

Stellungnahme des Arbeitskreises Diätetik in der Allergologie (Ak-Dida) zum Entwurf einer Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel mit Stand vom 13. November 2014

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir begrüßen sehr, dass der derzeitige Entwurf zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 eine mündliche Auskunft in Ausnahmefällen nur noch dann möglich macht, wenn eine schriftliche Dokumentation vorliegt und auch für den Endverbraucher auf Nachfrage leicht zugänglich ist. Wichtig ist, dass auf die Möglichkeit der Nachfrage gut sichtbar und deutlich lesbar hingewiesen werden muss.

Dennoch sind im Sinne der Allergiker einige Änderungen weiterhin erforderlich.

So hat sich in § 2 (1) ein Fehler eingeschlichen:

§ 2 Art und Weise der Kennzeichnung nicht vorverpackter Lebensmittel

(1) Lebensmittel, die

1. ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden,
2. auf Wunsch des Endverbraucher oder des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung am Verkaufsort verpackt werden oder
3. im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden,

dürfen an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung nur dann abgegeben[...]

§2 (2) räumt die Möglichkeit ein, die Kennzeichnung von Allergenen in Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen durch leicht verständliche Fuß- oder Endnoten umzusetzen. Der ak-dida möchte noch einmal auf die Notwendigkeit einer Standardisierung der codierten Darstellung hinweisen, um zum einen eine deutliche Abgrenzung zwischen der Allergen Kennzeichnung bei loser Ware und der Kennzeichnung von Zusatzstoffen zu gewährleisten und zum anderen, um eine Fehlinterpretation zu vermeiden. Dies würde durch eine Zahlencodierung nicht ausreichend gewährleistet werden. Der ak-dida empfiehlt daher die Codierung in Form leicht verständlicher Abkürzungen mit deutlichem Bezug zur betreffenden allergenen Zutat. Eine Option wäre aus Sicht des ak-dida eine Darstellung allergener Bestandteile in einer Art Kurzform (z.B. M = Milch, F = Fisch, Er = Erdnüsse).

Eine weitere Möglichkeit wäre die Formulierung eines eindeutigen Allergenhinweises mit Angabe der Allergieauslöser durch die Bezeichnung aus Anhang II hinter dem Gericht (z.B. „Enthält Soja“), der in einer separaten Speisekarte für Allergiker getätigt wird. Auf die Verfügbarkeit spezieller „Allergiker-Karten“ in einem Gastronomiebetrieb sollte in der regulären Speisekarte hingewiesen werden.

Problematisch ist aus unserer Sicht außerdem die Formulierung in §2 (3) des „hinreichend unterrichteten Mitarbeiters“. Es sollte heißen „eines hinsichtlich Allergen Kennzeichnung geschulten Mitarbeiters“. Eine Schulungsverpflichtung für die Betriebe ist unbedingt notwendig.

Differenzierung der Gruppenbezeichnungen

Der ak-dida möchte noch einmal darauf hinweisen, dass insbesondere Allergien gegen Getreide und Schalenfrüchte allergologisch äußerst heterogene Gruppen darstellen und das Bestehen einer Allergie gegen eines Lebensmittels dieser Gruppen nicht notwendigerweise auch eine Meidung anderer Sorten der jeweiligen Gruppe nach sich ziehen muss. Der ak-dida erachtet die Differenzierung der Gruppenbezeichnungen daher besonders im Falle von „glutenhaltigem Getreide“ und „Schalenfrüchten“ als äußerst wichtig und im vorliegenden Entwurf nicht ausreichend berücksichtigt. Eine fehlende Differenzierung erhöht nicht etwa die Sicherheit der Patienten, sondern beschneidet in unzulässiger Weise ihre Lebensqualität durch eine nicht notwendige Ausweitung der Karenz. Die rechtliche Grundlage für eine differenzierte Darstellung von glutenhaltigen Getreidesorten und Schalenfruchtsorten findet sich in der namentlichen Nennung der Sorten in Anhang II und in der in Artikel 21 geforderten Kennzeichnung "unter genauer Bezugnahme auf die Bezeichnung in Anhang II".

Fehlende Nennung eines Allergens, wenn dies bereits in der Lebensmittelbezeichnung vorkommt

Die fehlende Verpflichtung, Allergene zu kennzeichnen, wenn diese bereits in der Lebensmittelbezeichnung vorkommen, birgt nach Meinung des ak-dida das Risiko einer unbeabsichtigten Allergenaufnahme. Während die Verwendung von Sesam bei einem Sesambrötchen optisch gut erkennbar ist, kann bei einem Tofu-Burger nicht vorausgesetzt werden, dass jedem Verbraucher bewusst ist, dass es sich hierbei um ein Sojaprodukt handelt. Eine besondere Fehlerquelle sehen wir hierbei im Falle einer tabellarischen Auflistung enthaltener Allergene, bei der die betreffende allergene Zutat nicht kenntlich gemacht würde. Dies stellt eine Fehlerquelle dar, die zu einem unbeabsichtigten Verzehr relevanter Allergene führen und allergische Reaktionen provozieren kann.

Notwendigkeit eines Praxisleitfadens

Um die Umsetzung der Kennzeichnungsvorschriften praxisorientiert zu gestalten und die Neuregelungen effektiv in bestehende Betriebsabläufe und -strukturen zu implementieren, empfiehlt der ak-dida die Erarbeitung eines Leitfadens mit Hilfestellungen zur Anwendung und Ausgestaltung der Allergenkennzeichnung in den Betrieben.

Sanktionierung von Kennzeichnungsverstößen

Offen bleibt aus Sicht des ak-dida die Frage, wie mit Nicht-Einhaltung der Vorschriften umgegangen wird. Da eine nicht ordnungsgemäß erfolgte Kennzeichnung schwerwiegende gesundheitliche Folgen haben kann, sollte dies bei der Sanktionierung von Kennzeichnungsverstößen entsprechend berücksichtigt werden.

Wir hoffen sehr, dass die Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 nochmals im Sinne der Allergiker geändert wird und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

18.11.2014

gez. S. Plank, Dr. S. Dölle, Dr. I. Reese, C. Schäfer, Dr. A. Waßmann
Arbeitskreis Diätetik in der Allergologie

Korrespondenzadresse

Dr. Anja Waßmann
Dermatologisches Ambulatorium Hamburg-Alstertal
Heegbarg 4
22391 Hamburg
E-Mail: anja_wassmann@web.de