

## **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 (LMIDV) mit Stand vom 08. Juli 2014**

Christiane Binder, Heike Dethardt, Dr. Sabine Dölle, Julia Kahle, Sonja Lämmel, Sibylle Plank-Habibi, Dr. Imke Reese, Christiane Schäfer, Dr. Anja Waßmann

### **Vorbemerkung**

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) gilt ab dem 13.12.2014 und löst das bisher geltende Richtlinienrecht (Richtlinie 2000/13/EG und Richtlinie 96/496/EWG) ab. Im Mittelpunkt der Verordnung steht neben anderen Bestimmungen die Regelung der Art und Weise der obligatorischen Deklaration von 14 Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder andere Unverträglichkeiten auslösen, nicht nur wie bisher auf vorverpackter sondern - als Neuerung - auch auf nicht vorverpackt an die Endverbraucher abgegebener Ware (sog. lose Ware).

Vor dem Hintergrund der in den vergangenen Jahrzehnten deutlich gestiegenen Prävalenz allergischer Erkrankungen und Nahrungsmittelallergien (Ait-Khaled et al. 2009; Odhiambo et al. 2009; Ring et al. 2010; Sicherer et Sampson 2014), ist die gesetzliche Regelung einheitlicher Bestimmungen für die Kennzeichnung allergener Nahrungsbestandteile auf durch die Wirtschaft (Lebensmittel-Unternehmer) erzeugten Lebensmitteln von größtem gesundheitspolitischen wie auch lebensmittelrechtlichen Interesse. In Ermangelung kausaler Therapieansätze der Nahrungsmittelallergie stellt die konsequente Allergenkenz den bisher sichersten Therapieansatz für die Betroffenen dar (Lepp et al. 2010). Dies setzt eine lückenlose und vereinheitlichte Kennzeichnung allergener Nahrungsbestandteile auf vorverpackter wie auch loser Ware voraus. Die Umsetzung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in nationales Recht bietet die Chance, vorhandene Lücken der Kennzeichnung auf loser Ware zu schließen sowie die Transparenz der Kennzeichnung verpackter Waren zu verbessern. Der Arbeitskreis Diätetik in der Allergologie (ak-dida) begrüßt, dass über die LMIV mehr Transparenz und Sicherheit für die Betroffenen geschaffen werden soll. Im Nachfolgenden nimmt der ak-dida als Zusammenschluss allergologisch spezialisierter Ernährungsfachkräfte zu dem o.g. Entwurf einer Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIDV) Stellung und zeigt auf, welche Risiken der derzeitige Entwurf zur Umsetzung der Verordnung beinhaltet.

### **Erfüllungsaufwand für die Wirtschaft**

Der nationale Entwurf räumt für Lebensmittel-Unternehmer im Vergleich zum Schriftlichkeitserfordernis der EU-Verordnung die Zulässigkeit mündlicher Auskunftsmöglichkeiten gegenüber den Verbrauchern bei der Allergenkenzeichnung loser Ware ein. Diese Erleichterung für die Wirtschaft steht nach Meinung des ak-dida in keinem Verhältnis zum Risiko für die Betroffenen. Eine Zuverlässigkeit mündlicher Informationen kann nur durch das Vorliegen verifizierbarer schriftlicher Informationen gewährleistet werden. Die Vorgaben zur LMIV der EU sind mit Recht zum Schutz der Betroffenen strenger und sollten auf nationaler Ebene mit gleicher Konsequenz umgesetzt werden. Diese Abschwächung der strengen EU-Vorgaben ist zum eindeutigen Nachteil der Betroffenen.

Nach §4, Absatz 5 der LMIDV kann abweichend von Absatz 4 Satz 1 nach Maßgabe der Angabe des Satzes 3 die Verwendung der betreffenden Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe durch einen informierten Betriebsangehörigen spätestens bei der Abgabe des Lebensmittels durch mündliche Auskunft auch ohne schriftlichen Hinweis auf ein Allergenvorkommen erfolgen. Diese Maßgabe des nationalen Entwurfs birgt die Gefahr einer Fehlinformation durch die betreffenden Betriebsangehörigen und stellt somit eine nicht zulässige Gefährdung für die Betroffenen dar.

Mündliche Informationen des Betriebspersonals können und dürfen kein Ersatz für schriftliche Auskünfte sein. Die Praxis zeigt insbesondere im Bereich der Gastronomie, dass Fehlinformationen und folglich allergische Reaktionen nach Verzehr vermeintlich sicherer Speisen bei weitem keine Seltenheit sind. Die vielfachen negativen Erfahrungen von Betroffenen untermauern die Notwendigkeit einer schriftlichen Dokumentation, die dem Betriebsangehörigen vorliegen muss und vom Betroffenen jederzeit eingesehen werden kann. Die Information über das Vorkommen von Allergenen muss rechtzeitig vor Abgabe des Lebensmittels an den Verbraucher vorliegen, so dass der Verbraucher sie nicht nur als Grundlage für die Kaufentscheidung, sondern bereits im Vorfeld als Grundlage für die Lebensmittelauswahl nutzen kann.

Des Weiteren räumt der Entwurf die Möglichkeit ein, dass eine mündliche Auskunft nach Satz 1 Nummer 3 nur ausreichend sei, wenn

*„1. das Lebensmittel mit einer von den üblicherweise verwendeten Rezepturen abweichenden Rezeptur handwerklich oder in vergleichbarer Art und Weise hergestellt worden ist und zur Abgabe an den Endverbraucher spätestens am Tag nach der Herstellung bestimmt ist und*

*2. der Lebensmittelunternehmer eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe im Sinne des Absatzes 2 für die zuständige Behörde zur Einsichtnahme bereithält und zwei Wochen ab dem Tag der Herstellung aufbewahrt.“*

Die o.g. Ausnahmen hinsichtlich der Verpflichtung schriftlicher Hinweise bei tagesaktueller Ware stellen eine dramatische Reduzierung der Sicherheit für die Betroffenen dar, was die Frage nach der Prioritätensetzung des nationalen Entwurfes aufwirft. Die LMIDV soll in der Grundidee nicht etwa die Betriebe entlasten, sondern mit oberster Priorität die Transparenz für die Verbraucher erhöhen und letztlich den Schutz von Allergikern verbessern. Vor dem Hintergrund potentiell tödlich verlaufender allergischer Reaktionen aufgrund unzureichender Kennzeichnung verwendeter Allergene in nicht verpackter Ware darf dieses Ziel keinesfalls zugunsten von Betriebsabläufen und der Praktikabilität beim Angebot tagesaktueller Ware vernachlässigt werden. Insbesondere bei tagesaktueller Ware kann es durch variierenden Rohstoffbezug und -einsatz zu Abweichungen von der üblicherweise verwendeten Rezeptur und zur Einbringung „versteckter“ Allergene kommen. Der ak-dida fürchtet, dass die eingeräumten Ausnahmeregelungen zu einer Weiterführung der bisher gängigen Praxis der mündlichen Auskunft führen und das Ziel der LMIV, den Schutz der Allergiker zu erhöhen, verfehlt wird. Eine schriftliche Fixierung der von der Standardrezeptur abweichenden Zusammensetzung mit der Möglichkeit der Einsichtnahme durch die Verbraucher – und damit den Betroffenen – ist nach Ansicht des ak-dida daher zwingend erforderlich.

### **Allergeninformation in Speisekarten/-plänen**

Der Entwurf zur Anpassung der nationalen Rechtsvorschrift sieht vor, die Kennzeichnung von Allergenen auf Speisekarten und -plänen durch eine Fußnotenlösung umzusetzen. Dieser Vorschlag bietet nach Ansicht des ak-dida keine ausreichende Transparenz und wird dem Bedürfnis der Betroffenen nach Klarheit nicht gerecht. Auch die Mitarbeiter des gastronomischen Betriebes werden sich in ihrer Aufgabe einer sicheren Auskunftserteilung wesentlich leichter tun, wenn das Vorkommen deklarierungspflichtiger Bestandteile auf einen Blick erfassbar ist. Der ak-dida empfiehlt die Formulierung eines eindeutigen Allergenhinweises mit Angabe der Allergieauslöser durch die Bezeichnung aus Anhang II hinter dem Gericht (z.B. „Enthält Soja“). Im Falle einer codierten Darstellung muss diese standardisiert erfolgen und sich deutlich von der Kennzeichnung von Zusatzstoffen absetzen, um eine Fehlinterpretation zu vermeiden.

## **Anzeigepflicht für Lebensmittelunternehmer**

In dem nationalen Entwurf ist vorgesehen, dass ein Lebensmittelunternehmer, der Lebensmittel in den Verkehr bringen will, die nach Artikel 35 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 mit weiteren Formen der Angabe oder Darstellung oder zusätzlich mit grafischen Formen oder Symbolen gekennzeichnet sind, dies der zuständigen Behörde zwei Monate vor dem erstmaligen Inverkehrbringen anzuzeigen hat. Der ak-dida weist explizit darauf hin, dass graphische Darstellungen nur in Kombination mit dem Klarnamen der allergenen Zutat zulässig sein darf. Ein einzig auf der symbolischen Darstellung beruhender Warnhinweis birgt das Risiko einer Fehlinterpretation durch die betroffenen Verbraucher und ist nicht ausreichend für die sichere Aufklärung über die Verwendung allergener Zutaten.

## **Differenzierung der Gruppenbezeichnungen**

Der ak-dida erachtet die Differenzierung der Gruppenbezeichnungen besonders im Falle von „glutenhaltigem Getreide“ und „Schalenfrüchten“ als äußerst wichtig und im vorliegenden Entwurf nicht ausreichend berücksichtigt. Allergien gegen Getreide, wie auch gegen Schalenfrüchte stellen eine allergologisch äußerst heterogene Gruppe dar. Eine bestehende Allergie gegen Weizen muss nicht notwendigerweise auch eine Meidung von Roggen oder Gerste nach sich ziehen. Auch das Vorliegen einer isolierten Haselnussallergie bei Verträglichkeit anderer Schalenfrüchte ist möglich. Eine fehlende Differenzierung erhöht nicht etwa die Sicherheit der Patienten, sondern beschneidet in unzulässiger Weise ihre Lebensqualität durch eine nicht notwendige Ausweitung der Karenz.

Auch bei der bisher noch freiwilligen Kennzeichnung von unbeabsichtigt eingebrachten Allergenspuren - zu der sich in der LMIV keine verbindliche Regelung findet - sollte eine Differenzierung der Gruppennamen erfolgen. Eine pauschale Deklaration von Gruppenbezeichnungen wie „glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrüchte“ führt bei vorverpackter wie auch auf loser Ware zu einer Verunsicherung und einer unnötigen Einschränkung der Betroffenen ohne Zugewinn an Sicherheit oder Lebensqualität.

## **Schulung des Personals**

Der Entwurf räumt ein, dass den Unternehmen ggf. Kosten für die Schulung des Personals für die Allergen Kennzeichnung loser Ware entstehen werden. Die Entstehung von Zusatzkosten darf nach Meinung des ak-dida nicht etwa dazu führen, dass von Schulungsmaßnahmen des Personals abgesehen wird. Vielmehr stellen Schulungsmaßnahmen in Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft die notwendige Voraussetzung für die Integration der LMIV in die verkaufswirtschaftlichen Strukturen dar. Demgemäß müssen Schulungen des Personals eine verpflichtende Maßnahmen und keinesfalls ein fakultatives Angebot sein.

## **Fazit**

Der ak-dida begrüßt die EU-weiten Anstrengungen zur Verbesserung der Situation für Allergiker und Betroffene mit anderen Unverträglichkeiten hinsichtlich Sicherheit und Transparenz beim Lebensmittelkauf und -verzehr. **Im Rahmen der Umsetzung der LMIV in nationales Recht sollte die Chance genutzt werden, bestehende Lücken zu schließen** (z.B. Differenzierung von Gruppenbezeichnungen, Umgang mit unbeabsichtigten Einträgen), nicht aber eine Vereinfachung der strengen, aber sinnvollen Vorschriften zu Lasten der betroffenen Allergiker und Personen mit anderen Unverträglichkeiten stattfinden. Der vorliegende Entwurf stellt aus Sicht des ak-dida in seiner derzeitigen Fassung eine Erweichung der EU-Verordnung und nicht die sinngemäße Umsetzung der LMIV dar und ist eindeutig zum Nachteil der Betroffenen.

## Korrespondenzadresse

Dr. Anja Waßmann  
Dermatologisches Ambulatorium Hamburg-Alstertal  
Heegberg 4  
22391 Hamburg  
E-Mail: anja\_wassmann@web.de

## Literatur

1. Ait-Khaled N, Pearce N, Anderson HR, Ellwood P, Montefort S, Shah J: Global map of the prevalence of symptoms of rhinoconjunctivitis in children: The International Study of Asthma and Allergies in Childhood (ISAAC) Phase Three. *Allergy* 2009; 64: 123–148.
2. Lepp U, Ballmer-Weber B, Beyer K, Erdmann S, Fuchs T, Henzgen M, Heratizadeh A, Huttegger I, Jappe U, Kleine-Tebbe J, Niggemann B, Raithel M, Reese I, Saloga J, Schäfer C, Szépfalusi Z, Vieths S, Werfel T, Zuberbie T, Worm M: Therapiemöglichkeiten bei der IgE-vermittelten Nahrungsmittelallergie. Leitlinie der DGKAI, DDG, ÅDA und GPA. *Allergo J* 2010; 19: 187–195.
3. Odhiambo JA, Williams HC, Clayton TO, Robertson CF, Asher MI: Global variations in prevalence of eczema symptoms in children from ISAAC Phase Three. *J Allergy Clin Immunol* 2009; 124: 1251-1258.
4. Johannes Ring J, Bachert C, Bauer C-P, Czech W (Hrsg.): Weißbuch Allergie in Deutschland. München (Urban&Vogel) 2010.
5. Sicherer SH, Sampson HA: Food allergy: Epidemiology, pathogenesis, diagnosis, and treatment. *J Allergy Clin Immunol* 2014; 133: 291-307.