

AÖL-Mitgliederinformation

Fassung vom 10.09.2018

Information zur Allergen-Kennzeichnung von „Weizenarten“ wie z.B. Dinkel

Information zur Allergen-Kennzeichnung von „Weizenarten“ wie Dinkel, Durum, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn etc. lt. aktuell geltender Lebensmittelinformations-Verordnung und einer Bekanntmachung der EU-Kommission vom Juli 2017.

Rechtliche Situation:

In der Bekanntmachung der EU-Kommission vom Juli 2017 wird empfohlen, bei der Allergenkennzeichnung z.B. von Dinkel- oder Durumprodukten, diese in der Zutatenliste mit **Weizen** zu kennzeichnen. So wird in der Bekanntmachung unter anderem klargestellt, dass in der Zutatenliste von Lebensmitteln Getreidearten der Weizenarten wie „Dinkel“, „Khorasan“ oder „Durum“ eindeutig die Getreideart „Weizen“ (korrekt ist es die Gattung) beigefügt werden muss. Die KOM schlägt eine Allergenkennzeichnung von Dinkel wie folgt, vor: Weizen oder Weizen (Dinkel) oder Dinkelweizen.

Diese Erläuterung der KOM geht auf die Änderung des Anhang II der LMIV durch die VO 78/2014 zurück und ist seit 2014 geltendes Recht. Anlass waren u.a. Anpassungen bedingt durch die Nennung der Markenbezeichnung Kamut für Khorasan-Weizen. Seitdem lautet der Anhang II: *„1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer, oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse....“*

In der Arbeitsgruppe Allergene der beiden Ausschüsse der Lebensmittelüberwachung der Länder und des BVL hat sich der ALS/ALTS mit der Fragestellung befasst. Sie sind im Ergebnis zur gleichen Auffassung gelangt, wie die EU-KOM und unterstützt damit die erweiterte Kennzeichnung mit Weizen. Bisher gibt es noch keine öffentliche ALS/ALTS-Stellungnahme.

Das steht im Widerspruch zur bisherigen Kennzeichnungspraxis in Deutschland und könnte größere Auswirkungen auf den Dinkelmarkt haben und die Lebensmittelhersteller, die Dinkelprodukte herstellen. Zudem ist eine solche Kennzeichnung sehr verwirrend für die Verbraucher und ist in dieser Form nicht in der LMIV, in Anhang II festgelegt. Wir verweisen auf den Kennzeichnungsvorschlag Nr. 1 bei den aufgeführten Maßnahmen.

Seit Juli 2018 liegt eine Erklärung des Rechtsausschusses des Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) vor. Der Ausschuss geht davon aus, dass der Begriff „Dinkel“ für eine Weizenart üblich und allgemein bekannt ist und dass es deshalb eines klarstellenden Hinweises nicht bedarf.

Rechtliche Aspekte, die gegen eine Änderung der Allergenkennzeichnung sprechen:

Bei der Bekanntmachung der KOM aus 2017 handelt es sich um eine Guideline, die keinen rechtlich bindenden Charakter hat.

Unter Art. 21 (1) a heißt es: sie sind im Zutatenverzeichnis,...., aufzuführen, und zwar unter genauer Bezugnahme auf die in Anhang II aufgeführte Bezeichnung des Stoffes oder Erzeugnisses; aber gem. einem Kommentar zur LMIV müssen die dort aufgeführten Bezeichnungen nicht wörtlich verwendet werden, sondern können auch durch sinngleiche Bezeichnungen („äquivalente Bezeichnungen“) ersetzt werden, die den Anforderungen an die Bezeichnung gem. Art. 17 i.v. mit Art. 2 entsprechen. Denn ansonsten müssen auch die in Anhang II aufgeführten Bezeichnungen für Lebensmittelkategorien in der Zutatenliste verwendet werden, obwohl hierfür keine als Klassenname zugelassene Bezeichnung zur Verfügung steht (z.B. Krebstiere).

Allergien und Unverträglichkeiten von Getreidearten der Gattung Weizen:

Alle Weizenarten können aufgrund ähnlicher Eiweißmuster beim Menschen eine im Blut nachweisbare IgE-vermittelte Weizen-Allergie auslösen. Bei einer kleinen Personengruppe können diese zu schwerwiegende allergischen Reaktionen führen, bis hin zum anaphylaktischen Schock.

Zöliakie hingegen ist keine Allergie, sondern eine Stoffwechselerkrankung, verursacht durch Gluten (Kleber), der in allen Weizen- und weiteren Getreidearten vorkommt. Für Personen mit Zöliakie würde hingegen ein Hinweis (enthält Gluten) ausreichen.

Personen dieser beiden o.g. Krankheitsbilder müssen alle Weizenarten meiden.

Es gibt eine größere Gruppe von Verbrauchern, die Weichweizen nicht vertragen, andere Weizenarten wie z.B. Dinkel, Einkorn oder Emmer jedoch gut zu sich nehmen können. Hier geht es um eine Unbekömmlichkeit (Weizensensitivität) von Weichweizen, die sich jedoch mit den bisherigen Analyseverfahren nicht diagnostizieren lässt. Für diese Personengruppe sind Dinkelprodukte eine große Bereicherung der Lebensmittelauswahl. Eine Kennzeichnung der Dinkelprodukte mit der Gattung „Weizen“ könnte dazu führen, dass diese Personengruppe Dinkelprodukte meidet oder durch die Kennzeichnung stark verunsichert wird.

Marktstörungen des Dinkelmarktes befürchtet:

Die Anbaufläche von Dinkel beträgt in Deutschland ca 80.000 – 100.000 ha pro Jahr. Häufig wird er auf Bio-Flächen angebaut. In der Regel erzielt Dinkel einen deutlich höheren Preis wie Weichweizen, da er nach der Ernte noch entspelzt werden muss und geringere Erträge, wie Weichweizen erzielt. Somit ist ein zusätzlicher

Verarbeitungsschritt gegenüber Weichweizen und den anderen Getreidearten notwendig.

Die Weizenarten Einkorn, Emmer und Durum spielen demgegenüber in Deutschland vom Anbau her eine deutlich geringere Rolle.

Die Weizenarten Dinkel, Einkorn, Emmer und Khorasan sind bei den Verbrauchern vor allem als Urgetreide bekannt und beliebt. Das Comeback der Urgetreide hat im vergangenen Jahrzehnt zu Innovationen auf dem Acker, bei den Mühlen, den Bäckereien und im Lebensmittelhandel geführt und passt gut zu den Bedürfnissen der Verbraucher. Es sind die Themen Nachhaltigkeit, Biodiversität, Naturbelassenheit, Rückbesinnung auf Traditionen und Regionalität, Genuss, Exklusivität, die Verbraucher mit diesen Ur-Weizenarten verbinden.

Für Verbraucher, die sich bewusst für Produkte mit Dinkel, Emmer, Einkorn etc. entscheiden, kann eine zusätzliche Kennzeichnung mit Weizen verwirrend sein. Da im Markt eine klare Differenzierung kommuniziert wird, befürchten sie, dass in dem Produkt Weichweizen enthalten sein könnte oder es sich um eine Kreuzung des jeweiligen Getreides mit Weizen handeln könnte. Außerdem könnte das Produkt aus Kostengründen mit billigeren Weichweizen-Anteilen hergestellt worden sein. In diesen Fällen werden sie ihre Kaufentscheidung überdenken und die Produkte nicht mehr kaufen. Deshalb ist mit einer empfindlichen Störung dieses „Urgetreidemarktes“ zu rechnen.

