

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2014**Ausgegeben am 10. Juli 2014****Teil II**

175. Verordnung: Allergeninformationsverordnung

175. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über die Weitergabe von Informationen über unverpackte Lebensmittel, die Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und über weitere allgemeine Kennzeichnungsbestimmungen für Lebensmittel (Allergeninformationsverordnung)

Auf Grund der §§ 4 Abs. 3 und 6 Abs. 1 und 2 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 171/2013, wird – hinsichtlich der §§ 5, 6 und 7 – im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft verordnet:

Geltungsbereich

§ 1. Gegenstand dieser Verordnung ist die Weitergabe von bestimmten Informationen über Lebensmittel.

Information über allergene Stoffe

§ 2. (1) Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, Informationen über unverpackte Lebensmittel, die Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden, an Endverbraucher weiterzugeben.

(2) Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind jene in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, ABl. Nr. L 304 vom 22. November 2011, geändert durch die delegierte Verordnung (EU) Nr. 78/2014, ABl. Nr. L 27 vom 30. Jänner 2014, genannten Stoffe und Erzeugnisse.

Weitergabe der Information

§ 3. (1) Lebensmittelunternehmer, die unverpackte Lebensmittel an Endverbraucher abgeben, haben sicherzustellen, dass die in § 2 genannten Informationen verfügbar und leicht zugänglich sind. Sie sind den Endverbrauchern unaufgefordert zur Verfügung zu stellen.

(2) Die Verpflichtung des Abs. 1 gilt auch dann als erfüllt, wenn an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar ein Hinweis angebracht ist, dass die in § 2 genannten Informationen auf Nachfrage mündlich erhältlich sind.

(3) Die mündliche Weitergabe der Informationen gemäß § 2 hat durch dafür geschulte Personen zu erfolgen. Die Schulung ist mindestens alle 3 Jahre zu wiederholen und der Nachweis über die erfolgte Schulung zu dokumentieren. Der Nachweis der ersten Schulung hat ein Jahr nach Inkrafttreten dieser Verordnung zu erfolgen.

Dokumentation

§ 4. Lebensmittelunternehmer haben sicherzustellen, dass die in § 2 genannten Informationen auf einer schriftlich geführten Dokumentation beruhen.

Information über Süßungsmittel

§ 5. (1) Bei unverpackten Lebensmitteln, die Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. Nr. L 354 vom 31. Dezember 2008, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 519/2014, ABl. Nr. L 147 vom 17. Mai 2014, enthalten, ist der Hinweis „Enthält eine Phenylalaninquelle“ anzubringen.

(2) Bei unverpackten Lebensmitteln mit über 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist der Hinweis „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ anzubringen.

(3) Die Hinweise gemäß Abs. 1 und 2 sind deutlich lesbar, dauerhaft und an gut sichtbarer Stelle auf einem Schild, auch Preisverzeichnis, auf oder nahe bei dem Lebensmittel oder – in Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung – auf Speise- oder Getränkekarten, in sonstigen Fällen auf einem Aushang, den der Endverbraucher einsehen kann, anzubringen.

Abgabe in Selbstbedienung

§ 6. Für im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf verpackte Lebensmittel, die in Selbstbedienung abgegeben werden, sind die Angaben gemäß den Art. 9 Abs. 1 lit. a bis h und Art. 10 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 verpflichtend.

Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums

§ 7. Eine Verlängerung der Mindesthaltbarkeitsfrist ist bei verpackten Lebensmitteln nicht zulässig. Ist die Mindesthaltbarkeitsfrist bereits abgelaufen, ist beim Inverkehrbringen auf diesen Umstand deutlich und allgemein verständlich hinzuweisen.

Personenbezogene Bezeichnungen

§ 8. Bei den in dieser Verordnung verwendeten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für beide Geschlechter.

Schlussbestimmungen

§ 9. Durch diese Verordnung werden Durchführungsbestimmungen gemäß Art. 44 Abs. 1 lit. a und b und Abs. 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, ABl. Nr. L 304 vom 22. November 2011, geändert durch die delegierte Verordnung (EU) Nr. 78/2014, ABl. Nr. L 27 vom 30. Jänner 2014, erlassen.

§ 10. Diese Verordnung tritt mit 13. Dezember 2014 in Kraft.

Stöger



Empfehlung

zur schriftlichen Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“)

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

BMG-75210/0029-II/B/13/2014 vom 7.10.2014

Alle Lebensmittelunternehmerinnen/Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel ohne Vorverpackung anbieten, sind gemäß der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV) und der Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014 ab 13. 12. 2014 verpflichtet, Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, gemäß Anhang II der LMIV anzugeben („Allergeninformation“). Als solche Stoffe gelten 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.

