

VO (EG) 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung

Auszug vom 27.02.2014, maßgebend ist die aktuelle Fassung der genannten Verordnung

Ab dem 13.Dezember 2014 sind (mit Ausnahmen) Allergie auslösende Zutaten zu kennzeichnen

Artikel 9 Verzeichnis der verpflichtenden Angaben

Abs. 1c - alle in **Anhang II** aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und – gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen;

Anhang II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

- 1.Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a)Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ^{*(1)} ;
 - b)Maltodextrine auf Weizenbasis ^{*(1)} ;
 - c)Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d)Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 2.Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 3.Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 4.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;
- 5.Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 6.Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a)vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ^{*(1)} ;
 - b)natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;

- c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
- 8. 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;
- 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.