

Neue Deklarationspflicht für Nahrungsmittelallergene in Lebensmitteln

Stellungnahme der Arbeitsgruppe Nahrungsmittelallergie der Deutschen Gesellschaft für Allergologie und klinische Immunologie und des Ärzteverbandes Deutscher Allergologen

STEFAN VIETHS, THOMAS HOLZHAUSER, STEPHAN ERDMANN, THOMAS FUCHS, MARGOT HENZGEN, JÖRG KLEINE-TEBBE, UTE LEPP, BODO NIGGEMANN, MARTIN RAITHEL, IMKE REESE, JOACHIM SALOGA, INES VIELUF, TORSTEN ZUBERBIER, THOMAS WERFEL

Viele Patienten mit einer gesicherten Nahrungsmittelallergie erleiden trotz der Kenntnis der für sie relevanten Auslöser allergische Reaktionen, weil das Allergie auslösende Lebensmittel nicht immer in verarbeiteten Produkten erkennbar ist. Einerseits können allergene Lebensmittel unbeabsichtigt wegen unzureichender oder fehlerhafter Kennzeichnung der Zutaten von Lebensmitteln in Fertigpackungen verzehrt werden, andererseits treten allergische Reaktionen auch häufig in Restaurants oder Kantinen auf, da nur selten alle Zutaten aus der Speisekarte erkennbar sind. Selbst auf Nachfrage beim Servicepersonal bleibt oftmals ein Informationsdefizit für den allergischen Konsumenten, weil sich das Personal des Ausmaßes der Allergenproblematik in der Regel nicht bewusst ist bzw. nicht entsprechend geschult wurde. Ein weiteres Problem für Allergiker besteht beim Kauf „offener“ Lebensmittel (so genannter „loser Ware“), die zurzeit noch keiner vollständigen Deklarationspflicht unterliegen. Neben der rezepturgemäßen Verwendung allergener Lebensmittel als Zutaten stellt der ungewollte Eintrag über Kreuzkontakt (cross contact) bei der Lebensmittelproduktion ein zu-

sätzliches und schwer zu lösendes Problem dar, das bei manchen Produktionsprozessen kaum zu vermeiden ist. Daneben kann auch die Verwendung von „rework“, also von Fehlchargen oder Bruch eines Produktes bei der Herstellung einer neuen Charge, zum ungewollten Eintrag von allergenen Lebensmitteln führen.

Eine zusammenfassende Darstellung der Problematik findet sich bei Lorenz et al. [4] sowie in einer früheren Stellungnahme der Arbeitsgruppe (AG) Nahrungsmittelallergie der DGAKI und des ADA [12]. In dieser Stellungnahme wurde auf Lücken in der Deklaration hingewiesen, insbesondere auf die „25%-Regel“ für zusammengesetzte Zutaten. Eine Initiative der EU zur Änderung der Deklarationsregeln mit dem Ziel der verbesserten Information der Allergiker wurde im Grundsatz begrüßt, aber auch kritisch diskutiert. Inzwischen wurden relevante Änderungen der Deklarationsregeln sowohl in der EU als auch in der Schweiz umgesetzt, welche die Lebensmittelhersteller dazu verpflichten, auf den Verpackungen die Zutaten und bei zusammengesetzten Zutaten auch deren Bestandteile genauer und ausführlicher als bisher zu deklarieren. Diese Änderungen werden im Folgenden dargestellt und kommentiert.

Aktuelle Deklarationsvorschriften für allergene Zutaten

Am 25. November 2003 trat die neue EU-Richtlinie 2003/89/EG in Kraft

[6], durch welche die allgemeine Deklarationsrichtlinie 2000/13/EG geändert wurde. Bis 25. November 2004 waren die darin enthaltenen Bestimmungen in nationales Recht umzusetzen, was in Deutschland auch erfolgte [11]. Die entsprechend aktualisierte Fassung der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) legt zum Schutz der Allergiker nun folgende Regeln fest:

