

## Im Interesse der Konsumentenschaft mit Lebensmittelallergien gegen den Abbau sinnvoller Deklarationen!

Der Bundesrat will Schweizer Vorschriften ans EU-Niveau angleichen («Cassis-de-Dijon-Prinzip»). Dabei sollen unter anderem die Deklaration von Verunreinigungen mit Allergie auslösenden Substanzen und das Verbot von gefährlichen Azofarbstoffen in Milch, Sirup etc. gestrichen werden. Die Konsumentenorganisationen acsi, FRC und SKS, die Schweizerische Gesellschaft für Allergologie und Immunologie sowie aha!, das Schweizerische Zentrum für Allergie, Haut und Asthma, fordern die Beibehaltung dieser Schweizer Vorschriften. Sie schützen die 300'000 Nahrungsmittelallergikerinnen und -allergiker in der Schweiz vor gesundheitlichen Risiken.

### *Erleichterter Handel mit der EU*

In zahlreichen Bereichen kennt die Schweiz andere Vorschriften als die EU. Diese erschweren oft den Import günstiger Produkte in die Schweiz. Daher möchte der Bundesrat das Gesetz über die technischen Handelshemmnisse (THG) revidieren («Cassis-de-Dijon-Prinzip») und die Grenzen öffnen. Dabei sollen einige Schweizer Vorschriften ans EU-Niveau angeglichen werden. Unter anderem davon betroffen sind:

- Deklaration von allergenen Verunreinigungen: Im Gegensatz zur EU müssen in der Schweiz auch unbeabsichtigte Vermischungen mit allergenen Substanzen deklariert werden.
- Verbot von Azofarbstoffen: Insbesondere der gefährliche Azofarbstoff Tartrazin (E102) ist heute in Milchprodukten, Fleischersatzprodukten, Sirupen und Limonaden in der Schweiz verboten – in der EU hingegen ist er erlaubt.

Wichtig zu wissen: Artikel 95 Absatz 4 in Verbindung mit Artikel 30 des EG-Vertrages erlaubt explizit, dass ein Staat Ausnahmen zulassen darf, sofern diese dem Gesundheitsschutz dienen. Unseres Erachtens ist dies bei den oben erwähnten Punkten der Fall. Diese Bestimmungen sollen im Sinne des Gesundheitsschutzes daher beibehalten werden, da sie auch für die Länder der EU beispielgebend wirken könnten.

### *Was sind Lebensmittelallergien?*

Rund 300'000 Personen in der Schweiz sind von einer Lebensmittelallergie betroffen, darunter überproportional viele Kinder. Schon kleinste Mengen von Allergie auslösenden Lebensmitteln können Erbrechen, Durchfall, Atemprobleme und Hautausschläge auslösen. Im Extremfall kann es zu lebensbedrohlichen Kreislaufproblemen oder sogar Todesfällen kommen. Allergische Symptome treten typischerweise wenige Minuten nach Verzehr des Lebensmittels auf.

### *Lebenswichtige Informationen für Personen mit Lebensmittelallergien*

Das einzige Mittel, eine allergische Reaktion zu verhindern, ist das strikte Vermeiden von Allergie auslösenden Lebensmitteln. Allergikerinnen und Allergiker müssen daher ganz genau wissen, was sie essen. Sie sind auf eine absolut zuverlässige Deklaration von Lebensmitteln angewiesen.

D. M., Lebensmittelallergiker:

Um die richtigen Lebensmittel für mich zu finden, benötige ich alle verfügbaren Informationen zu den Inhaltsstoffen, die ich nicht vertrage. Essen kann sonst für mich lebensgefährlich werden.

### **Das schreibt das Gesetz heute vor**

In der Lebensmittelgesetzgebung (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung LKV, <http://www.admin.ch/ch/d/sr/8/817.022.21.de.pdf>) findet sich eine Liste von Lebensmitteln, die schwere Allergien auslösen können und daher strengeren Deklarationsvorschriften unterliegen. Diese Lebensmittel und die daraus hergestellten Produkte

- müssen als Zutaten immer deklariert werden;
- müssen als unbeabsichtigte Verunreinigungen bei einem Gehalt von mehr als 1 g/kg deklariert werden.

Letzteres ist nur zulässig, wenn durch den Betrieb belegt werden kann, dass die unbeabsichtigten Verunreinigungen technologisch nicht zu vermeiden sind. Diese Bestimmungen gelten sinngemäss auch für offen verkaufte Produkte und Gerichte in Restaurationsbetrieben.

Dr. R. Etter, Kantonschemiker, Zürich:

Die Regelung schafft klare Verhältnisse auch bei unbeabsichtigten Vermischungen. Besteht Gefahr, dass diese 0.1% übersteigen könnten, muss dies deklariert werden. Der Hersteller macht sich Gedanken über solche Verschleppungen und lernt sie zu vermeiden.

Die Deklarationslimite von 1 g/kg wurde im Jahr 2002 vor dem Hintergrund gemeinsamer Überlegungen seitens der Medizin und der Kantonschemiker und aufgrund von Machbarkeitsabklärungen in der Lebensmittelindustrie festgelegt, um den Betroffenen eine Orientierungshilfe zur Verfügung zu stellen. Als Beispiel: eine Schokolade, welche keine Nüsse enthält, aber auf einer Produktionsstrasse hergestellt wurde, auf der zuvor eine Nusschokolade produziert wurde. Falls davon ausgegangen werden muss, dass unvermeidbar über 1 g/kg Nüsse enthalten sein könnten, muss dies auf der Verpackung deklariert werden.

