

Ergeht an:


Alle Mitgliedsbetriebe der Berufsgruppe
 der Müller und Mischfuttererzeuger
 Alle Landesinnungen
 Fachzeitingen
 GGT

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe
 Sparte Gewerbe und Handwerk
 der Wirtschaftskammer Österreich
 Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
 T 05 90 900-DW | F 01/ 504 36 13
 E mueller-mischfutter@wko.at
 W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom Unser Zeichen/Referenten
 DI Lorencz / Edlinger

Durchwahl Datum
 3651 13.09.2022

MITGLIEDER-INFORMATION 08/2022

Mitglieder-Information	BGA MÜ/MFE	
Betrifft: Mitglieder-Information BGA Müller und Mischfuttererzeuger		
Kurzinfo: Aktuelles Rundschreiben		

1. Neufassung Codex - Kapitel B 20 „Mahl- und Schälprodukte“
2. Codex - Richtlinie zur Definition der „Gentechnikfreien Produktion“ - Aktualisierung
3. Katalog der Einzelfuttermittel - Änderungen
4. Sojamehl aus Lösungsmittlextraktion von Sojabohnen - Einreihung in Kombinierte Nomenklatur
5. Kontaminanten in Lebensmitteln
6. AMA - Marktinformationen
7. Blickpunkt[Recht] - Schmölzer Andreas SAICON Consulting
8. Veranstaltungen

TERMINE/MITTEILUNGEN DER BUNDESINNUNG: Dialogtag Futtermittel: 19. September 2022 52. Schiwoche der Mühlen-, Mischfutter- und Getreidewirtschaft: 16. bis 22. Jänner 2023
HOMEPAGE DER BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE www.lebensmittelgewerbe.at

1. Neufassung Codex - Kapitel B 20 „Mahl- und Schälprodukte“

Das Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz hat aufgrund des Beschlusses der Kommission zur Herausgabe des Österr. Lebensmittelbuches (Codexkommission) die Neufassung des Kapitels B 20 „Mahl und Schälprodukte“ bekannt gegeben ([Beilage 1](#)).

Das Kapitel wurde neu strukturiert, Inhalte aktualisiert sowie an geltende Rechtsnormen angepasst.

Wichtige Neuerungen betreffen u.a.:

- Vollkornprodukte: Entfall der Begriffe „Vollmehl“ bzw. „Vollschrot“. Entsprechende Produkte werden künftig nur noch als „Vollkornmehl“ bzw. „Vollkornschrot“ bezeichnet. Die Begriffsbestimmungen finden Sie in Abschnitt 2.1.4 (Seite 5 f.)
- Bezeichnung von Mehlen, Dunsten und Grieben von Weizen, Roggen und Dinkel (Abschnitt 2.3, Seite 6 f., sowie Tabelle 1 „Toleranzen für den Aschegehalt sowie Normal- und Grenzwerte für den Säuregrad“, Seite 13).
 - ✓ In der Tabelle 1 wurden die Mahlprodukte „Dinkelmehl“ bzw. „Dinkelvollkornmehl“ neu eingefügt sowie einige Toleranzgrenzen für den Aschegehalt erweitert. Darüber hinaus entfallen künftig die Buchstaben (W bzw. R) vor der Typenbezeichnung.
 - ✓ Für alle anderen Mehltypen als die in der Tabelle 1 genannten beträgt die Toleranz des Aschegehaltes $\pm 10\%$ (ausgenommen Dinkel $\pm 15\%$).
 - ✓ Definition der Bezeichnung „griffig“: „*„Griffig“ liegt dann vor, wenn eine in den Fingern spürbare Körnung vorliegt.*“.
- Bezeichnung/Auslobung „Urgetreide“ (Abschnitt 2.3, Seite 7): Die Auslobung „Urgetreide“ ist in Zusammenhang mit Einkorn und Emmer möglich, bei anderen Getreidearten nur unter der Voraussetzung, dass der Hersteller nachweisen kann, dass ausschließlich eine traditionelle Getreidesorte verwendet worden ist, bei der keine modernen Getreidesorten gezielt eingekreuzt wurden.
- Einteilung der Korngrößen für Mahlprodukte des Weizens (Tabelle 2, Seite 13): Aufnahme einer neuen Kategorie „Mehl universal“ sowie Erstreckung des Bereichs der Teilchengrößen bei Durumgrieß.

