

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
 29.11.2017

RUNDSCHREIBEN 126/2017

Lebensmittelrecht	Acrylamid	
Betrifft: Acrylamidverordnung der EU veröffentlicht - Lebensmittelgewerbe weitgehend ausgenommen		Frist: 11. April 2018
Kurzinfo: Acrylamidverordnung für kleine Betriebe unproblematisch.		

Wie Sie den Medien entnommen haben werden, wurde die in unserem Rundschreiben 79/2017 angekündigte Acrylamidverordnung nun erlassen.

Im Gegensatz zu den Hiobsmeldungen der Medien kann das Lebensmittelgewerbe aufatmen. Ihre Bundesinnung hat es geschafft, jegliche Analyseverpflichtungen von den kleinen, gewerblichen Betrieben abzuwenden.

Große, vernetzt tätige Betriebe, sowie Franchisenehmer - wie McDonalds - müssen jährlich ihre relevanten Produkte (Brot, Feine Backwaren (z.B. Kekse, Lebkuchen, Waffeln, Zwieback, Knäckebrötchen, Cracker etc.), Kaffee, Frühstückscerealien, Pommes frites, Chips und andere frittierte Kartoffelerzeugnisse) auf Acrylamid analysieren lassen und eine ganze Reihe an Minimierungsmaßnahmen umsetzen. Dies verursacht Kosten, welche für einen Großteil unserer kleinstrukturierten Bäcker und Konditoren das sichere Aus bedeutet hätte.

Umso mehr freut es uns, dass unsere kleinen Bäckereien und Konditoreien lediglich dazu angehalten sind, bei der Hefegärzeit, der Feuchtigkeit der Produkte, der Ofentemperatur und der Backzeit darauf zu achten, den Acrylamidgehalt niedrig zu halten. Vor

allem soll möglichst hell gebacken und das Dunkelrösten der Kruste (bei Produkten, die ohne zu starkes Backen grundsätzlich hell wären) vermieden werden.

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

Die neue EU-Verordnung ist ab 11. April 2018 einzuhalten. Bis dahin erwarten wir noch eine Leitlinie der Kommission, welche gewisse Aspekte der Verordnung verdeutlichen soll. Sobald diese veröffentlicht ist, informieren wir Sie diesbezüglich wieder.

Gültig ab/Status:	Beilagen: -
Dokumente: -	

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Willibald Mandl e.h.
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin