

Merkblatt zur Allergeninformation gemäß Verbraucherinformations-VO (EU) Nr. 1169/2011

Gemäß der Verbraucherinformations-Verordnung sind „Allergene“ (= Stoffe, die geeignet sind, Allergien oder Unverträglichkeiten auszulösen) zu kennzeichnen, die in Anhang II (Liste basiert auf wissenschaftlichen Erkenntnissen) der Verordnung angeführt sind. Die **Bestimmungen gelten ab 13.12.2014**.

Kennzeichnung von Allergenen bei verpackten Waren:

Bei verpackten Lebensmitteln sind die **Allergene in der Zutatenliste hervorzuheben** – beispielsweise durch fette Schrift, hinterlegt oder durch größere Schrift.

Beispiel: Kletzenbrot

Annahme für die Zutaten: 60 % Kletzen, Roggen- und Weizenmehl, Zucker, Rosinen, Walnüsse, Feigen, Wasser, Germ, Rum, Zimt, Salz

Kletzenbrot	Bezeichnung des Lebensmittels
Regina Striezl Getreideweg 5, 1234 Mühling	Name und vollständige Anschrift des Lebensmittelunternehmers
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Lagerungshinweis
L-010906	Los-/Chargennummer; kann entfallen, wenn Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird
Zutaten: Kletzen (%-Anteil), Roggenmehl, Weizenmehl , Zucker, Rosinen, Walnüsse , Feigen, Wasser, Germ, Rum, Zimt, Salz	Zutaten (Angabe aller Zutaten, inkl. zusammengesetzte Zutaten, in mengenmäßig absteigender Reihenfolge) Allergene optisch hervorheben

Verpackte Lebensmittel, die allergene Stoffe enthalten, bei denen keine Zutatenliste anzugeben ist (z.B. alkoholische Getränke mit mehr als 1,2% Alkohol) oder bei Lebensmitteln ohne Zutatenliste, aus deren Bezeichnungen allergene Stoffe nicht zu erkennen sind, sind mit dem Hinweis „enthält xxxx“ zu versehen. Die Angabe ist nicht erforderlich, wenn die allergene Zutat in der Bezeichnung genannt wird.

Beispiele: Eierlikör, Walnusslikör

Der Hinweis „enthält Milch“ muss gemacht werden, der Hinweis „enthält Eier“ ist nicht erforderlich, weil die allergene Zutat „Eier“ in der Bezeichnung „Eierlikör“ genannt ist; Das gilt in gleicher Weis für Walnusslikör. Enthält der Likör Milch oder ein Milchprodukt, so ist der Hinweis „enthält Milch“ anzugeben, der Hinweis „enthält Walnüsse“ ist nicht notwendig, sofern in der Bezeichnung das Wort „Walnüsse“ vorkommt.

Beispiel: Räucherforellenaufstrich

Annahme für die Zutaten: Räucherforellenfilet (60%), Topfen, Sauerrahm, Essiggurkerl, Gewürze, Salz.

Korrekte Zutatenkennzeichnung:

„Zutaten: **Räucherforellenfilet** (60%), **Topfen**, **Sauerrahm**, Essiggurkerl (Gärungssessig, Wasser, **Senfkörner**, Zucker), Gewürze, Salz“

Achtung: Essiggurkerl sind eine zusammengesetzte Zutat, deren Zutaten anzugeben sind. Besonders zu beachten ist, dass alle allergenen Zutaten, also auch jene der Aufgussflüssigkeit (z.B. Senfkörner, Sellerie) optisch hervorzuheben sind.

Bezüglich der allergenen Zutat Fisch gilt, dass angenommen werden kann, dass Verbraucher geläufige Produkte kennen und wissen, dass „Forelle“ ein Fisch ist. Das Wort „Räucherforellenfilet“ muss daher in der Zutatenliste nicht extra hervorgehoben werden, wenn es in der Sachbezeichnung vorkommt.

Information zu Allergenen bei offen angebotenen Waren – „Allergeninformation“

Ab 13.12.2014 besteht Informationspflicht über Allergene (gemäß Anhang II der Verbraucherinformations-Verordnung) auch bei offen angebotenen Waren. Dies gilt für die Abgabe an Endverbraucher und für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (in Einzelhandelsgeschäften, auf Marktständen, in Restaurants, Kantinen, Buschenschänken, etc.).

