

[SANCO-C2-SCCS AT ec.europa.eu](http://ec.europa.eu)

L 11, 20-22
68161 Mannheim
Telefon 0621/30980860
Telefax 0621/ 1229172
bdih@bdih.de
www.bdiH.de

26.05.2014

**Stellungnahme des BDIH zu SCCS/1526/14
„SCCS opinion on peanut oil (sensitisation only)“**

1.

Erdnüsse stellen zwar bei oraler Aufnahme potente Allergene dar. In einer Studie von *Loden et al.* konnte jedoch gezeigt werden, dass Personen, die allergisch auf das Lebensmittel reagieren in der Regel nicht auf das raffinierte Erdnussöl reagieren (*Loden et al.* 1996). Dies hängt damit zusammen, dass die allergieauslösenden Proteine durch den Raffinationsprozess des Erdnussöls vermindert werden (*Cevel et al.* 2000). *Olszewski et al.* (1998) konnten zeigen, dass raffinierte Öle zwischen 0,1 und 0,2 µg/g Proteine enthalten. *Cevel et al.* (2000) zeigte 1-3 µg Protein/g in raffinierten Ölen, während die Rohöl zwischen 100-300 µg Proteine /g Öl enthalten. Der Proteingehalt von Erdnussöl ist durch validierte Analysemethoden bestimmbar. Hierzu werden verschiedene Methoden wie ELISA, Colorimetrie oder Aminosäureanalyse angewandt, die in neueren Studien optimiert wurden (*Ramazzotti et al.* 2008).

2.

Entgegen der Feststellung in der Schlussfolgerung des Gutachtens des SCCS gibt es standardisierte Raffinationsmethoden für Öle, die mit Allergien in Verbindung gebracht werden (FEDI-OL-Verband). Hierbei ist Voraussetzung für die einzusetzenden Öle, dass Feuchtigkeit und Verunreinigungen, zu denen die Proteine zählen, im Rohöl schon weniger als 0,5% darstellen. Durch die Auswahl entsprechend gereinigter Rohstoffe kann der Proteingehalt des Erdnussöls auf einen minimierten Grenzwert eingestellt werden.

3.

In Lebensmitteln wird eine Konzentration von unter 1 ppm allergieauslösendem Protein (nicht Gesamtprotein) als Wert erachtet, der auch von Allergikern im Allgemeinen noch problemlos oral aufgenommen werden kann (Arbeitsgruppe Nahrungsmittelallergie der deutschen Gesellschaft für Allergologie und klinische Immunologie, 2001). *Taylor et al.* (1981) konnten bei Personen mit bekannter Erdnussallergie bei oraler Aufnahme von raffiniertem Erdnussöl keinerlei Reaktionen feststellen.

Im Zusammenhang mit einer topischen Applikation konnte dementsprechend auch gezeigt werden, dass raffiniertes Erdnussöl im Gegensatz zum Rohöl bei Allergikern keine Reaktion der Haut auslöst (*Houribane et al.* 1997).

4.

Da sämtliche Bestandteile des kosmetischen Mittels nach Artikel 19 Absatz 1 g) der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 deklariert werden, kann der Allergiker das Vorhandensein von Erdnussöl im kosmetischen Mittel über die INCI-Bezeichnung *Arachis Hypogaea* Oil erkennen. Möglich ist hier eine Verbesserung der Information der Verbraucher über die Benennung nicht nur des INCI-Namens, sondern zusätzlich über den Klammerzusatz „(Erdnuss)“ oder „(Peanut)“ bzw. über eine wie auch im Lebensmittelrecht demnächst gesetzlich vorgesehene hervorgehobene Gestaltung im Verzeichnis der Bestandteile.

5.

Bei Lebensmitteln besteht keinerlei rechtliche Beschränkung im Einsatz von Erdnussprodukten, obwohl hier die Sensibilisierung durch oral aufgenommene Erdnussproteine zweifelsfrei erwiesen ist. Im Zuge der aus fundamentalen juristischen Erwägungen zu wahrenen Verhältnismäßigkeit ist die im SCCS-Gutachten gezogene Schlussfolgerung der nicht-sicheren Verwendung von Erdnussölen in kosmetischen Produkten nicht haltbar, insbesondere da die in der Schlussfolgerung herangezogenen Studien keine eindeutige Zuordnung einer Sensibilisierung durch topische Applikation von Erdnussöl zulassen.