Diese Deklaration wird heute sowohl von Personen mit Allergien als auch von der Industrie grossmehrheitlich sehr geschätzt und hat sich über diese Jahre in der Praxis sehr bewährt. Interessanterweise wird diese Regelung auch von Vertretern von Ländern der EU als zweckmässige Leitplanke und sinnvolle Information anerkannt. Konsumentinnen und Konsumenten haben das Recht zu erfahren, was die Lebensmittel enthalten, die Sie konsumieren. Insbesondere, wenn es sich um Substanzen handelt, welche ihre Gesundheit gefährden können.

Prof. B. Wüthrich, Allergologe, Zürich:

Unsere Patientinnen und Patienten sind auf strikte Einhaltung der Guten Herstellungspraxis und eine möglichst umfassende Allergeninformation angewiesen. Eine Streichung der Allergenartikel würde die allergischen Konsumentinnen und Konsumenten erneut stark verunsichern.

Azofarbstoffe (insbesondere Tartrazin E 102) sind in der Schweiz restriktiver zugelassen als in der EU (gemäss Anhang 7 der Zusatzstoffverordnung ZuV). Zwar dürfen in alkoholfreien Süssgetränken die bereits 2002 zulässigen Azofarbstoffe (E 110, 122, 124, 129, 151) weiterhin verwendet werden, hingegen ist der Einsatz dieser und weiterer Azofarbstoffe in Milchprodukten sowie in Fleischersatzprodukten untersagt. Ebenso ist Tartrazin (E 102) in Sirup oder Limonade verboten. Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) sprach sich aus gesundheitlichen Überlegungen gegen die Zulassung von Tartrazin in diesen Produkten aus. Insbesondere Kinder sollen nicht übermässig Allergie auslösende Substanzen einnehmen.

### **Unsere Forderung**

Die Konsumentenorganisationen acsi, FRC und SKS, die Schweizerische Gesellschaft für Allergologie und Immunologie sowie aha! Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma fordern im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten mit Lebensmittelallergien:

- die Beibehaltung der Deklaration von unbeabsichtigten Vermischungen mit allergenen Substanzen
- die Aufrechterhaltung des Verbots gefährlicher Azofarbstoffe, insbesondere von Tartrazin (E 102)

Wir lehnen es ab, lediglich für die mögliche Verbilligung der Lebensmittel um wenige Rappen Schweizer Regelungen aufzugeben, die für die alltägliche Gesundheit von 300'000 Nahrungsmittelallergikerinnen und -allergiker zentral sind.

### **Negative Konsequenzen einer Anpassung ans EU-Recht**

Würden die beiden Bestimmungen fallengelassen, wären gesundheitliche negative Folgen für Allergiker und Konsumentinnen zu erwarten:

- Allergologen halten bereits die jetzige Deklarationslimite für einen Kompromiss. Ihre Aufhebung würde dazu führen, dass vermehrt Allergie auslösende Substanzen unbeabsichtigt beigemischt würden. Damit würden sich allergische Symptome und Notfälle erhöhen. Im Gegensatz zu den USA und England sind in der Schweiz noch keine Todesfälle infolge Allergie auslösender Substanzen bekannt – noch.
- Insbesondere in der Schweiz wird die Deklaration unbeabsichtigter Substanzen restriktiv gehandhabt. Nur wenn wirklich eine Vermischung vorkommen kann, wird dies deklariert. Klar: Ansonsten schrecken die Hersteller potenzielle Käuferinnen und Käufer ab.
- Heute haben die Allergikerinnen und Allergiker eine gewisse Sicherheit: Aufgrund der restriktiven Deklarationspraxis können sie davon ausgehen,

dass in nicht-deklarierten Produkten keine Allergie auslösenden Substanzen enthalten sind. Würde die Deklaration wegfallen, müssten die Allergikerinnen und Allergiker konsequent alle Produkte meiden, welche potenziell Allergie auslösende Substanzen enthalten könnten (z.B. Schokolade bei einer Nussallergie).

- Die heutige Regelung ist eindeutig und garantiert einen klaren Vollzug.
- Wie der Detailhandel selbst sagt, ist die jetzige Regelung kein Handelshemmnis. Wieso soll dann eine sinnvolle Bestimmung aufgehoben werden, wenn sie keinerlei Schaden für die Wirtschaft hat?

### **Weitere Auskünfte**

#### **SKS:**

Jacqueline Bachmann, Geschäftsführerin: 031 370 24 20  
Andreas Tschöpe, Politischer Fachsekretär: 031 370 24 26

#### **FRC:**

Delphine Centlivres, Generalsekretärin: 021 331 00 90  
Aline Clerc, wissenschaftliche Mitarbeiterin: 021 331 00 90

#### **acsi:**

Laura Regazzoni, Generalsekretärin: 091 922 97 55

#### **aha! Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma:**

Dr. Georg Schächli, Geschäftsführer: 031 359 90 10

#### **Schweizerische Gesellschaft für Allergologie und Immunologie (SGAI):**

PD Dr. Peter Schmid-Grendelmeier, Präsident der Fachkommission der SGAI:  
044 255 30 87;  
Prof. Brunello Wüthrich E-Mail: [bs.wuethrich@bluewin.ch](mailto:bs.wuethrich@bluewin.ch)