



Allergeninformation für Eissalons

Durch die [EU-Lebensmittelinformationsverordnung](#) sollen die Verbraucher besser über Lebensmittel und deren Bestandteile informiert werden.

Die Verordnung gilt für Lebensmittelunternehmer auf allen Stufen der Lebensmittelkette, daher auch für die Betreiber von Eissalons. Von der Verordnung werden sowohl verpackte als auch unverpackte Lebensmittel erfasst.

Ab dem 13. Dezember 2014 müssen europaweit alle Lebensmittelunternehmer bestimmte Zutaten in ihren Gerichten deklarieren, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können (14 Hauptallergene).

Diese 14 Hauptallergene sind:

- Glutenthaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss (Cashew), Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l als SO₂ angegeben
- Lupine (Wolfsbohne) sowie Erzeugnisse daraus
- Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Für die Eissalons sind vor allem **Milch, Eier, Erdnüsse, Schalenfrüchte** (Nüsse) und **Glutenthaltiges Getreide** (Stanitzel, essbare Becher, bestimmte Eissorten mit Keksen oder Biskotten und dgl.) von Bedeutung.

Bei Eiscoups sind auch die Inhaltsstoffe von **Waffeln** (Waffelröllchen,...) und sonstiger essbarer **Garnierung** (Schlagobers, Krokant, Streusel, kandierte Früchte,...) anzugeben. **Beachten Sie hier die Allergenangaben der Hersteller** auf der Verpackung, dem Etikett bzw. in den Begleitpapieren.

Achtung:

- In Zusatz- und Hilfsstoffen (Emulgatoren, Stabilisatoren, Spezialsaucen, Pasten) können weitere Allergene (z.B. Sojalecithin) enthalten sein!
- Getrocknete und kandierte Früchte (Rosinen, etc.) können Sulfite enthalten!
- Haselnusscremes (z.B. Nutella) enthalten Nüsse, Lactose/Milchzucker und oft auch Soja!

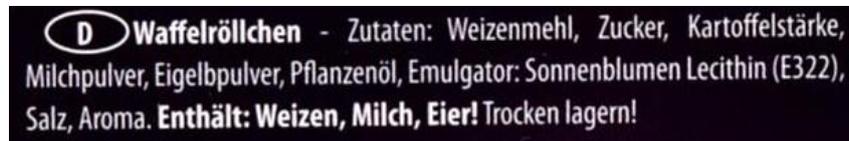
Beachten Sie bei allen zugekauften Produkten die Allergenangaben der Hersteller.

Die Pflicht zur Allergenkennzeichnung bezieht sich auch auf alle **offen ausgeschenkte Getränke**. Hier sind vor allem **Kaffee** (Milch, Milchschaum, Schlagobers,...) und **Kakao bzw. Trinkschokolade** (Milch, Soja,...), aber auch offen ausgeschenktes Bier (Glutenhaltiges Getreide) und Wein (Sulfite) zu beachten.

Schriftliche Dokumentation der Zutaten:

Ihr erster Schritt ist die Erstellung einer schriftlichen Dokumentation. Alle Betreiber von Eissalons müssen auf Basis der Rezepte die einzelnen Zutaten für ihre Eissorten, Eisbecher (Coups) und offen ausgeschenkten Getränke ermitteln. Dazu übernehmen Sie die vom Lieferanten zur Verfügung gestellte Allergeninformation. Die Verpackungen und die Auskünfte des Lieferanten bzw. der Hersteller sind die Basis der internen Allergenauskunft, denn verpackte Lebensmittel sind schon lange von dieser Informationsverpflichtung erfasst.

Beispiel: Allergenkennzeichnung auf der Packung von Waffelröllchen



Sie müssen für jede Eissorte (Vanilleeis, Erdbeereis,...), jeden Coup (Amarena Coup, Bananensplit,...) und jedes Getränk über eine schriftliche Unterlage verfügen, aus der die allergenen Zutaten hervorgehen.

Diese Unterlage muss der zuständigen Behörde bei Kontrollen vorgelegt werden.

TIPP: Nutzen Sie die Betriebspause im Winter um ihre Rezepte zu dokumentieren und die Zutaten auf möglicherweise vorhandene Allergene zu analysieren. Im Zweifelsfall kontaktieren Sie immer Ihren Lieferanten oder direkt den Hersteller.

Möglichkeiten der Informationsweitergabe:

Nach der österreichischen [Allergeninformationsverordnung](#) kann die Information des Gastes schriftlich oder mündlich erfolgen. In beiden Fällen ist aber eine schriftliche Dokumentation erforderlich (siehe oben). Zu beachten ist, dass die Information dem Kunden bzw. Gast grundsätzlich zum Zeitpunkt der Bestellung verfügbar sein muss.

• Schriftliche Informationsweitergabe:

Die schriftliche Informationsweitergabe ist bei weitestgehend **gleichbleibendem Produktsortiment**, **hohem Standardisierungsgrad** bei den Produkten (gleichbleibende Rezepte), im **Gassenverkauf** über die Theke und bei **hoher Besucherfrequenz** die bessere Wahl.

Für Eissalons empfehlen wir aus diesen Gründen die schriftliche Information.

Wie erfolgt die schriftliche Informationsweitergabe?

Die schriftliche Information der Kunden kann auf folgende Art und Weise erfolgen:

- in Speise-, Eis- oder Getränkekarten
- durch Aushang im Geschäft
- durch Tischaufsteller
- durch Schilder am bzw. in der Nähe des Lebensmittels (Vitrine)

Können Abkürzungen oder Buchstabencodes verwendet werden?

Zur Information des Kunden können auch Abkürzungen oder Buchstabencodes verwendet werden, wenn diese in unmittelbarer Nähe aufgeschlüsselt werden. Der Buchstabencode und die Kurzbezeichnungen für die Allergenkenzeichnung sehen wie folgt aus:

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung	Buchstabencodes*
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

*nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig

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

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

Können auch Zahlen, Farbcodes oder Symbole zur Information verwendet werden?

Grundsätzlich ja, da es sich bei Buchstaben und Kurzbezeichnungen nur um eine Empfehlung der Codex-Kommission handelt. Um die Kunden nicht zu verwirren, sollten die österreichischen Lebensmittelunternehmen aber einheitlich vorgehen. Davon abgesehen gibt es gute Gründe, die gegen Zahlen, Farbcodes oder Symbole sprechen.

- Zahlencodes sind in Deutschland für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen vorgesehen.
- Manche Eissorten enthalten mehrere Allergene, ein Streifenmuster ist für den Kunden mehr verwirrend als informativ.
- Symbole nehmen viel Platz ein, wenn sie erkennbar sein sollen. Davon abgesehen eignen sich manche Allergene weniger zur bildlichen Darstellung (z.B. Soja, Sulfite).

Für Eissalons empfehlen wir aus diesen Gründen die Information mittels Kurzbezeichnung oder Buchstabencodes.

Beispiele für schriftliche Information auf Eiskarten:

Im Falle der schriftlichen Information in Eis- und Getränkekarten sind die Allergeninformationen deutlich sichtbar und gut lesbar bereitzustellen.

Die Information ist laut Gesundheitsministerium nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf die betreffende Zutat bezieht (z.B. Soja-Eis, Erdnuss, Haselnuss, etc.) oder die Präsentation des Lebensmittels auf das Vorhandensein dieser Zutat schließen lässt (z.B. deutlich sichtbare Haselnüsse).

Achtung:

- **Über das Eis gestreute Nüsse könnten bereits verabreicht worden sein, sodass das Vorhandensein von Nüssen für den Kunden nicht mehr offensichtlich ist.**
- **Bei Nocciolone ist für den deutschsprachigen Gast nicht erkennbar, dass Nüsse im Eis enthalten sind (gleiches gilt bei Getränken sinngemäß für Latte Macchiato).**
- **Bei Topfen handelt es sich zwar um ein Milchprodukt, aber manchen Gästen wird das im Zeitpunkt der Bestellung vielleicht nicht bewusst sein.**
- **Kokos kommt zwar von der Kokosnuss, dabei handelt sich aber weder um eine echte Nuss, noch um ein Allergen im Sinne der Verordnung**

Wir empfehlen daher generell alle allergenen Stoffe auszuzeichnen, auch wenn die Bezeichnung oder die Art der Präsentation eigentlich eindeutig ist.