Die Neufassung tritt sofort in Kraft und ersetzt die früher veröffentlichten Fassungen.

2. Codex - Richtlinie zur Definition der „Gentechnikfreien Produktion“ - Aktualisierung

Das Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz hat aufgrund des Beschlusses der Kommission zur Herausgabe des Österr. Lebensmittelbuches (Codexkommission) die Änderung der Richtlinie zur Definition der „[Gentechnikfreien Produktion](#)“ von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung bekannt gegeben. In der Richtlinie wurden insbesondere die Bestimmungen zum Kontrollstellenwechsel aktualisiert.

Die Änderungen und Ergänzungen treten sofort in Kraft.

3. Katalog der Einzelfuttermittel - Änderungen

Mit [VO \(EU\) 2022/1104](#) wurden umfangreiche Änderungen im Katalog der Einzelfuttermittel ([VO \(EU\) 68/2013](#)) vorgenommen.

Diese betreffen Präzisierungen der allgemeinen Bestimmungen, Neueinträge zu Verarbeitungsprozessen und Einzelfuttermitteln sowie Anpassungen bestehender Einträge:



- Im „Glossar der Verfahren“ (Teil B) werden die Bestimmungen für den „Pansenschutz“ (Nummer 56) geändert: Futtermittel dürfen nicht durch Formaldehyd pansengeschützt werden. Die bisherige Nutzung von Aldehyden, die einen Rückstand im Produkt von max. 0,12 % hinterlassen, ist ab 24.7.2023 nicht mehr zulässig.
- Zudem werden bestimmte Einzelfuttermittel aus den Biowirtschafts-, Lebensmittel- oder Biokraftstoffbranchen zukünftig als „Koprodukt“ anstatt als „Nebenprodukt“ bzw. „Nebenerzeugnis“ bezeichnet, um deren Aufwertung zu fördern. Diese Umformulierung sollte jedoch nicht für tierische Nebenprodukte gelten, die in den Anwendungsbereich der [Verordnung \(EG\) 1069/2009](#) fallen.
- Für bestimmte neue Einzelfuttermittel gelten besondere Bestimmungen hinsichtlich ihrer Beschreibung sowie in Bezug auf den Höchstgehalt an chemischen Verunreinigungen.

Übergangsbestimmungen:

- Die Futtermittelzusatzstoffe Natriumcitrate, Kaliumcitrate, Sorbitol, Mannitol, Calciumhydroxid, Xylitol, Ammoniumlaktat und Ammoniumacetat dürfen längstens bis zum 30. Mai 2028 weiter in Verkehr gebracht und als Einzelfuttermittel verwendet werden.
- Der Katalog der Einzelfuttermittel wurde mit [VO \(EU\) 2022/104](#) geändert. Futtermittel, die vor dem 24. Juli 2023 gemäß der [VO \(EU\) 68/2013](#) in der vor der aktuellen Novelle geltenden Fassung gekennzeichnet wurden, dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände weiter in Verkehr gebracht und verwendet werden.

4. Sojamehl aus Lösungsmittlextraktion von Sojabohnen - Einreihung in Kombinierte Nomenklatur

Die Europäische Kommission hat die Einreihung von Sojamehl aus der Lösungsmittlextraktion von Sojabohnen in die Kombinierte Nomenklatur bekannt gegeben.

Das Sojamehl wird aus Sojabohnen hergestellt, die vor der Extraktion des Öls mit Hexan geschält, geschrotet, erhitzt und in Flocken zerteilt werden. Anschließend werden die Flocken zunächst getrocknet und dann in einem Desolventizer-Toaster behandelt. Danach werden die Flocken mit Heißluft getrocknet, um den Feuchtigkeitsgehalt zu senken. Im abschließenden Verarbeitungsschritt werden die Flocken gemahlen und die zuvor entfernten Schalen wieder hinzugefügt, um ein Mehl mit den folgenden analytischen Eigenschaften zu erhalten (ungefähr in Gewichtsprozent):

- 47 % Protein
- 8 % Wasser
- 5 % Ballaststoffe
- 1,5 % Fett

Durch die Behandlung mit dem Desolventizer-Toaster werden Lösungsmittelreste entfernt, und die antinutritiven Faktoren, insbesondere die Ureaseaktivität, werden verringert.

