

EU - Lebensmittelinformationsverordnung

Informationspflicht über „Allergene“ Zutaten im Gastgewerbe

1. Ausgangslage

Mit Inkrafttreten der neuen EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 am 13. Dezember 2014 wird die bisher nur für verpackte Lebensmittel geltende Informationspflicht über das Vorkommen der 14 Hauptallergene auch auf sogenannte „lose Ware“ ausgedehnt.

Ab diesem Zeitpunkt müssen europaweit alle Gastgewerbebetriebe jene Zutaten in ihren Gerichten deklarieren, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.

Nach Meinung der EU Kommission ist diese Information grundsätzlich schriftlich an den Endverbraucher (Gast) weiterzugeben. Die Kommission erlaubt den Mitgliedstaaten im Rahmen der innerstaatlichen Umsetzung aber auch andere Möglichkeiten der Informationsweitergabe vorzusehen. Zuständig für die innerstaatliche Umsetzung ist in Österreich der Gesundheitsminister.

Der Fachverband Gastronomie ist daher bereits im Juli 2011 an das zuständige Gesundheitsministerium herangetreten und hat verlangt, dass die Möglichkeiten der Informationsweitergabe im Rahmen der EU-Informationsverpflichtung so flexibel wie möglich geregelt werden und dabei insbesondere auch die mündliche Auskunft auf Anfrage des Gastes als ausreichend erachtet wird.

Nach zähen Verhandlungen ist es gelungen, dass die nationale Umsetzung diesen Spielraum im Interesse der Gastronomiebetriebe soweit als möglich ausnutzt.

Die Umsetzung durch das Gesundheitsministerium erfolgt im Wege einer **Verordnung**, die durch zwei Leitlinien der Codexkommission ergänzt wird:

1. Leitlinie für die Personalschulung über die Allergeninformation
2. Leitlinie zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“) in Einzelhandelsunternehmen im Sinne der Allergeninformationsverordnung.

Derzeit arbeitet die Codexkommission noch an einer weiteren Leitlinie betreffend Empfehlungen zur schriftlichen Allergenkennzeichnung. Die Fertigstellung wird voraussichtlich im Herbst erfolgen.

2. Grundsätzliches zu Informationspflicht

Die Informationsverpflichtung besteht, wenn für die Herstellung **Zutaten** verwendet werden, die in eine der **14 Hauptkategorien (einschließlich Erzeugnissen davon)** fallen.

Diese finden Sie unter Anhang II in diesem Infotext.

Was versteht man unter einer Zutat?

Als Zutat gilt jeder Stoff (einschließlich Zusatzstoffe und Enzyme), der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels **bewusst verwendet wird und** – wenn auch möglicherweise in veränderter Form – **im Enderzeugnis vorhanden bleibt** (*Artikel 21, EG Richtlinie 2000/13*).

“Spuren“ gelten nicht als Zutat:

Enthält das Etikett eines Herstellers neben der Kennzeichnung der Allergene darüber hinaus den Zusatz: „kann Spuren von ... enthalten“, muss darüber nicht informiert werden, weil Spuren nicht als „Zutat“ im Sinne der Informationsverordnung gelten.

Grundsätzlich ist der Gastwirt nur verpflichtet, jene Informationen weiterzugeben, die er selbst von seinen Vorlieferanten erhalten hat.

2.1. Wie kommt man zu Informationen über enthaltene Allergene in Vorprodukten?

Für Hersteller von verpackten Lebensmitteln gilt bereits seit 2005 eine Kennzeichnungsverpflichtung für die 14 häufigsten Allergene im Rahmen des Zutatenverzeichnisses. Ab 13. Dezember 2014 müssen alle Hersteller von Lebensmittel-Vorprodukten (z.B. Convenience, Gewürzen etc...) alle Hauptallergene entsprechend kennzeichnen. Dies gilt auch für landwirtschaftliche Produzenten von Lebensmitteln und den bäuerlichen Direktvertrieb (zum Beispiel Bauernwürste)!

Wo finden sich die Informationen der Hersteller?

Verpackte Lebensmittel:

- Hersteller sind verpflichtet, jene Zutaten, die in eine der 14 Kategorien des Anhang II fallen, in der Zutatenliste auf dem Etikett bzw. der Verpackung **deutlich hervorzuheben (z.B. durch Fettdruck oder Unterstreichen)**.

Wenn keine Zutatenliste vorhanden ist, muss ein ausdrücklicher Hinweis auf die entsprechende Zutat erfolgen „enthält....“

Unverpackte Lebensmittel:

- Produktinformationsblätter für Weiterverarbeitende

Verkauf durch Einsatz von Fernkommunikationstechniken (zum Beispiel Webshop):

- Verlinkung auf alle verpflichtenden Allergie-Angaben bei den jeweiligen Zutaten in der Zutatenliste

3. Möglichkeiten der Informationsweitergabe

Für die Weitergabe der Information bestehen 2 Möglichkeiten. Zu beachten ist aber, dass die Information dem Kunden bzw. Gast grundsätzlich **zum Zeitpunkt der Bestellung verfügbar** sein muss.

3.1. Schriftlich

Wo kann eine schriftliche Information erfolgen?

- Speise- oder Getränkekarte
- Preisverzeichnis
- Aushang
- Schild am bzw. in der Nähe des Lebensmittels
- in elektronischer Form (z. B. PDA)

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

z.B.:

- Würstelstand
- Buffet
- Fast-Food Lokal
- Espresso
- Eissalon
- Lokal mit Selbstbedienung

Es dürfen dabei auch **Symbole und Abkürzungen** verwendet werden. HINWEIS: Die Codexkommission arbeitet diesbezüglich noch eine Empfehlung aus, die voraussichtlich im Laufe des Herbst veröffentlicht wird. Wir empfehlen das Ergebnis abzuwarten, bevor innerbetriebliche Maßnahmen erfolgen. Bitte beachten Sie die Tourismus-Newsletter!

Eine eigene Information (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 eigener Hinweis auf Allergen 2 (Krebstiere) erforderlich
- „Milchshake“ - kein eigener Hinweis auf Allergen 7 (Milch) erforderlich
- „Selleriesalat“ - kein eigener Hinweis auf Allergen 9 (Sellerie) erforderlich
- Erdnüsse im offenen Schälchen - kein eigener Hinweis auf Allergen 8 (Schalenfrüchte) erforderlich, weil das allergene Lebensmittel durch seine Präsentation ohnehin als solches erkennbar ist.

Empfohlene zusätzliche Hinweise bei schriftlicher Kennzeichnung auf der Speisekarte:

Zur Klarstellung und Absicherung im Hinblick auf die allfällige Geltendmachung von Haftungsansprüchen 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 Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*

Hier finden Sie ein Beispiel für eine Legende auf ihre Speisekarte/Getränkekarte.

3.2. Mündlich:

Voraussetzungen

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

"Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten"

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, die **Auskunft** auf Anfrage erteilen kann.
4. Die beauftragte(n) Person(en) muss/müssen zumindest **alle drei Jahre** geschult werden.

Eine Mischform schriftlich/mündlich ist voraussichtlich nicht möglich!

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. Erforderlichenfalls wird sich der Gastgewerbetreibende daher im eigenen Interesse entsprechend informieren müssen.

Spezielle Allergenschulungen für Betriebsinhaber (Multiplikatoren) werden ab Herbst 2014 angeboten (z.B. AGES Akademie, WIFI).

Schulungsinhalte (im Sinne der Personalschulungsleitlinie)

- Vermittlung der Wichtigkeit der Allergeninformation (was ist eine Allergie bzw. eine Unverträglichkeit und welche Auswirkungen hat diese) Näheres siehe hier.
- Sensibilisierung im Hinblick auf das Auslösen einer allergischen Reaktion bzw. Unverträglichkeit. Näheres finden Sie in Kürze hier.
- Kenntnis über die Liste der allergenen Stoffe gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung-LMIV). Näheres siehe hier.
- Kenntnisse über die Durchführung der Allergeninformation im Betrieb und die Art und Weise der Weitergabe an den Endverbraucher.

Welche Unterlagen bzw. Nachweise sind im Falle einer mündlichen Information erforderlich?

- **Schulungsnachweis;** Dokumentation analog zur Leitlinie Personalschulung - ist 3 Jahre lang aufzubewahren.
- **Unterlagen,** aus denen für jedes hergestellte Gericht oder jede Produktgruppe die entsprechenden allergenen Zutaten ersichtlich sind.

Ein Dokumentationsbeispiel finden Sie weiter hinten.

Das Vorhandensein der Schulungsnachweise und der Unterlagen, auf die sich die mündliche Allergeninformation stützt, werden von Seiten der Lebensmittelinspektion überprüft.

Übergangsregelung für Schulungsnachweise:

Um den Betrieben ausreichend Zeit für die notwendige Schulung ihrer Mitarbeiter zu geben haben wir erreicht, dass die Lebensmittelinspektion Schulungsnachweise erst frühestens ein Jahr nach Inkrafttreten der Verordnung (voraussichtlich also Dezember 2015) überprüfen wird.

Bei nicht ordnungsgemäßer Führung bzw. Aufbewahrung der Schulungsnachweise oder Unterlagen zur Dokumentation der verwendeten Zutaten können Verwaltungsstrafen verhängt werden.

4. Haftungsfragen:

Die Nichtinformation bzw. Falschinformation kann auch zivilrechtliche Haftungsfolgen für den Gastwirt nach sich ziehen (Verletzung eines Schutzgesetzes). Dies kann im äußersten Fall auch Schadenersatzansprüche **aus dem Bewirtungsvertrag** bzw. nach dem **Produkthaftungsgesetz** hervorrufen, **sofern** der Geschädigte einen Kausalzusammenhang zwischen der rechtswidrigen Falsch- /Nichtinformation und dem Eintritt eines Schadens nachweisen kann.

Vorsicht bei Fragen des Gastes, ob ein Gericht "frei von" bestimmten Allergenen ist!

Eine derartige Zusicherung gilt als Garantiezusage, auf die sich der Gast auch verlassen können muss. Im Zweifelsfall besser dem Gast mitteilen, dass man nur sagen kann, welche Zutaten verwendet wurden aber keine Garantie abgeben kann.

5. Informationen über Süßungsmittel

Bitte beachten Sie, dass die Allergeninformationsverordnung auch verpflichtende Angaben zu den verwendeten Süßungsmitteln bei offener Ware, die Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz enthalten, vorsieht.

Darüber hinaus regelt die Verordnung auch die Abgabe von Lebensmitteln in Selbstbedienung.