

## **Sulfite**

sind die Salze und Ester der schwefeligen Säure. Schwefelung ist ein gängiges Mittel um Nahrungsmittel haltbarer zu machen. So werden z.B. Trockenfrüchten oder Weinen Sulfite als Konservierungsmittel zugesetzt. Bei sehr empfindlichen Menschen führen schon kleine Mengen in kurzer Zeit zu allergischen Reaktionen wie Übelkeit, Kopfschmerzen, Nesselsucht oder Asthma. Seit Änderung der neuen Lebensmittelkennzeichnungsrichtlinie 2005, müssen alle möglichen allergieauslösenden Zutaten gekennzeichnet sein. Das betrifft v. a. Weine mit Konzentrationen von mehr als 10 mg/l Schwefeldioxid. Diese müssen mit dem Hinweis „Enthält Sulfite oder **Schwefeldioxid**“ versehen sein. Bezüglich des Warnhinweises werden Schwefeldioxid und Sulfit synonym verwendet.