le patate e molti altri alimenti vegetali non contengono glutine al pari degli alimenti di origine animale quali la carne, il latte o le uova.

La terapia per i celiaci consiste nella sistematica eliminazione degli alimenti contenenti glutine. Esistono case specializzate che producono alimenti per i celiaci, ad esempio con riso o mais, che non contengono glutine. Per gli alimenti composti da diversi ingredienti, occorre fare attenzione che non vengano introdotte tracce di glutine, veicolate dagli ingredienti, o in fase di lavorazione.

ATTENZIONE

A dispetto della forte somiglianza del nome, glutine e glutammato non hanno nulla in comune. Il glutammato è un esaltatore di sapidità frequentemente usato nella produzione di alimenti per esaltare il sapore proprio del prodotto. Il glutammato si trova però anche in modo naturale in molti alimenti (ad esempio pomodori, formaggio stagionato ecc.). Se il glutammato viene aggiunto nei generi alimentari, deve essere dichiarato



diese als Zusatzstoff deklariert werden. Man findet dann in der Zutatenliste hinter der Bezeichnung der Zusatzstoffgruppe (Geschmacksverstärker) die entsprechende E-Nummer oder den Namen des jeweiligen Glutamats:

E620 = Glutaminsäure

E621 = Mononatriumglutamat

E622 = Monokaliumglutamat

E623 = Calciumdiglutamat

E624 = Monoammoniumglutamat

E625 = Magnesiumdiglutamat

come additivo. In questo caso nella lista degli ingredienti, dopo il nome del gruppo dell'additivo (esaltatore di sapidità), viene indicato il numero o il nome dello specifico glutammato:

E620 = acido glutammico

E621 = glutammato monosodico

E622 = glutammato monopotassico

E623 = diglutammato di calcio

E624 = glutammato monoammonico

E625 = diglutammato di magnesio

5 Laktose

Viele Personen leiden unter einer **Laktose-unverträglichkeit**, daher gibt es immer wieder Kundenanfragen, ob Laktose in unseren Produkten enthalten ist. Laktose ist der Milchzucker, welcher in allen Milchtypen vorkommt. Personen, die an einer Laktoseunverträglichkeit leiden, können diesen Zucker nicht oder nur schlecht abbauen und vertragen ihn daher nicht oder nicht besonders gut (Verdauungsstörungen wie Blähungen, Durchfall, krampfartige Beschwerden sind die Folge). Der Grund für eine Milchzucker-unverträglichkeit ist das Fehlen oder ein Mangel an Lactase, dem Enzym, welches den Milchzucker spaltet. Betroffene Personen müssen Milchprodukte meiden bzw. können sie verzehren, wenn der Milchzucker zuvor entfernt wurde (z.B. Laktose-freie Milch) oder natürlicherweise keine oder wenig Laktose enthalten ist (z.B. ist der Laktose- Gehalt in gereiftem Käse sehr gering). Bei weniger stark ausgeprägter Intoleranz können auch geringe Mengen an Milchprodukten über den Tag verteilt toleriert werden. In Lebensmitteln kann Laktose vorkommen z.B. wenn sie Zutaten auf Milchbasis enthalten oder wenn Laktose selbst als Zusatzstoff enthalten ist, wie z.B. in unserem Fall ab und zu in Gewürzmischungen. Allerdings sind diese Mengen meist sehr gering und werden von vielen Personen gut vertragen. Bei den Produkten, die Käse enthalten, sollte je nach Schwere der Laktoseintoleranz sicherheitshalber auch auf diese Wurstwaren verzichtet werden.

5 Lattosio

Sono numerosi i casi di **intolleranza al lattosio**. Di conseguenza sono frequenti le domande dei nostri clienti sulla presenza di questa sostanza nei nostri prodotti. Il lattosio è lo zucchero contenuto in ogni tipo di latte e nei prodotti caseari. Chi soffre di questo tipo d'intolleranza non è in grado di metabolizzare il lattosio. L'incapacità, parziale o totale di digerirlo si manifesta con disturbi quali flatulenza, diarrea, crampi. Questa intolleranza è dovuta alla carenza o mancanza totale nell'organismo di lattasi, un enzima che scinde il lattosio.

Le persone che ne soffrono devono pertanto evitare i latticini o consumare quelli che siano stati privati del lattosio (ad esempio il latte senza lattosio) o quelli che, per natura, non contengono poco o nessun lattosio; il formaggio stagionato presenta ad esempio un contenuto di lattosio molto basso.

Se l'intolleranza è meno grave, questi pazienti possono consumare latticini in quantità ridotte, distribuite nell'arco della giornata. Il lattosio è presente negli alimenti che contengono ad esempio ingredienti a base di latte o là dove il lattosio viene impiegato quale additivo, come in alcune nostre miscele di spezie e aromi.

Nel nostro caso, i quantitativi sono comunque molto ridotti e vengono quindi ben tollerati. A chi soffre di grave intolleranza al lattosio si consiglia di rinunciare ai prodotti che contengono formaggio.



6 Milch und Milchprodukte

Wenn Personen hingegen allergisch auf Milch und Milchprodukte reagieren, handelt es sich um eine klassische allergische Reaktion auf Eiweißstoffe, die in der Milch enthalten sind, nicht zu verwechseln mit der oben genannten Laktoseintoleranz. Es reichen auch schon Spuren von Milch aus, um eine allergische Reaktion hervorzurufen, dagegen wird die Laktose meist gut vertragen.

7 Schalenfrüchte (Nüsse)

Auch Nüsse gehören zu den klassischen und weit verbreiteten Allergenen. Auch hier sind Spuren ausreichend, um eine allergische Reaktion auszulösen.

8 Hinweis

Dies ist ein allgemeines Informationsblatt und alle Angaben werden nach bestem Wissen gemacht. Aufgrund der Komplexität der Thematik wird jedoch eine Haftung ausgeschlossen.

Die detaillierten Angaben pro Produkt finden sie auf der Produktetikette bzw. auf dem entsprechenden Produktdatenblatt.

6 Latte e latticini

Nel caso di manifestazioni allergiche al latte e ai latticini, possiamo parlare della classica reazione allergica alle proteine contenute nel latte, da non confondere con l'intolleranza al lattosio di cui sopra.

Bastano solo deboli tracce di latte per scatenare una reazione allergica; il lattosio viene invece ben tollerato in questi casi.

7 Frutta con guscio (noci)

Le noci fanno parte degli allergeni classici più diffusi. Anche in questo caso bastano deboli tracce per scatenare la reazione.

8 Nota

Questa è una scheda informativo generale e tutti i dettagli sono realizzati al meglio delle nostre conoscenze. A causa della complessità della materia, è tuttavia esclusa una responsabilità.

Le informazioni dettagliate per ogni prodotto possono essere trovate sull'etichetta del prodotto o sulla scheda tecnica corrispondente.