

Gemeinsame Pressemitteilung – Langversion

Risiko Allergene an einheitlichen Werten orientieren

Verbraucher und Industrie fordern einheitliche Orientierungswerte und Kennzeichnung für unbeabsichtigte Einträge allergener Stoffe

Berlin, 16.11.2015 – Die 14 vorherrschenden Auslöser für Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten müssen auf verpackten Lebensmitteln gekennzeichnet werden, seit letztem Jahr sind sie mit Geltung der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) auch optisch im Zutatenverzeichnis hervorgehoben. Auf vielen Verpackungen ist darüber hinaus bereits heute ein „kann enthalten“-Hinweis zu finden. Dies trägt dem Umstand Rechnung, dass unbeabsichtigte Einträge von Allergenen aufgrund von Produktionsbedingungen oder Vorbelastungen von Rohwaren nicht immer vollständig ausgeschlossen werden können. Wie mit diesen umzugehen ist und wann und wie diese gegebenenfalls zu kennzeichnen sind, wirft sowohl bei allergischen Verbrauchern als auch bei der Lebensmittelindustrie und der amtlichen Lebensmittelüberwachung aufgrund fehlender gesetzlicher Regelungen noch viele Fragen auf. Um gemeinsame Antworten zu finden, lud der Deutsche Allergie- und Asthmabund (DAAB) und der Runde Tisch „Lebensmittelallergien und Allergenmanagement – Lebensmittelindustrie und Verbraucher im Dialog“ unter der Schirmherrschaft des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Anfang November zur Stakeholder-Konferenz „Risiko Allergene? Risikobewertung und Kennzeichnung unbeabsichtigter Allergeneinträge“ nach Berlin ein¹.

Insgesamt 75 Teilnehmer aus acht verschiedenen Stakeholdergruppen kamen zusammen, hierzu gehörten Vertreter der Lebensmittelindustrie, des Handels, der Ernährungswissenschaft, der Rechtswissenschaft und Verbände, aus Wissenschaft und Industrie der Analytik, der Lebensmittelüberwachung, der Allergologen, der allergischen Verbraucher und als Regierungsvertreter das BMEL sowie dessen nachgeordneten Behörden, das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Darüber hinaus nahmen Frau Dr. Renate Sommer, Mitglied des Europäischen Parlamentes und Herr Dr. Tim Gumbel, Stellvertretender Referatsleiter für Ernährung, Lebensmittelzusammensetzung und -information, Generaldirektion für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (GD Sante) der Europäischen Kommission, an der Veranstaltung teil.

Alle Beteiligten waren sich einig, dass europaweit einheitliche Rahmenbedingungen für die Kennzeichnung von unbeabsichtigten Allergeneinträgen festgelegt werden müssen. Trotz noch einiger offener Fragen hinsichtlich der wissenschaftlichen Risikobewertung und der Analytik von Allergenen ist eine einheitliche und transparente Handhabung der „kann enthalten“-Kennzeichnung besser heute als morgen anzustreben. Dies wäre für alle Beteiligten ein Gewinn – gäbe dies den betroffenen Verbrauchern die notwendige Grundlage für eine informierte Kaufentscheidung und den Unternehmen Rechtsicherheit. Hierzu bedarf es im ersten Schritt einer am annehmbaren Risiko orientierten Festsetzung von Werten für die Risikoeinschätzung und für die „kann enthalten“-Kennzeichnung durch den europäischen Gesetzgeber auf Basis des heutigen Wissensstands. Einheitliche Orientierungswerte würden im Sinne des Binnenmarktes zur Vereinheitlichung des Risikomanagements der Länder in der europäischen Union führen. Zugleich gilt es über die Bereitstellung von Fördermitteln für eine verbesserte Analytik und Ergänzung fehlender wissenschaftliche Erkenntnisse zu sorgen.

¹ Die Konferenz wurde mit Hilfe von Spenden von Unternehmen und Verbänden der Lebensmittelbranche und der Analytik realisiert



Nach der Begrüßung durch den DAAB als Gastgeber und Grußworten von Dr. Christoph Meyer (BMEL), Dr. Tim Gumbel für die Europäische Kommission und Peter Loosen für den Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) stellten Sabine Schnadt (DAAB) und Jürgen Schlösser (Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG) die Entwicklung des Allergen-Dialogs zwischen Verbrauchern und Industrie im Rahmen des „Runden Tisches“ vor, der vor fünf Jahren auf Initiative des DAAB mit 20 Unternehmen der Lebensmittelindustrie unter Teilnahme des BLL gestartet wurde.

Statements aller Stakeholder zur Risikobewertung unbeabsichtigter Allergeneinträge

Es folgten Statements einzelner Stakeholdergruppen zur quantitativen Risikobewertung und Kennzeichnung unbeabsichtigter Allergeneinträge in verpackten Lebensmitteln.

Dr. Renate Sommer, Europäisches Parlament, sah vor allem die Europäische Kommission in der Pflicht, ihrem Arbeitsauftrag nachzukommen und Vorschläge für rechtssichere Schwellenwerte zu erstellen, die dem allergischen Verbraucher schützen und auch für die kleinen und mittelständischen Unternehmen realisierbar sind. Die aktuelle Rechtsgrundlage, so Dr. Sommer, sei in Deutschland nämlich mehr als unbefriedigend. Vergisst ein Hersteller eine Zutat zu deklarieren, so gilt dies als Regelungsverstoß, der gemeldet und auf den allgemeinen Warnportalen veröffentlicht werden muss. Enthält ein Lebensmittel hingegen die gleiche Menge des Allergens aufgrund unbeabsichtigter Spuren, so haben Behörden keine gesetzliche Grundlage für eine Meldung und der Hersteller kann selbst entscheiden, ob er die Information öffentlich macht. Laut Dr. Sommer besteht daher absoluter Handlungsbedarf für unbeabsichtigte Allergeneinträge.

Dr. Klaus Richter, BfR, stellte ebenfalls die unbefriedigende rechtliche Situation in den Mittelpunkt seines Statements. Bei gegebenem Risiko für den Allergiker dürfe die Ursache bzw. der Eintragungsweg nicht über die Konsequenz der rechtlichen Verfolgung entscheiden. Hier müsse es klare Entscheidungsgrundlagen für die Überwachung geben.

Dr. Ulrich Busch, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, blickte vor allem auf analytische Herausforderungen und stellte klar, dass die Lebensmittelüberwachung zwar eigene Beurteilungswerte als Hilfe vereinbart habe, diese aber als interne Aktionswerte anzusehen sind und keine rechtlich verbindlichen Grenzwerte darstellen.

Andreas Witsch, Devey Senf und Feinkost GmbH, lobte stellvertretend für die Industrie die Initiative der Überwachung und hob hervor, dass zahlreiche Rückrufe in Europa wegen nicht deklarierter Allergeneinträgen trotz fehlenden Risikos für Allergiker erfolgten, da teilweise Nulltoleranzregeln gelten würden. Problematisch seien hier nicht nur der Imageverlust und die Kosten pro Rückruf, die zwischen 400.000 und einer Million Euro liegen würden, sondern vor allem auch die in solchen Fällen unnötige Lebensmittelverschwendung. Deshalb ist aus Sicht der Industrie eine klare und einheitliche Risikodefinition und -bewertung notwendig.

Die Vertreter der Allergologen und allergischen Verbraucher, Prof. Dr. Kirsten Beyer, Charité Universitätsmedizin Berlin, und Wolfgang Griesing, DAAB Hamburg, wiesen in ihren Statements schließlich auf die gesundheitlichen Auswirkungen für den allergischen Verbraucher hin, der ein Lebensmittel ohne entsprechende Kennzeichnung verzehrt. Andererseits stellten sie klar, dass eine zu übervorsichtige Kennzeichnung der Hersteller das Lebensmittelangebot unnötig einschränken würde. Sie forderten eine möglichst detaillierte und wissenschaftsbasierte Kennzeichnung der unbeabsichtigten allergischen Einträge, um eine „fundierte Wahl treffen und Lebensmittel auswählen zu können, die für sie unbedenklich sind“ – wie es in der LMIV gefordert wird. Darüber hinaus ist es notwendig, dass eine Information allergischer Verbraucher erfolgt, wenn Allergieauslöser nicht auf Verpackungen der Lebensmittel kenntlich gemacht sind. Die aktuelle Praxis nur dann zu informieren, wenn es sich um nicht gekennzeichnete Zutaten handelt, ist für Allergiker gesundheitsgefährdend, da nicht gekennzeichnete unbeabsichtigte Allergeneinträge in relevanten Mengen gleichermaßen zu allergischen Reaktionen führen.

Anschließend wurde an sieben Runden Tischen, in denen aus jeder Stakeholdergruppe mindestens ein Vertreter anwesend war, zu vier Fragestellungen im Zusammenhang mit unbeabsichtigten Allergeneinträgen bei verpackten Lebensmitteln diskutiert. Dabei ging es um das anzustrebende Schutzniveau und das akzeptierbare Risiko, den unterschiedlichen Wissensstand zu den 14 Allergenen, die notwendigen Schritte hin zu einer einheitlichen Risikobewertung und Kennzeichnung von Allergenen als unbeabsichtigte Einträge sowie damit verbundene Lösungsansätze.

Lösungsansätze der Arbeitsgruppen für einheitliche Risikobewertung und Kennzeichnung

Die Gruppen stimmten unisono darin überein, dass eine Nulltoleranz, also ein Schutz aller allergischen Verbraucher in jeder Situation vor jeglicher Reaktion nicht gewährleistet werden kann. Wie hoch der Schutzanteil sein sollte, wurde unterschiedlich beantwortet und reichte von 90 bis 99 Prozent, wobei sich die Mehrheit für 95 bis 99 Prozent aussprach. Wahlweise wurde es auch je nach Allergen unterschiedlich beurteilt. Das akzeptierbare Risiko wurde im Rahmen milder subjektiver und milder objektiver Reaktionen wie leichter Hautausschlag, Juckreiz oder kurzzeitige Übelkeit gesehen, sofern diese nicht gleichzeitig an verschiedenen Organen auftreten und die stärksten Reaktionen sind. Als absolut inakzeptabel wurden sämtliche therapiebedürftigen Reaktionen eingestuft.

Um den Schutz der Verbraucher sicherstellen zu können, ist jedoch eine valide Analytik notwendig. Einheitliche Referenzdosen für unbeabsichtigte Einträge sind nur dann durchsetzbar, wenn sie verlässlich und reproduzierbar analytisch überprüft werden können. Die erforderliche Analytik sahen alle Gruppen als unbedingt optimierungswürdig an. Es werden europaweit festgelegte Standardmethoden und Referenzmaterialien gebraucht.

Zugleich waren sich die Anwesenden einig, dass die wissenschaftliche Erkenntnislage je nach allergieauslösendem Lebensmittel unterschiedlich ist. Während die wissenschaftliche Datenlage bei vier allergenen Lebensmitteln (Erdnuss, Haselnuss, Milch und Ei) als ausreichend eingestuft wurde, besteht bei den anderen Allergenen teils noch großer Nachholbedarf. In diesem Zusammenhang stellte sich die Frage, ob man sich nicht zunächst auf die Allergene konzentrieren sollte, die gut untersucht sind und in Europa am häufigsten Auslöser für schwere allergische Reaktionen darstellen. So seien beispielsweise Senf, Lupinen und Sesam in Deutschland eher nachgeordnet zu sehen. Eine andere Gruppe brachte den Vorschlag, kurzfristig zunächst für einige Risikoallergene einen Wert von 10 bis 20 mg/kg festzulegen, bis Analytik und wissenschaftliche Datenlage niedrigere Orientierungswerte ermöglichen. Bei Erdnuss ist z. B. die medizinische Sachlage so deutlich, dass mit einem Schwellenwert von 10 mg/kg exemplarisch gestartet werden könnte, um Erfahrungen zu sammeln.

Wichtige und hilfreiche Hinweise zur Kennzeichnung unbeabsichtigter Einträge kamen vor allem von den allergischen Verbrauchern und den Ernährungsfachkräften, die für eine einheitliche Sprachregelung für das bessere Verbraucherverständnis plädierten. Obwohl die Hersteller dasselbe aussagen möchten, würden unterschiedliche Begrifflichkeiten unterschiedlich von den Verbrauchern interpretiert. So würde beispielsweise der nicht definierte Begriff „Spur“ mit einer geringen Menge assoziiert, was wiederum zu einer Fehleinschätzung des Einzelnen hinsichtlich seines persönlichen Risikos führen könne. Deshalb wäre eine Vermeidung des Worts „Spuren“ und eine Umstellung der Formulierung „Kann Spuren von xy enthalten“ zu „Kann xy enthalten“ wünschenswert. Außerdem sollte die Sprache generell einfach und konkret sein. Von Aussagen wie „Schalenfrüchten“ sollte abgesehen und stattdessen die betroffenen Nüsse klar benannt werden, also z. B. Haselnüsse oder Cashewnüsse. Ein weiterer Vorschlag war eine mengenmäßige Angabe analog der Nährwertangaben auf eine Portionsgröße von 100 g zu beziehen, sodass jeder Verbraucher entsprechend der individuell verzehrten Portionsgröße eine Berechnung durchführen kann. Darin schloss sich der Wunsch der Verbraucher an, einen Hinweis auf ein aktives Allergenmanagement des Unternehmens zu erhalten. Die augenblickliche Situation ist für den Allergiker sehr unbefriedigend, da er nicht einschätzen kann, auf welcher Grundlage ein Unternehmen einen Hinweis auf

unerwünschte Allergeneinträge auf die Verpackung schreibt und ob ein fehlender Hinweis nach erfolgter Risikobewertung für ein geringes Risiko steht – oder eben nicht.

Die Konferenz schloss mit dem Konsens, den Allergen-Dialog mit allen beteiligten Gruppierungen fortzuführen, dem Wunsch für mehr Mut auf Seiten der Gesetzgebung und gemeinsam im Sinne des bestmöglichen Schutzes der Allergiker Lösungen zu finden, um dem Verbraucher zukünftig klare und verlässliche Hilfestellung beim Kaufentscheid geben zu können.



© DAAB

BU: Die Teilnehmer der Stakeholder-Konferenz „Risiko Allergene“ des DAAB

Deutscher Allergie- und Asthmabund (DAAB)

Der DAAB ist seit 1897 als Patientenorganisation für Kinder und Erwachsene mit Allergien, Asthma, COPD, Urtikaria und Neurodermitis aktiv. Der DAAB berät individuell, unabhängig und unbürokratisch als schulmedizinisch orientierter Verband auf der Basis von wissenschaftlicher Evidenz über 30.000 Betroffenen jährlich.

In nationalen und internationalen Netzwerken, Expertengruppen und Verbänden arbeitet der DAAB mit Medizinern, Wissenschaftlern unterschiedlicher Ausrichtungen sowie Behörden und anderen Patientenorganisationen zusammen. Er ist Partner in Forschungsprojekten zu Lebensmittelallergien, betreut verschiedene Netzwerke, wie für Ernährungsfachkräfte mit Spezialisierung auf Allergien und hat 2011 den „Runden Tisch – Lebensmittelallergien und Allergenmanagement – Lebensmittelindustrie und Verbraucher im Dialog“ als Forum zum Austausch zwischen Verbrauchern mit Lebensmittelallergien und Industrievertretern gegründet.

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)

Der BLL ist der Spitzenverband der deutschen Lebensmittelwirtschaft. Ihm gehören ca. 500 Verbände und Unternehmen der gesamten Lebensmittelkette – Industrie, Handel, Handwerk, Landwirtschaft und angrenzende Gebiete – sowie zahlreiche Einzelmitglieder an.



Für weitere Informationen:

Deutscher Allergie- und Asthmabund

Sonja Lämmel

Leiterin Öffentlichkeitsarbeit

An der Eickesmühle 15-19

41238 Mönchengladbach

Tel.: +49 21 66 - 64 78 8-20, Fax: +49 21 66 - 64 78 8-80

Email: info@daab.de, Internet: www.daab.de

Facebook: www.facebook.com/daab.allergie/

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)

Manon Struck-Pacyna

Leiterin Öffentlichkeitsarbeit

Claire-Waldoff-Straße 7, 10117 Berlin

Tel.: +49 30 206143-127, Fax: +49 30 206143-227

E-Mail: mstruck@bll.de, Internet: www.bll.de

Twitter: https://twitter.com/BLL_de, Facebook: www.facebook.com/DerBLL