

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

Laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft müssen die 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten 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 aufgelistet sind im Anhang II der so genannten Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucherinnen und Verbraucher über Lebensmittel:

- Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (*);
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (*);
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (*);
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherol sukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytosterolester aus Sojabohnenquellen;
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
- Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 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 Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

(*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

Liste der Allergene:

(A) = Weizen, (B) = Roggen, (C) = Gerste, (D) = Hafer, (E) = Krebstiere, (F) = Eier, (G) = Fische, (I) = Schalenfrüchte wie Erdnüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse Cashewkerne, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, (J) = Sojabohnen, (K) = Milch, (L) = Lupinen, (M) = Konservierungsstoff, (N) = Farbstoff (M) = Geschmacksverstärker.

Wenn Sie sich über mögliche Allergene informieren möchten, schauen Sie in unsere Mitnahme-Karte. Hier finden Sie weitere Hinweise.

Wenn Sie detailliertere Informationen wünschen wenden Sie sich bitte an unser Personal.