

Kennzeichnung von allergieauslösenden Stoffen

Seit 13. Dezember 2014 gilt eine neue EU-Verordnung zur Information der Verbraucher über Lebensmittel. Lebensmittelverordnung.

Demnach sind auch bei gewinnorientierten oder wiederkehrenden Veranstaltungen Lebensmittel mit allergieauslösenden Stoffen zu kennzeichnen.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II)

- Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- Krebstiere
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse außer Fischgelatine, die als Trägerstoff oder Trennmittel verwendet wird
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse