

Dr. <sup>in</sup> Sabine Oberhauser, MAS  
Bundesministerin

Frau  
Präsidentin des Nationalrates  
Doris Bures  
Parlament  
1017 Wien

GZ: BMG-11001/0124-I/A/15/2015

Wien, am 18. Juni 2015

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische  
**Anfrage Nr. 4647/J des Abgeordneten Peter Wurm und weiterer Abgeordneter** nach  
den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

**Frage 1:**

Mein Ressort hat mit der Lebensmittelaufsicht der Länder vereinbart, dass im ersten Jahr nach dem Geltungsbeginn der Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014, die Beratung im Vordergrund stehen soll. Eine Beratung von Gastronom/inn/en, die bereits am Beginn der amtlichen Kontrolle erklären, die Allergeninformationsverordnung keinesfalls einhalten zu wollen, ist nicht durchführbar. In diesen Fällen wurde von der Lebensmittelaufsicht kommuniziert, Strafen verhängen zu wollen.

**Frage 2:**

In welcher Höhe Strafen von den Verwaltungsstrafbehörden verhängt werden, kann nicht gesagt werden. Auf die Bestimmung des Verwaltungsstrafgesetzes zur Strafbemessung darf hingewiesen werden.

**Frage 3:**

Die Anrufe und Schreiben aus dem Bereich der Gastronomie beziehen sich in der überwiegenden Anzahl der Fälle auf die Erteilung rechtlicher Auskünfte; in einigen Anfragen war in der Vergangenheit auch Kritik enthalten.

**Frage 4:**

Die Umsetzung der Bestimmungen der EU-Verbraucherinformationsverordnung in österreichisches Recht wurde derart gestaltet, dass keine ständige Veränderung der Speisekarten im Falle des vorübergehenden Einbaus von saisonalen Gerichten in das Angebot (einschließlich Tagesangeboten) eines Gastronomiebetriebes erforderlich ist.

Auch bei tagesaktuellen Angeboten oder kurzfristigen Rezepturänderungen hat die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer den Endverbraucher/inne/n eine Information bezüglich der enthaltenen Allergene zu geben. Sie/er stellt intern sicher, dass bei kurzfristigen Rezeptur- oder Zutatenabweichungen die entsprechende Information an die geschulten Mitarbeiter/innen im Service, die für die Behandlung der Anfragen zur Allergeninformation von Gästen bestimmt wurden, weitergegeben wird. So ist es beispielsweise zulässig, die Allergeninformation in den Speisekarten für die Standardgerichte schriftlich zu geben und für Tageskarten oder Spezialangebote den Gast darauf hinzuweisen, dass er für diese Speisen die Information in mündlicher Form erhält.

Gerade bei vorübergehend im Angebot befindlichen Gerichten (z. B. je nach Saison) ist davon auszugehen, dass diese aus ausschließlich frischen Zutaten frisch zubereitet werden. Bei unverarbeiteten Lebensmitteln, die als Zutat für die Zubereitung von Gerichten verwendet werden, ist ein Vorhandensein der die Allergeninformation auslösenden Lebensmittel offensichtlich und es können die entsprechenden Informationen durch das geschulte Personal an von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffene Kundinnen und Kunden weitergegeben werden. Bei Verwendung von vorverpackten, aus mehreren Komponenten bestehenden Zutaten für die Zubereitung von Speisen ist die entsprechende Allergeninformation auf den Verpackungen ersichtlich.

**Frage 5:**

Lebensmittel, die die Allergeninformation auslösen, sind erkennbar – insbesondere wenn frisch aus frischen, nicht oder wenig verarbeiteten Zutaten gekocht wird. Wer die Speisen selbst zubereitet und Produkte aus der Region verwendet, sollte keine Schwierigkeiten haben, über die Zutaten Auskunft zu geben bzw. die erforderlichen Informationen für die Erteilung der Auskunft zu erhalten.

Es ist aus fachlicher Sicht daher nicht nachvollziehbar, warum ein Zurückgreifen auf Fertigprodukte „sicherer“ sein soll als das Erkennen der Ausgangsprodukte wie Eier, Erdnüsse, Fisch, glutenhaltiges Getreide (Mehl/Brösel/Gebäck etc. aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Emmer, Kamut, Einkorn, Grünkern), Krebstiere, Schalenfrüchte (diverse Nüsse wie Walnüsse, Pekannüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewkerne etc.), Sellerie, Senf, Milch/Milchprodukte, Sesam (Samen, Mehl, Öl, Paste, Salz), Soja (Sprossen, Bohnen, Miso, Paste, Sauce, Öl, Pulver, Lecithin, Tofu), Weichtiere (Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Octopus, Calamares) sowie mit Schwefel behandelte Trockenprodukte (Früchte, Pilze, Gemüse, Tomatenpüree) und geschwefelter Wein. Einige vielleicht nicht augenscheinlich erkennbare

Ausgangsprodukte, die eine Allergeninformation auslösen, sind Lupinen (Mehl, Isolat, Protein, Paste), die aber grundsätzlich wohl vorverpackt zugekauft werden und die Information somit auf der entsprechenden Packung zu finden ist.

Dr.<sup>in</sup> Sabine Oberhauser

Signaturwert	OzWbnKJEeZFkcCdgw47YnnL9uemrQFdwVsJzEmUHMuQY5+HtiFdy0iymPkLTwNXfOTfW0uPnR1uLQQAQG2sGVtx2GDrjGmWG1RBHRj8MBgQRoVuQkJnUhshOLhL7DolzAEHeJIKTExpGrl5G93tqSZg5zrVWuGhub/Ut69sps4=		
	Unterzeichner	serialNumber=756257306404,CN=Bundesministerium f. Gesundheit,O=Bundesministerium f. Gesundheit,C=AT	
	Datum/Zeit	2015-06-22T08:17:57+02:00	
	Aussteller-Zertifikat	CN=a-sign-corporate-light-02,OU=a-sign-corporate-light-02,O=A-Trust Ges. f. Sicherheitssysteme im elektr. Datenverkehr GmbH,C=AT	
	Serien-Nr.	540369	
	Parameter	etsi-bka-moa-1.0	
Hinweis	Dieses Dokument wurde amtssigniert.		
Prüfinformation	Informationen zur Prüfung der elektronischen Signatur finden Sie unter: <a href="http://www.signaturpruefung.gv.at">http://www.signaturpruefung.gv.at</a>		