Bei der Einfuhr ist Sojamehl in loser Schüttung aufgemacht und kann ohne weitere Verarbeitung direkt als Futtermittel verwendet werden.



Die Einreihung erfolgt gemäß der Allgemeinen Vorschrift 1 für die Auslegung der Kombinierten Nomenklatur sowie nach dem Wortlaut des KN-Codes 2304 00 00.

Die Behandlung mit dem Desolventizer-Toaster und die Standardisierung des Ballaststoffgehalts durch Wiederhinzufügen von zuvor entfernten Schalen stellen übliche technische Verfahren für die Herstellung von Sojaöl und -mehl dar. Das Erzeugnis behält daher den Charakter eines Rückstands aus der Gewinnung von Sojaöl, der als Futtermittel verwendet wird.

Das Erzeugnis ist daher als anderer fester Rückstand aus der Gewinnung von Sojaöl bzw. als Sojamehl in den KN-Code 2304 00 00 einzureihen (Durchführungsverordnung [VO \(EU\) 2022/1103](#)). Die Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Union in Kraft.

Der nunmehr zu Anwendung gelangende Drittlandzollsatz beträgt 0 %.

5. Kontaminanten in Lebensmitteln

Blausäure - neue Höchstgehalte ab 1.1.2023

Mit [VO \(EU\) 2022/1364](#) wurden neue Höchstgehalte für Blausäure in Leinsamen, Mandeln, Marillenkernen und Maniok in der EU-KontaminantenVO ([VO \(EU\) 1881/2006](#)) festgelegt. Ab 1. Jänner 2023 gelten bei offenem Abverkauf folgende Grenzwerte:

- Leinsamen (ganz, gemahlen, geknackt oder gehackt):
 - allgemein: 250 mg/kg
 - für Endverbraucher: 150 mg/kg
- Mandeln, für Endverbraucher: 35 mg / kg
- Marillenkerne, für Endverbraucher: 20 mg/kg
- Maniok (frisch, geschält): 50 mg / kg
- Maniok-Mehl und Tapiokamehl: 10 mg / kg

Ochratoxin A - neue Höchstgehalte ab 1.1.2023

Mit Verordnung [VO \(EU\) 2022/1370](#) wurden neue Grenzwerte für Ochratoxin A in bestimmten Lebensmitteln festgelegt, u.a. für:

- Backwaren, Getreide-Snacks und Frühstückscerealien - je nach Zusammensetzung - ein Höchstgehalt von 2, 3 oder 4 µg/kg OTA.
- Sonnenblumenkerne (5 µg/kg) und
- Kürbiskerne (5 µg/kg).

Die neuen Höchstgehalte sind ab dem 1. Januar 2023 gültig. Es ist ein Übergangszeitraum für Lebensmittel, die vor dem Geltungsbeginn der vorliegenden Verordnung rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, vorgesehen.

Kontaminanten in Lebensmitteln - Unionsweite Vorschriften zu amtlichen Kontrollen

Die EU veröffentlicht Vorgaben zur Umsetzung des mehrjährigen nationalen Kontrollplans (MNKP). Mit delegierter [VO \(EU\) 2022/931](#) wurden ergänzende Vorschriften für amtliche Kontrollen von Kontaminanten in bestimmten Erzeugnissen (insb. tierische Erzeugnisse, Honig) durch die Behörden der Mitgliedsstaaten veröffentlicht. Außerdem sollen Probenahmestrategien entsprechend den in Anhang II festgelegten Kriterien erstellt werden. Zudem wurden mit [DVO 2022/932](#) auf Grundlage des MNKP einheitliche Bedingungen zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln erlassen. Die Mitgliedsstaaten müssen verschiedene Kontrollpläne für tierische und alle übrigen Lebensmittel vorsehen, die in die EU



eingeführt werden. Außerdem werden für jeden Plan je nach Produktgruppe Mindesthäufigkeiten der Kontrollen festgelegt, um ein unionsweites Mindestmaß an Produktkontrollen sicherzustellen. Die Kontrollpläne sollen jährlich der Kommission vorgelegt und bewertet werden. Zusätzlich sollen die erhobenen Daten hinsichtlich des Vorkommens von Kontaminanten an die EFSA weitergeleitet werden. Beide Verordnungen sind ab 1. Jänner 2023 gültig.

