

Allergene

Auf der Verpackung von Lebensmitteln muss die Verwendung bestimmter Zutaten wie Erdnüssen oder Sellerie, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, stets angegeben werden.

Erdnüsse mit Schalen Erdnüsse gehören zu den stärksten Allergieauslösern, Quelle: Andre Bonn - Fotolia.com

Die 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten müssen stets angegeben sein

Die Verwendung der betreffenden Zutaten muss sich entweder aus dem Zutatenverzeichnis oder der Bezeichnung des Lebensmittels ergeben. Es handelt sich um folgende Stoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, die in Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet sind:

Glutenhaltiges Getreide: namentlich zu nennen:

- a. Weizen
- aa. Dinkel
- ab. Khorasan-Weizen
- ac. Roggen,
- ad. Gerste,
- af. Hafer oder Hybridstämme davon
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fische
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Milch (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte:, namentlich zu nennen:

- h. Mandeln
- ha. Haselnüsse
- hb. Walnüsse
- hc. Kaschunüsse
- hd. Pecannüsse
- he. Paranüsse
- hf. Pistazien
- hg. Macadamia- oder Queenslandnüsse
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
- ml. Lupinen
- n. Weichtiere