- Ein entscheidender Fortschritt ist eine Liste (Anlage 3 der LMKV) obligat zu kennzeichnender allergener Lebensmittel, die in Tabelle 1 dargestellt ist. Die in dieser Tabelle aufgeführten Lebensmittel müssen für Lebensmittel in Fertigpackungen immer deklariert werden, wenn sie bewusst – gleichgültig in welcher Menge oder Konzentration – zugefügt wurden. Zusätzlich zu den Allergenen wurden Sulfite, die pseudoallergische Reaktionen auch am Respirationsstrakt auslösen können, in die Liste aufgenommen.
- Die bisherige „25%-Regel“ wurde abgeschafft. Diese Regel besagte, dass Bestandteile von zusammengesetzten Zutaten, die weniger als 25% des Gewichts des Enderzeugnisses ausmachen, nicht zwingend angegeben werden müssen. So mussten beispielsweise die Einzelbestandteile einer Fruchtmischung im Joghurt nicht deklariert werden, wenn das Gewicht 25% des Gesamtproduktes nicht überschritt. Allerdings ist die Regel insofern nicht ganz konsequent abgeschafft worden,

Korrespondenzanschrift

Prof. Dr. Stefan Vieths
Paul-Ehrlich-Institut
Paul-Ehrlich-Straße 51–59
63225 Langen
E-Mail: viest@pei.de

Tabelle 1. Nach Anlage 3 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung deklarationspflichtige allergene Lebensmittel*

1. Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
3. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
4. Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
6. Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
7. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte:
 - Mandel (*Amygdalus communis* L.)
 - Haselnuss (*Corylus avellana*)
 - Walnuss (*Juglans regia*)
 - Cashewnuss (*Anacardium occidentale*)
 - Pekanuss (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch)
 - Paranuss (*Bertholletia excelsa*)
 - Pistazie (*Pistacia vera*)
 - Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*)
 - Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
10. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben

*Gemäß Richtlinie 2003/89/EG zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG vom 25. November 2003

als sie nun für bestimmte Zutaten, z. B. Gewürz- und Kräutermischungen oder Konfitüre, in eine „2%-Regel“ umgewandelt wurde. Hiervon sind wiederum die allergenen Zutaten (Tab. 1) ausgenommen: Sie müssen obligat deklariert werden, auch wenn sie Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat sind, deren Anteil 2% vom Gesamtgewicht unterschreitet.

- Ein weiterer Fortschritt der neuen Deklarationspflicht besteht in einer restriktiveren Verwendung von Klassennamen (Tab. 2). Ferner müssen Zutaten aus Tabelle 1 auch in diesen Fällen obligat deklariert werden.
- Die Allergenkennzeichnung betrifft nun explizit auch alkoholische Getränke, beispielsweise Wein, bei dessen Herstellung produktionsbedingt Fremdproteine als Klärungshilfsmittel eingesetzt wurden. Allerdings wurden bestimmte Fisch-, Milch- und Eiweiße, die nach der Anwendung wieder nahezu vollständig entfernt werden, vorübergehend von der Deklaration in Wein, Apfelwein und Bier ausgenommen, da man davon ausgeht, dass sie kein relevantes aller-

genes Risiko für den Verbraucher darstellen (siehe unten).

- Eine Reihe von Lebensmitteln, wie z. B. Kakaoerzeugnisse oder Honig, unterlagen früher nicht der LMKV. Für diese Produkte waren gesonderte Kennzeichnungsregeln in Produktverordnungen definiert. Diese Ausnahmen sind nun weggefallen, so dass nun beispielsweise auch für Schokolade ein Verzeichnis der Zutaten zwingend vorgeschrieben ist.
- Obwohl die Vorschriften der Richtlinie 2003/89/EG im November 2004 in die LMKV implementiert wurden, durften Lebensmittel noch bis zum 24. November 2005 entsprechend der alten Kennzeichnung hergestellt und vorhandene Bestände auch noch nach diesem Datum verkauft werden. Dies bedeutet, dass bei bestimmten Lebensmitteln, z. B. lange haltbaren Konserven oder Wein, auch noch Jahre nach der Einführung der neuen Allergenkennzeichnung damit gerechnet werden muss, dass sich Lebensmittel im Handel befinden, die nicht der aktuellen Kennzeichnung entsprechen.