Bei Eissalons in Tourismusgebieten empfehlen wir zusätzlich auch die Kennzeichnung in Englisch.

Empfohlene zusätzliche Hinweise auf Eiskarten:

Zur Klarstellung und Absicherung im Hinblick auf mögliche Haftungsansprüche empfehlen wir folgende zusätzliche Erklärungen bzw. Hinweise auf der Speise bzw. Getränkekarte:

- „Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind“.
- „Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können“.
- „Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Produkte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden“.

Beispiele:

1. Kennzeichnung in der Eiskarte - mit Buchstabencodes und Legende:

Information für Allergiker		Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung	Buchstabencode		
glutenhaltiges Getreide	A		
Krebstiere	B		
Ei	C		
Fisch	D		
Erdnuss	E		
Soja	F		
Milch oder Laktose	G		
Schalenfrüchte	H		
Sellerie	L		
Senf	M		
Sesam	N		
Sulfite	O		
Lupinen	P		
Weichtiere	R		

<p>2. AMARENA COUP Schokolade - und Erdbeeren, Amaranweicheis, Schlagobers (oka) Chocolate and strawberry ice-cream, sour black cherries, whipped cream Gelato al cioccolato e fragole amarene e panna enthält A, G</p>	<p>10. CASSATA Schokolade -, Haselnüssen, Oberschreme, Füllung mit kandierten Früchten, Schlagobers Chocolate and Hazelnut ice-cream, plain cream with candied fruit, whipped cream Gelato al cioccolato e nocciola, crema di panna con frutta candita, panna enthält A, G, H, O</p>	<p>40. PANNA COTTA Panna Cotta, Schokoladeneis mit Himbeer - oder Karamellsauce Panna cotta and chocolate igloo-cream with raspberry or Caramel-sauce Panna cotta e gelato al cioccolato con salsa di fragole o caramello enthält G, H</p>	
(nur nach Jahreszeit)			
<p>36. EISCREAM NOUGAT (oka) Pistazienose mit chocolate ice-cream Gelato alla giardinia enthält A, G, H</p>	<p>57. WALDERDBEER EISCREAM (oka) Wild strawberry ice-cream Gelato alle fragoline di bosco enthält A, G</p>	<p>31. LAMPONE Schokolade und Foccosis, heiße Himbeeren, Schlagobers, heiße Schokolade Chocolate and plain ice-cream, hot raspberry sauce, whipped cream, hot chocolate sauce Gelato al cioccolato e fior di latte, panna, salsa di lampone calda e salsa al cioccolato calda enthält G</p>	<p>63. MOZARTCOUP Mozarts süße Sinfonie The sweetest Mozart symphony la sinfonia più dolce di Mozart enthält A, C, G, H</p>

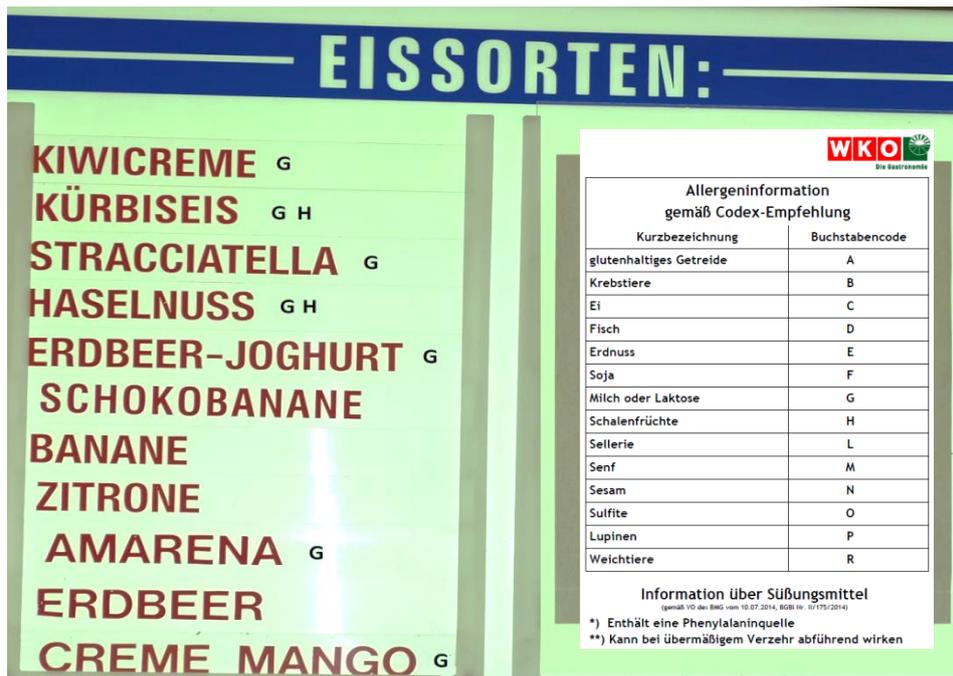
2. Kennzeichnung in der Eiskarte – mit Kurzbezeichnung:



