

## Allergeninformation bei vorverpackten Waren nach der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Dieses Merkblatt bezieht sich auf bereits vorverpackte Waren - also auf Waren, die bereits verpackt in den Lebensmittelhandel kommen. Für nicht vorverpackte, sprich offene Lebensmittel, findet man [hier](#) weitere Informationen.

### 1. Was sind Allergene, was sind Unverträglichkeiten?

Manche Menschen, welche die genetischen Veranlagungen dafür aufweisen, können Allergien auf gewisse Stoffe entwickeln, dabei können bei einer echten Allergie sogar im Blut Abwehrstoffe gegen bestimmte Eiweißstoffe eines Lebensmittels nachgewiesen werden. Beim ersten Kontakt mit dem Allergen haben die Betroffenen noch keine Beschwerden, aber ab diesem Zeitpunkt erkennt das Immunsystem das Allergen als fremd und gefährlich. Bei jedem folgenden Kontakt reagiert das Immunsystem und verursacht Symptome. Diese können das volle Spektrum, sprich von lediglich unangenehm (z.B. Schwellungen, Juckreiz...) bis absolut lebensgefährlich (z.B. Bewusstlosigkeit, anaphylaktischer Schock...) abdecken.

Unverträglichkeiten hingegen können, im Gegensatz zur Allergie, keine akut lebensgefährliche Situationen verursachen. Dem Körper fehlt hier lediglich die Fähigkeit, bestimmte Nahrungsbestandteile zu verdauen. Es kann zu leichten bis schweren körperlichen Beschwerden, zumeist im Magen-Darm-Trakt, kommen.

### 2. Welche Allergene sind laut der LMIV erfasst?

Gem. Art. 9 Abs. 1 lit. c LMIV sind 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 verpflichtend anzugeben. Eine vollständige Auflistung des Anhangs II der LMIV, sprich der 14 erfassten Allergene, findet sich auf der nächsten Seite. Andere als diese 14 Allergene müssen nach der LMIV nicht als Allergene ausgewiesen werden (wohl aber im Zutatenverzeichnis - siehe Merkblatt [Lebensmittelkennzeichnung NEU nach der EU-Verbraucherinformationsverordnung](#)).

**STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN**

1. Glutenthaltiges 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 SO<sub>2</sub>, 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.

### 3. Wo ist zu kennzeichnen?

Gem. Art. 21 LMIV sind die in Anhang II aufgeführten Bezeichnungen der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, in dem Zutatenverzeichnis aufzuführen. Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, so umfasst die Angabe gemäß Art. 9 Abs. 1 lit. c das Wort „Enthält“, gefolgt von der in Anhang II aufgeführten Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses.

Gem. Art. 12 Abs. 2 LMIV sind bei vorverpackten Lebensmitteln die verpflichtenden Informationen über Lebensmittel direkt auf der Verpackung oder auf einem an dieser befestigten Etikett anzubringen.

**Kurz formuliert:** Die Allergenkennzeichnung erfolgt im Zutatenverzeichnis bzw. - wenn ein solches nicht vorgesehen ist - durch das Voranstellen des Wortes „Enthält“ (z.B. „Enthält Erdnüsse“) direkt auf der Verpackung oder an einem an dieser befestigten Etikett.

### 4. Wie ist zu kennzeichnen?

Gem. Art. 21 Abs. 1 lit. b LMIV muss in Anhang II aufgeführte Bezeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, durch einen Schriftsatz hervorgehoben werden, durch den sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abhebt, z. B. durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe. Welche dieser Optionen gewählt wird, ist dem Verantwortlichen überlassen.

### 5. Gibt es eine Ausnahme dazu?

Gem. Art. 21 Abs. 1 ist die Kennzeichnung nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis bezieht. So müsste beispielsweise das Produkt „Haselnusschokolade“ keine gesonderte Angabe über das Allergen „Haselnüsse“ aufweisen.

### 6. Ist Kreuzkontamination („kann Spuren von ... enthalten“) auch erfasst?

Die LMIV sieht ausschließlich die verpflichtende Information über Stoffe oder Erzeugnisse vor, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sofern sie bei der Herstellung oder der Zubereitung des Lebensmittels - das heißt als Zutat - verwendet werden (Art. 9 LMIV).

Die Angabe „kann Spuren von ... enthalten“ erfolgt auf freiwilliger Basis (Art. 36 Abs. 3 lit. a LMIV). Hintergrund dafür sind zumeist Produkthaftungsgedanken.

