

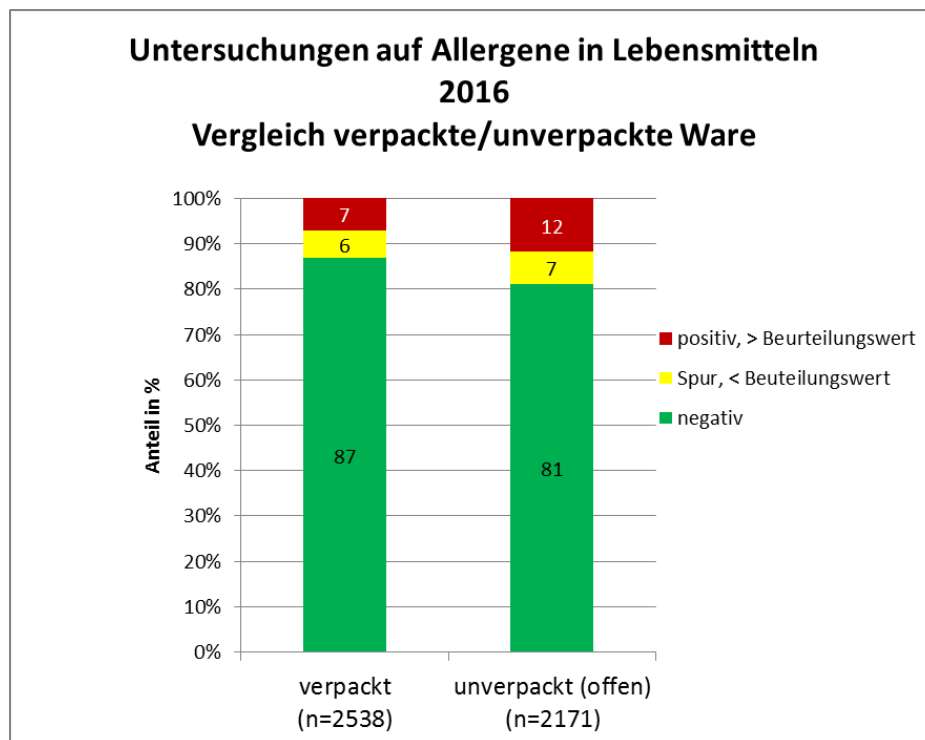
Allergene in Lebensmitteln - Bilanz 2016

Überblick

Im zweiten Jahr nach Einführung der Kennzeichnungspflicht für Allergene in offen, d.h. unverpackt abgegebenen Lebensmitteln war die Überprüfung auf nicht deklarierte Allergene weiterhin im Blickpunkt. In insgesamt 19 % der Untersuchungen waren Allergene wie Milch, Ei, glutenhaltige Getriedearten oder Senf nachweisbar, die weder als Zutat noch in Form eines Spurenhinweises deklariert waren. Im Vorjahr war dies noch bei 25 % der Untersuchungen von offen abgegebenen Lebensmitteln der Fall. Damit hat sich auch der der Abstand zu vorverpackt abgegebenen Lebensmitteln verringert, bei denen in insgesamt 13 % der Untersuchungen allergene Bestandteile nachweisbar waren.

Wie in den Vorjahren wurden lediglich positive Befunde bei nicht deklarierten Allergenen mit Anteilen über dem jeweiligen Beurteilungswert (Näheres hierzu s. unten) weiter verfolgt. Bei insgesamt 256 von 2.171 Untersuchungen (= 12 %) in unverpackten Lebensmitteln war die im niedrigen Spurenbereich liegende „Bagatellgrenze“ überschritten. Bei verpackten Produkten traf dies bei 7 % aller Untersuchungen zu (179 von 2.538 Untersuchungen).

8 Proben („veganes eifreies“ Omelette, glutenfreies Reisgebäck, Schinken sowie 5 Proben einer milchfreien Schokolade) mussten wegen nachweisbarer Allergene als **potentiell gesundheitsschädlich** beurteilt werden. Die Kennzeichnung der Lebensmittel hatte trotz Vorhandensein des jeweiligen Allergens in allergologisch relevanten Mengen dessen Abwesenheit suggeriert und damit auch Allergiker angesprochen.