6. AMA-Marktinformationen

Aktueller AMA-Marktbericht

Den aktuellen AMA - Marktbericht (Ausgabe 7, Juli 2022) finden Sie [HIER](#).

EU-Preisindex

Meldung vom 26.8.2022: [EU-Preisindex](#) für Juli 2022 - Preise aller landwirtschaftlichen Produkte deutlich über dem Vorjahr, Verbraucherpreisindex (HVPI) für den Teilindex Lebensmittel um 13,2 % zum Vorjahr gestiegen.

Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO)-Preisindex

Meldung vom 9.8.2022: [FAO-Nahrungsmittel-Preisindex](#) im Juli 2022 - Der FAO-Nahrungsmittelpreisindex verzeichnete im Juli einen starken Rückgang.

WASDE-Monatsbericht

Prognose des US-Landwirtschaftsministeriums (USDA) im [WASDE-Monatsbericht](#) vom 25.8.2022: Prognose für 2022/23: Produktion für Weizen auf Rekordwert von 779,6 Mio. t erhöht, Maisendbestände 2022/23 sinken auf 271,4 Mio. t, EU-Reis-Verbrauch auf 518,7 Mio. t angestiegen.

AMA - Dashboards:

[Dashboard Getreide vom 29.9.2022](#)

7. Blickpunkt[Recht] - Schmörlzer Andreas SAICON Consulting

Rapid Alert System for Food and Feed

Das [RASFF-Portal](#) der Europäischen Kommission dient der Überwachung von Lebensmittelsicherheitsstandards.

- Futtermittel:
 - ✓ Futtermittelzusatzstoff Methionin mit Quecksilber (Österreich)
 - ✓ Futtermittelzusatzstoff Cholinchlorid mit Ethylenoxid (Polen)
 - ✓ Bio-Sojabohnenpresskuchen (Futtermittel) aus China mit Salmonellen (D)

Futtermittelzusatzstoffe

Ätherisches Öl aus Oregano - Verwendung erweitert

Mit [DVO \(EU\) 2022/1248](#) wurde die Einordnung des Zusatzstoffs ätherisches Öl aus Oregano (Origanum vulgare ssp.) als „Aromastoff“ genehmigt.



Cyanocobalamin aus Ensifer adhaerens - Verwendung erweitert

Mit [DVO \(EU\) 2022/1249](#) wurde die beantragte Einordnung von Vitamin B12 in Form von Cyanocobalamin, gewonnen aus Ensifer adhaerens CNCM I-5541, als ernährungsphysiologischer Zusatzstoff genehmigt. Es gelten entsprechende Übergangsbestimmungen.

Verwendung zahlreicher Zusatzstoffe ausgeweitet

Mit [DVO \(EU\) 2022/1250](#) wurde die beantragte Einordnung zahlreicher bereits genehmigter Zusatzstoffe in die Funktionsgruppe „Aromastoffe“ genehmigt. Dies betrifft:

- Ethylacrylat,
- Pentylisovalerat,
- Butyl-2-methylbutyrat,
- 2-Methylundecanal,
- (2E)- Methylcrotonsäure,
- Ethyl-(E,Z)-deca-2,4-dienoat,
- Butan-2-on,
- Cyclohexylacetat,
- 3,4-Dimethylcyclopentan-1,2-dion,
- 5-Ethyl-3-hydroxy-4-methylfuran-2(5H)-on,
- Phenethylbutyrat,
- Hexylphenylacetat
- 4-Methylacetophenon
- 4-Methoxyacetophenon,
- 3-Methylphenol,
- 3,4-Dimethylphenol,
- 1-Methoxy-4-methylbenzol,
- Trimethyloxazol und
- 4,5-Dihydrothiophen-3 (2H)-on

Mononatriumglutamat - Verwendung erweitert

Mit [DVO \(EU\) 2022/1266](#) wird der Zusatzstoff Mononatriumglutamat, gewonnen durch Fermentierung mit Corynebacterium glutamicum KCCM 80187 in die Funktionsgruppe „Aromastoffe“ aufgenommen. Die Verwendung in Tränkwässern ist nicht erlaubt.