Die Anforderungen zu dieser verpflichtenden Allergeninformation, sind in der österreichischen Allergeninformationsverordnung geregelt (BGBl II Nr. 175/2014). Zur Umsetzung in die Praxis gibt es Leitlinien für die Allergeninformation (Dokumentation) und für die Personalschulung (bei mündlicher Weitergabe der Allergeninformation).

<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/beschluesse/>

Die Allergeninformation kann schriftlich oder mündlich erfolgen.

Zur Umsetzung der **Allergeninformation bei offenen Waren in schriftlicher Form**, gibt es eine Empfehlung (BMG-75210/0029-II/B/13/2014 vom 7.10.2014). Die schriftliche Allergeninformation kann beispielsweise in der Speisekarte oder bei den Produkten in der Theke gegeben werden, wobei bestimmte Codes, Abkürzungen bzw. Kurzbezeichnungen verwendet werden dürfen, wenn diese in unmittelbarer Nähe auch entsprechend erklärt werden.

Wird die **Allergeninformation mündlich** gegeben, muss der Lebensmittelunternehmer festlegen, wer das in seinem Unternehmen tut. Es ist an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar auf die mündliche Information hinzuweisen, z.B. mittels Aushang oder durch einen Hinweis in der Speisekarte, etwa mit den Worten **„Wir informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten“**. Diese **Person(en) müssen** bezüglich Allergeninformation, allergene Stoffe und Erteilung der Allergeninformation **geschult sein**. Ab 13.12.2015 müssen die Schulungsnachweise bei Betriebskontrollen vorgelegt werden. Die Schulung ist alle **3 Jahre** zu aktualisieren und daher sollte der **Schulungsnachweis** auf jeden Fall 3 Jahre aufbewahrt werden.

Aufzeichnungen im Betrieb:

Unabhängig davon, ob die Allergeninformation mündlich oder schriftlich weitergegeben wird, sind im Betrieb **Aufzeichnungen** zu führen, aus denen hervorgeht, **in welchen Erzeugnissen welche Allergene enthalten** sind. Die Allergeninformation ist auf dem aktuellen Stand zu halten. Bei tagesaktuellen Speisen oder kurzfristigen Rezepturänderungen muss der Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass diese dokumentiert werden und die Informationen an die Kunden weitergegeben werden können.

Als Hilfestellung für Aufzeichnungen im Betrieb dient die beiliegende Tabelle. In der ersten Spalte sind die Produkte oder Produktgruppen einzutragen und in den weiteren Spalten sind je nach Rezeptur, die allergenen Zutaten anzukreuzen oder einzutragen.

STOFFE ODER ERZEUGNISSE; DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- 1.) Glutenthaltiges 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 ⁽¹⁾;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis ⁽¹⁾ ;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 2.) Krestiere 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* (Wagenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia temifolia*) 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;

⁽¹⁾ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der ERSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurde, wahrscheinlich nicht erhöht.

Tabelle zur Dokumentation der eingesetzten allergenen Zutaten

Produkt	Kurzbezeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten Auslösen können Buchstaben-Code (gemäß Empfehlung Allergeninformation der Codex-Unterkommission Kennzeichnung)																								
	glutenhaltiges Getreide <i>A</i>					Krebstiere <i>B</i>	Ei <i>C</i>	Fisch <i>D</i>	Erdnuss <i>E</i>	Soja <i>F</i>	Milch, Laktose <i>G</i>	Schalenfrüchte <i>H</i>					Sellerie <i>L</i>	Senf <i>M</i>	Sesam <i>N</i>	Sulfite <i>O</i>	Lupinen <i>P</i>	Weichtiere <i>R</i>			
	Weizen	Alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge (Dinkel, Kohrasanweizen, Emmer, Einkorn, Grünkern)	Roggen	Gerste	Hafer							Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia- oder Queenstandnüsse						

*Wir informieren Sie
über **ALLERGENE ZUTATEN**
in unseren Produkten“.*

gemäß den Anforderungen der Verbraucherinformations-VO (EU) Nr. 1169/2011

Impressum:

LFI Österreich
Schauflegasse 6
1014 Wien

Projektleitung und Erstellung:

Dr. Martina Ortner
Bildungsprojekt „Qualitätsoffensive Direktvermarktung“
Schauflegasse 6
1014 Wien

2. Auflage, November 2014