

Allergeninformationsverordnung

Lebensmittelunternehmer/innen sind verpflichtet, Informationen über unverpackte Lebensmittel an die Endverbraucher/innen weiterzugeben. Dabei handelt es sich um Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe und Erzeugnisse, die bei der Herstellung oder Zubereitung dieser Lebensmittel verwendet wurden.

1 Allergenkennzeichnung

Buchstaben-code	Kurzbezeichnung	Beschreibung
A	Glutenhaltiges Getreide	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) und daraus gewonnene Erzeugnisse*
B	Krebstiere	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch oder Laktose	Milch von Säugetieren (Kuh, Schaf, Ziege usw.) und daraus gewonnene Erzeugnisse*
H	Schalenfrüchte	Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Macadamianüsse, Pistazien usw.) und daraus gewonnene Erzeugnisse*
L	Sellerie	Sellerie (Knollen-, Staudensellerie usw.) und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	Senf (Senfpulver, -körner, -sprossen usw.) und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesam	Sesam (Sesamsamen, Sesamöl usw.) und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Sulfite	Schwefeldioxyd und Sulfite (E 120–E 128 u. a. in Wein, Schaumweinen, Trockenobst usw.)
P	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern usw.) und daraus gewonnene Erzeugnisse

***Ausnahmen:** Getreide, Molke und Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

Information über Süßungsmittel

Bei unverpackten Lebensmitteln,

- die Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz enthalten, ist der Hinweis „Enthält eine Phenylalaninquelle“ anzubringen.
- die über 10 % zugesetzte mehrwertige Alkohole enthalten, ist der Hinweis „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ anzubringen.

2 Schriftliche Allergeninformation

Die Kennzeichnung kann durch **Kurzbezeichnung des Allergens** oder durch **Buchstabencode** erfolgen. Die Informationen sind beispielsweise

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel,
- in dessen Nähe in einem Aushang,
- in Speise-, Getränkekarten oder Preisverzeichnissen
- oder in elektronischer Form bereitzustellen.

Die schriftliche Information ist insbesondere empfehlenswert, wenn nur ein eingeschränktes Angebot und/oder ein hoher Standardisierungsgrad bei den Produkten besteht.

Wann ist eine Allergen Kennzeichnung nicht erforderlich?

Eine Allergeninformation bzw. -kennzeichnung ist dann 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.

Beispiele

- Krabbencocktail – kein Hinweis auf das Allergen „Krebstiere“ erforderlich;
- Milchshake – ein Hinweis auf das Allergen „Milch“ erübrigt sich;
- Erdnüsse im offenen Schälchen – ein Hinweis auf das Allergen „Erdnuss“ ist nicht erforderlich, weil das allergene Lebensmittel durch seine Präsentation als solches erkennbar ist.

Allergen Kennzeichnung mit Kurzbezeichnungen

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

½ l Weizenbier, hell [glutenhaltiges Getreide]	€ 3,90
Coca Cola light *)	€ 3,00
Miesmuscheln in Lauch-Weißwein-Sauce mit Knoblauchbrot [glutenhaltiges Getreide, Milch, Sulfite, Weichtiere]	€ 14,50

[...] Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle, **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergen Kennzeichnung mit Buchstabencodes

Aus Platzgründen werden für die Kennzeichnung in Karten häufig Buchstabencodes verwendet. 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 angebracht, deutlich lesbar zur Verfügung zu stellen. Dies kann beispielsweise je nach Art des Angebots in Form von Aushängen, Bar- oder Tischaufstellern, Informationsblättern oder in der Karte direkt vermerkt sein.

½ l Weizenbier, hell (A)	€ 3,90
Coca Cola light *)	€ 3,00
Miesmuscheln in Lauch-Weißwein-Sauce mit Knoblauchbrot (A, G, O, R)	€ 14,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle, **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

3 Mündliche Allergeninformation

Wird die Allergeninformation mündlich erteilt, ist an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar darauf hinzuweisen, z. B. mittels Aushang oder in der Speisekarte.

Beispiele

- „Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten.“
- „Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen/Servicemitarbeitern.“
- „Falls Sie Fragen zu der Allergenkezeichnung haben, informiert Sie eine unserer geschulten Mitarbeiterinnen/einer unserer geschulten Mitarbeiter.“

Die mündliche Weitergabe der Informationen hat durch dafür geschulte Personen zu erfolgen. Während der gesamten Öffnungszeiten des Betriebes muss zumindest eine Person verfügbar sein, die Auskunft auf Anfragen erteilen kann. Die Schulung ist mindestens alle 3 Jahre zu wiederholen und der Nachweis über die erfolgte Schulung zu dokumentieren.

4 Allergene in der Bar

Auch Bars sind von Allergenkezeichnung betroffen, sogar jene, die ausschließlich Getränke verkaufen.

Beispiele

- Glutenhaltiges Getreide: in den meisten Bieren und bierähnlichen Erzeugnissen
- Sulfite: in Weinen, Schaumweinen, Likörweinen und aromatisierten Weinen
- Milch oder Laktose: in Mixgetränken mit Obers (Sahne), Milchshakes, Emulsionslikören usw.
- Ei: in Mixgetränken wie Flips, Egg Noggs, Eierlikören usw.
- Soja und Sellerie: in Mixgetränken wie Bloody Mary, Virgin Mary usw.
- Sulfite: in vielen gedörrten oder kandierten Früchten
- Schalenfrüchte: in Nusslikören