

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

Als „Allergene“ werden Stoffe bezeichnet, die Allergien oder Unverträglichkeiten auszulösen können. Stoffe die vom Immunsystem als „körperfremd“ erkannt werden, können zum Schutz vor einer möglichen Erkrankung bekämpft werden. Das bedeutet, der Körper kann gegen solche Substanzen eine Immunreaktion einleiten, die das Krankheitsbild einer Allergie auslöst. Gemäß der Verbraucherinformations-Verordnung sind jene 14 Allergene zu kennzeichnen, die in Anhang II der Verordnung angeführt sind. Die **Bestimmungen gelten seit 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 eindeutig 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 trocken lagern	Mindesthaltbarkeitsdatum Lagerungshinweis
L-310122	Los-/Chargennummer; kann entfallen, wenn Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird
Zutaten: getrocknete Birnen (60%), Roggenmehl, Weizenmehl , Zucker, Rosinen*, Walnüsse , getrocknete Feigen*, Wasser, Germ, Rum, Salz (Salz, Kaliumjodat), Zimt	Zutaten (Angabe aller Zutaten in mengenmäßig absteigender Reihenfolge; auch die Zutaten von zusammengesetzten Zutaten sind anzugeben) Allergene optisch hervorheben

* bei Rosinen oder Feigen, könnte die Zugabe geschwefelter Früchte dazu führen, dass „Schwefeldioxid“ bzw. „Sulphite“ zu deklarieren und als Allergen hervorzuheben wäre, wenn dies in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg als insgesamt vorhandenes SO₂ im verzehrfertigen Erzeugnis vorhanden ist;

Empfehlung: ungeschwefelte Trockenfrüchte verwenden

Verpackte Lebensmittel, die allergene Stoffe enthalten, **bei denen aber keine Zutatenliste zu deklarieren ist** (z.B. bei alkoholischen Getränken mit mehr als 1,2% Alkohol oder bei Lebensmitteln ohne Zutatenliste), aus deren Bezeichnungen allergene Stoffe nicht erkennbar 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 Weise 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. Die Bezeichnung „Nusslikör“ würde die Angabe „enthält Walnüsse“ erforderlich machen.

Achtung bei zusammengesetzten Zutaten, die Allergene enthalten können – Beispiel Essiggurkerl:

Essiggurkerl sind eine zusammengesetzte Zutat, deren Zutaten anzugeben sind. Besonders zu beachten ist, dass auch die Zutaten der Aufgussflüssigkeit, die allergen sein können – also z.B. Senfkörner oder Sellerie – zu deklarieren und optisch hervorzuheben sind.

Bezüglich **geläufiger Produkte** kann angenommen werden, dass durchschnittliche Verbraucher:innen diese kennen und somit beispielsweise wissen, dass „Forelle“ ein Fisch ist oder „Sauerrahm“ ein Milchprodukt. Das Wort „Räucherforellenfilet“ oder auch nur der Wortteil „..forelle..“ ist in der Zutatenliste optisch hervorzuheben, aber die zusätzliche Angabe „enthält Fisch“ ist nicht erforderlich. Ebenso muss Sauerrahm in der Zutatenliste hervorgehoben werden, aber nicht zusätzlich „enthält Milch“ angegeben werden.

Beispiel: Räucherforellenaufstrich

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

Korrekte Zutatenkennzeichnung:

Zutaten: **Räucherforellenfilet** (60%), **Topfen** 20% F.i.T., **Sauerrahm**, Essiggurkerl (Gärungsessig, Wasser, **Senfkörner**, Zucker), Salz (Salz, Kaliumjodat), Gewürze, Rauch

Information zu Allergenen bei offen angebotenen Waren – „Allergeninformation“

Seit 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). Im Codex Kapitel A5 sind die Anforderungen zur Umsetzung in die Praxis bezüglich Auslobung, Dokumentation und Personalschulung (bei mündlicher Weitergabe der Allergeninformation) dargestellt. www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/

Allergeninformation kann schriftlich oder mündlich erfolgen

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**. Seit 13.12.2015 sind die Schulungsnachweise bei Betriebskontrollen vorzulegen. Die Pflicht zur Wiederholung von Schulungen besteht nicht mehr, aber es ist darauf zu achten, dass die mündliche Weitergabe der Allergeninformation auf dem aktuellen Stand (gemäß Anhang II, VO (EU) Nr. 1169/2011) beruht.

Den **Schulungsnachweis** auf jeden Fall aufbewahren!

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.

ANHANG II (der VO (EU) Nr. 1169/2011 und Änderungen durch VO (EU) Nr. 78/2014)

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.) 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* (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 <i>Buchstaben-Code (gemäß Empfehlung Allergeninformation der Codex-Unterkommission Kennzeichnung)</i>																								
	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	Einkorn, Grünkern)	Alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge (Dinkel, Kohrasanweizen, Emmer, Roggen	Gerste	Hafer						Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschnüsse	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
1015 Wien

Projektleitung und Erstellung:

DI Dr. Martina Ortner
Bildungsprojekt „Qualitätsoffensive Direktvermarktung“
Schauflegasse 6
1015 Wien

3. Auflage, Februar 2022

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 **Bundesministerium**
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum


Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