## 7. Wer ist verantwortlich?

Gem. Art. 8 Abs. 1 LMIV ist für die Information über ein Lebensmittel der Lebensmittelunternehmer verantwortlich, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird, oder, wenn dieser Unternehmer nicht in der Union niedergelassen ist, der Importeur, der das Lebensmittel in die Europäische Union einführt.

Gem. Abs. 2 gewährleistet der für die Information über das Lebensmittel verantwortliche Lebensmittelunternehmer das Vorhandensein und die Richtigkeit der Informationen über das Lebensmittel.

## 8. Welche Pflichten treffen den Handel?

Gem. Art. 8 Abs. 3 LMIV dürfen Lebensmittelunternehmer, deren Tätigkeiten die Informationen über Lebensmittel nicht beeinflussen, keine Lebensmittel abgeben, von denen sie aufgrund der ihnen im Rahmen ihrer Berufstätigkeit vorliegenden Informationen wissen oder annehmen müssen, dass sie dem anwendbaren Lebensmittelinformationsrecht und den Anforderungen der einschlägigen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften nicht entsprechen.

Gem. Art. 8 Abs. 4 dürfen Lebensmittelunternehmer in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen keine Änderung der Informationen zu einem Lebensmittel vornehmen, wenn diese Änderung den Endverbraucher irreführen oder in anderer Weise den Verbraucherschutz und die Möglichkeit des Endverbrauchers, eine fundierte Wahl zu treffen, verringern würde. Die Lebensmittelunternehmer sind für jede Änderung, die sie an den Informationen zu einem Lebensmittel vornehmen, verantwortlich.

Gem. Art. 8 Abs. 5 stellen die Lebensmittelunternehmer in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen die Einhaltung der für ihre Tätigkeiten relevanten Anforderungen des Lebensmittelinformationsrechts und der einschlägigen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften sicher und prüfen die Einhaltung dieser Vorschriften nach.

Gem. Art. 8 Abs. 8 stellen Lebensmittelunternehmer, die anderen Lebensmittelunternehmern Lebensmittel liefern, die nicht für die Abgabe an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind, sicher, dass diese anderen Lebensmittelunternehmer ausreichende Informationen erhalten, um ihre Verpflichtungen gem. Abs. 2 erfüllen zu können.

**Kurz formuliert:** Die verpflichtenden Informationen gem. Art. 9, also auch die Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen vom Hersteller des Produktes zur Verfügung gestellt werden. Ist das Produkt offensichtlich nicht ordnungsgemäß gekennzeichnet, darf es nicht abgegeben werden.

## 9. Zu widerhandlung

Werden Produkte trotz fehlender Allergeninformationen verkauft, riskiert man eine Verwaltungsstrafe. Im Ergebnis könnte es eine Strafe für den Lebensmittelhändler gem. Art. 8 Abs. 3 (widerrechtlicher Verkauf) und eine für den Hersteller gem. Art. 8 Abs. 2 (Informationsmangel) geben.

## 10. Gibt es Übergangsbestimmungen?

Ja, diese finden sich in Art. 54 Abs. 1 LMIV. Demnach dürfen Lebensmittel, die vor dem 13. Dezember 2014 in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, die den Anforderungen der LMIV jedoch nicht entsprechen, weiterhin vermarktet werden, bis die jeweiligen Bestände erschöpft sind.

## 11. Rechtsgrundlagen

EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011, diese finden sie [hier](#).

## 12. Weitere Informationen:

<http://wko.at/lebensmittelhandel>

Stand: September 2014

### Impressum:

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das zuständige Landesgremium der Wirtschaftskammer  
Ihres Bundeslandes:

Wien, T (0)1 51450-3234, Niederösterreich T (0)2742/851-19310, Oberösterreich 05 90 909-4311, Burgenland T 05 90 907-3310, Steiermark T 0316/601-585, Kärnten T 05 90 904-315, Salzburg T 0662/8888-257, Tirol T 05 90 905-1294, Vorarlberg T 05522/305-347

Bundesgremium des Lebensmittelhandels, Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien  
Clemens Anwander, LL.M., LL.B., Tel: 05 90 900 DW 3005

*Es wird darauf hingewiesen, dass alle Angaben trotz sorgfältigster Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen, kein Anspruch auf Vollständigkeit erhoben wird und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammern Österreichs ausgeschlossen ist.*