Vergleich positiver Allergenbefunde bei verpackter und unverpackter Ware, angeben als prozentuale Anteile aller Proben. Es wurden nur Proben untersucht, die keine Hinweise auf die jeweiligen Allergene in der Kennzeichnung enthielten. „Positiv“ = festgestellte Allergen-Konzentration in der Probe liegt über einem intern festgelegten Beurteilungswert; „Spur“ = Allergen nachweisbar, aber festgestellte Allergenkonzentration liegt unter diesem Beurteilungswert (s. Infokasten).

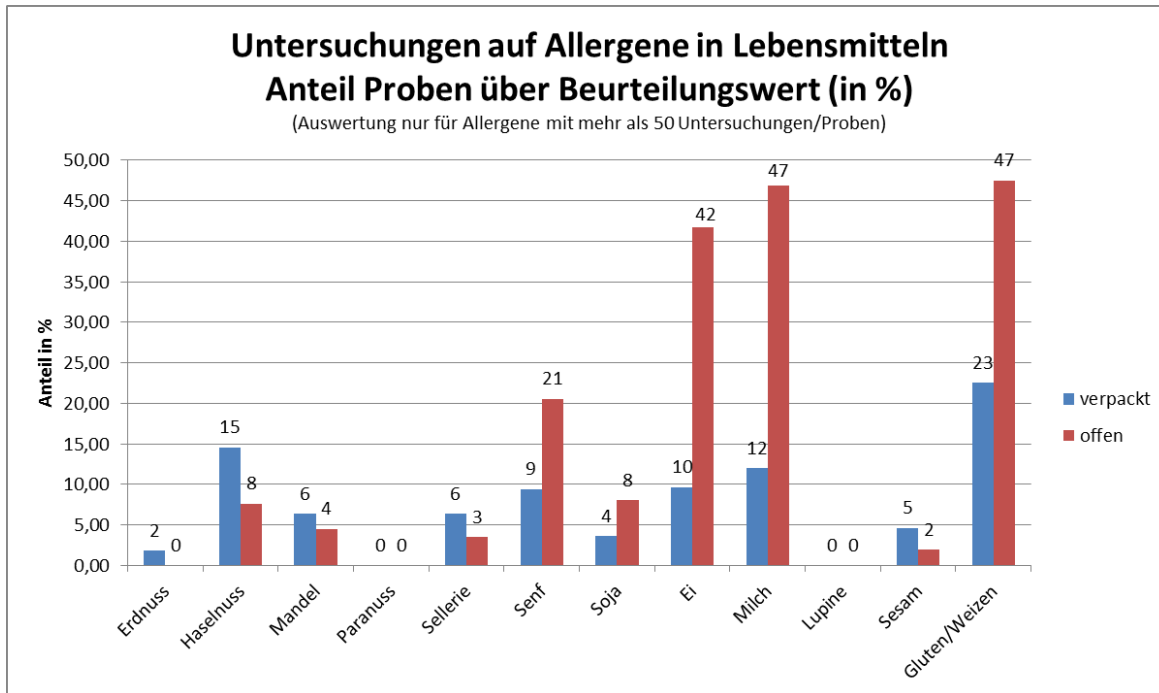


Tabelle: Vergleich positiver Allergenbefunde bei verpackter und unverpackter Ware, angeben als prozentuale Anteile an den auf das jeweilige Allergen geprüften Proben. Es wurden nur Proben untersucht, die keine Hinweise auf die jeweiligen Allergene in der Kennzeichnung enthielten. Nur Befunde mit Allergen-Anteilen über einem intern festgelegten Beurteilungswert wurden als „positiv“ bewertet (s. Infokasten unten).



Bundesweite Beurteilungswerte der Untersuchungslabors

Bei etwa 6 Prozent (306 von insgesamt 4.709) der Untersuchungen waren geringe Spuren allergener Bestandteile unter dem sogenannten Beurteilungswert nachweisbar. Sind diese internen Bagatellgrenzen der Labors der Lebensmittelüberwachung unterschritten, erfolgen in der Regel keine weiteren Maßnahmen.

