

Speisekarten: Allergenkennzeichnung

Damit auch Allergiker und Menschen mit einer Nahrungsmittelunverträglichkeit unbesorgt außer Haus essen gehen können, müssen die Gastronomen ihre Gäste ab sofort über die Inhaltsstoffe in ihren Speisen informieren.

Seit dem 13.12.2014 müssen auch in der Gastronomie die Kunden darüber aufgeklärt werden, was genau in den servierten Speisen steckt. Im Prinzip handelt es sich dabei zum Teil um die gleichen Informationen, die schon bisher für verpackte Lebensmittel vorgeschrieben waren.

Besondere Inhaltsstoffe

Viele Stoffe in Lebensmitteln können bei empfindlichen Menschen Beschwerden auslösen. Die wichtigsten 14 Produktgruppen müssen nun auch in den Speisekarten oder in einem Aushang im Lokal angeführt werden. Ebenfalls möglich: Der Wirt informiert seine Gäste mündlich darüber, welche Allergene in den servierten Gerichten stecken. In diesem Fall muss es einen deutlichen Hinweis im Lokal geben, dass ein extra geschulter Mitarbeiter für Auskünfte zur Verfügung steht. Für alle Infos gilt: Sie müssen immer verfügbar und leicht zugänglich sein.

Die neuen Bestimmungen gelten nicht nur für Gasthäuser und Restaurants, sondern auch für Kantinen bzw. Schulbuffets. Und auch Bäcker und Fleischer müssen beim Verkauf von unverpackten Lebensmitteln ihren Kunden Auskunft geben.

Um diese Inhaltsstoffe geht es:

- Glutenthaltige Getreide wie Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer
- Krebstiere wie Krabben, Krebse, Garnelen, Hummer, Langusten
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupinen
- Weichtiere wie Muscheln und Schnecken

Abkürzungen erlaubt

Damit aus einer Speisekarte kein Roman wird, dürfen bei der Auflistung der jeweils enthaltenen Allergene auch Abkürzungen und Symbole verwendet werden. Selbstverständlich braucht es in diesem Fall aber eine Aufschlüsselung, z.B. D für Fisch, damit der Gast die Angaben richtig zuordnen kann.

Der berühmte Satz „kann Spuren von ... enthalten“ kann freiwillig erfolgen, vorausgesetzt, er ist nicht irreführend. Von dieser Auslobung bzw. Kennzeichnung halten wir jedoch wenig, denn solche Formulierungen sind für Allergiker kaum hilfreich.

Mündlich statt schriftlich

Entscheidet sich der Gastwirt nicht für die schriftliche, sondern für die mündliche Information seiner Gäste, braucht er dafür kompetentes Personal. Mitarbeiter, die Auskunft über Inhaltsstoffe in Speisen geben, müssen regelmäßig geschult werden. Nach einer Art Grundausbildung sind weitere Schulungen alle 3 Jahre vorgesehen.

Allergene & Co.

Insgesamt geht es bei den neuen Regelungen nicht nur um die Information über Allergene, sondern auch um Gluten (Getreidebestandteil) und Laktose (Milchzucker) und Süßstoffe. Auch sie können Unverträglichkeitsreaktionen auslösen. Darüber hinaus muss es auch Infos darüber geben, ob in einer Speise der Süßstoff Aspartam steckt oder sogenannte mehrwertige Alkohole wie Maltit oder Xylit enthalten sind.

Gast ist nicht gleich Gast

Ausnahmen gibt es natürlich auch: Wer als Privatperson ein Essen veranstaltet oder eine Wohltätigkeitsveranstaltung – nicht regelmäßig! – organisiert, braucht sich um Allergene und Co. nicht zu kümmern. Liefert aber ein Caterer das Essen zu, gelten dieselben Bestimmungen wie in der Gastronomie.

Mehr Arbeit für die Wirte

Klingt alles ziemlich kompliziert und ist es in der täglichen Praxis wohl auch. Vor allem bei ständig wechselnden Tagesgerichten kommt auf die Wirte mehr Arbeit zu. Trotzdem: Für Allergiker bringen die neuen Bestimmungen auf jeden Fall Verbesserungen. Wir werden uns in den nächsten Monaten ansehen, ob und wie die Umsetzung der Regelungen in der Gastronomie funktioniert.

Wer auf bestimmte Lebensmittel allergisch reagiert oder an einer Unverträglichkeit leidet, für den gleicht das Essen außer Haus oft dem russischen Roulette. Damit sich das ändert, gibt es neue Regeln für die Gastronomie.

Allergien und Unverträglichkeiten bei Lebensmitteln können zu ernsthaften, bisweilen sogar lebensbedrohlichen Erkrankungen führen. Trotzdem ist das Wissen darüber gering. Ausgerechnet in der Gastronomie herrschte dafür lange Zeit kein Bewusstsein – und falls doch, waren die Angebote für Betroffene oft dürftig. Damit soll spätestens ab 13. Dezember 2014 Schluss sein. Dann tritt nämlich die österreichische Durchführungsverordnung zur EU-Verordnung Nr. 1169/2011 in Kraft.