Dies gilt für die Abgabe an Endverbraucherinnen/Endverbraucher sowohl durch den Einzelhandel als auch durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung. Die Information kann in mündlicher oder schriftlicher Form gegeben werden.

Die vorliegenden Beispiele für die Weitergabe der Information in schriftlicher Form sollen die praktische Umsetzung der Verpflichtung zur Allergeninformation für die Unternehmerinnen/Unternehmer erleichtern und gleichzeitig ein hohes Maß an Klarheit für die Endverbraucherinnen/Endverbraucher gewährleisten.

In der nachfolgenden Tabelle ist eine Zuordnung zwischen den in Anhang II LMIV genannten Stoffen und Erzeugnissen und einer Kurzbezeichnung bzw. einem Buchstabencode dargestellt. Die Angabe erfolgt in der Form der Kurzbezeichnung des Allergens oder des Buchstabencodes.

Wird die Kurzbezeichnung verwendet, ist z. B. in einer Fußnote klarzustellen, dass es sich um eine Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung handelt

Werden Buchstabencodes verwendet, so wird die unten genannte Zuordnung eingehalten, um Missverständnisse auszuschließen. Eine Legende mit der Überschrift „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“, aus der die Zuordnung der Buchstabencodes zu den entsprechenden Kurzbezeichnungen hervorgeht, ist an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar angebracht oder zur Verfügung gestellt. Dies kann beispielsweise je nach Art des Angebots in Form von Aushängen, Theken- oder Tischaufstellern, Informationsblättern oder in der Speisekarte direkt vermerkt sein. Die Nähe zwischen Legende und Buchstabencode muss so gegeben sein, dass eine zeitgleiche Information möglich ist.

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)
Kurzbezeichnung	Buchstaben-code ^{*)}	steht für
glutenhaltiges Getreide	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich ^{**) zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose¹; b) Maltodextrine auf Weizenbasis¹; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs}
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	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
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ¹ ; b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), 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 Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
Schalenfrüchte	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

¹ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht. Siehe dazu nähere Erläuterungen im nationalen Fragen- und Antworten-Katalog des BMG.

^{*)} nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.

^{**) in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMG.}

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)
Kurzbezeichnung	Buchstaben-code ^{*)}	steht für
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

^{*)} nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.



Leitlinie

zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“) im Sinne der Allergeninformationsverordnung

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMG-75210/0017-II/B/13/2014 vom 24.7.2014

Alle Lebensmittelunternehmerinnen/Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel ohne Vorverpackung anbieten, sind gemäß der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung - LMIV) ab 13.12.2014 verpflichtet, Informationen über die allergenen Zutaten gemäß Anhang II der LMIV anzugeben (im Folgenden „Allergeninformation“ genannt).

Dies gilt für die Abgabe an Endverbraucher sowohl durch den Einzelhandel als auch durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung. Die vorliegende Leitlinie stellt ein Modell für die praktische Umsetzung der Verpflichtung zur Allergeninformation dar und wird vom Unternehmen an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst.

1 Zuständigkeit

Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer oder eine von ihr/ihm beauftragte Person hat jene Person zu bestimmen, die die notwendige Allergeninformation erstellt, die an Endverbraucherinnen/Endverbraucher weitergegeben wird.

2 Informationsgrundlage

Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer übernimmt die vom Lieferanten zur Verfügung gestellte Allergeninformation, welche entweder auf einer Verpackung, einem Etikett, in den Begleitpapieren oder in anderer geeigneter Weise vorliegt.

3 Erstellung der Allergeninformation

a) Lebensmittel, die keiner weiteren Be- oder Verarbeitung im Einzelhandelsunternehmen unterzogen wurden („Handelswaren“)

Von der Lebensmittelunternehmerin/vom Lebensmittelunternehmer werden schriftliche Unterlagen erstellt, aus denen für die einzelnen Produkte bzw. Produktgruppen die jeweiligen Allergene gemäß Anhang II der LMIV hervorgehen. Diese Unterlagen können in elektronischer Form (z. B. als Excel-Dateien, in Form von Datenbanken oder Kassensystemen), in anderer schriftlicher Form (auch handschriftlich) vorliegen.

b) Lebensmittel, die einer weiteren Be- oder Verarbeitung im Einzelhandelsunternehmen unterzogen wurden („selbst produzierte Waren“)

Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer ermittelt auf Basis der Ausgangsprodukte oder Rezepturen und gegebenenfalls der Spezifikationen die Allergene der einzelnen Zutaten. Sie/er verfügt für jedes hergestellte Produkt oder jede Produktgruppe über Unterlagen, aus denen die allergenen Zutaten ersichtlich sind.

c) Tagesangebote

Auch bei tagesaktuellen Angeboten oder kurzfristigen Rezepturänderungen hat die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer den Endverbraucher eine Information bezüglich der enthaltenen Allergene zu geben. Sie/er stellt intern sicher, dass bei kurzfristigen Rezeptur- oder Zutatenabweichungen die entsprechende Information an die geschulten Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter im Verkauf bzw. Service, die für die Behandlung der Anfragen zur Allergeninformation von Kunden bzw. Gästen bestimmt wurden, weitergegeben wird.

4 Weitergabe der Allergeninformation

Die Weitergabe der Information an die Endverbraucherin/den Endverbraucher hat schriftlich oder mündlich zu erfolgen.

- a) Im Falle der schriftlichen Information ist diese beispielsweise auf einem Schild auf dem Lebensmittel, oder in dessen Nähe in einem Aushang, in Speise- oder Getränkekarten oder Preisverzeichnissen oder in elektronischer Form bereit zu stellen. Hierzu können auch Abkürzungen oder Symbole verwendet werden, wenn diese in unmittelbarer Nähe aufgeschlüsselt werden. Die Information ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf die betreffende Zutat bezieht oder die Präsentation des Lebensmittels auf das Vorhandensein dieser Zutat schließen lässt.
- b) Wird die Allergeninformation durch die Lebensmittelunternehmerin/den Lebensmittelunternehmer mündlich erteilt, ist an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar darauf hinzuweisen, z. B. mittels Aushang oder in der Speisekarte etwa mit den Worten *„Unsere Verkaufsmitarbeiterinnen/Verkaufsmitarbeiter informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten“*.

5 Laufende Aktualisierung der Allergeninformation

Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer hält die Allergeninformation auf aktuellem Stand. Sie/er nimmt insbesondere bei Änderungen des Sortiments, der Zusammensetzung der Produkte sowie bei Änderungen der verwendeten Zutaten die entsprechenden Anpassungen der Allergeninformationen vor.



Leitlinie

für die Personalschulung über die Allergeninformation
im Sinne der Allergeninformationsverordnung

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMG-75210/0017-II/B/13/2014 vom 24.7.2014

Wird die Allergeninformation in mündlicher Form auf Anfrage der Kundin/des Kunden bzw. Gastes weitergegeben, hat die Lebensmittelunternehmerin/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/der Lebensmittelunternehmer oder eine von ihr/ihm beauftragte Person hat jene Person zu bestimmen, die Anfragen im Sinne der Allergeninformation behandelt. Das kann auch die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer selbst sein. Gegebenenfalls können auch mehrere Personen bestimmt werden.

Jene Personen, die für die Behandlung der Anfragen von Kundinnen/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 den Endverbraucher.

3 Häufigkeit

Jede schulungspflichtige Person hat die Schulung mindestens alle 3 Jahre zu wiederholen.

4 Durchführung der Schulungen

Die Schulungen können durch interne (z. B. Verantwortliche für Lebensmittelsicherheit, Bereichsverantwortliche, Betriebsinhaber) oder externe Expertinnen/Experten durchgeführt werden. Expertinnen/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/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.

Dokumentation über durchgeführte Allergenschulungen

gemäß Allergeninformationsverordnung und
gemäß der Leitlinie für Personalschulung über die Allergeninformation

Betriebsbereich: _____

Datum/Uhrzeit: _____

Vortragende(r): _____

Dauer der Schulung: _____

Unterlagen:

- Leitlinie für die Personalschulung über die Allergeninformation im Sinne der Allergeninformationsverordnung
- Liste der allergenen Stoffe gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/211 (Lebensmittel-Informationsverordnung - LMIV)

Schulungsinhalte:

- 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 den Endverbraucher.

Teilnehmer/Teilnehmerinnen:

Name:

Unterschrift:

Verantwortlich für die Schulung:

Firmenstempel:

Datum:

Unterschrift SchulungsleiterIn:

Es wird darauf hingewiesen, dass die Bereitstellung dieser Unterlage ohne Gewähr erfolgt, kein Anspruch auf Vollständigkeit erhoben wird und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammern Österreichs ausgeschlossen ist. Insbesondere wird darauf hingewiesen, dass keine Garantie für die Einschätzung durch die Kontrollorgane übernommen werden kann.