Falls Sie eine zusätzliche Kennzeichnung mit „Weizen“ anstreben, werden folgende Maßnahmen vorgeschlagen, um einer befürchteten Verbraucherverwirrung und daraus folgenden Marktstörung entgegenzuwirken:

1. **Geeignet wären folgende Allergenkennzeichnungen** (Beispiel Dinkel):
 - a) Dinkel (ursprünglicher **Weizen**)
in der Zutatenliste oder ähnliche ebenso passende Kennzeichnungen.
Übrigens wird die Allergenkennzeichnung für Dinkel so auch in Italien umgesetzt.
 - b) DINKELVOLLKORNMEHL *
*(Dinkel ist eine **Weizenart**)

Zusätzlich könnte mit einem Satz der Begriff der Weizengattung erläutert werden: „Dinkel gehört wie Weichweizen (Backweizen), Durum, Emmer oder Einkorn zur Gattung Weizen (lat. Triticum). Dinkel wird lateinisch auch Triticum spelta genannt.“

2. Die Verbraucher sollten möglichst schnell über die Weizengattung mit den verschiedenen Weizenarten aufgeklärt werden. Zum Beispiel in Verbrauchermagazinen, auf der Website oder über (öffentliche) Kampagnen.

Zusatzinformation:

Weizen ist die Hauptart (Gattung). Dinkel und Weichweizen sind eigene Unterarten, haben beide den hexaploiden Chromosomensatz und können gut miteinander gekreuzt werden. Dinkel ist *Triticum spelta*. Es wird vermutet, dass er durch Mutation aus älteren Weizenarten wie dem Hartweizen (*T. durum*), dem Emmer (*T. dicoccum*) oder dem Einkorn (*T. monococcum*) entstanden ist. Weichweizen ist *Triticum aestivum*. Der Weichweizen ging aus der Kreuzung mehrerer Getreide- und Wildgrasarten (vermutlich auch aus Dinkel) hervor. Die ersten von Menschen angebauten Weizenarten (Einkorn und Emmer) wurden vor ca 5000 Jahren im Vorderen Orient angebaut.

Die Weizenarten werden nach der Vereinigung Getreide, Markt- und Ernährungsforschung (www.gmf.info.de) wie folgt dargestellt:

Botanisch-genetische Einteilung der Weizenarten (*Triticum*)

Arten	Einkornreihe	Emmerreihe	Dinkelreihe
Genom(e)/Bezeichnung Anzahl Chromosomen	AA (diploid) 2 x 7 = 14	AABB (tetraploid) 4 x 7 = 28	AABBDD (hexaploid) 6 x 7 = 42
Wildformen	<i>T. boeoticum</i> (wilder Einkorn)	<i>T. dicoccoides</i> (wilder Emmer)	unbekannt
Spelzweizen	<i>T. monococcum</i> (Einkorn)	<i>T. dicoccum</i> (Emmer)	<i>T. spelta</i> (Spelz-/Dinkelweizen)
Nacktweizen	-	<i>T. turgidum</i> (Rauweizen) <i>T. durum</i> (Hartweizen)	<i>T. aestivum</i> (Saat-/Weichweizen)

(modifiziert nach Klingler und Franke)

Einteilung der Weizenarten (Auswahl) nach zytotoxonischen Eigenschaften und Spindelbrüchigkeit nach Geisler 1980:

Anzahl Chromosomen	Genom	Brüchige Spindel	Zähe Spindel
Diploid (n = 7)	AA	<i>T. boeoticum</i> (wilder Einkorn) <i>T. monococcum</i> (Einkorn)	
Tetraploid (n = 14)	AABB	<i>T. dicoccoides</i> (wilder Emmer) <i>T. dicoccum</i> (Kultur-Emmer)	<i>T. durum</i> (Hartweizen) <i>T. turgidum</i> (Rauweizen)
Hexaploid (n = 21)	AABBDD	<i>T. spelta</i> (Spelz-Dinkel)	<i>T. aestivum</i> (Saat-/Weichweizen)

Quelle: nach Pflanzenbau – Ein Lehrbuch – Biologische Grundlagen und Technik der Pflanzenproduktion – von Prof. Dr. Gerhard Geisler 1980

AöL Information

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller ist ein Zusammenschluss von über 100 Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Ihre europäischen Mitglieder erwirtschaften einen Bio-Umsatz von über 3 Milliarden Euro. Im Zentrum der Arbeit stehen die politische Interessenvertretung sowie die Förderung des Austauschs und der Kooperation der Mitglieder untereinander.

Kontakt:

Brunhard Kehl

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Untere Badersgasse 8 | 97769 Bad Brückenau | Tel: 09741- 938 733- 0

brunhard.kehl@aoel.org | www.aoel.org