

Ergeht an:
 BIA-Mitglieder
 Alle Landesinnungen
 Fachzeitungen

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 lebensmittel.natur@wko.at
 W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>


Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter
 DI Lorencz/Edler

Durchwahl
 3190

Datum
 27.07.2017

RUNDSCHREIBEN 079/2017

Lebensmittelrecht	Acrylamid	
Betrifft: Neue EU-Verordnung zur Reduktion von Acrylamid in Lebensmitteln		Frist:
Kurzinfo:		

Die Europäische Kommission hat einen neuen Verordnungsentwurf veröffentlicht, welcher zur Reduktion von Acrylamid in Lebensmitteln führen soll. Dieser beruht auf einem von der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) 2015 veröffentlichten Bericht. Demnach ist Acrylamid bei Nagetieren krebserregend, woraus die EFSA jedoch lediglich ableiten konnte, dass Acrylamid für die Gesundheit von Menschen von Bedeutung sein könnte. Trotzdem wurden nun Schritte zur verminderten Aufnahme durch Lebensmittel gesetzt.

Acrylamid ist eine chemische Verbindung, die typischerweise während des Bratens, Backens oder Röstens, in stärkehaltigen Lebensmitteln entsteht. Temperaturen von über 120°C und geringe Feuchtigkeit verstärken die Acrylamidbildung.

Die Verordnung ist noch nicht rechtskräftig, da das Europäische Parlament nun 3 Monate Zeit hat, die Verordnung zu beeinspruchen. Erwartet wird ein Einspruch jedoch nicht, wodurch die Verordnung voraussichtlich mit Frühjahr 2018 in Kraft treten wird.

Laut dieser Verordnung müssen Lebensmittelhersteller, welche

- Brot,
- feine Backwaren (z.B. Kekse, Waffeln, Lebkuchen, Kräcker etc.),
- Frühstückszerealien,

- Pommes frites, Chips und andere Produkte aus geschnittenen, frittierten Kartoffeln oder aus Kartoffelteig,
- Kaffee & Kaffeeersatzprodukte und
- Baby- und Kleinkindernahrung

herstellen, in Zukunft darauf achten, dass ihre Produkte so niedrig wie vernünftigerweise erreichbar unter den in der Verordnung genannten Aktionswerten für Acrylamid bleiben.

Wir bitten darum, sich von den Medien diesbezüglich nicht beunruhigen zu lassen. Produkte wie z.B. Schnitzel sind von der Verordnung nicht betroffen, auch wenn manche Medien dies behaupten. In der Kommunikation mit Konsumenten ist es wichtig darauf hinzuweisen, dass nicht jede dunkle Färbung automatisch bedeutet, dass viel Acrylamid im Produkt enthalten ist. Bei Brot z.B. wird ein dunkler Teig immer dazu führen, dass eine dunkle Kruste entsteht, auch wenn keine übermäßige Acrylamidbildung entstanden ist.

Eine Schwerpunktaktion Acrylamid der österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit („AGES“) von 2007 - 2015 zeigt, dass z.B. bei österreichischem Brot bereits jetzt ein Großteil der getesteten Proben unterhalb der Bestimmungsgrenze von 50µg/kg lag. Dieser Wert stellt auch den neuen Aktionswert für weiches, weizenbasiertes Brot dar. Dieser Wert ist sehr niedrig angelegt, die Kommission hat jedoch bekräftigt, dass es sich lediglich um einen Richtwert handelt. Produkte, die über diesen Werten liegen, werden weiterhin als sicher eingestuft und müssen nicht zurückgerufen werden.

Die Verordnung verlangt jedoch, dass im Produktionsprozess auf alle Möglichkeiten eingegangen wird, die zu einer Reduktion des Acrylamidgehalts bei den einzelnen Produkten führen können.

Lichtblicke gibt es hier für kleine gewerbliche Produzenten - Ihrer Bundesinnung ist es gelungen, sie von den gravierendsten Auflagen auszunehmen:

- Verringerungsaufgaben - kleine Betriebe müssen nicht den gesamten in der Verordnung für die Produktgruppen aufgelisteten Maßnahmenkatalog abwägen und erklären, warum gewisse Maßnahmen nicht angewendet werden.
Z.B. in der Bäckerei muss lediglich gewährleistet sein, dass:
 - die Teigführung, Feuchtigkeit des Teiges und Ofentemperatur so gut wie vom Produkt erlaubt eingestellt werden, um möglichst wenig Acrylamid-entstehung zuzulassen;
 - Produkte sollen heller ausgebacken werden, und eine dunkle Färbung der Kruste (bei grundsätzlich hellen Teigen) soll vermieden werden;
 - Beim Toasten von bereits fertiggebackenen Produkten werden dem Personal Farbkarten zur Verfügung gestellt, um eine optimale Bräunung zu garantieren.

- Aufzeichnungs- und Analysepflichten - Großbetriebe müssen mindestens einmal jährlich alle Produktgruppen analysieren lassen und Aufzeichnungen darüber führen, warum diese Probenhäufigkeit gewählt wurde und welche Reduktionsmaßnahmen sie anwenden.

Derzeit kostet eine Acrylamidanalyse ca. €150. Wenn man davon ausgeht, dass selbst kleine Bäcker ein Sortiment von 300 Produkten führen, erkennt man, dass es für viele unserer Mitglieder das Aus bedeuten würde, sollte es nicht gelingen eine Ausnahme von diesen Auflagen zu fixieren. Hier ist es der Bundesinnung gelungen, zumindest gegenüber der Europäischen Kommission ein erstes Commitment zu erhalten.

So sollten diese Analysepflichten nur für Betriebe gelten, die unter einer gemeinsamen Marke oder einem Franchisevertrag mit einer größeren, verbundenen Organisation produzieren. Außerdem müssen diese Hersteller ihre Instruktionen von einem zentral beliefernden Unternehmen bekommen wie zum Beispiel McDonalds bei Pommes frites. Über die genaue Auslegung dieser Definition herrscht noch keine Klarheit. Die Bundesinnung kämpft derzeit intensiv dafür, dass kleine Handwerksbetriebe nicht von den strengeren Auflagen (inkl. Analysen) betroffen sein werden.

Wir halten Sie über die Entwicklungen in diesem Bereich natürlich weiterhin auf dem Laufenden.

Gültig ab/Status:	Beilagen: -
Dokumente: -	

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Willibald Mandl e.h.
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin