

Gemeinsame Pressemitteilung – Kurzversion

Risiko Allergene an einheitlichen Werten orientieren

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

Mönchengladbach/Berlin, 16.11.2015 – Die 14 vorherrschenden Auslöser für Lebensmittelallergien und-unverträglichkeiten müssen auf verpackten Lebensmitteln durch optische Hervorhebung im Zutatenverzeichnis gekennzeichnet werden. 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 und Lösungsvorschläge zu finden, lud der Deutsche Allergie- und Asthmabund (DAAB) und der Runde Tisch „Lebensmittelallergien und Allergenmanagement – Lebensmittelindustrie und Verbraucher im Dialog“¹ unter der Schirmherrschaft des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Anfang November zur Stakeholder-Konferenz „Risiko Allergene? Risikobewertung und Kennzeichnung unbeabsichtigter Allergeneinträge“ nach Berlin ein.²

Die 75 Teilnehmer aus verschiedenen Stakeholdergruppen, u. a. Vertreter des BMEL, der Europäischen Kommission und des EU Parlaments, des Bundesinstituts für Risikobewertung, der Lebensmittelbranche, der Ernährungswissenschaft, der Lebensmittelüberwachung, der Allergologen und der allergischen Verbraucher, waren sich einig, dass europaweit einheitliche Rahmenbedingungen für die Kennzeichnung von unbeabsichtigten Allergeneinträgen festgelegt werden müssen. Hierzu bedarf es im ersten Schritt einer am annehmbaren Risiko orientierten Festsetzung von Werten für die Risikoeinschätzung und 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. Die Konferenzteilnehmer stimmten darin überein, dass eine Nulltoleranz, also ein Schutz aller allergischen Verbraucher in jeder Situation vor jeglicher Reaktion, zwar nicht gewährleistet werden kann, die meisten sprachen sich dennoch für ein Schutzniveau zwischen 95 und 99 Prozent aus. Als akzeptierbares Risiko wurden milde subjektive und objektive allergische Reaktionen wie Hautausschlag, Juckreiz oder kurzzeitige Übelkeit gesehen, als inakzeptabel wurden therapiebedürftige Reaktionen eingestuft. Je nach allergieauslösendem Lebensmittel ist die wissenschaftliche Erkenntnislage unterschiedlich. Während sie für einige der Allergieauslöser wie z. B. Erdnuss als gut eingestuft wurde, besteht für andere Nachholbedarf. Um den gewünschten Schutz sicherstellen zu können, ist es notwendig, dass wissenschaftlich basierte, einheitliche Referenzdosen für unbeabsichtigte Einträge festgelegt werden, die verlässlich und reproduzierbar überprüft werden können. Es herrschte Einigkeit, dass die Festsetzung von europaweiten Referenzmethoden und Referenzmaterialien anzustreben ist.

¹ Der Runde Tisch wurde vor fünf Jahren auf Initiative des DAAB mit 20 Unternehmen der Lebensmittelindustrie unter Teilnahme des Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) gestartet

² Die Konferenz wurde mit Hilfe von Spenden von Unternehmen und Verbänden der Lebensmittelbranche und der Analytik realisiert

Die Vertreter der Verbraucher sprachen sich für eine einheitliche und deutliche Sprachregelung für das bessere Verbraucherverständnis aus: Klare Benennung einzelner Nusssorten wie Haselnuss, Cashew etc. statt Verwendung von Oberbegriffen wie „Nüsse“ oder „Schalenfrüchte“ sowie der Wortlaut „Kann ... enthalten“ an Stelle von „Kann Spuren von... enthalten“ oder „Hergestellt in einem Betrieb, der auch ... verarbeitet“. So könnten Fehleinschätzungen vermieden werden, wenn der nicht definierte Begriff „Spur“ mit einer geringen Menge assoziiert wird. Ein weiterer Vorschlag war eine mengenmäßige Angabe analog der Nährwertangaben auf eine Portionsgröße von 100 g zu beziehen, so dass jeder Allergiker 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, wie dies mittels der 10 Punkte Charta des DAAB ermöglicht wird.

Fazit: Eine einheitliche und transparente Handhabung der „kann enthalten“-Kennzeichnung ist besser heute als morgen anzustreben, damit die betroffenen Verbrauchern die notwendigen Grundlagen für eine informierte Kaufentscheidung haben und die Unternehmen Rechtssicherheit.



© 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 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