



## Merkblatt - Kennzeichnung bestimmter Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

### 1. Warum sind Allergene zu kennzeichnen?

Allergene sind Stoffe, die schon in kleinsten Mengen allergische Reaktionen auslösen können. Allergene kommen unter anderem in Nahrungsmitteln vor. Jeder Allergiker reagiert anders auf den Kontakt mit Allergenen. Symptome wie z.B. Hautreizungen, Schwellungen, aber auch Atemnot oder ein allergischer Schock können die Folge sein und in schwersten Fällen zum Tode führen.

Aus diesem Grunde sind für die Information der Verbraucher entsprechende Hinweise zu den Stoffen in Lebensmitteln vorgeschrieben, die am häufigsten oder zu erheblichen gesundheitlichen Problemen bei Betroffenen führen

### 2. Was ist zu kennzeichnen?

Folgende Produktgruppen und die daraus gewonnenen Erzeugnisse

- **glutenhaltige Getreide NAMENTLICH Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut = Khorasan-Weizen oder Hybridstämme davon**
- **Krebstiere**
- **Eier**
- **Fisch**
- **Erdnüsse**
- **Soja**
- **Milch einschließlich Laktose**
- **Schalenfrüchte NAMENTLICH Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Kaschunüsse (Cashewnüsse), Pecannüsse, Paranüsse, Macadamia- / Queenslandnüsse, Pistazien**
- **Sellerie**
- **Senf**
- **Sesamsamen**
- **Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l**
- **Lupinen (z.B. eingelegte o. getrocknete Samen, Lupinenmehl, -milch o.a. Erzeugnisse)**
- **Weichtiere**

Sind die o.g. Stoffe bereits direkt aus der Bezeichnung des Lebensmittels erkennbar, ist kein weiterer Hinweis erforderlich.

Wenn der Name eines Lebensmittels oder einer Zutat wie „Pflanzliche Öle“ oder „Lecithin“ aber nicht eindeutig erkennen lässt, ob sich dahinter eines der Allergene verbirgt, dann muss noch einmal zusätzlich darauf hingewiesen werden, also „Pflanzliche Öle (aus Soja)“, „Lecithin (aus Eiern)“ oder auch „Nusskuchen (aus Haselnüssen)“.

Auch bei alkoholischen Getränken muss auf Zutaten der o.g. Produktgruppen hingewiesen werden, wie beispielsweise auf Sulfite im Wein.

### 3. Wie ist zu kennzeichnen?

Bei verpackten Lebensmitteln erfolgt die Angabe auf dem Etikett und/oder im Zutatenverzeichnis unter genauer Bezugnahme auf die Bezeichnung des Stoffes oder Erzeugnisses (siehe Punkt 2. Produktgruppen).

Sie ist durch einen Schriftsatz hervorzuheben, durch den sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abhebt, z.B. durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe.

Bei unverpackten Lebensmitteln umfasst die Angabe das Wort „enthält“ gefolgt von der Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses (siehe Punkt 2. Produktgruppen).

Die Allergenkenntlichmachung ist auf das jeweilige Lebensmittel bezogen, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (kann in leicht verständlichen Fußnoten erfolgen)
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist,

so umzusetzen, dass der Verbraucher vor Kaufabschluss und Abgabe des Lebensmittels davon Kenntnis nehmen kann.

Die Information kann auch mündlich erfolgen, es muss aber eine schriftliche Dokumentation zu Grunde liegen, welche dem Verbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sein muss!

Auf schriftliche Aufzeichnungen muss der Verbraucher durch eine an gut sichtbarer Stelle deutliche Information hingewiesen werden.

#### **4. Woher sind die Informationen zu den Allergenen zu beziehen?**

Bei Produkten in Packungen ergeben sich die Hinweise auf die zu kennzeichnenden Stoffe aus der Kennzeichnung der Produkte, wie z.B. „enthält Fisch“, „enthält Milcherzeugnisse“, „enthält Weizen-Gluten“ oder dem Zutatenverzeichnis.

Es werden auch Lebensmittel bzw. Zutaten verwendet, für die keine besonderen Hinweise erforderlich sind, weil die Bezeichnung des Lebensmittels oder der Zutat den Stoff erkennen lassen (z.B. Milch, Ei). Die Ausnahme gilt aber dann nicht mehr, wenn die Bezeichnung der daraus hergestellten fertigen Speise den Stoff nicht mehr direkt erkennen lässt.

So ist z.B. auf der Packung Milch kein weiterer Hinweis vorhanden, aber bei der Weiterverarbeitung zu Pudding ist die Milch in der Speise enthalten und zu kennzeichnen.

Bei unverpackten Lebensmitteln sind die Informationen über enthaltene Stoffe aus Lieferscheinen, Rechnungen oder Begleitpapieren des Erzeugers, Herstellers oder Händlers zu beziehen oder zu erfragen.

#### **Rechtsgrundlagen**

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel – LMIV
- Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (vorläufige Lebensmittelinformations- Ergänzungsverordnung – VorILMIEV) vom 28. November 2014

**Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Rechtsverbindlichkeit.**

**Beachten Sie bitte die Quellen und die Aktualität des Bearbeitungsstandes!**