Gastronomie wird in die Pflicht genommen

Konsumenten müssen ab diesem Zeitpunkt auch bei unverpackten Lebensmitteln darüber informiert werden, ob Stoffe enthalten sind, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Damit wird neben dem Handel auch die Gastronomie in die Pflicht genommen, vom Würstelstand über die Betriebskantine bis zum Feinschmeckerrestaurant.

Allergen-Information kann mündlich ...

Künftig muss den Gästen vonseiten des Betriebes die Information über bestimmte in den Gerichten enthaltene Allergene (siehe Seite 3) angeboten werden. Ob ein Wirt seine Kundschaft schriftlich oder mündlich informiert, bleibt ihm überlassen. Entschließt sich ein Gastwirt für die mündliche Information, so muss immer ein eigens geschulter Mitarbeiter im Lokal anwesend sein. Auf diese Auskunftsperson ist entweder auf der Speisekarte oder mit deutlich sichtbarem Aushang hinzuweisen (z.B.: "Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben: Unsere Küche gibt Ihnen gerne Auskunft.").

... oder schriftlich erfolgen

Informiert ein Betrieb seine Gäste schriftlich, müssen die problematischen Stoffe für jedes Gericht einzeln zuordenbar sein. Ein Generalsatz wie "Wir kochen mit Weizenmehl, Milchprodukten, Sellerie und Nüssen" ist nicht zulässig. Ebenfalls unzulässig ist, auf der Karte nur jene Gerichte hervorzuheben, die bestimmte Zutaten nicht enthalten. Zulässig ist dagegen die Verwendung von Symbolen oder Abkürzungen in Speisekarten, sofern die Erklärung dazu auf derselben Seite erfolgt – etwa "F" für Fische.

Nur wenn die Zutat, in diesem Fall Fisch, in der Bezeichnung des Gerichts klar erkennbar ist, etwa bei "Karpfen, gebacken" oder "Räucherlachs", erübrigt sich der entsprechende Hinweis. Ist jedoch davon auszugehen, dass der Fisch weniger bekannt ist (z.B. Knurrhahn), so muss eine entsprechende Klarstellung vorgenommen werden.

EU-Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung

- Allgemeine Information
- Allergenkennzeichnung
- Angabe des Einfrierdatums
- "Lebensmittelimitate" und "Klebefleisch"
- Mindestschriftgröße
- Verpflichtende Herkunftskennzeichnung für Fleisch
- Verpflichtende Kennzeichnung von Kalorien- und Nährwertangaben
- Warnhinweise auf koffeinhaltigen Lebensmitteln
- Nanokennzeichnung

Allgemeine Information

Die EU-Verbraucherinformationsverordnung [Nr. 1169/2011](#) zur Lebensmittel-Kennzeichnung brachte EU-weit Neuerungen u.a. für Mindestschriftgröße, Herkunftskennzeichnung, Kalorien- und Nährwertangaben, Imitate und Allergene.

Die allgemeinen Kennzeichnungsbestimmungen müssen spätestens drei Jahre nach Inkrafttreten (12. Dezember 2011), also am 13. Dezember 2014 angewendet werden, die Bestimmungen über die Nährwertkennzeichnung fünf Jahre nach Inkrafttreten, also am 13. Dezember 2016.

- [FAQ der EU-Kommission](#)
- [FAQ des Gesundheitsministeriums zur Anwendung der Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011](#)

Allergenkennzeichnung

Die [wichtigsten Allergene \(14 Stoffe bzw. Stoffgruppen\)](#) müssen

- in der Zutatenliste hervorgehoben werden.
z. B. durch Schriftart oder Hintergrundfarbe
- Kennzeichnung auch bei unverpackten Lebensmitteln sogenannter "loser Ware":
z. B. in Bäckereien, Restaurants oder bei Imbissen

In welcher Form das zu geschehen hat, regeln die Mitgliedstaaten in nationalen Vorschriften. Österreich hat dazu die Allergeninformationsverordnung, [BGBl. II Nr. 175/2014](#), erlassen. In diesem Zusammenhang wurden von der Codexkommission Leitlinien bzw. eine Empfehlung zur Allergeninformation ausgearbeitet. Diese und weitere Informationen sind auf der [Kommunikationsplattform VerbraucherInneninformation unter "Allergene"](#) abrufbar.

- [FAQ des Gesundheitsministeriums zur Allergeninformationsverordnung für unverpackte Lebensmittel](#)

Bislang:

Eine verpflichtende Allergenkennzeichnung bei verpackten Lebensmitteln.

Vorteil der neuen Regelung:

Die Ausdehnung auf lose Waren und die Hervorhebung in der Zutatenliste bei verpackten Waren ist eine wertvolle Unterstützung für Menschen, die an Nahrungsmittelallergien oder -Intoleranzen leiden und bestimmte Lebensmittelinhaltsstoffe aus gesundheitlichen Gründen meiden müssen.

