

## EHZ-Anfrage: Ist Schellack erlaubt?

**Die Gewinnung von Schellack ist vergleichbar mit der Honigherstellung und kann deshalb als erlaubt eingestuft werden.  
Sollte das Produkt mit Ethanol aus halal-konformen Quellen gelöst werden, jedoch im Endprodukt nicht mehr nachweisbar sein (unter 1%) ist der Verzehr erlaubt.**

### Erklärung:

Schellack wird aus den Ausscheidungen der Lackschildlaus gewonnen. Die Läuse benutzen den Baum als Wirt und ernähren sich vom Pflanzensaft der Bäume. Die Tiere stechen den Baum an, nehmen den Pflanzensaft auf und scheiden anschließend eine harzartige Substanz aus. Das Harz dient dazu als Schutzpanzer die Nachkommen zu schützen, denn hier entwickelt sich die Brut der Lackschildläuse. Das Harz überzieht die Bäume und bildet das Ausgangsmaterial für Schellack. Meistens wird der Stoff auch mit anderen Überzugsmitteln wie Bienenharz verwendet. Gelegentlich kann Schellack auch mit Ethanol gelöst werden.

1. Die Gewinnung von Schellack ist vergleichbar mit der Honigherstellung und kann deshalb als erlaubt eingestuft werden.
2. Bei der Entnahme vom Harz kann es sein, dass Reste von Läusen mitgenommen werden. Die EHZ stuft dies als unbedenklich ein, da der Verzehr von Insekten per se nicht als verboten eingestuft wird (siehe Erklärung 1) zu Karmin E120.
3. **Ethanol, gewonnen aus einer Quelle, die eindeutig als verboten einzustufen sind (zum Beispiel aus Destillation von Trinkalkohol wie Wein) ist verboten** und somit ist der Einsatz in der Aromaherstellung, egal in welcher Menge, verboten. **Ethanol aus halal-konformen Quellen (zum Beispiel auf Mineralölbasis) darf in der Aromaherstellung den Betrag von 1 % (laut dem indonesischen MUI-Standard) nicht übersteigen, da Aroma als ein Zwischenprodukt und nicht als Endprodukt zum Verzehr eingestuft wird.** Im Endprodukt, bei dessen Herstellung Aroma mit Ethanol als Lösungsmittel (aus halal-konformen Quellen) eingesetzt wurde, muss die Alkoholmenge anschließend unter der Nachweisgrenze liegen (1 zu 10.000), also nicht nachweisbar sein. Das EHZ zertifiziert nach dieser Richtlinie.
4. Schellack ist nach der zeitigem Erkenntnisstand nicht als gesundheitsschädlich einzustufen.