

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

ANHANG II

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte 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 (E306), 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 Pflanzenölsterinen 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, namentlich 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*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie 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.