Allerdings sind Allergene in Lebensmitteln nach den derzeitigen Regelungen – auch bei Überschreitung der Beurteilungswerte – erst dann kennzeichnungspflichtig, wenn das nachgewiesene Allergen über eine rezepturmäßig verwendete Zutat in das Lebensmittel gelangt ist. Herstellungsbedingte Kontaminationen in Lebensmitteln oder deren Zutaten führen nicht zu einer Kennzeichnungspflicht, werden aber häufig freiwillig gekennzeichnet.

[Weitere Informationen zu den Beurteilungswerten](#)

Verpackte Lebensmittel – Situation weiter unverändert

Die Situation bei verpackten Lebensmitteln hat sich im Vergleich mit den Vorjahren praktisch nicht verändert. Der Anteil von Untersuchungen mit Befunden über dem jeweiligen Beurteilungswert nahm im Zeitraum der letzten 3 Jahre von 4 % auf nunmehr 7 % leicht zu, während gleichzeitig der Anteil an Befunden im Spurenbereich leicht abnahm; siehe Tabelle.

Glutenhaltige Getreidearten, Haselnuss, Milch, Ei und Senf waren die prozentual am häufigsten nachgewiesenen allergenen Bestandteile (siehe auch Grafik oben) mit Anteilen über dem jeweiligen Beurteilungswert. Auch hier gab es nur wenige Veränderungen zum Vorjahr; etwas zugenommen haben die entsprechenden Befunde bei glutenhaltigen Getreidearten sowie bei Haselnuss.

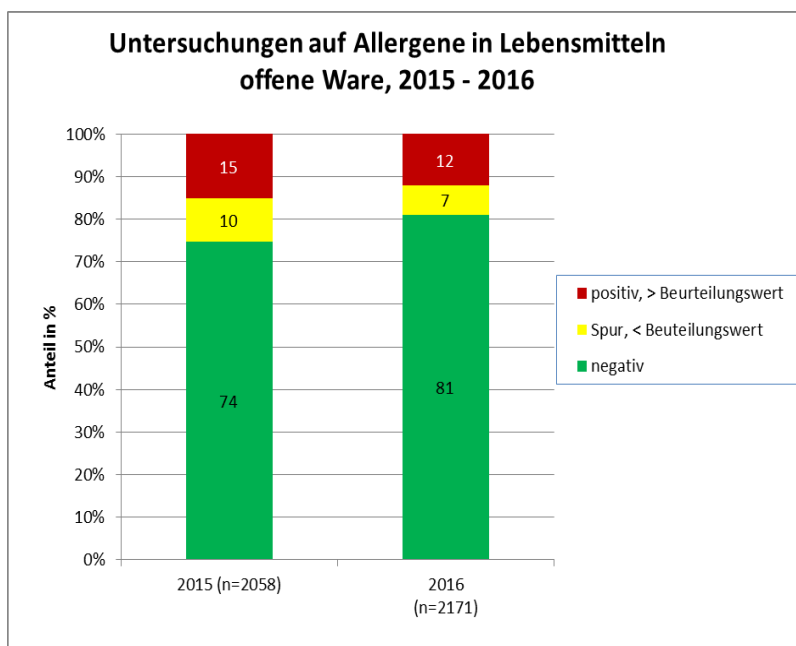
Tabelle: Allergenuntersuchungen 2014 bis 2016 – verpackte Ware ohne Hinweise auf Allergene

	2016	2015	2014
Untersuchungen insgesamt	2.538	1.703	2.335
davon negativ	2.205 (= 87 %)	1.449 (= 85 %)	2.027 (= 87 %)
davon > Beurteilungswert	179 (= 7 %)	102 (= 6 %)	104 (= 4 %)
davon Spur; < Beurteilungswert	154 (= 6 %)	152 (= 9 %)	197 (= 8 %)

Unverpackte Ware – nicht deklarierte Allergene häufig anzutreffen

19 % (gegenüber 25 % im Vorjahr) betrug der Anteil an Proben von unverpackt abgegebenen Lebensmitteln, bei denen das nachgewiesene Allergen nicht angegeben war (s. auch Grafik unten).

