

Allergenkennzeichnung ist Pflicht

Auf der Verpackung von Lebensmitteln muss die Verwendung bestimmter Zutaten wie Erdnüssen oder Sellerie, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, stets angegeben werden.



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 aufgelistet sind im Anhang II der so genannten Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucherinnen und Verbraucher über Lebensmittel:

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (*);
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (*);

- c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
- a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (*);
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
- c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
- d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia*

ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

(*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

Die komplette LMIV [finden Sie hier.](#)

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für alle allergen wirkenden Verarbeitungsprodukte der Allergene und für die bei der Produktion eingesetzten Hilfsstoffe.

Gibt es kein Zutatenverzeichnis, müssen die Stoffe oder Erzeugnisse mit dem zusätzlichen Hinweis "Enthält" angegeben werden, zum Beispiel "Enthält Erdnüsse". Wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf diese Stoffe oder Erzeugnisse bezieht, ist keine Angabe erforderlich.

Die LMIV, mit der die Information der Verbraucher über Lebensmittel verbessert wurde, gilt seit dem 13. Dezember 2014. Sie sieht vor, dass bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können (s.o.), im Zutatenverzeichnis auf verpackten Lebensmitteln hervorgehoben werden müssen (z.B. farblich unterlegt).

Allergenkennzeichnung loser Ware

Auch bei unverpackter Ware (z. B. an der Bedienungstheke oder im Restaurant) ist eine Information über Allergene verpflichtend.

Die EU-Mitgliedstaaten sind befugt, die Art und Weise der Kennzeichnung dieser Stoffe bei loser Ware national zu regeln. In Deutschland wird die LMIV seit 13. Juli 2017 mit der nationalen Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (**LMIDV**) ergänzt. Die Allergeninformation kann danach 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. In der Verkaufsstätte muss es darauf einen deutlichen Hinweis geben.

Spezielle Allergenhinweise

Neben den allgemeinen Kennzeichnungsvorgaben aus der LMIV kann es in bestimmten Fällen erforderlich sein, zusätzliche, spezielle Allergenhinweise vorzusehen. So stellt beispielsweise die **Verordnung (EU) 2015/2283 über neuartige Lebensmittel** sicher, dass Verbraucherinnen und Verbraucher bei Bedarf durch spezifische Kennzeichnungsangaben umfassend über die Art und die Sicherheit von neuartigen Lebensmitteln informiert werden. Vor allem besonders empfindliche Bevölkerungsgruppen werden dabei berücksichtigt.

13. Okt 2021 — Basistext

MEHR ZU ALLERGIEN

Umsetzung in nationales Recht

Lebensmittelallergien

Der Allergieinformationsdienst

EU-weit einheitliche Lebensmittel-Kennzeichnung

SCHLAGWORTE

Lebensmittelkennzeichnung

Gesunde Ernährung

Einkaufen

Verbraucherschutz

Lebensmittelkontrolle

<https://www.bmel.de/goto/18522>

© Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft - 2020