



Durch die neue, europäische Lebensmittelinformationsverordnung muss ab dem 13. Dezember 2014 bei allen losen Produkten, die zum sofortigen Verzehr angeboten werden, verpflichtend wie auch bei verpackten Lebensmitteln eine Information über enthaltene Allergene erfolgen. Die europäische Lebensmittelkommission hat 14 Lebensmittel und Zutaten festgelegt, die es in Zukunft zu kennzeichnen gilt.

Mit dem Stichtag 13. Dezember 2014 gelten die Kennzeichnungsvorschriften nun auch für Restaurants (inkl. Reisegewerbe und Kioske), Kantinen, **Schulen**, Krankenhäuser, **Mensen** und Catering-Unternehmen sowie Lebensmittel-Handwerker, also alle, die „*im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereiten*“ (Artikel 2 der EU-Verordnung).

Hier die **Liste der Allergene** (bestimmte Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen):

- |                              |                                |
|------------------------------|--------------------------------|
| a) glutenhaltiges Getreide   | h) Schalenfrüchte              |
| b) Krebstiere (Krustentiere) | i) Sellerie                    |
| c) Eier                      | j) Senf                        |
| d) Fische                    | k) Sesamsamen                  |
| e) Erdnüsse                  | l) Schwefeldioxid und Sulphite |
| f) Sojabohnen                | m) Lupinen                     |
| g) Milch                     | n) Weichtiere                  |