

## **Betreff: Acrylamid in Lebensmitteln - Acrylamidverordnung**

Die [EU-Verordnung 2017/2158](#) zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln wurde schon im November 2017 im Amtsblatt der EU veröffentlicht. Sie ist mit **11. April 2018** unmittelbar anzuwenden!

Ab diesem Zeitpunkt sind **Lebensmittelunternehmer**, die bestimmte Lebensmittel **herstellen und in Verkehr bringen**, verpflichtet, die in den Anhängen angeführten Maßnahmen durchzuführen, um die Acrylamidgehalte in den Lebensmitteln zu reduzieren bzw. die in Anhang IV angeführten Richtwerte einzuhalten.

Folgende Lebensmittel unterliegen dem Geltungsbereich:

- Pommes frites, geschnittene (frittierte) Erzeugnisse, Chips aus frischen Kartoffeln
- Kartoffelchips, Snacks, Cracker und andere Kartoffelzeugnisse auf Teigbasis
- Brot
- Frühstückscerealien (ausgenommen Porridge)
- Feine Backwaren: Plätzchen, Kekse, Zwieback, Getreideriegel, Scones, Eiswaffeln, Waffeln, Crumpets und Lebkuchen, Cracker, Knäckebrötchen und Brotersatzprodukte
- Kaffee: gerösteter Kaffee, Instant-Kaffee (löslicher Kaffee), Kaffeemittel
- Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder nach der Verordnung (EU) Nr. 609/2013

Grundsätzlich gilt die Acrylamidverordnung auch für Lebensmittelhandelsunternehmen, die insbesondere die vorgegebenen Maßnahmen nach Anhang II, Teil A (Einzelhandelsunternehmen, Handelsunternehmen mit lokalem Vertrieb) bzw. Teil B (Handelsketten, zentrale Belieferung) anzuwenden haben.

Auf folgende Bestimmungen wird besonders hingewiesen:

### **Allgemeine Anforderungen für den Erwerb von Lebensmitteln**

Lebensmittelunternehmer (Handelsunternehmen) dürfen die betroffenen Lebensmittel nur von solchen Lebensmittelunternehmen annehmen, die alle in Anhang 1 dieser Verordnung genannten Minimierungsmaßnahmen angewandt haben (Anhang II, Teil B).

***Wir empfehlen daher den Lebensmittelhandelsunternehmen umgehend mit ihren Geschäftspartnern (Herstellern/Lieferanten) diesbezüglich Kontakt aufzunehmen und diese dringend um Bestätigung zu ersuchen, dass bei den gelieferten Lebensmitteln die Bestimmungen der Acrylamidverordnung (EU-Verordnung 2017/2158) eingehalten und die entsprechenden Minimierungsmaßnahmen angewendet worden sind.***

## **Backstationen / Aufbacken von Teiglingen**

Das Aufbacken von Teiglingen zu Brot erfolgt in der Regel in standardisierten Prozessen in Abstimmung mit den Herstellern/Lieferanten der Rohware. Nach Anhang I (Kapitel X) haben Lebensmittelunternehmen (Hersteller/Lieferanten) eine Backanleitung für Brot zur Verfügung zu stellen, welches im Einzelhandel oder in der Gastronomie aufbacken werden muss.

Zur Erfüllung der Verpflichtungen für das Lebensmittelhandelsunternehmen sind jedoch - neben Backanleitungen - auch Kenntnisse über Ergebnisse der beim Hersteller/Lieferanten durchgeführten Tests bzw. Analysen erforderlich.

***Wir empfehlen daher den Lebensmittelhandelsunternehmen, die Teiglinge zu Brot aufbacken, umgehend mit ihren Geschäftspartnern (Herstellern/Lieferanten) diesbezüglich Kontakt aufzunehmen und diese dringend zu ersuchen***

- ***zu bestätigen, dass mit den zur Verfügung gestellten Backanleitungen bzw. den vereinbarten Backprogrammen der Lebensmittelhandelsunternehmen die Acrylamidgehalte gemäß der Verordnung 2017/2158 eingehalten werden sowie***
- ***entsprechende Acrylamid-Untersuchungsergebnisse von fertig aufgebackenem Brot zur Verfügung zu stellen.***

## **Kaffee**

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass der Acrylamidgehalt von geliefertem Kaffee unter dem in Anhang IV festgelegtem Richtwert liegt, wobei sie allerdings berücksichtigen, dass dies nicht bei allen Kaffeearten erreicht werden kann (je nach Mischung und Rösteigenschaften). In solchen Fällen hat der Lieferant eine Begründung vorzulegen.

***Wir empfehlen daher den Lebensmittelhandelsunternehmen bei geliefertem Kaffee umgehend mit ihren Geschäftspartnern (Herstellern/Lieferanten) diesbezüglich Kontakt aufzunehmen und diese dringend zu ersuchen***

- ***zu bestätigen, dass diese Minimierungsmaßnahmen angewandt wurden und der Acrylamidgehalt unter dem in Anhang IV festgelegten Richtwert liegt bzw.***
- ***eine Begründung dafür vorzulegen, sollte der Acrylamidgehalt bei gelieferten Kaffeearten über dem Richtwert liegen.***

Bundesgremium des Lebensmittelhandels  
GF Mag. Richard Franta  
Wiedner Hauptstraße 63  
1045 Wien  
T: 05 90 900 DW 3000  
E: lebensmittelhandel@wko.at  
W: wko.at/lebensmittelhandel

Stand: 10.4.2018