Das SCCS beruft sich auf eine Studie von *Lack et al.* (2003), in der ein Zusammenhang zwischen dem Auftragen eines erdnussöl-haltigen kosmetischen Mittels und der Sensibilisierung von Kleinkindern aufgezeigt wird. Die Studie beruht auf der Befragung betroffener Eltern, wobei keine medizinisch-fachliche Abklärung erfolgte, um die Ergebnisse der Befragung auch dermatologisch zu bestätigen. Zudem wurden anderweitig mögliche Kontakte mit Erdnussallergenen über Nahrungsmittel nicht abgefragt. Hauptkritikpunkt an der Studie ist, dass weder dokumentiert wurde, welche Erdnussöl-Qualitäten in den verwendeten Kosmetika enthalten waren, noch die Konzentration an Erdnussöl in den Produkten und die exakte Anwendungsmenge genau bestimmt wurden. Somit ist eine wissenschaftliche Bewertung der Validität der Studienergebnisse nicht möglich.

Zusammenfassend ist unseres Erachtens eine generelle Einstufung von Erdnussölen als nicht sichere kosmetische Inhaltsstoffe wissenschaftlich nicht haltbar. Es gibt standardisierte Aufbereitungsverfahren für Erdnussöl, die den generellen und auch den allergieauslösenden Proteingehalt minimieren. Unserer Mitglieder haben uns darüber informiert, dass von ihnen ausschließlich raffiniertes Erdnussöl verwendet wird. Dies entspricht der üblichen Handhabung in der Kosmetikindustrie. Die Stellungnahme des SCCS geht daher von tatsächlich nicht gegebenen Voraussetzungen aus.

Eine Information der gegen Erdnussprodukte allergischen Verbraucher erfolgt über die Liste der Bestandteile für kosmetische Mittel, so dass betroffene Verbrauchergruppen – wie im Lebensmittelbereich auch – solche Produkte meiden können. Ein zusätzlicher Hinweis wie beispielsweise „kann Spuren von Erdnussproteinen enthalten“ kann dem Informationsbedürfnis der allergologisch vulnerablen Gruppe von Verbrauchern entgegen kommen.



Harald Dittmar
Geschäftsführer

Literatur:

Arbeitsgruppe Nahrungsmittelallergie der deutschen Gesellschaft für Allergologie und klinische Immunologie (2001): Zur Deklaration versteckter Allergene in Lebensmitteln. *Allergo. Journal* 10, 130-136.

[Crevel RW](#), [Kerkhoff MA](#), [Koning MM](#): Allergenicity of refined vegetable oils. *Food Chem Toxicol.* 2000 Apr;38(4):385-93.

Loden M, Andersson A. Effect of topically applied lipids on surfactant-irritated skin. *Br J Dermatol* 1996;134:215-220.

Fediol-Verband,

www.fediol.eu/data/133916470409COD017Final%20CoP%20on%20allergens%20june%202012.pdf

Hourihane, J.O., Bedwani, S.J., Dean, T.P. and Warner, J.O. (1997): Randomised, double blind, crossover challenge study of allergenicity of peanut oils in subjects allergic to peanuts. *BMJ* 314, 1084-1088.

Lack, G., Fox, D., Northstone, K. and Golding, J. (2003): Factors associated with the Development of Peanut Allergy in Childhood. *N. Engl. J. Med.* 2003, 348, 977-985.

[Olszewski A](#), [Pons L](#), [Moutété F](#), [Aimone-Gastin I](#), [Kanny G](#), [Moneret-Vautrin DA](#), [Guéant JL](#).2.: Isolation and characterization of proteic allergens in refined peanut oil. *Clin Exp Allergy.* 1998 Jul;28(7):850-9

[Ramazzotti M](#), [Mulinacci N](#), [Pazzagli L](#), [Moriondo M](#), [Manao G](#), [Vincieri FF](#), [Degl'Innocenti D](#): Analytic investigations on protein content in refined seed oils: implications in food allergy. *Food Chem Toxicol.* 2008 Nov;46(11).

Taylor, S.L., Busse, W.W., Sachs, M.I., Parker, J.L. and Yunginger, J.W. (1981): Peanut oil is not allergenic to peanut-sensitive individuals. *J. All. Clin. Immunol.* 68, 372-375.