PRESSEMITTEILUNG

VGMS
Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

www.vgms.de | info@vgms.de
T 030 212 33 69-0 | F 030 212 33 69-99

Präsidium:
Jochen Brüggen, Gustav Deiters, Michael Gutting, Ralph Seibold

Geschäftsführung:
Dr. Peter Haarbeck

AG Charlottenburg VR 35572 B
Lobbyregister R003156

Berlin, 26. November 2026

Allergenkennzeichnung braucht klare, europaweit einheitliche Regeln für Allergikerinnen und Allergiker sowie für Lebensmittelunternehmen

Die Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft fordert seit Jahren europaweit einheitliche Regeln für die vorsorgliche Allergenkennzeichnung. Doch wie lassen sich Verbraucherschutz, wissenschaftliche Risikobewertung, betriebliche Realität und analytische Möglichkeiten vereinbaren? Darüber haben Vertreterinnen und Vertreter aus Wissenschaft und Analytik, Politik und Behörden, Lebensmittelwirtschaft und Betroffenenvereinigungen in Würzburg diskutiert, wo das 19. Wissenschaftliche Symposium des VGMS am 25. November stattgefunden hat. Die zentrale Forderung: Europäische Regeln müssen für alle Lebensmittelunternehmen praktikabel sein – unabhängig von ihrer Größe.

Mit den im Juli 2026 verabschiedeten Leitlinien des Codex Alimentarius zur vorsorglichen Allergenkennzeichnung und den Arbeiten der EU-Kommission an einer entsprechenden europäischen Regelung gewinnt die Diskussion um den Umgang mit unbeabsichtigten Allergeneinträgen weiter an Fahrt. Der *Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS* begrüßt die Bestrebungen zur europäischen Harmonisierung ausdrücklich. Entscheidend wird dabei sein, dass die künftigen Anforderungen den tatsächlichen wissenschaftlichen, analytischen und betrieblichen Möglichkeiten Rechnung tragen.

„Wir brauchen praktikable Regelungen für alle Lebensmittelhersteller", fordert auch **Jürgen Schlösser**, Experte für Allergenmanagement und Moderator beim Wissenschaftlichen Symposium und an Christoph Meyer vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) gerichtet: „Sie und ihr Ministerium sind herzlich eingeladen, sich die Herausforderungen in einem Betrieb vor Ort anzuschauen."

Wissenschaftliche Grundlagen und Grenzen der Allergenanalytik

Christoph Meyer, Leiter des Referats Lebensmittelinformation und Lebensmittelkennzeichnung im BMLEH, informiert über die aktuellen regulatorischen Entwicklungen auf internationaler und europäischer Ebene. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) überprüft derzeit im Auftrag der EU-Kommission die wissenschaftlichen Grundlagen der im Codex-Leitfaden empfohlenen Referenzdosen und soll Empfehlungen zur Be-

rechnung von Aktionswerten auf Basis europäischer Verzehrdaten erarbeiten. Er betont: „Wir wollen uns für Regelungen einsetzen, die praktikabel sind und sind deshalb auf die Hinweise aus der Wirtschaft angewiesen."

Die wissenschaftlichen Grundlagen des Codex-Ansatzes erläutert **Valérie Trendelenburg** vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Bei der Ableitung der Referenzdosen orientiert sich der Codex an dem sogenannten ED05-Konzept, also der Allergendosis, bei der bei 95 Prozent der gegen das jeweilige Lebensmittel allergischen Menschen keine objektive allergische Reaktion zu erwarten ist. Damit gilt es, gesundheitliche Risiken zu minimieren und zugleich die Lebensmittelauswahl der Betroffenen nicht unnötig einzuschränken.

Doch was sich theoretisch berechnen lässt, ist in der Praxis noch lange nicht zuverlässig bestimmbar. Das verdeutlicht **Jürgen Schlösser** in seinem Vortrag „Sind Allergenspuren berechenbar?". Immer mehr wissenschaftliche Publikationen belegen erhebliche Unsicherheiten bei der quantitativen Bestimmung von unbeabsichtigten Allergeneinträgen. Fehlende Referenzmethoden und Referenzmaterialien erschweren die verlässliche Bewertung ebenso wie die stark schwankenden Ergebnisse unterschiedlicher Analyseverfahren.

Warum die Allergenanalytik so komplex ist, erläutert **Martin Röder** vom ifp Institut für Produktqualität. Anders als bei der Untersuchung einzelner, klar definierter chemischer Substanzen habe man es bei Allergenen mit Lebensmitteln beziehungsweise deren Proteinen zu tun. Natürliche Schwankungen in den Sorten, Ähnlichkeiten in den Proteinstrukturen verwandter Pflanzenarten und der Einfluss von Verarbeitungsprozessen erschweren die Analytik. Abweichungen zwischen Laboren von bis zu 50 Prozent seien durchaus realistisch.

Eine Kennzeichnung von Spuren muss freiwillig bleiben dürfen

Antje Preußker vom Lebensmittelverband Deutschland plädiert angesichts der analytischen Herausforderungen dafür, dass die notwendige Flexibilität im Rahmen einer qualitativen Risikobewertung bewahrt bleibt und nicht allein die quantitative Bewertung bzw. der Analysewert ausschlaggebend ist. Wissenschaftlich abgeleitete Schwellen- und Aktionswerte müssten als Orientierungswerte dienen und dürften nicht wie gesetzliche Grenzwerte gehandhabt werden, deren Über- oder Unterschreitung automatisch rechtliche Konsequenzen bis hin zu Produktrückrufen auslöst.