Weiterhin sehr hoch war dieser Anteil für das Allergen Milch sowie für glutenhaltige Getreidearten (jeweils 47 %); häufig waren auch Ei und Senf nachweisbar, ohne dass die Kennzeichnung darauf hinwies (s. Grafik S. 2, "Anteil Proben über Beurteilungswert").



Grafik:

Allergenbefunde bei offen (unverpackt) angebotenen Lebensmitteln 2015 und 2016, jeweils angeben als prozentuale Anteile aller Proben. Es wurden nur Proben untersucht, die keine Hinweise auf die jeweiligen Allergene in der Kennzeichnung enthielten.

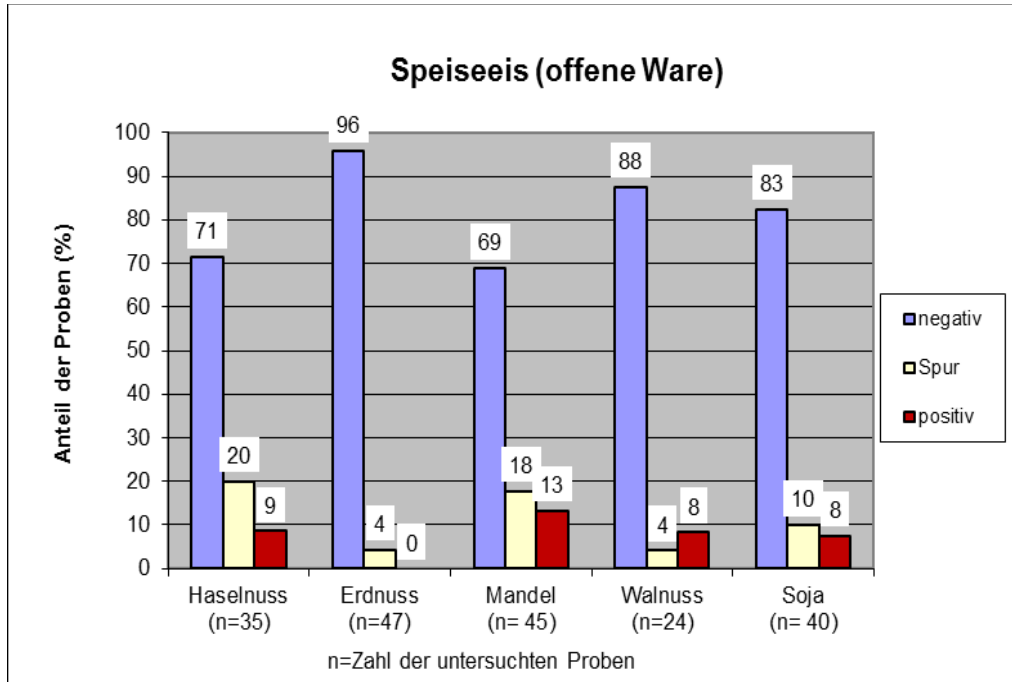
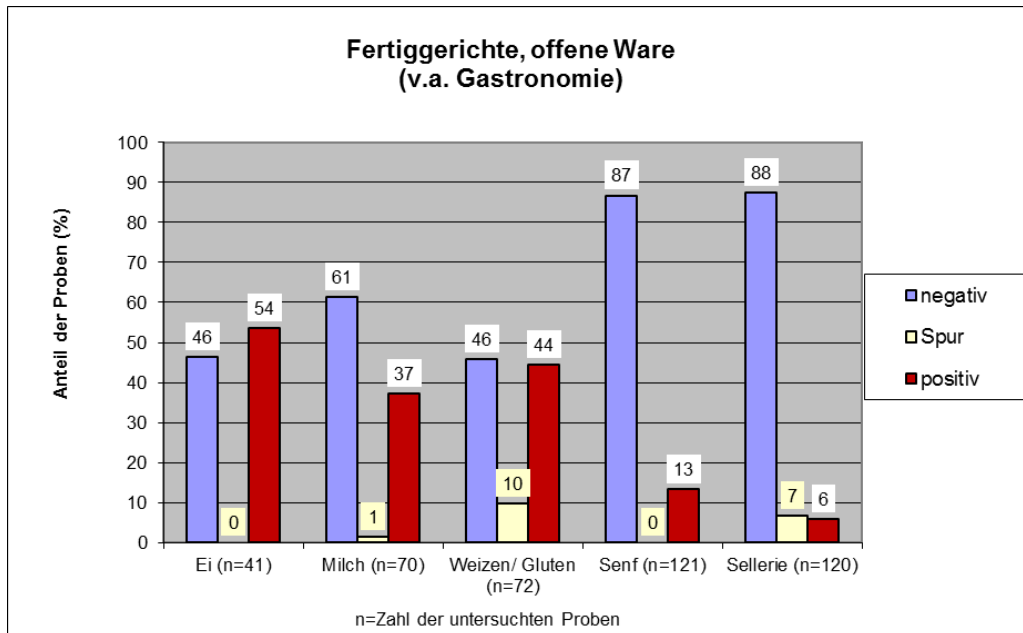
„Positiv“ = festgestellte Allergen-Konzentration in der Probe liegt über einem intern festgelegten Beurteilungswert;

