



# Klarheit und Sicherheit an der Ladentheke – Informationen für Allergikerinnen und Allergiker



## Wie muss vorverpackte Ware gekennzeichnet sein?

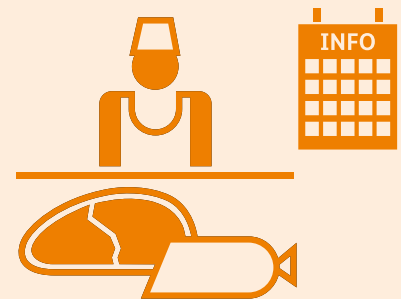


- Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen im **Zutatenverzeichnis** aufgeführt und seit dem 13. Dezember 2014 auch deutlich hervorgehoben werden (z. B. durch Fettdruck).
- Um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, können Produkte, die vor dem 13. Dezember 2014 nach altem Recht in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, unbefristet abverkauft werden.

## Wie muss bei unverpackter Ware informiert werden?

- Seit dem 13. Dezember 2014 schreibt die EU-Lebensmittel-Informationsverordnung vor, dass auch bei **unverpackter Ware** über die Verwendung der 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informiert werden muss.
- Diese Information kann in Deutschland schriftlich, elektronisch oder mündlich erfolgen. Im Falle der mündlichen Information muss eine schriftliche **Dokumentation auf Nachfrage** leicht zugänglich sein (z. B. als Kladde, Informationsblatt).
- In der Verkaufsstätte muss es einen **deutlichen Hinweis an gut sichtbarer Stelle** geben, wie Kunden die Allergeninformation erhalten.

- Die **14 wichtigsten Zutaten oder Erzeugnisse**, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sind: Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon; Krebstiere; Eier; Fische; Erdnüsse; Sojabohnen; Milch (einschließlich Laktose); Schalenfrüchte, namentlich zu nennen Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse; Sellerie; Senf; Sesamsamen; Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg/kg oder l); Lupinen und Weichtiere.
- Die Informationspflicht gilt auch für Verarbeitungsprodukte und für die bei der Produktion eingesetzten Hilfsstoffe.
- **Ausnahme:** Stoffe, die durch die Verarbeitung oder den Herstellungsprozess ihr allergenes Potenzial verlieren, müssen in der Regel nicht gekennzeichnet werden. Die Ausnahmen (z. B. Glucosesirup auf Weizenbasis) sind in der EU-Verordnung genannt.



## Mehr Infos:

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft  
11055 Berlin

[www.bmel.de/allergenkennzeichnung](http://www.bmel.de/allergenkennzeichnung)

Stand: Dezember 2014