Österreichische Forderung:

Für Österreich war die Allergenkennzeichnung loser Ware ein wichtiges Anliegen. Diese Forderung konnte durchgesetzt werden.

Angabe des Einfrierdatums

Bei gefrorenem Fleisch, Fleischerzeugnissen und unverarbeiteten Fischprodukten muss das Einfrierdatum angegeben werden.

"Lebensmittelimitate" und "Klebefleisch"

Der ersatzweise verwendete Stoff ist in unmittelbarer Nähe des Produktnamens in prominenter Größe anzugeben:

- es muss der Hinweis erfolgen, dass z. B. anstelle von Käse eine Pflanzenfettmischung verwendet wurde
- Wurde "Klebefleisch" verwendet, so ist durch den Zusatz "aus Fleischstücken zusammengefügt" darauf hinzuweisen
- Gleiches gilt auch bei Fischereierzeugnissen

Österreichische Forderung:

Österreich hat sich, gemeinsam mit Deutschland und Luxemburg, für eine klare Kennzeichnung von Lebensmittelimitaten eingesetzt.

Im Verordnungsentwurf der Europäischen Kommission war dazu nichts vorgesehen.

Mindestschriftgröße

Die Angaben müssen in einer Schriftgröße von mindestens 1,2 mm, bezogen auf die Größe der Kleinbuchstaben, unter Berücksichtigung von Kontrast und Schrift gemacht werden. Bislang bestand keine verpflichtende Mindestschriftgröße. Die Angaben müssen nur "deutlich sicht- und lesbar" angebracht werden. Hier konnte ein wichtiges Anliegen Österreichs durchgesetzt werden.

Verpflichtende Herkunftskennzeichnung für Fleisch

Österreich konnte seine Forderung nach einer verpflichtenden Kennzeichnung für Fleisch durchsetzen.

Künftig muss neben der bereits bestehenden verpflichtenden Kennzeichnung der Herkunft von Rindfleisch auch die Herkunft von Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch gekennzeichnet werden.

Für die näheren Ausführungen dieser Regelung hat die Europäische Kommission die [Durchführungsvorschrift 1337/2013](#) erlassen

Für Lebensmittel, deren Herkunft freiwillig ausgelobt wird und deren Zutaten aber woanders herkommen, muss auch auf die Herkunft der Zutaten hingewiesen werden.

Bislang bestand nur eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung bei sonstiger Irreführung der VerbraucherInnen.

Verpflichtende Kennzeichnung von Kalorien- und Nährwertangaben

Verpflichtende Angabe folgender "Big Seven" in Tabellenform bezogen auf 100 Gramm oder 100 Milliliter:

- Brennwert
- Fett
- gesättigte Fettsäuren
- Kohlenhydrate
- Zucker
- Eiweiß
- Salz

Österreichische Forderungen:

- Durchgesetzte Forderung: Aufnahme von Eiweiß in die Liste
Ursprüngliche Forderungen: Aufnahme von Eiweiß und Ballaststoffe in die Liste
- Durchgesetzte Forderung: Angabe in Tabellenform bezogen auf 100 Gramm oder 100 Milliliter

Vorteile:

- Leichtere Nutzung der Nährwertkennzeichnung durch die standardisierte Form der Wiedergabe
- Einfachere Produktvergleiche durch Bezugsgröße 100 Gramm bzw. 100 Milliliter

Nährwertkennzeichnung

Derzeit besteht eine fakultativ obligatorische Nährwertkennzeichnung. Das heißt grundsätzlich ist eine Nährwertkennzeichnung freiwillig. Es ist dabei den HerstellerInnen überlassen, ob sie Angaben machen nach

- "kleiner" Nährwertdeklaration: Brennwert, Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate oder
- "großer" Nährwertdeklaration: Brennwert, Eiweiß, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Ballaststoffe und Natrium
- Bei nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe, muss die "große" Nährwertdeklaration erfolgen:

o Anzugeben sind Brennwert und Nährwerte je 100 g (Gramm) oder 100 ml (Milliliter) des entsprechenden Lebensmittels

o eine zusätzliche Angabe je herstellerseitig definierter Portion ist zulässig

Warnhinweise auf koffeinhaltigen Lebensmitteln

Auf bestimmten koffeinhaltigen Lebensmitteln, z. B. "Energy Drinks" müssen Warnhinweise für Kinder, Schwangere und Stillende angebracht werden.

Bislang:

Verpflichtung für Getränke ab einem bestimmten Koffeingehalt den Hinweis "erhöhter Koffeingehalt" anzubringen.

Neu:

Warnhinweise für spezielle Verbrauchergruppen wie Kinder, Schwangere und Stillende.

Nanokennzeichnung

Alle Zutaten, die in Form von technisch hergestellter Nanomaterialien vorhanden sind, müssen in der Zutatenliste eindeutig angeführt werden.

Nach der Zutat muss "Nano" in Klammern angeführt werden.

(7.11.2014)