

# Kenntlichmachung von Allergenen (bei loser Ware)

(Stand: 06.2016)

Seit dem 13.12.2014 muss über die Verwendung von Allergenen Stoffen auch bei loser Ware informiert werden. Zuvor war eine Allergenkennzeichnung nur auf Lebensmitteln in Fertigpackungen verpflichtend.

Durch bestimmte Lebensmittel können bei einigen Menschen Allergien oder Unverträglichkeitsreaktionen mit sehr unterschiedlichen Symptomen (z. B. Hautreizungen, Verdauungsprobleme, Atemnot und allergischer Schock) ausgelöst werden.

Um diese Verbrauchergruppe zu schützen und gesundheitliche Gefahren zu verhindern, müssen die **14 Hauptallergene**, die am häufigsten zu Allergien und Unverträglichkeiten führen, in Lebensmittel bzw. daraus hergestellte Erzeugnissen gekennzeichnet werden.

Die Kennzeichnung der Allergene hat bezogen auf das jeweilige Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar zu erfolgen. Beispielhaft bestehen zur Kennzeichnung folgende Möglichkeiten:

- direkt auf einem Schild an oder in der Nähe des Lebensmittels
  - durch ein Hinweisschild in der Verkaufsstätte in Verbindung mit einem schriftlichen Nachweis z.B. in einem separaten Ordner
  - bei Anbietern in der Gemeinschaftsverpflegung auf dem Speiseplan
  - in der Speise- und Getränkekarte oder in Preisverzeichnissen
  - durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Form
- die Informationen müssen für den Endverbraucher leicht zugänglich und vor Kaufabschluss und Abgabe des Lebensmittels zur Verfügung stehen!
- Dem kennzeichnungspflichtigen Allergen ist das Wort „**enthält**“ voranzustellen.

➤ Glutenthaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
➤ Krebstiere und Krebserzeugnisse
➤ Eier und Eierzeugnisse
➤ Fische und Fischerzeugnisse
➤ Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
➤ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
➤ Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
➤ Schalenfrüchte (namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien)
➤ Sellerie und Sellerieerzeugnisse
➤ Senf und Senferzeugnisse
➤ Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
➤ Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub> angegeben
➤ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
➤ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## **Ausnahme:**

Wenn sich das Vorhandensein des Allergens bereits aus der Verkehrsbezeichnung ergibt, z.B. Senfsoße, Mandelhörnchen, Weizenbrötchen besteht keine Kennzeichnungspflicht. Vorsicht: Sollten weitere Allergene vorhanden sein, müssen diese entsprechend gekennzeichnet werden.

## **Rechtliche Grundlage:**

VO (EU) 1169/2011 des Europäischen Parlaments und Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.