Die Deklaration in der Schweiz wurde bereits Ende 2003 im Hinblick auf eine obligate Kennzeichnung von allergenen Zutaten geändert [8]. Die Liste der Allergene ist mit derjenigen der EU weitgehend identisch. Ein wesentlicher Unterschied zur Verordnung der EU besteht in der Tatsache, dass die Lebensmittel aus der Allergenliste (Tab. 1) oberhalb eines Anteils von 0,1% auch dann zu kennzeichnen sind, wenn sie unbeabsichtigt, also z. B. durch „cross contact“ und nicht als Zutat, in das Lebensmittel gelangt sind.

Neben der Verbesserung der Deklaration bemühen sich viele der größeren Lebensmittelhersteller auch direkt um eine bessere Information des Verbrauchers und haben so genannte „Allergen-Hotlines“ eingerichtet, um produktspezifische Fragen direkt beantworten zu können.

Ausnahmen für nicht allergene Zutaten, die aus Lebensmitteln der Allergenliste gewonnen werden

Um unsinnige Deklarationen zu vermeiden, wurde in der Richtlinie 2003/89/EG die Möglichkeit von Ausnahmen von der Allergenkennzeichnung vorgesehen. Dies ist möglich für Produkte aus Lebensmitteln des Annex 3a der Richtlinie (Tab. 1), wenn durch wissenschaftliche Studien die Abwesenheit eines allergenen Potenzials erwiesen bzw. sehr wahrscheinlich ist. Entsprechende Dossiers zur Beantragung einer Ausnahme von der Kennzeichnung konnten bis August 2004 bei der Europäischen Kommission eingereicht werden und wurden zur Bewertung an die European Food Safety Authority (EFSA) weitergeleitet. Diese hat zu jedem einzelnen Dossier eine Stellungnahme erarbeitet, die auf der Internetseite der Behörde veröffentlicht wurde [2]. Auf der Basis dieser Stellungnahmen wurde inzwischen eine weitere EU-Richtlinie erstellt, die nun vorübergehende Ausnahmen von der Allergenkennzeichnung bis zum November 2007 erlaubt [7] (Tab. 3). Eine endgültige Entscheidung über die Ausnahmeregelungen wird anschließend nach Vorlage weiterer Studienergebnisse getroffen. Diese Ausnahmen sind zweifelsohne im Sinne des Verbrauchers, weil beispielsweise Glukosesirup aus Weizenstärke

oder Vitamin E aus Sojaöl noch nie als Allergene beschrieben wurden, aber in zahlreichen verarbeiteten Lebensmitteln enthalten sind. Somit können irrelevante Deklarationen, wie etwa „Soja“ bei vitaminisiertem Fruchtsaft, vermieden werden, die nur zu einer Verwirrung des Verbrauchers führen würden.

„Cross contact“ und „threshold levels“

Treten unbeabsichtigte Einträge von Lebensmitteln aus der Allergenliste in andere Lebensmittel durch Kreuzkontakt auf, so handelt es sich hier nicht um Zutaten im Sinne der EU-Richtlinie, und es besteht somit keine Deklarationspflicht. Allerdings kann der Hersteller in solchen Fällen nach dem Produkthaftungsgesetz haftbar gemacht werden, wenn ein Verbraucher durch eine aller-

gische Reaktion zu Schaden kommt.

Es sei an dieser Stelle darauf hingewiesen, dass Einträge durch „cross contact“ in der Regel nicht auf einem unsauberen oder nicht zeitgemäßen Produktionsprozess des Lebensmittelherstellers beruhen. Solche Einträge sind in vielen Bereichen der traditionellen und modernen Herstellung von Lebensmitteln schon immer aufgetreten und in manchen Bereichen nicht zu vermeiden. Mit dem Anstieg von Allergien und dem gestiegenen Bewusstsein des Verbrauchers für diese Thematik ist die Erfassung und Minimierung von Allergeneinträgen durch Kreuzkontakt allerdings zu einem sehr wichtigen Thema geworden.

