

ANHANG 2

Leitlinie

für die Personalschulung über die Allergeninformation im Sinne der Allergeninformationsverordnung

Wird die Allergeninformation in mündlicher Form auf Anfrage der Kundin und des Kunden bzw. Gastes weitergegeben, hat die Lebensmittelunternehmerin und der Lebensmittelunternehmer sicher zu stellen, dass während der Öffnungszeiten diese Auskunft im Sinne der Allergeninformationsverordnung zu den im Betrieb angebotenen Lebensmitteln und den ihnen zugefügten allergenen Stoffen gegeben werden kann.

1. Schulungspflichtige Personen

Die Lebensmittelunternehmerin und der Lebensmittelunternehmer oder eine von ihr und ihm beauftragte Person hat jene Person zu bestimmen, die Anfragen im Sinne der Allergeninformation behandelt. Das kann auch die Lebensmittelunternehmerin und der Lebensmittelunternehmer selbst sein. Gegebenenfalls können auch mehrere Personen bestimmt werden.

Jene Personen, die für die Behandlung der Anfragen von Kundinnen und Kunden bzw. Gästen zur Allergeninformation bestimmt wurden, sind schulungspflichtig.

2. Schulungsthemen

Die Inhalte der Schulungen müssen auf das jeweilige Aufgabengebiet abgestellt sein und umfassen:

- Vermittlung der Wichtigkeit der Allergeninformation (was ist eine Allergie bzw. Unverträglichkeit, welche Auswirkungen hat diese)
- Sensibilisierung im Hinblick auf das Auslösen einer allergischen Reaktion bzw. Unverträglichkeit
- Kenntnisse über die Liste der allergenen Stoffe gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV)
- Kenntnisse über die Durchführung der Allergeninformation im Betrieb und die Art und Weise der Weitergabe an die Endverbraucherin und den Endverbraucher.

3. Aktualität

Die Unternehmerinnen und Unternehmer sind angehalten, dafür Sorge zu tragen, dass die mündliche Weitergabe der Allergeninformation stets auf dem aktuellen Stand – basierend auf Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 – beruht.

4. Durchführung der Schulungen

Die Schulungen können durch interne (z. B. Verantwortliche für Lebensmittelsicherheit, Bereichsverantwortliche, Betriebsinhaber) oder externe Expertinnen und Experten durchgeführt werden. Expertinnen und Experten müssen über entsprechendes Fachwissen zu den im Pkt. 2 festgelegten Themen verfügen und in der Lage sein, die Schulungsinhalte zu vermitteln.

5. Schulungsnachweis

Die Lebensmittelunternehmerin und der Lebensmittelunternehmer oder eine von ihm beauftragte Person hat dafür Sorge zu tragen, dass Nachweise über die erfolgten Schulungen im Betrieb aufliegen ~~und mindestens 3 Jahre aufbewahrt werden~~. Die Dokumentation kann analog zur Leitlinie Personalschulung durchgeführt werden.

Leitlinie

über die täuschungsfreie Kennzeichnung von Lebensmitteln, die mit dem Zusatzstoff Steviolglycoside (E 960) gesüßt sind

1. Einleitung

Steviolglycoside sind pflanzliche Inhaltsstoffe der subtropischen Pflanze *Stevia rebaudiana* Bertoni. Für die Herstellung des Zusatzstoffes Steviolglycoside (E 960) existieren derzeit verschiedene technologische Verfahren auf dem Markt. Die Herstellung – wie im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 festgelegt – erfolgt in zwei Hauptphasen: zunächst die wässrige Extraktion aus den Blättern von *Stevia rebaudiana* Bertoni mit Reinigung des Extrakts durch Ionenaustauschchromatografie; zweitens die Rekristallisation der Steviolglycoside aus Methanol oder wässrigem Ethanol.

Steviolglycoside, die den Reinheitsanforderungen der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 entsprechen, sind seit 2. Dezember 2011 als Zusatzstoff, nämlich als Süßstoff E 960 gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1131/2011 zur Verwendung in bestimmten Lebensmitteln (u. a. in aromatisierten Getränken, Süßwaren, Dessertspeisen, Knabbersnacks, Tafelsüßen, Nahrungsergänzungsmitteln) mit spezifischen Verwendungshöchstmengen zugelassen.

Im Falle der Verwendung der *Stevia*-Pflanze als solche, ihrer Pflanzenteile (u. a. getrocknete Blätter) oder von Rohextrakten als Zutat in Lebensmitteln (auch Nahrungsergänzungsmitteln) ist zu prüfen, ob es sich dabei um das Inverkehrbringen eines neuartigen Lebensmittels handelt¹.