Neues Untersuchungsverfahren bei amtlichen Futtermittelkontrollen - Methode soll bei der Bestimmung von Protein aus Nutzinsekten unterstützen

Mit EU-Durchführungsverordnung [VO \(EU\) 2022/893](#) wurde ein weiterer Untersuchungsablauf zum Nachweis von tierischem Protein in die amtliche Kontrolle von Futtermitteln in [VO \(EG\) 152/2009](#) aufgenommen. Diese Methode soll die Bestimmung von Protein aus Nutzinsekten unterstützen, das in bestimmten Futtermitteln, insbesondere für Wiederkäuer, nach wie vor verboten ist.

Änderungen im Tierarzneimittelrecht - längere Übergangsbestimmungen für Verpackung und Kennzeichnung

Da es bei der Umsetzung der durch die [VO \(EU\) 2019/6](#) bedingten Änderungen zu Verzögerungen kommt, wurden mit [VO \(EU\) 2022/839](#) längere Übergangsbestimmungen für Verpackung und Kennzeichnung von Tierarzneimitteln festgelegt. Bis zum 29. Jänner 2027 dürfen



Tierarzneimittel, deren Kennzeichnung nicht den Artikeln 10 bis 16 der seit 28. Jänner 2022 geltenden [VO \(EU\) 2019/6](#) entsprechen, weiterhin in Verkehr gebracht werden.

Leitfäden für die Umsetzung der BIO-VO

Das deutsche Forschungsinstitut für biologischen Landbau Deutschland e.V. (FiBL) hat mit dem deutschen Büro Lebensmittelkunde und Qualität GmbH (BLQ) eine [Sammlung von Leitfäden](#) für die praktische Umsetzung der neuen [BIO-VO 2018/848](#) (samt dazugehörigen DELRAs [delegierte Rechtsakte] und DURAs [Durchführungsrechtsakte]) veröffentlicht.

[Praxisleitfaden für lebensmittel- und futtermittelverarbeitende Unternehmen zur Umsetzung des Art. 28 Abs. 1 der VO \(EU\) 2018/848](#)

Gentechnik - GV-Maissorte zugelassen

Mit [Durchführungsbeschluss 2022/1094](#) wurde das Inverkehrbringen von Erzeugnissen, die den genetisch veränderten Mais der Sorte DP4114 × MON 810 × MIR604 × NK603 oder Unterkombinationen daraus enthalten, zugelassen.

EuGH zu regionalem Anbauverbot von Gen-Mais - Untersagung des Anbaues von zugelassenem GMO-Mais ist EU-konform

Unter [C-24/21](#) hat der EuGH nun eine wichtige Entscheidung zur Gentechnik veröffentlicht. Zu dieser ist es gekommen, da ein Landwirt in der autonomen Region Friaul-Julisch Venetien gentechnisch veränderten Mais angebaut hat. Dafür wurde er bestraft, obwohl der GMO-Mais MON 810 eine EU-Zulassung hat. Trotzdem ist die Freisetzung von Gentechnik in der Region verboten, um zufällige Kreuzkontakte durch beispielsweise Pollen-Vertragung zu vermeiden. Der EuGH hat ein derartiges Verbot auf regionaler Ebene nun für zulässig erklärt, um dem Verbraucher bei der Wahl gentechnikfreier Lebensmittel die nötige Sicherheit zu geben.

Import von Lebens- und Futtermitteln - Bestimmungen für amtliche Kontrollen angepasst

Mit [VO \(EU\) 2022/913](#) wurden die Bestimmungen in [DVO 2019/1793](#) für amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Lebens- und Futtermittel (nicht tierischen Ursprungs) aus Drittländern angepasst. Die Änderungen nehmen unter anderem Bezug auf die akzeptierte Gewichtsgrenze von Sendungen, die von amtlichen Kontrollen ausgenommen sind. Außerdem wurden u.a. für bestimmte Produkte aufgrund des Gesundheitsrisikos durch verschiedene Kontaminanten die Häufigkeit der Warenuntersuchungen geändert.

Rückstandshöchstgehalte in Lebensmitteln

Mit [VO \(EU\) 2022/1321](#) wurden die Rückstandshöchstgehalte von Oxyfluorfen u.a. für Sonnenblumenkerne geändert.

