

Allergenkennzeichnung

Gemäß der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) müssen Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, bei jedem Lebensmittel gekennzeichnet werden.

Die Auskunft über Allergene bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (z.B. in der Gastronomie) darf auch **mündlich** erfolgen, sofern eine **schriftliche Aufzeichnung** aller Lebensmittel, in denen Allergene vorhanden sind, vorliegt (z.B. Ankreuztabelle). Dabei ist Folgendes zu beachten:

- Diese Aufzeichnung ist **leicht zugänglich** zu machen und auf Nachfrage vorzulegen,
- Auf diese **Auskunftsmöglichkeit** ist schriftlich hinzuweisen (z.B. Hinweis in der Speisekarte),

Bei einem Lieferservice mit entsprechendem Speisekarten-Flyer und/oder im Internet veröffentlichter Speisekarte sind die Allergene an jeder Speise zu kennzeichnen!

→ Die Kenntlichmachung der Allergene kann am leichtesten mittels Fußnoten (z.B. Buchstaben) sowie einer entsprechenden Legende in der Speisekarte erfolgen.

Entscheidend ist, dass es dem Verbraucher **vor Kaufentscheidung** möglich sein muss, sich über vorhandene allergieauslösende Bestandteile im Lebensmittel zu informieren.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

1. **Glutenhaltiges Getreide**, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

- namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, außer
- Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;
- Maltodextrine auf Weizenbasis;
- Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
- 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

- Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
- 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

- vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett;
- natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
- aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
- aus Pflanzenölen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;

7. **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer

- Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- Lactit;

8. **Schalenfrüchte**, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

- 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*), 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 SO₂, 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.