

## **Stellungnahme zur Kennzeichnung allergener Bestandteile in Lebensmitteln**

(Lebensmittelchemie 54, 95, 2000)

Die Kennzeichnung allergener Bestandteile in Lebensmitteln wird auf europäischer Ebene und auch im Rahmen des Codex Alimentarius eingehend diskutiert. Dabei ist unter "allergen" eine Wirkung zu verstehen, die eine Allergie auslöst.

Eine Allergie ist eine immunologisch bedingte Überempfindlichkeit, die meist durch Immunglobuline vom Typ E (IgE) vermittelt wird. Sie entsteht, wenn der Betroffene wiederholt mit dem allergenen Bestandteil eines Lebensmittels in Kontakt kommt und dadurch sensibilisiert wird. Sie beruht auf einer Überreaktion des körpereigenen Abwehrsystems und kann sich sogar in seltenen Einzelfällen durch einen anaphylaktischen Schock lebensbedrohend auswirken.

Im Gegensatz dazu liegt einer Pseudoallergie keine immunologische Reaktion zugrunde. Sie kann bereits beim ersten Kontakt ohne vorherige Sensibilisierung auftreten und zeigt eine relativ enge Beziehung zwischen der Dosis und der Wirkung.

Für Deutschland liegen zwar bisher keine genauen Zahlen vor. Schätzungsweise leiden jedoch ein bis zwei Prozent der Bevölkerung unter Allergien gegen jeweils einzelne Inhaltsstoffe der verschiedensten Lebensmittel. Die AG "Fragen der Ernährung" fasst die bisher bekannten Tatsachen wie folgt zusammen:

1. Allergene Inhaltsstoffe von Lebensmitteln, die darin von Natur aus enthalten sind, können bei entsprechend sensibilisierten Personen bei wiederholtem Verzehr eine Allergie auslösen. Der weit überwiegende Anteil der Bevölkerung hat dagegen beim Verzehr dieser Lebensmittel keinerlei Probleme.
2. Bei diesen sensibilisierten Personen führen bereits geringste Spuren des Allergens möglicherweise zu bedrohlichen Reaktionen bis hin zum anaphylaktischen Schock. Solche Spuren des Allergens können sich auch noch in ihrer Wirkung verstärken, wenn sie in der täglichen Kost mehrmals nacheinander aufgenommen werden.
3. Die dafür verantwortlichen Allergene sind vorwiegend Proteine.
4. Im Prinzip kann jedes Protein in einem Lebensmittel eine Allergie auslösen. Die einzelnen Lebensmittel haben jedoch eine sehr unterschiedliche Wirkung.
5. Von den bisher bekannten Allergenen haben die Proteine der Erdnuß die stärkste Wirkung.
6. Sogar Inhaltsstoffe von nicht raffinierten Fetten und Ölen können allergische Reaktionen auslösen. Die Raffinationsbedingungen sind entscheidend für die Abnahme der allergenen Wirkung, denn bei vollständig raffinierten Ölen sind bisher keine allergischen Reaktionen bekannt.

In der Diskussion um die geplante Regelung zur Kennzeichnung von potentiellen Allergenen in Lebensmitteln weist die AG auf die folgenden Punkte hin.

- Das Verbot zum Schutz der Gesundheit in §8 LMBG kann sich nur am Schutz des gesunden Verbraucher orientieren, aber nicht am Verbraucher, der erkrankt oder gegen ein bestimmtes Allergen sensibilisiert ist.
- Eine Angabe "frei von ... (einem bestimmten allergenen Bestandteil)" für Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs kann nur sehr kritisch bewertet werden, denn ein solches Freisein über alle Stufen von Erzeugung oder Herstellung, Transport und Lagerung hinweg ("vom Acker bis auf den Tisch") kann in der Regel nicht gewährleistet werden. Spuren von potentiellen Allergenen können deshalb vor allem in Lebensmitteln mit vielen Zutaten und/oder zusammengesetzten Zutaten, die häufig von zweiten oder dritten Zulieferern stammen, nicht ausgeschlossen werden.
- Wenn allergenfreie Lebensmittel gefordert werden, so lässt sich dies nur durch spezielle diätetische Lebensmittel verwirklichen, die unter ganz bestimmten und entsprechend kontrollierten Vorsichtsmaßnahmen hergestellt werden können.

Der Entwurf der Europäischen Kommission III/5909/97 vom 27.1.97 sieht folgende Liste von Lebensmitteln und Zutaten vor, die häufiger Ursachen für eine gesteigerte Unverträglichkeit durch allergische Reaktionen sind:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse

- Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Eier und Eiprodukte
- Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Milch und Milchprodukte (einschließlich Lactose)
- Nüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sesamsaat
- Sulfit in einer Konzentration von mindestens 10 mg/kg

Die Kennzeichnung dieser Lebensmittel und Zutaten strebt eine bessere Information der von Allergien betroffenen Verbraucher an.

Auch die AG "Fragen der Ernährung" hält eine offenerere und detailliertere Kennzeichnung bestimmter potentieller Allergene bei Lebensmitteln des allgemeinen Verkehrs als Hilfe für Allergiker und die behandelnden Ärzte für sinnvoll. Beispiele sind "Spaghetti (mit Weizengrieß)" anstelle von "Spaghetti" oder "Sojalecithin" anstelle von "Lecithin".

Dies würde es den Verbrauchern, die von einer Allergie bedroht sind, ermöglichen, sich über die entsprechenden Inhaltsstoffe ihrer Lebensmittel zu informieren, indem sie die Zutatenliste sorgfältig lesen und in Zweifelsfällen entsprechende Informationen vom Hersteller einholen.