



Gesetzlich nicht geregelt: Hinweise auf Allergenspuren

Der Hinweis „kann Spuren von ... enthalten“ gehört nicht zur verpflichtenden Allergeninformation. Er erfolgt freiwillig. Die Angabe weist darauf hin, dass es trotz guter Vorsorge möglich ist, dass die genannten Allergene als Verunreinigung in das Produkt gelangt sind. Steht kein Spurenhinweis auf dem Etikett heißt das aber nicht, dass das Produkt frei von allergenen Verunreinigungen ist. Hersteller*innen entscheiden hier individuell im Rahmen ihrer lebensmittelrechtlichen Sorgfaltspflicht.



„frei von“-Hinweise

Auch Hinweise wie „glutenfrei“ oder „laktosefrei“ sind freiwillige Angaben. Sie müssen zutreffend sein und dürfen nicht täuschen. Für den Hinweis „glutenfrei“ gibt es gesetzliche Festlegungen: Er darf nur auf Produkten stehen, die höchstens 20 Milligramm Gluten pro Kilogramm enthalten. Für die Angabe „laktosefrei“ gibt es keinen gesetzlich verbindlichen Grenzwert; in der Praxis enthalten solche Produkte nicht mehr als 100 Milligramm Laktose pro Kilogramm.



Impressum

0390/2021

Herausgeberin:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Präsident:
Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Telefon: 0228 / 68 45 - 0
www.ble.de, www.bzfe.de

Text und Redaktion: Dr. Gesa Maschkowski, BLE,
Dr. Christina Rempe, Berlin

Illustrationen: Nik Ebert

Gestaltung: Arnout van Son, Alfter

Druck: Kern GmbH, In der Kolling 120, 66450 Bexbach

Das Papier besteht zu 100 % aus Recyclingpapier.

Nachdruck oder Vervielfältigung – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit Zustimmung der BLE gestattet.

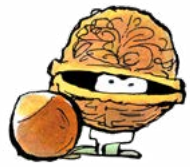
4. Auflage 2021

© BLE



Allergen-
kennzeichnung
für Einsteiger*innen





Gesetzlich geregelte Extra-Infos für Allergiker*innen

Manche Menschen bekommen eine allergische Reaktion, wenn sie bestimmte Lebensmittel essen. Für diese Menschen wurde die gesetzlich verpflichtende Allergenkennzeichnung entwickelt: Diejenigen Nahrungsbestandteile, die in Europa am häufigsten Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, müssen immer erkennbar sein – egal, ob die Ware verpackt oder unverpackt in der Bäckerei, in der Kantine oder im Restaurant angeboten wird. Kennzeichnungspflichtig sind:

- **glutenhaltiges Getreide**, namentlich zu nennen sind Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
- **Krebstiere**
- **Eier**
- **Fisch**
- **Erdnüsse**
- **Soja**
- **Milch** (einschließlich Laktose)
- **Schalenfrüchte**, namentlich zu nennen sind Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse
- **Sellerie**
- **Senf**
- **Sesamsamen**
- **Schwefeldioxid** und **Sulfite** (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
- **Lupinen**
- **Weichtiere**



Ausgenommen von der Pflicht zur Allergeninformation sind lediglich Erzeugnisse dieser Lebensmittelgruppen, die aufgrund ihrer Verarbeitung ihr allergenes Potential verloren haben. Das ist zum Beispiel bei Glukosesirup auf Weizenbasis der Fall.

Verpackte Lebensmittel: Die Zutatenliste informiert



Bei Lebensmitteln in Fertigpackungen stehen die allergenen Zutaten in der Zutatenliste, und zwar optisch hervorgehoben, beispielsweise durch Fettdruck, Unterstreichungen oder ein besonderes Schriftbild. Die „allergenen 14“ dürfen sich auch nicht hinter Zusatzstoffen oder zusammengesetzten Zutaten verstecken. So muss zum Beispiel erkennbar sein

- ob das Lecithin in der Schokolade aus Ei oder Soja hergestellt wurde,
- ob eine Gewürzmischung Sellerie enthält,
- ob ein glutenhaltiges Getreide in Mehl oder Paniermehl steckt,
- wenn Sojalecithin als Trägerstoff für ein Aroma verwendet wurde.

Lebensmittel ohne Zutatenliste

Bei verpackten Lebensmitteln, die keine Zutatenliste tragen müssen, informiert ein gesonderter Hinweis über allergene Zutaten: Auf dem Etikett vieler Weine steht daher „enthält Sulfite“. Der Hinweis darf entfallen, wenn bereits die Bezeichnung des Lebensmittels erkennen lässt, dass das Allergen enthalten ist, etwa bei „Haselnusslikör“.

Beispiel für eine Allergenkennzeichnung:



Allergeninformationen bei unverpackten Lebensmitteln



Auch bei Lebensmitteln, die unverpackt beim Bäcker, in der Kantine oder im Restaurant angeboten werden, müssen die 14 Hauptallergene immer erkennbar sein. Dies kann an unterschiedlichen Stellen geschehen:

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in dessen Nähe,
- auf einem Aushang in der Verkaufsstätte,
- über elektronische Informations-Terminals oder sonstige schriftliche Aufzeichnungen, sofern darauf per Aushang hingewiesen wird,
- in Restaurants, Kantinen, Imbissbuden und ähnlichen Einrichtungen in Speise- und Getränkekarten oder Preisverzeichnissen, wobei hier die Verwendung von Fußnoten erlaubt ist.



Eine mündliche Auskunft durch Mitarbeiter*innen ist nur möglich, wenn die Information auf Nachfrage vor der Abgabe des Lebensmittels erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung der Produktzusammensetzung vorhanden ist. Bei dem Lebensmittel oder in der Verkaufsstätte muss gut sichtbar auf diese Informationsmöglichkeit hingewiesen werden. Die Aufzeichnungen müssen auf Nachfrage zugänglich sein.