



Allergenkennzeichnung

Die 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten müssen stets angegeben sein

Die Verwendung der betreffenden Zutaten muss sich entweder aus dem Zutatenverzeichnis oder der Bezeichnung des Lebensmittels ergeben. Es handelt sich um folgende Stoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, die in Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet sind:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer ect.
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen
14. Weichtiere

Die LMIV ([Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011](#)), mit der die Information der Verbraucher über Lebensmittel verbessert wird, gilt seit dem 13. Dezember 2014. Sie sieht vor, dass bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können (s.o.), künftig im Zutatenverzeichnis auf verpackten Lebensmitteln hervorgehoben werden müssen (z.B. farblich unterlegt).

Allergenkennzeichnung loser Ware

Neu ist, dass auch bei **unverpackter Ware** (z. B. an der Bedienungstheke oder im Restaurant) eine Information über Allergene verpflichtend ist. Diese Information kann schriftlich, elektronisch oder mündlich erfolgen. Im Falle der mündlichen Information muss eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage leicht zugänglich sein. Diese kann auf Grundlage der von den Verbänden entwickelten Anregungen z. B. als Kladde, Informationsblatt, Rezeptangaben oder Ähnlichem erfolgen – wie schon jetzt bei kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.

In der Verkaufsstätte muss es darauf einen deutlichen Hinweis geben.

Um eine Verwechslung mit den Zusatzstoffen zu vermeiden wird angeraten, die Allergene mit Buchstaben **a-n** zu kennzeichnen, wobei bei Gluten und Schalenfrüchten die namentlich zu nennenden mit z.B. a1 Weizen, a2 Roggen, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse oder h3 Walnüsse zu kennzeichnen sind.