

Allergeninformationsverordnung – Informationen und Empfehlungen für den Sport

GAST-
EXPERTISE

Seit 13. Dezember 2014 kennt man aus Speisekarten in Gaststätten den Hinweis auf in den Speisen enthaltene Allergene oder den Hinweis, bezüglich Allergene beim Personal nachzufragen. Woher kommt dieser Hinweis? Vor allem, warum kann diese Verpflichtung auch Sportvereine treffen? Aber noch viel wichtiger, wie erfüllt man die damit einhergehenden Pflichten zur Allergeninformation richtig? Diesen Fragen soll der folgende Artikel nachgehen und möglichst umfassend und verständlich die neue Situation darstellen.

Hintergrund zur Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) und zur Allergeninformationsverordnung

Bis Dezember 2014 war das Lebensmittelinformationsrecht EU-weit in vielen Bereichen unterschiedlich. Die europäische LMIV hat dies geändert und großteils einheitliche Bestimmungen geschaffen. Insbesondere die Kennzeichnung von Lebensmitteln soll in der gesamten EU gleich sein. Eine grundsätzlich begrüßenswerte Neuerung. In manchen Bereichen hat der EU-Gesetzgeber aber den einzelnen Staaten die Möglichkeit eingeräumt, eigene Bestimmungen zu schaffen. Einer dieser Bereiche ist die Allergeninformation über unverpackte Lebensmittel. Welche Allergene wie bei vorverpackten Lebensmit-

teln gekennzeichnet werden müssen, regelt die europäische LMIV, bezüglich unverpackter Lebensmittel (zu diesen Begriffen siehe unten) hat der EU-Gesetzgeber die Regelungskompetenz an die Staaten übertragen und Österreich kam dem mit der so genannten Allergeninformationsverordnung nach. Die Allergeninformationsverordnung hat daher ihre Grundlage in der europäischen LMIV, sie ist aber eigenständig und inhaltlich unabhängig von der EU vom österreichischen Gesetzgeber erlassen worden.

Vorverpackte und unverpackte Lebensmittel

Der Begriff des vorverpackten Lebensmittels ist in der LMIV definiert. Es ist darunter jede Verkaufseinheit

zu verstehen, die unter anderem an den Endverbraucher abgegeben werden soll. Sie besteht aus dem Lebensmittel und der Verpackung, in welche das Lebensmittel verpackt worden ist, wobei es nicht darauf ankommt, dass das Lebensmittel ganz umschlossen ist, aber es darf jedenfalls der Inhalt des Lebensmittels nicht geändert werden können, ohne dass die Verpackung geöffnet oder verändert wird. Ein Lebensmittel, das auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt wird bzw. in Hinblick auf seinen unmittelbaren Verkauf vorverpackt wird, ist von diesem Begriff nicht umfasst. Alle anderen Lebensmittel sind unverpackte Lebensmittel, also allen voran zubereitete Speisen. Nur für unverpackte Lebensmittel ist die Allergeninformationsverordnung relevant, denn bei vorverpackten Lebensmitteln hat die Allergen Kennzeichnung gemäß den Bestimmungen der LMIV auf der Verpackung zu erfolgen.

Anwendbarkeit für Sportvereine

Die Allergeninformationsverordnung regelt in § 2, dass „Lebensmittelunternehmer verpflichtet sind, Informationen über Allergene in unverpackten Lebensmitteln an die Verbraucher weiter zu geben.“ Springender Punkt ist also die Tätigkeit als Lebensmittelunternehmer. Der Lebensmittelunternehmer bzw. das Lebensmittelunternehmen ist wiederum in einer EU-Verordnung definiert und zwar



als Unternehmen, gleichgültig ob es auf Gewinnerzielung ausgerichtet ist oder nicht und ob es öffentlich oder privat ist, das eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführt.

Anhand dieser Definition muss man zu dem Ergebnis kommen, dass auch Sportvereine unter Umständen Lebensmittelunternehmer sein können. Bedient sich ein Verein zur Verköstigung seiner SpielerInnen, Mitglieder, Gäste, etc. eines anderen Lebensmittelunternehmens (Catering, Restaurant, etc.), so trifft dieses die Pflicht zur Allergeninformation. Es gibt aber auch Fälle, in denen diese Pflicht direkt den Verein trifft. Diese Fälle wurden in einem Folder der BSO anschaulich dargestellt (Link dazu am Ende des Artikels).

