



Die Lebensmittelindustrie

Kennzeichnung - Allergene

Kennzeichnung von Lebensmitteln - Allergene

Stand: 28.01.2019

- Allergenkennzeichnung
- Allergeninformation bei unverpackten Lebensmitteln
- Leitlinien

- **Allergenkennzeichnung**

- Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat folgende Stoffe definiert, die beim Menschen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können {

Anhang II EU-Informationsverordnung iVm Art 9 Abs 1 lit. c):

1. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamu oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene 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 (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
 - c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester
 - d) aus Pflanzenölen 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, d.h. 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*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und 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 EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

Alle oa Stoffe oder daraus gewonnene Zutaten, die bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet werden und - auch in **veränderter Form - im Endprodukt vorhanden sind**, müssen im Zutatenverzeichnis **mit einem deutlichen Hinweis auf die Bezeichnung der Zutat** angegeben werden, aus der sie gewonnen wurden (z.B. "Milchpulver"). Seit 2014 müssen Stoffe, die Allergien auslösen können, im Zutatenverzeichnis **hervorgehoben** werden z.B. durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe (vgl. Art 21 EU-Informationsverordnung). >

Bei Lebensmitteln ohne Zutatenverzeichnis erfolgt die Allergenkennzeichnung mit dem Wort "enthält", gefolgt von der Bezeichnung der betreffenden Zutat. Bezieht sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf den betreffenden allergenen Stoff oder das Erzeugnis (z.B. "Eierlikör", "Weizenmehl") sind keine weiteren Allergen-Angaben erforderlich.

• Allergeninformation bei unverpackten Lebensmitteln

Die Allergeninformation ist seit 2014 auch bei unverpackten Lebensmitteln verpflichtend. Die EU-Informationsverordnung überträgt den Mitgliedstaaten den Erlass von entsprechenden Rechtsvorschriften (Art 44 EU-Informationsverordnung). Das österreichische Gesundheitsministerium hat daher im Juli 2014 die Allergeninformationsverordnung veröffentlicht. Damit wird die Information des Endverbrauchers über allergene Stoffe bei unverpackten Lebensmitteln geregelt. Sie ist dem Verbraucher unaufgefordert zur Verfügung zu stellen und ist schriftlich oder mündlich möglich.

Im Rahmen des Österreichischen Lebensmittelbuches wurden von der Codexkommission zwei Leitlinien und eine Empfehlung für die Durchführung der Allergeninformation in der Praxis beschlossen und im Codexkapitel A 5 Kennzeichnung als Anlagen zusammengefasst:

- Leitlinie zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln ("offene Waren") (**Anlage 1**)
- Leitlinie über die Personalschulung (**Anlage 2**)
- Empfehlung zur schriftlichen Allergeninformation bei nicht vorverpackten Waren (**Anlage 3**)

Das Gesundheitsministerium hat einen Fragen und Antworten-Katalog zur Kennzeichnung von Allergenen bei offenen Waren erarbeitet.

• Leitlinien

- Leitlinie des Europäischen Verbandes der Lebensmittelindustrie - FoodDrinkEurope, 2013
- Allergen guidance for food businesses der britischen Food Standards Agency - FSA

Ansprechpartner

© Letzte Aktualisierung: 28.01.2019