

Ergeht an:  
BIA-Mitglieder  
Alle Landesinnungen

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/Wiry

Durchwahl  
3194

Datum  
13.02.2017

## RUNDSCHREIBEN 016/2017

Lebensmittelrecht	Codex	
<b>Betrifft: B 20 „Mahl- und Schälprodukte“ - Änderungen im Abs. 1.6.5 und Tabelle in Abs. 1.4.4.</b>		<b>Frist:</b>
<b>Kurzinfo:</b>		

Das Bundesministerium für Gesundheit hat Änderungen im Abs. 1.6.5 und in der Tabelle in Abs. 1.4.4 im Kapitel B 20 „Mahl- und Schälprodukte“ bekanntgegeben.

<p><b>Alt:</b> <b>Abs. 1.6.5</b> Voll(korn)schrote, Voll(korn)mehle können auch aus verschiedenen Kornbestandteilen durch Vermischen hergestellt werden. Dabei wird das dem gewachsenen Korn entsprechende Verhältnis von Mehlkörper (Endosperm), Keimling und Schale (Kleie) eingehalten und das Erzeugnis weist demnach eine gleiche oder annähernd gleiche stoffliche Zusammensetzung auf.</p> <p>Derartige Produkte werden als Voll(korn)schrot/Voll(korn)mehl (zusammengesetzt) oder Voll(korn)schrot/Voll(korn)mehl (rekombiniert) bezeichnet.</p>	<p><b>Neu:</b> <b>Abs. 1.6.5</b> Voll(korn)schrote, Voll(korn)mehle können auch aus verschiedenen Kornbestandteilen durch Vermischen hergestellt werden. Dabei wird das dem gewachsenen Korn entsprechende Verhältnis von Mehlkörper (Endosperm), Keimling und Schale (Kleie) eingehalten und das Erzeugnis weist demnach eine gleiche oder annähernd gleiche stoffliche Zusammensetzung auf.</p> <p><del>Derartige Produkte werden als Voll(korn)schrot/Voll(korn)mehl (zusammengesetzt) oder Voll(korn)schrot/Voll(korn)mehl (rekombiniert) bezeichnet.</del></p>
--	---

**Tabelle Abs. 1.4.4 alt:**

Mahlprodukt	Type	Aschetoleranz % i.Tr.	Säuregrad	
			Normalwert	Grenzwert
Weizenvollkornschrot Weizenvollkornmehl Weizenbackschrot			3,8	4,5
Roggenvollkornschrot Roggenvollkornmehl Roggenbackschrot			3,8	4,5

**Tabelle Abs. 1.4.4 neu:**

Mahlprodukt	Type	Aschetoleranz % i.Tr.	Säuregrad	
			Normalwert	Grenzwert
Weizenvollkornschrot Weizenvollkornmehl Weizenbackschrot		1,5 – 2,3	3,0	4,5
Roggenvollkornschrot Roggenvollkornmehl Roggenbackschrot		1,5 – 2,3	3,2	4,5

Die Änderungen treten sofort in Kraft.

<b>Gültig ab/Status:</b>	<b>Beilagen:</b>
<b>Dokumente:</b> -	

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Willibald Mandl e.h.  
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.  
Geschäftsführerin