Grundlegend ist zunächst zu unterscheiden, welche Personen die von einem Verein bereitgestellten oder zubereiteten Speisen konsumieren. Handelt es sich um eine vereinsinterne Veranstaltung, bei welcher nur Vereinsmitglieder anwesend sind, und werden die Speisen nicht durch ein Catering-Unternehmen oder Restaurant bereitgestellt, ist keine Allergeninformation erforderlich. Ein Verein ist bei der Verköstigung seiner eigenen Mitglieder nicht Lebensmittelunternehmer. In den FAQ des Bundesministeriums für Gesundheit zur Allergeninformation für unverpackte Lebensmittel, welche vom Bundesministerium für Gesundheit heraus gegeben wurden, wird zur Kundenbewirtung ausgeführt, dass Unternehmen, die ihren Kunden eine Bewirtung anbieten, nicht verpflichtet sind über mögliche in der Bewirtung enthaltene Allergene zu informieren. Analog dazu trifft diese Pflicht Vereine bei internen Veranstaltungen, wo einzelne Gäste geladen sind, auch nicht.

Bei nicht rein vereinsinternen Veranstaltungen kommt es darauf an, ob der Verein selbst den Einkauf der Speisen und Zutaten übernimmt und Mitglieder oder Dritte mit der Herstellung beauftragt, oder ob die Mitglieder selbstgemachte Speisen mitbringen. Nur in letzterem Fall, wo also Privatpersonen Zutaten einkaufen und Speisen herstellen und dem Verein zu Verfügung stellen, bedarf

es keiner Allergeninformation. In diesen Fällen sollte aber unbedingt bei der Ausgabe dieser Speisen darauf hingewiesen werden, dass es sich um „selbstgemachte Speisen“ handelt und keine Allergeninformation gegeben wird. Die FAQ des Bundesministeriums für Gesundheit führen diesbezüglich zu Feuerwehresten und Festen von gemeinnützigen Vereinen aus, dass Lebensmittel, die von Privatpersonen zu Hause hergestellt und vor Ort verkauft werden, nicht der Allergeninformationsverordnung unterliegen. Im Gegensatz dazu fallen aber jene Lebensmittel, die der Verein einkauft und unter seiner Verantwortung zubereitet, sehr wohl unter die Allergeninformationsverordnung, da der Verein dann als Lebensmittelunternehmer anzusehen ist.

Im Unterschied zur Frage, wer Lebensmittel und Zutat einkauft und für die Zubereitung verantwortlich ist, ist die Frage, ob Lebensmittel entgeltlich oder unentgeltlich bzw. gegen eine freiwillige Spende abgegeben werden, für die Notwendigkeit der Allergeninformation irrelevant. Werden Speisen durch den Verein hergestellt, müssen auch bei der Gratisabgabe die Allergene ausgewiesen werden.

Welche Allergene sind auszuweisen?

Die Allergene, die auszuweisen sind, sind in Anhang II der LMIV aufgezählt. Diese Liste könnte durch die EU Kommission jederzeit verändert werden. Es handelt sich dabei um folgende Stoffe oder Erzeugnisse:

- Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (A)
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (B)
- Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse (C)
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse (D)
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (E)
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (F)
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose (G)
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (H)
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (L)
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (M)

Informationsveranstaltung zur Allergeninformationsverordnung

29. April 2015, 18:00-20:00 Uhr
Spiegelsaal, Haus des Sports
Prinz-Eugen-Str. 12, 1040 Wien

In der Informationsveranstaltung am 29.04.2015 stellt RA Mag. Jakob Hütthaler-Brandauer die Hintergründe der Allergeninformationsverordnung dar und geht darauf ein, was die Verordnung besagt und welche Konsequenzen sich für Sportvereine ergeben können.

Anmeldung auf <http://www.bso.or.at>

- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (N)
- Schwefeldioxyd und Sulfite in einer bestimmten Konzentration (O)
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (P)
- Weichtiere (z. B. Muscheln, Austern, Schnecken) und daraus gewonnene Erzeugnisse (R)

Das Plakat (s. Seite 8) mit der Auflistung der Allergene ist auf der BSO-Website verfügbar (Link dazu am Ende des Artikels). Zur genauen Auflistung ist auf den Anhang II der EU LMIV zu verweisen.

