

Merkblatt

Kennzeichnung bestimmter Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

nach der vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorIL-MIEV) vom 13.
November 2014

Ab dem 13. Dezember 2014 ist mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 die Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sog. Allergene, auch für lose/nicht verpackte Lebensmittel sowie für Speisen und Getränken, die in Restaurants, Imbissen, Kantinen, Schulen, Krankenhäusern und anderen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, verpflichtend.

Bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen wie z.B. Hautreizungen, Schwellungen, Verdauungsproblemen, aber auch Atemnot oder einen allergischen Schock auslösen. Um diese Verbrauchergruppe zu schützen und gesundheitliche Gefahren zu verhindern, wurden 14 Lebensmittel definiert, die am häufigsten zu Allergien und Unverträglichkeiten führen:

	Allergieauslöser lt. Gesetz	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)
1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern	Mehl, Flocken Grieß, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi	Shrimps-Paste u.a. asiatische Würzpasten
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Alle Eisorten	Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrieree, (Ov-)Albumin, Conalbumin, Globulin, Ovomuroid, (Ovo-)Vittellin, Ovalmucin, Lipovitellin Trockenei, Lecithin (E 322), Lysozym (E 1105)
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Alle Fischarten, Kaviar	Omega3-Öl, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Alle Erdnusssorten	Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Erdnussbutter
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Alle Sojabohnensorten	Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tamari, Tempe, Tofu, TVP (Textured Vegetable Protein), E 322 Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kuhmilch	Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, NiterKibbeh), Creme Fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchzucker, Molken(protein), Quark, (saure) Sahne, Sauermilch, Schmalz
8	Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse	gemahlen, gehobelt etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle

9	Sellerie und gewonnene Erzeugnisse	daraus	Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriesamen-Oleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen/Kräutermischungen), Selleriesalz
10	Senf und gewonnene Erzeugnisse	daraus	---	Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen
11	Sesamsamen und gewonnene Erzeugnisse	daraus	---	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl
12	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L		E 220 – E 228	Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Meerrettich, Wein, Bier
13	Lupinen und gewonnene Erzeugnisse	daraus	---	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen
14	Weichtiere und gewonnene Erzeugnisse	daraus	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße

Diese sogenannten Hauptallergene müssen, sofern Sie in den von Ihnen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln/Speisen enthalten sind, **dem Verbraucher schriftlich kenntlich gemacht werden**.

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

Auch wenn Sie selber keine allergenen Zutaten zur Herstellung Ihrer Produkte/Speisen verwenden, sollten Sie prüfen, welche allergenen Zutaten in den von Ihnen zugekauften und verwendeten Produkten enthalten sein können, die Sie kenntlich machen müssen. Falsche bzw. fehlende Informationen können für einen Allergiker lebensbedrohlich sein.

Art und Weise der Kenntlichmachung:

- **direkt auf einem Schild bei dem Lebensmittel**
- **durch einen gut sichtbaren Aushang in der Verkaufsstätte**
- **durch sonstige schriftliche („Kladde“) oder elektronisch bereitgestellte Unterrichtung**
- **auf Speise-/Getränkemenüs und Preistafel**

oder

- **durch mündliche Angabe**

Auskünfte erteilen:

Sekretariat des Veterinäramtes 0234 910-8811

Lebensmittelkontrolleure 7:30 – 9:00 Uhr Frau Kirchner (910-1886), Herr Brand (910-1864), Herr Krautscheid (910-1866), Herr Heuter (910-1862), Herr Bungarten-Porta (910-1865), Herr Sagenschneider (910-1872)

Sachbearbeitung Lebensmittelüberwachung Frau Schlott (910 1863) oder Herr Neis (910-1419)