

Merkblatt Allergenkennzeichnung

Zutaten in verpackten Lebensmitteln, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, so genannte Allergene, sind zu kennzeichnen.

1. Was sind Allergene?

Allergene sind Eiweiße, 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.

2. Was ist zu kennzeichnen?

Folgende zwölf Produktgruppen und sämtliche Erzeugnisse daraus enthalten allergene Stoffe. Sie müssen ausdrücklich in der Zutatenliste genannt werden:

- Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel)
- Krebstiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Sojabohne
- Milch (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Nüsse, Pistazien)
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, als SO₂ angegeben
- Lupine
- Weichtiere

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

Auch bei alkoholischen Getränken muss auf Zutaten mit allergenem Potential hingewiesen werden, wie beispielsweise auf Sulfite im Wein.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde