

# Allergeninformationsverordnung

## Wer ist von dieser Verordnung betroffen ?

Jeder Lebensmittelunternehmer, der nicht vorverpackte Lebensmittel, also „offene Waren“ an Kunden bzw. Gäste weitergibt. Dazu zählen beispielsweise Gaststätten, Würstelbuden, Konditoreien, Eisdielen, Lebensmitteleinzelhändler (z.B. Feinkost), Frühstückspensionen, aber auch Gemeinschaftsversorgungen, wie Krankenhäuser, Pflegeheime oder Betriebsküchen. Auch bei Caterings und Festveranstaltungen sind offene Lebensmittel entsprechend zu kennzeichnen.

## Über welche Allergene muss informiert werden ?

1. **Glutenhaltiges Getreide:** Weizen (Dinkel, Khorasan Weizen, Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen;,
2. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. **Eier** von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen;
5. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen;
7. **Milch oder Laktose** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), mit Ausnahmen;
8. **Schalenfrüchte** (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen;
9. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. **Schwefeldioxid und Sulfite**, ab gewissen Konzentrationen;
13. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. **Weichtiere** wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Die detaillierte Liste findet sich in Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (EG) VO [1169/2011](#).

## Wie muss informiert werden?

Grundsätzlich müssen die Informationen über enthaltene Allergene im Betrieb **jederzeit verfügbar** sein und dem Endverbraucher **unaufgefordert** zur Verfügung gestellt werden.

*Dies kann **schriftlich** und/oder **mündlich** erfolgen:*

1. Durch Angabe auf der **Speise- oder Getränkekarte**.
2. Auf einem **Schild** oder **Aushang** unmittelbar neben dem Lebensmittel.
3. In geeigneter **elektronischer Form**.

4. **Mündliche Information**, wenn an einer gut sichtbarer Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen wird (z.B. „Unsere Verkaufsmitarbeiter informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten“)

**Wichtig:** Wird die Allergeninformation mündlich erteilt, ist eine verpflichtende Schulung erforderlich !

Es können auch Symbole oder Abkürzungen verwendet werden, wenn diese in unmittelbarer Nähe aufgeschlüsselt werden.

## Schriftliche Allergeninformation:

Eine Möglichkeit für die schriftliche Information wurde vom Bundesministerium für Gesundheit als [Empfehlung](#) herausgegeben.

In der nachfolgenden Tabelle wird die Zuordnung zwischen den Allergenen und den offenen Lebensmitteln mit einem Buchstabencode dargestellt. Die Angabe erfolgt in der Form der Kurzbezeichnung des Allergens oder des Buchstabencodes.

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)
Kurzbezeichnung	Buchstabencode <sup>1)</sup>	steht für
glutenhaltiges Getreide	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich <sup>2)</sup> 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 Dextrose <sup>3)</sup> ; b) Maltodextrine auf Weizenbasis <sup>3)</sup> ; 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 <sup>4)</sup> ; 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
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 <sub>2</sub> , 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

So könnte eine schriftliche Allergeninformation auf einer Speisekarte aussehen:

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat:  
(A, C, M)\*

**Topfenknödel mit Zwetschkenröster:**  
(A, C, G)\*

\*... Allergeninformation gem. Codexempfehlung

Eine Legende muss an gut sichtbarer Stelle 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 vermerkt sein.

**Wichtig: Allgemeine Angaben, wie „In unseren Speisen können alle 14 Allergene enthalten sein.“ sind nicht zulässig !**

## Wer darf informieren?

Die **mündliche** Weitergabe der Informationen hat durch dafür **geschulte Personen** zu erfolgen. Das können der Lebensmittelunternehmer selbst (z.B. Gastwirt) oder auch ein oder mehrere Mitarbeiter sein.

## Schulung der Mitarbeiter

Jene Personen, die für die Behandlung der mündlichen Anfragen von Kunden oder Gästen zur Allergeninformation bestimmt wurden, sind schulpflichtig. Ein geschulter Mitarbeiter hat zu den Öffnungszeiten im Betrieb anwesend zu sein.

Die Schulung ist mindestens alle 3 Jahre zu wiederholen und der Nachweis über die erfolgte Schulung ist zu dokumentieren.

## Wer darf schulen?

Die Schulungen können intern z.B. vom Betriebsinhaber oder extern von Experten durchgeführt werden. Experten müssen über entsprechendes Fachwissen verfügen und in der Lage sein, die Schulungsinhalte zu vermitteln.

## Dokumentation der Schulung

Die Nachweise über Schulungen müssen im Betrieb aufliegen und mindestens 3 Jahre aufbewahrt werden.

Mehr Details zur Schulung finden sich in der [Leitlinie für die Personalschulung über die Allergeninformation](#).

## Erforderliche Dokumentation

Zusätzlich zur Allergeninformation, die für den Konsumenten sichtbar gemacht wird (Speisekarte, Aufsteller,...), hat der Lebensmittelunternehmer die von ihm gesammelten Informationen über die in seinen Produkten enthaltenen Allergene **jedenfalls schriftlich** zu dokumentieren.

*Die Erstellung der Allergeninformation kann auf folgenden Grundlagen erfolgen:*

1. Bei **Handelsware** können die Informationen vom Etikett übernommen werden.
2. Bei **selbst produzierter Ware** kann die Information aufgrund der verwendeten Zutaten erstellt werden (Rezeptanalyse).
3. Bei **Tagesangeboten** oder **kurzfristigen Rezepturänderungen**, sind die geschulten Mitarbeiter im Verkauf oder Service entsprechend zu informieren, damit die Information korrekt weitergegeben werden kann.

Die Informationen sind auf aktuellem Stand zu halten. Bei Änderung des Sortiments, der Zusammensetzung der Produkte, sowie bei Änderung der verwendeten Zutaten ist die Allergeninformation zu aktualisieren.

Mehr Details zur Umsetzung der Allergeninformationsverordnung finden sich in der [Leitlinie zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmittel \(„offene Waren“\)](#).

## Information über Süßungsmittel

Zusätzlich wurden in der Allergeninformationsverordnung Bestimmung der Verordnung (EG) über Lebensmittelzusatzstoffe ([Nr. 1333/2008](#)) eingepflegt.

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.

Die Hinweise 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 Getränkearten, in sonstigen Fällen auf einem Aushang, den der Endverbraucher einsehen kann, anzubringen.

## Abgabe in Selbstbedienung

Werden Lebensmittel für den unmittelbaren Verkauf vom Lebensmittelunternehmer selbst verpackt und in der Selbstbedienung abgegeben, so sind folgende Informationen gemäß Lebensmittelinformationsverordnung verpflichtend:

1. die **Bezeichnung** des Lebensmittels;
2. das Verzeichnis der **Zutaten**;
3. alle **Allergene**
4. die **Menge bestimmter Zutaten** oder Klassen von Zutaten;
5. die **Nettofüllmenge** des Lebensmittels;
6. das **Mindesthaltbarkeitsdatum** oder das **Verbrauchsdatum**;
7. gegebenenfalls besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder **Anweisungen für die Verwendung**;
8. der **Name oder die Firma und die Anschrift** des Lebensmittelunternehmers;
9. Angaben für bestimmte **Arten oder Klassen von Lebensmitteln**

Details finden sich in Artikel 9 und 10 der Lebensmittelinformationsverordnung ([Nr. 1169/2011](#))

---