Für Quinmerac wurde die Rückstandsdefinition für Pflanzenerzeugnisse und Honig in die Summe aus Quinmerac und seinen Metaboliten BH 518-2 und BH 518-4 ausgedrückt geändert sowie geänderte RHG für zahlreiche Lebensmittel festgelegt.

Ethylenoxid - 0,1 ppm als Höchstgehalt für Zusatzstoffe festgelegt

2-Chlorethanol wird in Berechnung mit einbezogen

Im Zuge der Ethylenoxid-Krise waren auch Zusatzstoffe, insb. Hydrokolloide, immer wieder stark von Spurennachweisen betroffen. Die EU-Kommission hat nun [VO \(EU\) 2022/1396](#) veröffentlicht. Damit wird die EG-Zusatzstoffspezifikations-Verordnung [VO \(EU\) 231/2012](#)



novelliert, die im Anhang schon immer folgende Bemerkung beinhaltete: „Ethylenoxid darf zur Sterilisierung von Lebensmittelzusatzstoffen nicht verwendet werden“.

Dieser Satz wird nun ergänzt durch:

„In den in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffen, darunter Gemische von Lebensmittelzusatzstoffen, dürfen keine Rückstände von mehr als 0,1 mg/kg Ethylenoxid (Summe aus Ethylenoxid und 2-Chlorethanol (ausgedrückt als Ethylenoxid ()) vorhanden sein, ungeachtet seines Ursprungs.“*

(*) d. h. Ethylenoxid + 0,55* 2-Chlorethanol.

Damit wird nun ein MRL von 0,1 ppm für ETO in Zusatzstoffen allgemein festgelegt, wobei für 2-Chlorethanol der Faktor 0,55 anzusetzen ist.

Aus der EFSA-Bewertung ist ableitbar, dass eine Grenzwertüberschreitung wohl als „nicht sicher“ zu beurteilen ist, was auch für die damit hergestellten Erzeugnisse gelten wird.

Österreich: Umsetzung der gemeinsamen EU-Agrarpolitik - GAP-Strategieplan soll ab 2023 die heimische Landwirtschaft fördern

Mit [BGBL. I Nr. 77/2022](#) wird im Rahmen der gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) der gesetzliche Rahmen für den GAP-Strategieplan auf nationaler Ebene geschaffen. Damit sollen ab 2023 Fördermaßnahmen samt Zielwerte zur Stärkung der heimischen Landwirtschaft festgelegt werden. Des Weiteren soll das Paket auch einen Beitrag zum Klimaschutz, zu Biodiversität und zum Tierwohl leisten. Damit werden das [Marktordnungs-](#), das [Landwirtschafts-](#) und das [AMA-Gesetz](#) geändert.

Lebensmittelsicherheitsbericht 2021 - Ergebnisse der amtlichen Kontrollen veröffentlicht Anstieg der Beanstandungsquote - Anzahl gesundheitsschädlicher Proben gering

Das Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz hat den jährlich erscheinenden [Lebensmittelsicherheitsbericht 2021](#) (LSMB 2021) veröffentlicht.

Darin sind die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen aus dem letzten Jahr von Betrieben entlang der gesamten Lebensmittelkette zusammengefasst.

Wie auch im Jahr 2020 hat sich die Corona-Pandemie in den Zahlen der durchgeführten amtlichen Kontrollen niedergeschlagen. 2021 wurden durch die Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 31.986 Kontrollen in 26.843 Betrieben durchgeführt, erneut weniger als in den Jahren zuvor (2020: 29.191 Betriebe; 2019: 34.722 Betriebe). Der Anteil an Betrieben mit Verstößen lag dabei mit 28,8 % deutlich über den Vorjahren (2020: 15,8 %; 2019: 7,0 %). Zusätzlich führten die Landesveterinärbehörden 7.743 Kontrollen in Fleischbetrieben und 1.515 Kontrollen in Milcherzeugerbetrieben durch.

Von der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder wurden 22.667 Proben untersucht und zu den Vorschriften des Lebensmittelrechts begutachtet. Die Beanstandungsquote stieg im Vergleich zu den Vorjahren leicht an und lag bei 16,6 % (2020: 15,2 %; 2019: 15,7 %).

Wie auch in den Jahren zuvor waren Kennzeichnungsmängel und zur Irreführung geeignete Informationen die häufigsten Beanstandungsgründe (10,1 % der Gesamtproben).