3. Beispiele für schriftliche Information bei Eistheken:

Bei Eistheken ist die Information auf einem Schild beim Lebensmittel oder in einem Aushang bereit zu stellen.





• Mündliche Informationsweitergabe

Alternativ zur schriftlichen Information ist auch die mündliche Informationsweitergabe zulässig. Die mündliche Informationsweitergabe empfiehlt sich vor allem bei Gastronomiebetrieben mit ständig wechselndem Speisenangebot.

Die mündliche Informationsweitergabe ist darüber hinaus mit weiteren Auflagen verbunden und aus unserer Sicht für Eissalons wenig geeignet.

Voraussetzungen für die mündliche Informationsweitergabe

1. Schriftlicher Hinweis an gut sichtbarer Stelle im Lokal, z. B. auf der Eiskarte oder als Aushang, dass die Allergeninformationen auf Nachfrage erhältlich sind, durch folgenden Satz:

„Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Eissorten und Eiscoups“

2. Bestimmung einer oder mehrerer beauftragter Person(en), die Anfragen im Sinne der Allergeninformation behandeln.
3. Während der gesamten Öffnungszeiten des Betriebes muss zumindest eine beauftragte Person verfügbar sein, so dass die Auskunft jederzeit auf Anfrage erteilt werden kann.
4. Die beauftragte(n) Person(en) muss/müssen geschult werden.
5. Es müssen schriftliche Unterlagen geführt werden, aus denen für jede hergestellte Eissorte oder jeden Eiscoup die entsprechenden allergenen Zutaten ersichtlich sind.

Wer darf die Schulungen durchführen?

Grundsätzlich darf jeder Gastgewerbetreibende Schulungen für seine Mitarbeiter selbst durchführen. Voraussetzung ist allerdings, dass er über ein entsprechendes Fachwissen verfügt und auch in der Lage ist, die Schulungsinhalte entsprechend zu vermitteln.

Nachdem ohnehin eine schriftliche Dokumentation angefertigt werden muss, bringt die mündliche Information nur Vorteile für Betriebe mit rasch wechselndem Speisenangebot oder ständig neuen Rezepturen. Aufgrund der Schulungen und der Anwesenheitspflicht für beauftragte Mitarbeiter ist der Aufwand höher, als bei der schriftlichen Informationsweitergabe.

Näheres zur mündlichen Kennzeichnungen finden Sie auf der Homepage des Fachverbandes Gastronomie unter: www.allergeninfo.at.

Information über Süßungsmittel

Die Allergeninformationsverordnung sieht auch eine Information des Gastes über Süßungsmittel vor. Bei unverpackten Lebensmitteln, die Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz enthalten, ist der Hinweis „Enthält eine Phenylalaninquelle“ anzubringen. Bei unverpackten Lebensmitteln mit über 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen ist der Hinweis „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ anzubringen.

Aspartam ist vor allem in energiereduzierten bzw. zuckerfreien Getränken, Nachspeisen, Süßwaren, Joghurt und sonstigen Produkten zur Gewichtskontrolle enthalten.

Beachten Sie auch hier die vom Hersteller zur Verfügung gestellte Information auf der Verpackung.

Weitere Informationen und Muster zum Download finden Sie unter www.allergeninfo.at.