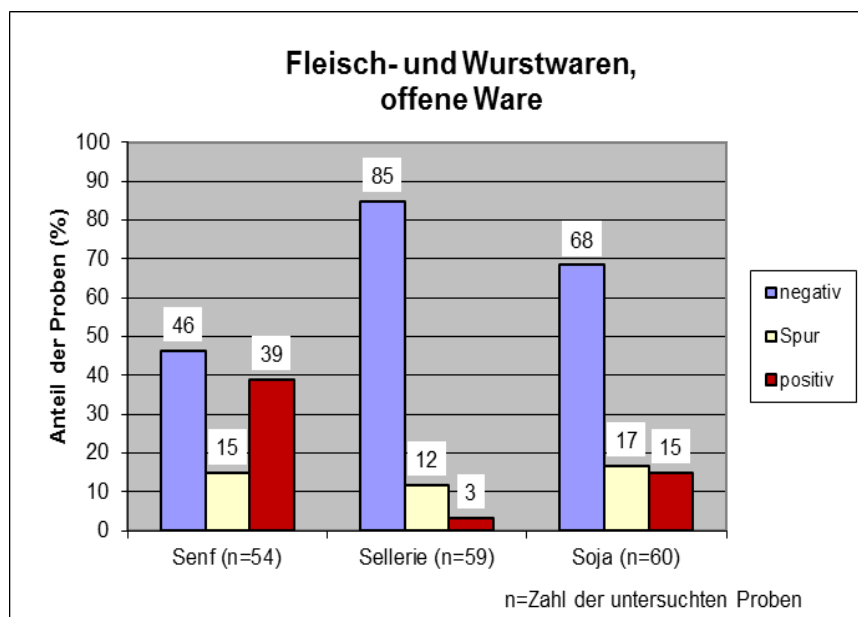
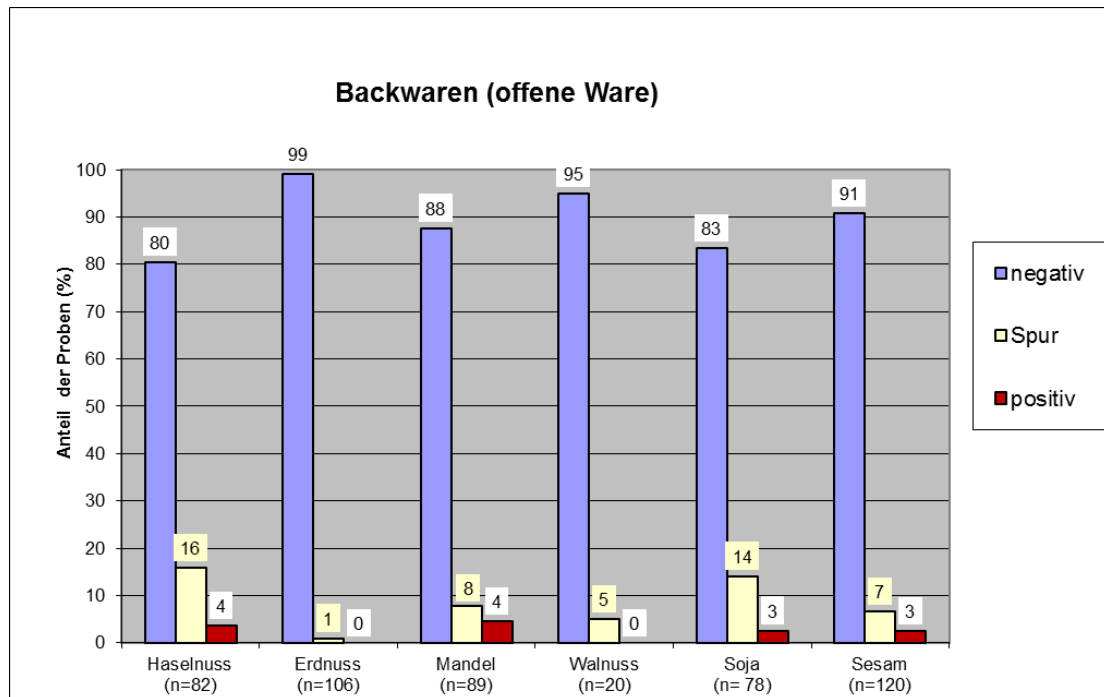
„Spur“ = Allergen nachweisbar, aber festgestellte Allergenkonzentration liegt unter diesem Beurteilungswert (s. Infokasten S. 2).