Wie sind die Allergene auszuweisen?

Zur Frage, wie die Allergene gekennzeichnet werden müssen, bietet die Allergeninformationsverordnung zwei Möglichkeiten:

- Einerseits kann die Information mündlich durch eine geschulte Person gegeben werden, wobei dann bei der Auszeichnung der Speisen ein diesbezüglicher Hinweis enthalten sein muss und immer eine geschulte Person anwesend sein muss und diese Person nötigenfalls auch eine Nachschulung besuchen muss. Diese Möglichkeit kommt für Sportvereine kaum in Betracht.
- Andererseits können die Allergene zu den einzelnen Speisen auf einer Speiskarte oder sonstigen Auszeichnung der Speisen genannt werden. Um die einzelnen Allergene aber nicht auszuschreiben, wurde ein Buchstabencode entwickelt. Jeder einzelne allergene Stoff oder jedes Erzeugnis hat auf Empfeh-



Allergene



A
Glutenhaltiges Getreide
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse



B
Krebstiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse



C
Ei
und daraus gewonnene Erzeugnisse



D
Fisch
und daraus gewonnene Erzeugnisse



E
Erdnuß
und daraus gewonnene Erzeugnisse



F
Sojabohnen
und daraus gewonnene Erzeugnisse



G
Milch oder Laktose
und daraus gewonnene Erzeugnisse



H
Schalenfrüchte
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse



L
Sellerie
und daraus gewonnene Erzeugnisse



M
Senf
und daraus gewonnene Erzeugnisse



N
Sesamsamen
und daraus gewonnene Erzeugnisse



O
Schwefeldioxid und Sulfite



P
Lupinen
und daraus gewonnene Erzeugnisse



R
Weichtiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weitere Informationen auf
www.bso.or.at/allergene



Buchstabencode gemäß Codex-Empfehlung.
Diese Publikation wird mit Bundes-Sportförderungsmitteln gemäß BSVG 2013 gefördert.
Fotos: iStock

lung des Bundesministeriums für Gesundheit einen Buchstaben zugeordnet bekommen, diese Buchstaben sind in der oberen Liste in Klammer genannt. Werden diese Buchstabencodes verwendet, so hat an einer gut sichtbaren Stelle und deutliche lesbar eine Legende mit der Überschrift „Allergeninformation gemäß Codexempfehlung“ angebracht zu sein, die die Buchstaben den jeweiligen Allergenen zuordnet.

„Spuren von ...“

Die mancherorts zu lesende Kennzeichnung „Kann Spuren von ... enthalten“ ist keine Kennzeichnung im Sinne der Allergeninformationsverordnung. „Spuren von ...“ ist eine Angabe, die gemacht werden kann, wenn trotz ordnungsgemäßen Produktionsprozess die Gefahr besteht, dass Spuren von manchen Stoffen in einem Lebensmittel enthalten sind, in dem sie grundsätzlich nicht enthalten sein

sollten. „Spuren“ sind aber keine Zutat und kommen daher als Erzeugnis oder Stoff, der als Allergen gekennzeichnet werden muss, nicht in Frage.

Zusammenfassung

Sicherlich bewirkt die Allergeninformationsverordnung einen zusätzlichen Aufwand und eine zusätzliche Pflicht und Verantwortung für FunktionärInnen in Sportvereinen, die eigentlich mit dem Hauptzweck und der Haupttätigkeit des Sportvereins nichts zu tun haben. Die gegenständliche Allergeninformationsverordnung bewirkt – wenn man sich einmal daran gewöhnt hat – keinen enormen Mehraufwand und schafft gleichzeitig eine Lebenserleichterung für all jene Menschen, die tatsächlich unter einer echten Allergie auf manche Stoffe oder Erzeugnisse leiden.

Weitere Links sowie einen Informations-Folder und das Allergen-Plakat finden Sie auf der BSO-Website

www.bso.or.at/allergene



Mag. Jakob Hütthaler-Brandauer

www.rechtsanwalt-huetthaler.at

Mag. Jakob Hütthaler-Brandauer ist Rechtsanwalt in Wien und auf Lebensmittelrecht/Arzneimittelrecht, Arbeitsrecht, Vertragsrecht und Zivilprozessrecht spezialisiert. Er berät nationale und internationale Unternehmen.