„Wenn aufgrund einer Risikobewertung nicht ausgeschlossen werden kann, dass es ein Risiko gibt, dann muss weiter gekennzeichnet werden können, auch wenn das Risiko nur punktuell auftritt", betont Antje Preußker.

Genau darin sieht auch der VGMS einen zentralen Punkt bei der Ausgestaltung einer europäischen Regelung. Unbeabsichtigte Allergeneinträge können in ihrer Häufigkeit und Konzentration erheblich schwanken. Eine auf einer sorgfältigen und dokumentierten Risikobewertung beruhende „Kann enthalten"-Kennzeichnung darf daher keine rechtlichen Konsequenzen für den Hersteller nach sich ziehen, nur weil das deklarierte Allergen in einer einzelnen Charge analytisch nicht nachweisbar ist.

Allergiker brauchen eine verlässliche Entscheidungsgrundlage

Die Perspektive der Betroffenen bringt **Sabine Schnadt** vom Deutschen Allergie- und Asthmabund (DAAB) ein. Während das Zutatenverzeichnis auf gezielt eingesetzte allergene Zutaten hinweist, sollte die vorsorgliche Allergenkennzeichnung eine risikobasierte Kaufentscheidung ermöglichen. Aufgrund fehlender einheitlicher Regelungen ist dies bislang jedoch nicht der Fall.

„Aktuell sind sowohl ein vorhandener als auch ein nicht vorhandener „Kann-enthalten"-Hinweis ein nicht einschätzbares Risiko. Deswegen wünschen wir uns eine gesetzliche Regelung.", so Schnadt. Das würde bedeuten, dass die Hersteller verpflichtet wären, Allergeneinträge ab dem ED05-Level zu kennzeichnen.

Praxistauglichkeit für Unternehmen aller Größen

Wie insbesondere kleine und mittelständische Unternehmen vor einer Überforderung durch Dokumentations- und Untersuchungspflichten bewahrt werden können, fragt Sandra Blackert vom VGMS in der abschließenden Podiumsdiskussion. Getrennte Produktionslinien sind nicht überall realisierbar, eigene umfangreiche Analysen nicht für jedes Unternehmen leistbar. Hinzu kommt die Abhängigkeit von oftmals nur eingeschränkt verfügbaren Informationen aus vorgelagerten Stufen der Lieferkette.

Antje Preußker fordert ausreichend Flexibilität bei der Ausgestaltung einer europäischen Regelung, gegebenenfalls Ausnahmeregelungen sowie angemessene Übergangsfristen. Auch die Festlegung produktspezifischer Portionsgrößen müsse in der Verantwortung der Hersteller bleiben. Sabine Schnadt plädiert dafür, zunächst die Möglichkeiten einer praktikablen Umsetzung auszuloten, bevor über Ausnahmen beraten werde.

Lebensmittelwirtschaft von Anfang an einbinden

Das Symposium verdeutlicht, wie wichtig es ist, die Fragen der praktischen Umsetzbarkeit bei der Erarbeitung europäischer Regeln zu berücksichtigen. Dazu braucht es eine frühzeitige und kontinuierliche Einbindung der Lebensmittelwirtschaft, die Berücksichtigung der Grenzen der Allergenanalytik und den Erhalt der qualitativen Risikobewertung. Schwellen- und Aktionswerte müssen der Risikobewertung dienen, ohne automatisch rechtliche Konsequenzen auszulösen.

Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS

Im VGMS sind rund 500 Unternehmen organisiert, kleine und mittelständische, zumeist familiengeführte Unternehmen sowie große internationale Konzerne. In den Betrieben werden rund 15 Millionen Tonnen landwirtschaftlicher Rohstoffe verarbeitet, unter anderem Weizen, Roggen, Hafer, Hartweizen, Mais, Reis und Stärkekartoffeln. Die Unternehmen sind Partner der Landwirtschaft sowie von Lebensmittelhandwerk, Industrie und Handel.

Die Produktpalette reicht von Mehl über Haferflocken, Frühstückscerealien, Nudeln und Reis bis zu nativen und modifizierten Stärken sowie Stärkeverzuckerungsprodukten. In Deutschland und darüber hinaus versorgen die Unternehmen Tag für Tag Millionen Menschen mit hochwertigen, sicheren und preiswerten Lebensmitteln. Daneben stellen sie Produkte für die chemisch-technische und pharmazeutische Industrie sowie Einzelfuttermittel her.

Die Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft beschäftigt rund 17.500 Menschen. Mit ihren Produkten ist sie weltweit erfolgreich und erwirtschaftet einen Umsatz von nahezu 8,5 Milliarden Euro. Der VGMS vertritt die wirtschafts- und sozialpolitischen Interessen der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft gegenüber deutschen und europäischen Institutionen.

Ansprechpartnerin:

Anne-Kristin Barth
Presse & Öffentlichkeitsarbeit

T 030 212336934
E anne-kristin.barth@vgms.de