Offene Ware – Produktgruppen näher betrachtet

In den nachfolgenden Grafiken sind die beispielhaft Ergebnisse für Proben von Fertiggerichten aus der Gastronomie, Fleischerzeugnissen, Backwaren und Speiseeis dargestellt:

Grafiken: Nachweis von Allergenen in offener Ware: Fertiggerichte, Fleischerzeugnisse, Backwaren sowie Speiseeis. Jeweils Anteil von Proben (%) mit positivem, negativem oder Spurenbefund (< Beurteilungswert).





Offen angebotene **Fertiggerichte** enthielten weiterhin häufig Allergene, ohne dass dies gekennzeichnet war, insbesondere waren Ei, Milch und glutenhaltige Getreidearten betroffen. Immerhin war bei Milch und Sellerie im Vergleich zum Vorjahr ein deutlicher Rückgang der Proben mit Anteilen über dem jeweiligen Beurteilungswert zu verzeichnen (Milch von 91 % im Vorjahr auf nunmehr 37 %, Sellerie von 18 % auf 6 %).

Bei lose angebotenen **Backwaren** (einschließlich feinen Backwaren) war verglichen mit 2015 ein Rückgang nachweisbarer, aber nicht gekennzeichnete Allergene festzustellen – insbesondere bei den Allerge-

nen Soja und Sesam. Dies trifft tendenziell auch für **Speiseeis** zu; auch hier haben die auffälligen Befunde bei Soja abgenommen (8 % der Proben gegenüber 20 % im Vorjahr).

Bei **Fleischerzeugnissen** ist weiterhin der mit 39 % (Vorjahr 34 %) hohe Gehalt an Proben mit Senf-Anteilen über dem Beurteilungswert hervorzuheben. Auch enthielten weiterhin auffällig viele Proben Soja ohne entsprechende Deklaration.

Achtung Gesundheitsgefahr – tatsächlich frei von Allergenen und Gluten?

Sehr gefragt sind derzeit Lebensmittel, die mit der Abwesenheit bestimmter Stoffe oder Zutaten beworben werden; die „frei von“-Welle hat neben den glutenfreien Produkten auch die Allergene mit erfasst. Allerdings ist hier Vorsicht geboten: Allergiker fühlen sich von solchen Produkten besonders angesprochen, jedoch können selbst minimale Spurenverunreinigungen bei Allergikern Symptome auslösen. Daher müssen die Hersteller sicherstellen, dass derart beworbene Produkte nicht mit den ausgelobten Allergenen verunreinigt sind.

Das sogenannte VITAL Expert Panel um Steve Taylor (*S. Taylor et al. (2014) Food and Chemical Toxicology 63, 9-17*) hat 2014 erstmals sogenannte **Referenzdosen** beschrieben, die sich aus aktuellen Verabreichungsstudien bei Allergikern ableiten lassen, s. Tabelle. Hierbei wurden sogenannte ED_p-Werte (eliciting dose) zu Grunde gelegt, welche die Dosis eines Allergens beschreiben, bei der z.B. 1 oder 5 % der jeweiligen Allergikergruppe sehr wahrscheinlich Reaktionen zeigt.

Tabelle: Referenzdosis nach Taylor (2014) für ausgewählte Lebensmittelallergene, berechnet als allergenes Lebensmittel (z.B. Vollei, Weizenmehl)

Allergen	Referenzdosis nach Taylor (in Milligramm allergenes Lebensmittel)
Ei	0,066
Milch	0,28
Weizen	10
Soja	2,5

In **8** Fällen mussten Lebensmittel aufgrund nachweisbarer allergener Bestandteile als **potentiell gesundheitsschädlich** beurteilt werden.

Betroffen waren ein als „eifrei“ **gekennzeichnetes Produkt zur Herstellung eines Omelette-Ersatzes** für die vegane Ernährung, in dem Ei-Spuren enthalten waren, 5 Proben **einer „milchfreien“ Schokolade** mit nachweisbaren Anteilen des Milchproteins Casein sowie ein **„glutenfreies“ Reisgebäck**, in dem Weizen nachweisbar war. In allen Fällen war bei den abgeschätzten Verzehrsmengen die jeweilige Referenzdosis nach Taylor überschritten.

Außerdem war bei einem Kochschinken Soja in relativ hohen Anteilen (2400 mg/kg) nachweisbar. Zwar war dieses Produkt nicht als „sojafrei“ gekennzeichnet. Da jedoch keinerlei Hinweis auf Soja erfolgte, wurde das Produkt als potentiell gesundheitsschädlich beurteilt, sofern die Ermittlungen im Herstellungsbetrieb ergeben, dass eine vorgeschriebene Zutaten-Deklaration (hier Soja bzw. Sojaeiweiß) nicht erfolgt ist.

Glutenfreie Lebensmittel

Um keine echte Allergie, sondern eine (lebenslange) Unverträglichkeit gegenüber Gluten, einem Getreideprotein, handelt es sich bei der **Zöliakie** (Synonym: Sprue), einer chronischen Erkrankung des Dünndarms. Glutenhaltige Getreidearten wie Weizen, Dinkel, Roggen und Gerste müssen von Zöliakiepatienten lebenslang gemieden werden. Ähnlich wie bei Allergenen kann bereits eine geringe Zufuhr an Gluten im Milligramm-Bereich Symptome auslösen. Daher dürfen Lebensmittel, die als „glutenfrei“ angeboten werden, nur **maximal 20 Milligramm Gluten pro Kilogramm Lebensmittel** enthalten. Für Betroffene ist erfreulich, dass in den letzten Jahren das Angebot „glutenfreier“ Lebensmittel sehr stark zugenommen hat; selbst Discounter bieten sie regelmäßig an. Nimmt man **Weizenallergiker** sowie die Personen hinzu, die an einer sogenannten „Nicht-Zöliakie-Glutensensitivität“ leiden, sind es hierzulande etwa 5 Prozent der Bevölkerung, für die ein entsprechendes Produktangebot wichtig ist. Das zunehmende Angebot soll allerdings auch (gesunde) Verbraucher ansprechen, die meinen, Ihrer Gesundheit mit „glutenfreien“ Produkten etwas Gutes tun zu können. Dies ist jedoch wissenschaftlich umstritten.



Bild: Symbol für glutenfreie Produkte

Bei 4 von insgesamt 198 untersuchten Proben (= 2 %) von Lebensmitteln mit dem Hinweis „glutenfrei“ war der Grenzwert von 20 mg/kg überschritten. Betroffen waren 2 Proben „glutenfreier“ Kekse auf Reisbasis sowie je eine Probe Backmischung und Tofu. Der maximale festgestellte Glutengehalt war 240 Milligramm pro Kilogramm.

Weitere 18 Proben (= 9 %) von „glutenfreien“ Erzeugnissen enthielten Gluten, allerdings jeweils unter dem Grenzwert.

Der Anteil auffälliger Proben bewegte sich in etwa im Durchschnitt der vergangenen 5 Jahre (siehe Abbildung).

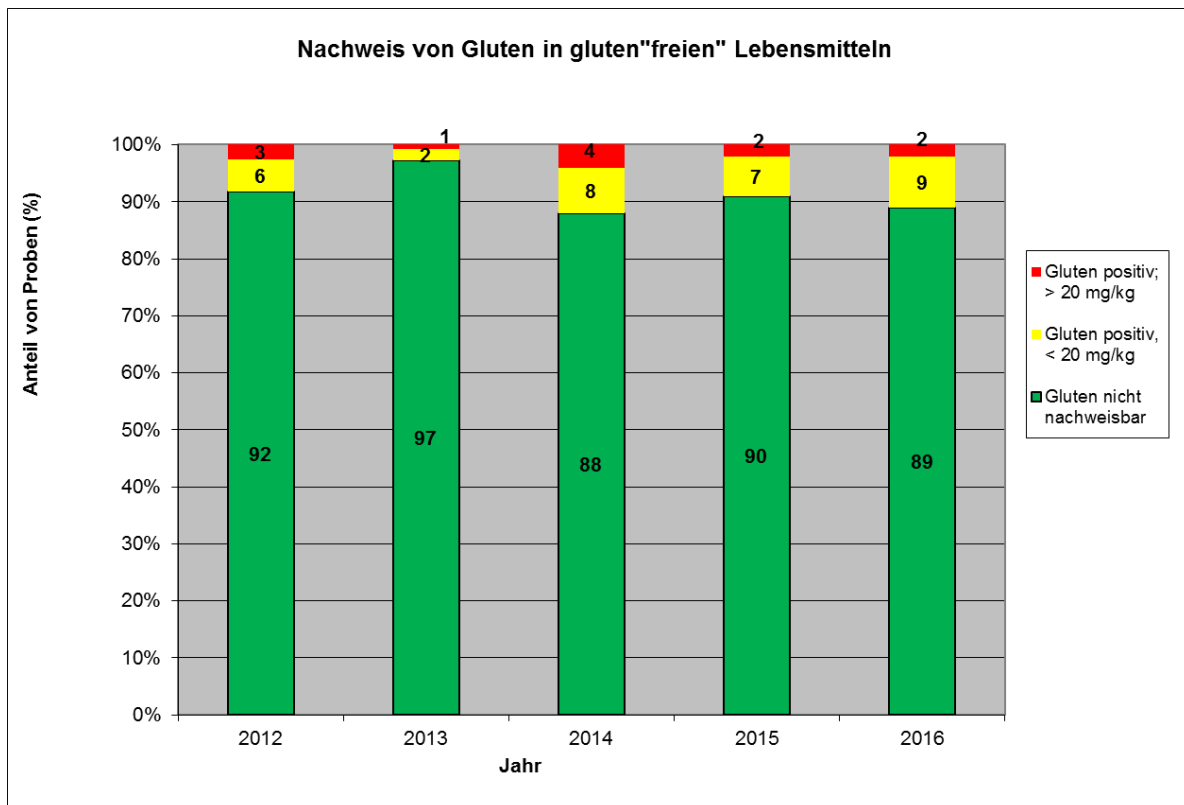


Abbildung: Gluten in „glutenfreien“ Lebensmitteln. Anteile von Gluten-positiven Proben bzw. Proben, bei denen der Grenzwert von 20 mg/kg überschritten war. Untersuchungen der Jahre 2012 bis 2016.

Autoren:

Hans-Ulrich Waiblinger (CVUA Freiburg),

Anke Krause (CVUA Karlsruhe),

Dr. Gabriele Engler-Blum (CVUA Sigmaringen),

Ursula Blum-Rieck (CVUA Stuttgart)