Die einfachste Lösung dem Problem zu begegnen besteht für die Hersteller darin, einen Warnhinweis in der

Form „kann Spuren von ... enthalten“ anzubringen, der dann vor Regressforderungen schützen soll, wenn ein allergischer Verbraucher zu Schaden gekommen ist. Die AG Nahrungsmittelallergie ist in Übereinstimmung mit vielen Lebensmittelherstellern der Auffassung, dass dem Allergiker mit der extensiven Verwendung von vorbeugenden Warnhinweisen nicht geholfen ist und dass eine solche Deklaration auf das absolut notwendige Maß beschränkt werden sollte. Wie bereits im Positionspapier der DGAKI aus dem Jahr 2001 [12] ausgeführt, müssen dazu allerdings maximal tolerierbare Höchstgrenzen durch den Gesetzgeber festgelegt werden, unterhalb derer nicht mehr mit schweren allergischen Reaktionen zu rechnen ist und die somit als Grenzwert für eine Deklaration von unbeabsichtigten All-

Tabelle 2. Nach Anlage 1 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung erlaubte Klassennamen

Zutat	Klassenname
Raffinierte Öle (ausgenommen Olivenöl)	„Öl“, ergänzt durch die Angabe 1. „pflanzlich“ oder „tierisch“ oder 2. der spezifischen pflanzlichen oder tierischen Herkunft
Raffinierte Fette	„Fett“, ergänzt durch die Angabe 1. „pflanzlich“ oder „tierisch“ oder 2. der spezifischen pflanzlichen oder tierischen Herkunft
Mischungen von Mehl aus zwei oder mehreren Getreidearten	„Mehl“, anschließend die Aufzählung der Getreidearten, aus denen es hergestellt ist, in absteigender Reihenfolge gemäß ihres Gewichtsanteils
Stärke, physikalisch modifizierte oder enzymatisch modifizierte Stärke	„Stärke“
Fisch aller Art, wenn Bezeichnung oder Aufmachung sich nicht auf eine bestimmte Fischart beziehen	„Fisch“
Käse oder Käsemischungen aller Art, wenn Bezeichnung oder Aufmachung sich nicht auf eine bestimmte Käsesorte beziehen	„Käse“
Gewürze jeder Art, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2% des Gewichts des Lebensmittels betragen	„Gewürz(e)“ oder „Gewürzmischung“
Kräuter oder Kräuterteile jeder Art, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2% des Gewichts des Lebensmittels betragen	„Kräuter“ oder „Kräutermischung“
Grundstoffe jeder Art, die für die Herstellung der Kaumasse von Kaugummi verwendet werden	„Kaumasse“
Paniermehl jeglichen Ursprungs	„Paniermehl“
Saccharose jeder Art	„Zucker“
Glukosesirup und getrockneter Glukosesirup jeweils mit einem Fruktosegehalt von nicht mehr als 5% in Gewicht in der Trockenmasse	„Glukosesirup“
Kristallwasserfreie und kristallwasserhaltige Dextrose	„Dextrose“ oder „Traubenzucker“
Milcheiweiß jeder Art (Kaseine, Kaseinate und Molkeneiweiß) und Mischungen daraus	„Milcheiweiß“
Kakaopressbutter, Expeller-Kakaobutter, raffinierte Kakaobutter	„Kakaobutter“
Wein jeder Art im Sinne der Vorschriften über die gemeinsame Marktorganisation für Wein der Europäischen Union	„Wein“
Die Skelettmuskeln von Tieren der Arten Säugetiere und Vögel, die als für den menschlichen Verzehr geeignet gelten	„...fleisch“, dem die Namen der Tierarten, von denen es stammt, vorangestellt sind

Tabelle 3. Lebensmittel, die aus Allergenen der Tab. 1 hergestellt werden, aber vorläufig nicht unter die Deklarationspflicht fallen*

Ausgangsstoff	Lebensmittel
Glutenhaltiges Getreide	<ul style="list-style-type: none"> — Glukosesirup auf Weizenbasis einschließlich Dextrose — Maltodextrine auf Weizenbasis — Glukosesirup auf Gerstenbasis — In Destillaten für Spirituosen verwendetes Getreide
Eier	<ul style="list-style-type: none"> — (aus Ei gewonnenes) Lysozym, das in Wein verwendet wird — (aus Ei gewonnenes) Albumin, das als Klärhilfsmittel in Wein und Apfelwein verwendet wird
Fisch	<ul style="list-style-type: none"> — Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamine und Aromen verwendet wird — Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier, Wein und Apfelwein verwendet wird
Sojabohne	<ul style="list-style-type: none"> — Vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett — Natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-α-Tocopherol, natürliches D-α-Tocopherolacetat, natürliches D-α-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen — Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen — Phytanolester aus Sojabohnenquellen
Milch	<ul style="list-style-type: none"> — Molke, die in Destillaten für Spirituosen verwendet wird — Laktit — Milch-(Kasein)-Erzeugnisse, die als Klärhilfsmittel in Apfelwein und Weinen verwendet werden
Nüsse (Schalenfrüchte)	<ul style="list-style-type: none"> — Nüsse, die in Destillaten für Spirituosen verwendet werden — Nüsse (Mandeln, Walnüsse) die (als Aroma) in Spirituosen verwendet werden
Sellerie	<ul style="list-style-type: none"> — Sellerieblatt- und -samenöl — Selleriesamenoleoresin
Senf	<ul style="list-style-type: none"> — Senföl — Senfsamenöl — Senfsamenoleoresin

*Gemäß Anlage der EU-Richtlinie 2005/26/EG vom 22. März 2005

ergeneinträgen dienen können. So wäre einerseits dem Verbraucherschutz Genüge getan und andererseits würde der Lebensmittelindustrie ein klarer Rahmen zur Umsetzung von Maßnahmen gesetzt. Solange die Entscheidung über eine Deklaration von Allergenen, sei es nun in der Zutatenliste oder als Warnhinweis, im Grunde von der analytischen Nachweisgrenze für Allergene in Lebensmitteln bestimmt wird und es keinen klar festgelegten Höchstwert für akzeptable Spuren gibt, ist keine Änderung bei der Praxis der vorsorglichen Warnhinweise zu erwarten bzw. ist eher mit einer Ausweitung dieser Praxis zu rechnen. Die AG Nahrungsmittelallergie sieht es als Aufgabe der zuständigen Behörden an, sich dieser Verantwortung zu stellen und einen praktikablen Kompromiss auszuarbeiten, der einerseits bedrohliche Reaktionen beim Allergiekranken mit einem hohen Maß an Sicherheit vermeidet und andererseits der Lebensmittelindustrie erlaubt, klare und umsetzbare Ansätze für „Allergen-Präventionspläne“ zu entwickeln mit dem

Ziel, die ausufernde Verwendung von Warnhinweisen zu vermeiden.

In diesem Kontext stellt sich die Frage, inwieweit überhaupt eine Festlegung von Minimalmengen möglich ist, unterhalb derer beim Allergiekranken eine Reaktion sicher vermeidbar ist (no observed adverse effect level, NOEL). Zu dieser Thematik haben bisher drei internationale Konferenzen stattgefunden, die vom Food Allergy Research and Resource Program (FARRP) der University of Nebraska organisiert wurden. Nach Auswertung der vorhandenen Literatur kam man in einer ersten Publikation [9] zu dem Schluss, dass definierte, von Null verschiedene Grenzwertmengen (threshold doses) für allergene Nahrungsmittel existieren. Die in der Literatur beschriebenen Minimaldosen für objektive allergische Reaktionen auf Lebensmittel betragen zwischen 1 mg und mehr als 100 mg. Aufgrund der nicht ausreichenden Datenlage sah man sich aber nicht in der Lage, Schwellenwerte für die wichtigsten allergenen Lebensmittel zu definie-