Die Zahl der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben lag weiterhin auf niedrigem Niveau und belief sich auf 0,4 % der Gesamtproben (2020: 0,3 %; 2019: 0,5 %). Die drei Hauptgründe für die Beurteilung als gesundheitsschädlich waren mikrobielle Kontamination (50,5 %), Kontaminanten (21,1 %) und Sicherheitsmängel bei Spielzeugen (8,4 %). Wie auch in den



Vorjahren sind die Zahlen zu den Beanstandungen vorläufig - Daten über erfolgreiche Beschwerden und aufgehobenen Strafbescheiden werden vom Ministerium nicht berücksichtigt.

BfR: Expertenaustausch zur Risikobewertung von E. Coli in Mehl ([BfR](#))

Nach seiner Stellungnahme zum gesundheitlichen Risiko von Shigatoxin-bildenden E. Coli in Mehl im Jahr 2020 führte das BfR einen fachlichen Expertenaustausch durch. Dabei wurden offene Fragen und Maßnahmen diskutiert, etwa mögliche Eintrittsquellen von STEC in Mehl, Herausforderungen der Analytik und geeignete Maßnahmen zur Verbraucheraufklärung.

Für die Analytik ergibt sich durch die ungleiche Verteilung von STEC im Mehl eine schwierige Aufgabe, eine passende Methodik wird daher angestrebt. Auch plant das BfR eine Verbraucherbefragung zum Rohverzehr von Lebensmitteln.

Mehlanreicherung für den Export nach Großbritannien ab 1. Oktober 2022

Ab dem 1. Oktober 2022 muss Mehl, das nach Großbritannien exportiert werden soll, mit Calciumcarbonat, Eisen, Thiamin, Nicotinsäure oder Nicotinamid angereichert werden.

Von der Regelung betroffen ist ausschließlich Mehl, das zum direkten Verzehr oder für die Verarbeitung zu Brot und Backwaren in Großbritannien importiert wird. Alle Details zur geforderten Anreicherung finden Sie in der seit 1998 gültigen „[Bread and Flour Regulation](#)“.

Darüber hinaus hat das Britische Ministerium für Gesundheit und Soziales (DHSC) im September 2021 angekündigt, auch den Zusatz von Folsäure zu Nicht-Vollkornmehl vorzuschreiben. Der Konsultationsprozess hierzu ist allerdings noch nicht abgeschlossen. Konkrete Vorgaben zur Anreicherung von Mehl mit Folsäure gibt es somit noch nicht. Sie werden somit nicht zeitgleich mit den bereits beschlossenen Änderungen zum 1. Oktober 2022 in Kraft treten. Laut Auskunft des [britischen](#) Mühlenverbandes - UK Flour Millers - rechnet die Branche damit, dass es nach der Verabschiedung der Regelung eine Übergangsfrist von mindestens zwei Jahren geben wird, da alle Etiketten und Spezifikationen geändert werden müssen.

8. Veranstaltungen

ÖGE meets BOKU

Die Universität für Bodenkultur Wien, Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie, veranstaltet gemeinsam mit der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) eine zweitägige Hybrid-Veranstaltung "ÖGE meets BOKU".

Datum: 22. - 23. September 2022

Ort: BOKU Wien, Muthgasse 18, 1190 Wien

Das Programm sowie weitere Details bzw. Informationen zur Anmeldung finden Sie [hier](#).

8. D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften

Die heurige D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften wird bereits zum 8. Mal in Kooperation mit AGF Detmold, ICC-Schweiz und ICC Austria veranstaltet.

Datum: Donnerstag, 06. bis Freitag, 07. Oktober 2022

Ort: Uzwil (Schweiz), in den Räumlichkeiten der Fa. Bühler AG



Ein hochinteressanter Mix aus 19 Vorträgen von bekannten Wissenschaftler*innen und auch Nachwuchsforscher*innen, eine Firmenbesichtigung in der Bühler AG und ein Networking-Abend erwartet die Teilnehmer*innen.

[Programm](#)

[Anmeldung](#)

Gültig ab/Status:	Beilagen: Beilage 1 - Codex-Kapitel B 20 „Mahl- und Schälprodukte“
--------------------------	--

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Willibald Mandl e.h.
Bundesinnungsmeister

Mag. Herbert Wiesbauer e.h.
Innungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin

