

## Mit Blick aufs Etikett

### Etikett A

> **Zutaten:** Käse, Weizenmehl, Sahne, Joghurt, Butter, Laktose, Laktoserum...  
Die Allergene sind klar erkennbar.

### Etikett B

> **Zutaten:** Weizenmehl, Gerstenmalz, Eialbumin; Butterfett (Milch), Emulgator: Sojalezithin ...

Ein Allergen ist nicht klar erkennbar, das Butterfett; der allergene Rohstoff (Milch) muß angegeben werden.

## Was tun im Falle einer Allergie?

Wenn Sie eine Lebensmittelallergie vermuten, fragen Sie ihren Arzt oder setzen Sie sich mit der Allergologie-Station des nächstgelegenen Krankenhauses in Verbindung.

Allergien können mehr oder minder starke Reaktionen verursachen.

## Weitere Infos:

- > Die Homepage der DGCCRF  
[www.dgccrf.minefi.gouv.fr](http://www.dgccrf.minefi.gouv.fr)
- > **3939 „Allô, Service Public“** (0,12 € pro Minute)  
Verbraucherinfo
- > Die Direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes des Departements
- > Das Institut national de la consommation:  
[www.conso.net](http://www.conso.net)
- > Die Verbraucherverbände des Departements

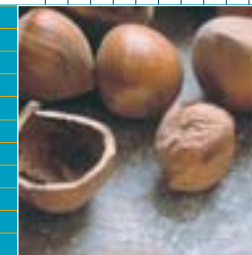
*Die in diesem Merkblatt enthaltenen Informationen sind Anhaltspunkte. Sie erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und ersetzen keinesfalls die geltenden gesetzlichen Bestimmungen.*

**dgccrf**

Direction générale de la Concurrence, de la Consommation  
et de la Répression des Fraudes

Juni 2006

## Nahrungsmittel- allergene



**Sie leiden an einer Nahrungsmittelallergie oder an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit?**

**Achten Sie darauf, welche Nahrungsmittel Sie verzehren.**

**Jedes Produkt, das Allergene enthält, unterliegt einer Kennzeichnungspflicht.**

## Worauf sollten Sie achten?

## Die allergen hitliste

## Die allergenkennzeichnung

## Die unbeabsichtigte Verunreinigung durch allergene

**Die Liste der häufigsten Nahrungsmittelallergene ist in der EU-Regelung festgestellt und wird regelmäßig überarbeitet. Derzeit umfaßt sie folgende Produkte:**

- > Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und Getreideerzeugnisse
- > Eier und Eierzeugnisse
- > Fisch und Fischerzeugnisse
- > Milch und Milcherzeugnisse
- > Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Pistazien) und Nebenerzeugnisse
- > Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO<sub>2</sub> angegeben)
- > Erdnüsse und Erdnußerzeugnisse
- > Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- > Soja und Sojaerzeugnisse
- > Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- > Senf und Senferzeugnisse
- > Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

Allergene Zutaten können bei der Herstellung eines Nahrungsmittels verwendet werden. Selbst kleinste Mengen sind anzugeben; Allergene müssen auf dem Etikett klar erkennbar sein.

### Wie werden Allergene gekennzeichnet?

- > Ihre Kennzeichnung ist Pflicht egal welche Menge an Allergene benutzt wurde oder im Endprodukt enthalten ist;
- > Sie dürfen sich nicht hinter Zusatzstoffen oder Sammelbezeichnungen verstecken: z.B. Sojalezithin“ und nicht „E 322“;
- > Enthält die Bezeichnung eines Nahrungsmittels klar den Hinweis auf ein Allergen, kann die Angabe in der Zutatenliste entfallen: zum Beispiel bei Milchprodukten wie „Käse“, „Butter“ oder „Sahne“.

Die unbeabsichtigte Verunreinigung eines Nahrungsmittels kann nicht ausgeschlossen werden. Allergene können versehentlich beim Herstellungsprozeß, bei der Lagerung oder beim Transport ein Lebensmittel verunreinigen.

Die Hersteller von Nahrungsmitteln sind verpflichtet, die Risiken einer unbeabsichtigten Kontamination einzuschätzen und alles in Kraft zu setzen, um diese Risiken zu mindern.

In diesem Fall können Sie dann auf manchen Etiketten folgenden Hinweis lesen: **„kann Spuren von ... enthalten“**.