ren. In einer nachfolgenden Publikation wurde ein Konsensprotokoll für die Bestimmung von Schwellendosen bzw. NOEL vorgeschlagen, bei dem als niedrigste Dosis 10 μ g des allergenen Lebensmittels eingesetzt werden sollen. Man ging somit davon aus, dass bei dieser Dosis allgemein nicht mehr mit einer allergischen Reaktion zu rechnen ist. Kürzlich hat sich auch die US Food and Drug Administration zum Problem der Schwellenwerte und der Risikoabschätzung bei Nahrungsmittelallergenen geäußert [1]. Man kommt ebenfalls zu dem Schluss, dass individuelle Schwellenwerte zur Auslösung allergischer Reaktionen gegen die einzelnen allergenen Lebensmittel existieren und somit Höchstwerte für Lebensmittel festgelegt werden können. Konkrete Werte werden in der vorliegenden Fassung des Berichts ebenfalls nicht vorgeschlagen.

Die AG Nahrungsmittelallergie teilt die in den Referenzen 1, 9 und 10 geäußerte Einschätzung des Sachverhalts. Ein allgemein sicherer Grenzwert

für allergene Spuren in Lebensmitteln kann anhand der bisher vorliegenden Daten und aufgrund methodischer Probleme und uneinheitlicher Ansätze bei den bisher durchgeführten Studien nicht festgesetzt werden. Unter Berücksichtigung der Tatsache dass

- in allen toxikologischen Risikoabschätzungen ein Restrisiko akzeptiert werden muss,
- die vorliegenden Daten darauf hinweisen, dass schwere allergische Reaktionen bei der ganz überwiegenden Zahl der Nahrungsmittelallergiker erst ab einer Verzehrsmenge oberhalb von 1 mg des allergenen Lebensmittels zu erwarten sind und
- die Situation einen praktikablen Ansatz erfordert, um die Transparenz der Deklaration beim Verbraucher zu erhöhen,

ist die AG Nahrungsmittelallergie in Übereinstimmung mit der Stellungnahme von 2001 [12] der Auffassung, dass ein Höchstwert für allergene Spurenanteile festgelegt werden sollte, unterhalb dessen keine Deklaration von Spuren und kein Warnhinweis mehr erfolgen sollten. Der von der Schweiz für unbeabsichtigte Einträge festgelegte Wert von 1 g/kg (ca. 0,1%) des allergenen Lebensmittels ist nach dem aktuellen Stand des Wissens nicht geeignet, den allergischen Verbraucher mit einem ausreichenden Maß an Sicherheit zu schützen. Ein Höchstwert sollte in Abhängigkeit vom allergenen Lebensmittel im Bereich von 0,01% bis 0,001% des allergenen Lebensmittels oder 10 mg/kg bis 1 mg/kg an Protein aus den allergenen Lebensmitteln der Tabelle 1 festgesetzt werden, wobei zumindest für Erdnuss der aufgrund der hohen Allergenität niedrigere Wert herangezogen werden sollte.

Nachweisverfahren für allergene Anteile in Lebensmitteln

In den letzten 10 Jahren sind eine Vielzahl von Analysemethoden für versteckte allergene Anteile in zusammengesetzten Lebensmitteln publiziert worden. Die gängigen Methoden bestehen entweder in einem Nachweis des potenziell allergenen Proteins mittels ELISA oder der DNA des allergenen Lebensmittels durch PCR-Verfahren. Die ver-

schiedenen Aspekte der Allergenanalytik werden in einer aktuellen Stellungnahme der Lebensmittelchemischen Gesellschaft umfassend diskutiert [3]. Herauszustellen ist, dass noch nicht für alle Lebensmittel der Tabelle 1 ausreichend sensitive und spezifische Nachweismethoden zur Verfügung stehen (z. B. Sellerie, Senf, verschiedene Schalenfrüchte). Hier ist aus der Sicht der AG Nahrungsmittelallergie Bedarf für weitere Forschungs- und Entwicklungsarbeiten gegeben, um die Implementierung der Deklarationsregeln zu verifizieren und künftige Grenzwerte überprüfen zu können.

Großer Handlungsbedarf besteht weiterhin im Bereich der Standardisierung der Analysemethoden. Ringversuche haben gezeigt, dass zwar beispielsweise von den meisten kommerziellen ELISAs Erdnuss grundsätzlich bis in den Spurenbereich von 2 mg/kg richtig positiv gefunden wird, allerdings drastische Unterschiede in den quantitativen Resultaten zwischen den verschiedenen Tests bestehen (50% bis 200% [5]). Zahlreiche Initiativen, die sich auf internationaler und nationaler Ebene um eine verbesserte Standardisierung der Analysemethoden bemühen, wie z. B. die Arbeitsgruppe „Presidential Task Force“ im AOAC, die CEN TC 275 Working Group 12 „Food Allergens“, der DIN-Ausschuss „Lebensmittelallergene“ oder die Arbeitsgruppe „Allergenanalytik“ nach § 64 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches, werden von der AG Nahrungsmittelallergie ausdrücklich begrüßt.

Schlussbemerkung

Zusammenfassend stellt die neue Deklarationsvorschrift der EU, die seit Ende 2004 auch in Deutschland in nationales Recht umgesetzt wurde, einen deutlichen Fortschritt für Nahrungsmittelallergiker dar, auch wenn sie (noch?) nicht in allen Punkten konsequent formuliert ist.

Literatur

1. Draft report prepared by the threshold working group. Approaches to establish thresholds for major food allergens and for gluten in food. <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/alrgn.html>
2. European Food Safety Authority. <http://www.efsa.eu.int>
3. Lebensmittelchemische Gesellschaft. Stellungnahme zu Nachweisverfahren für Allergene. Lebensmittelchemie 2004, 58: 116–9
4. Lorenz AR, Reese G, Hausteil D, Vieths S. Versteckte Allergene in Lebensmitteln – noch immer ein Problem. Bundesgesundheitsbl 2001, 44: 666–75
5. Poms RE, Agazzi ME, Bau A, Brohee M, Capelletti C, Norgaard JV, Anklam E. Interlaboratory validation study of five commercial ELISA test kits for the determination of peanut proteins in biscuits and dark chocolate. Food Addit Contam 2005; 22: 104–12
6. Richtlinie 2003/89/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. November 2003 zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten. Amtsblatt der Europäischen Union, L 308/15, vom 25.11.2003
7. Richtlinie 2005/26/EG der Kommission vom 21. März 2005 zur Erstellung eines Verzeichnisses von Lebensmittelzutaten oder Stoffen, die vorläufig aus Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG ausgeschlossen werden. Amtsblatt der Europäischen Union, L 75/33, vom 22.3.2005
8. Schweizer Lebensmittelverordnung vom 1.3.1995 in der Fassung vom 15.12.2003
9. Taylor SL, Hefle SL, Bindslev-Jensen C, Bock SA, Burks AW Jr, Christie L, Hill DJ, Host A, Hourihane JO, Lack G, Metcalfe DD, Moneret-Vautrin DA, Vadas PA, Rance F, Skrypec DJ, Trautman TA, Yman IM, Zeiger RS. Factors affecting the determination of threshold doses for allergenic foods: how much is too much? J Allergy Clin Immunol 2002; 109: 24–30
10. Taylor SL, Hefle SL, Bindslev-Jensen C, Atkins FM, Andre C, Brujinzeel-Koomen C, Burks AW, Bush RK, Ebisawa M, Eigenmann PA, Host A, Hourihane JO, Isolauri E, Hill DJ, Knulst A, Lack G, Sampson HA, Moneret-Vautrin DA, Rance F, Vadas PA, Yunginger JW, Zeiger RS, Salminen JW, Madsen C, Abbott P. A consensus protocol for the determination of the threshold doses for allergenic foods: how much is too much? Clin Exp Allergy 2004; 34: 689–95
11. Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung) vom 3.8.1984, in der Fassung vom 10.11.2005
12. Vieths S, Meyer AH, Ehlers I, Fuchs T, Kleine-Tebbe J, Lepp U, Niggemann B, Saloga J, Sennekamp J, Vieluf I, Werfel T, Zuberbier T, Jäger L. Zur Deklaration „versteckter Allergene“ in Lebensmitteln. Stellungnahme der AG Nahrungsmittelallergie der DGAI, inhaltlich abgestimmt mit dem ADA. Allergo J 2001, 10: 130–6