~~Aktuell findet sich für *Stevia* kein Eintrag im Novel Food Catalogue der Kommission~~

~~(http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/novel_food_catalogue_en.htm). Ein Inverkehrbringer müsste gegebenenfalls nachweisen, dass *Stevia* als Pflanze bzw. Pflanzenteile oder Rohextrakte davon, vor dem 15.5.1997 (Stichtag in der Novel Food Verordnung (EG) Nr. 258/97) in nennenswertem Umfang in der EU als Lebensmittelzutat in Verkehr waren. Eine Verwendung als neuartiges Lebensmittel bzw. neuartige Lebensmittelzutat erfordert eine Zulassung.~~

Seit der Zulassung von Steviolglycosiden als Zusatzstoff E 960 gem. Verordnung (EU) Nr. 1131/2011 in Verbindung mit 231/2012 gibt es Lebensmittel am österreichischen Markt, die damit gesüßt sind.

¹ *Stevia rebaudiana* Bertoni Verwendung in Tee, Kräuter- und Früchtetees entsprechend dem Novel Food Katalog http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/catalogue/search/public/index.cfm

2. Kennzeichnung des Süßungsmittels Steviolglycoside (E 960) im Zutatenverzeichnis zusammengesetzter Lebensmittel

Für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen im Zutatenverzeichnis von verpackten Lebensmitteln, die an den Endverbraucher abgegeben werden, besteht folgende Alternative (Art.18 i.V. mit Anhang VII Teil C LMIV):

- „Klassenname und spezifischer Name“ oder
- „Klassenname und E-Nummer“

Das Süßungsmittel Steviolglycoside (E 960) ist daher wie folgt im Zutatenverzeichnis verpackter Lebensmittel zu kennzeichnen:

- „Süßungsmittel Steviolglycoside“ oder
- „Süßungsmittel E 960“

2.1. Pflichtangaben bei Verwendung des Süßungsmittels Steviolglycoside (E 960) in Verbindung mit der Bezeichnung

In Verbindung mit der Bezeichnung ist gemäß Anhang III Z. 2.1 LMIV der Hinweis „mit Süßungsmittel(n)“ bzw. gemäß Anhang III Z. 2.2 LMIV der Hinweis „mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)“ anzugeben.

Bei Tafelsüßen muss gemäß Art. 23 Abs. 2 EG-Zusatzstoffverordnung Nr. 1333/2008 die Bezeichnung mit dem Hinweis „Tafelsüße auf der Grundlage von Steviolglycosiden“ versehen sein. Werden weitere Süßungsmittel eingesetzt, ist auf diese ebenfalls hinzuweisen.

2.2. Freiwillige Zusatzangaben bei Lebensmitteln, die mit dem Zusatzstoff Steviolglycoside (E 960) gesüßt sind

Zusätzlich zu den gesetzlichen Angaben (vgl. oben) können die gegenständlichen Lebensmittel freiwillige Hinweise auf die Art der Süßung aufweisen. Für diese Angaben gilt das allgemeine lebensmittelrechtliche Irreführungsverbot des § 5 Abs. 2 LMSVG iVm Art. 7 LMIV.

2.2.1. Angaben, die als täuschungsfrei angesehen werden

- „mit Steviolglycosiden“
- „mit Rebaudiosid A“ bzw. „mit Steviosid“ (abhängig vom Gehalt mindestens 75 %)
- „mit Steviolglycosiden aus Stevia/Steviapflanzenteilen“
- „mit Süßungsmittel Steviolglycoside aus Stevia/Steviapflanzen-teilen“
- „mit Steviolglycosiden aus pflanzlicher Quelle/pflanzlicher Herkunft/pflanzlichem Ursprung“ „mit Steviolglycosiden isoliert/gewonnen/hergestellt aus natürlicher Quelle“

2.2.2. Angaben, die als zur Täuschung geeignet angesehen werden

Angaben, welche die Natürlichkeit des Zusatzstoffes ansprechen oder den Eindruck erwecken, dass die Stevia-Pflanze oder ihre Pflanzenteile als solche zum Süßen verwendet wurden, sind nach § 5 Abs. 2 LMSVG iVm Art. 7 LMIV zu prüfen. Jedenfalls als zur Täuschung geeignet werden folgende Angaben angesehen:

- „natürlich gesüßt“
- „mit natürlichem Süßungsmittel“
- „mit natürlicher Süße“
- „mit Süße aus pflanzlicher Quelle (Herkunft/Ursprung)/natürlicher Quelle (Herkunft/Ursprung)“
- „mit der natürlichen Süße aus der Stevia-Pflanze“
- „mit Stevia/extrakt“ (Steviaextrakt ist kein Synonym für Steviolglycoside)
- „Süße aus Stevia“ sowie bildliche Darstellungen oder Symbole der Steviapflanze oder des Steviablattes, mit welchen der irrige Eindruck erweckt wird, die Pflanze selbst werde zum Süßen verwendet – ausgenommen ein Hinweis auf die Süßung durch den Zusatzstoff Steviolglycoside – ist mit gleichem Auffälligkeitsgrad in unmittelbarer Nähe und für den Verbraucher mit demselben Blick erfassbar angebracht.