

Ergeht an:  
 BVA-Mitglieder Bäcker  
 BI-Vorstand  
 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/Edler

Durchwahl  
 3192

Datum  
 28.06.2018

## Bäcker-Rundschreiben 011/2018

Lebensmittelrecht	Acrylamid	
Betrifft: Zusammenfassung der Auflagen der Acrylamid-VO		Frist:
Kurzinfo:		

### Umgang mit Anfragen des Handels

Derzeit erhalten einige Produzenten bereits Anfragen von Lebensmittelhändlern, die um diverse Bestätigungen im Zusammenhang mit der Acrylamidverordnung bitten. Wir empfehlen, hier lediglich zu bestätigen, dass Sie Ihren Verpflichtungen im Zuge der Acrylamidverordnung nachkommen, ohne speziell auf Richtwerte und Maßnahmen einzugehen. Detailliertere Zusicherungen sollten nicht notwendig sein, da es sich bei der Acrylamidverordnung um eine weitere lebensmittelrechtliche Auflage wie jede andere handelt. Auch die Details Ihrer HACCP-Konzepte werden üblicherweise nicht abgefragt. Es ist jedoch festzuhalten, dass die Händler als Kunden natürlich trotzdem verlangen können, dass Sie zusätzliche Auflagen erfüllen wie z.B. Analysen, da ein Kundenwunsch ein Vertragsbestandteil sein kann, mit der Gesetzeslage jedoch nichts zu tun hat. Im folgenden Text erfahren Sie mehr zu Ihren tatsächlichen Verpflichtungen unter der Acrylamid-Verordnung.

**Die Bundesinnung freut sich, darüber informieren zu können, dass es uns in jahrelangen, harten Verhandlungen gelungen ist, die folgenden Erleichterungen zu Acrylamid zu erwirken.**

Von der Acrylamid-Verordnung ((EU) 2017/2158 der Kommission) (Beilage 1) betroffen sind nur die darin aufgelisteten Bäckerei-Produkte:

- a) Brot;
- b) Folgende feine Backwaren: Plätzchen, Kekse, Zwieback, Getreideriegel, Scones, Eiswaffeln, Waffeln, Crumpets und Lebkuchen, Cracker (= Hartkeks: eine Backware auf Getreidemehlbasis), Knäckebrötchen und Brotersatzprodukte.

### Richtwerte

Die Verordnung legt Richtwerte für Acrylamid bei diesen Produkten fest:

Weiches Brot	
Brot auf Weizenbasis	50
Weiches Brot außer Brot auf Weizenbasis	100

Kekse und Waffeln	350
Cracker, ausgenommen Cracker auf Kartoffel-/Erdapfelbasis	400
Knäckebrötchen	350
Lebkuchen	800
Den anderen Erzeugnissen in dieser Kategorie ähnliche Erzeugnisse.	300

Diese Richtwerte sollen möglichst weit unterschritten werden, sie sind jedoch keine absoluten Höchstwerte.

**Wichtig:** Eine simple Überschreitung der Richtwerte bedeutet nicht, dass ein Produkt für den Kunden nicht sicher wäre. Es ist jedoch möglich, dass ein Produkt bei einer vielfachen Überschreitung des Richtwerts als nicht sicher eingestuft wird und zurückgerufen werden muss.

Die Verordnung geht sogar so weit, dass sie anerkennt, dass gewisse traditionelle Produkte diese Richtwerte nie erreichen werden. Diese Produkte werden deswegen jedoch nicht verboten.

Erfahrungswerte haben gezeigt, dass vor allem Produkte mit fermentierten Zutaten wie z.B. ein Olivenciabatta oder ein Zwiebelbrot dazu neigen, hohe Acrylamidwerte zu entwickeln. Dessen sollte man sich bewusst sein, die Produkte sind deswegen jedoch nicht verboten.

## Minimierungsmaßnahmen

Die Verordnung gibt außerdem gewisse Minimierungsmaßnahmen vor, die Bäcker umsetzen müssen, um den Acrylamidgehalt so niedrig wie möglich zu halten. Die Auflagen unterscheiden sich je nach Produktgruppe und nach Art des produzierenden Betriebs.

### Industriebetriebe und Bäcker, die an Großhändler bzw. Wiederverkäufer liefern

Derartige Unternehmen müssen den Auflagenkatalog in Anhang I der Verordnung erfüllen und die Anwendung der Minimierungsmaßnahmen dokumentieren. Außerdem müssen sie alle Produktgruppen einmal im Jahr auf Acrylamid untersuchen lassen.

### Vereinfachte Auflagen

Hier kommen die von der Bundesinnung ausverhandelten Vereinfachungen ins Spiel. Diese bedeuten, dass folgende Betriebe **keine Analyseverpflichtung** und **keine Dokumentationspflicht** haben:

- Betriebe, die ihre selbstproduzierten Produkte nur in ihren **eigenen Geschäften** verkaufen und
- Betriebe, die ihre selbstproduzierten Produkte nur in ihren eigenen Geschäften verkaufen und/oder **an lokale Einzelhändler liefern**

Auch die **Minimierungsmaßnahmen** sind für diese Betriebe **stark vereinfacht**:

- 1) Soweit möglich und mit dem Produktionsprozess und den hygienischen Anforderungen vereinbar:
  - Verlängerung der Hefegärungszeit;
  - Optimierung des Feuchtigkeitsgehalts des Teigs für die Herstellung eines Erzeugnisses mit geringem Feuchtigkeitsgehalt;
  - Senkung der Ofentemperatur und Verlängerung der Backzeit.
- 2) Die Erzeugnisse werden so gebacken, dass das Enderzeugnis eine hellere Farbe aufweist, und das Dunkelrösten von Kruste wird vermieden, sofern die dunkle Farbe der Kruste durch das starke Rösten entsteht und nicht durch die spezifische Zusammensetzung oder die Art des Brots bedingt ist.

Diese **Minimierungsmaßnahmen müssen nicht dokumentiert werden**, es muss bei einer Kontrolle jedoch dargestellt werden können, welche Maßnahmen zur Minimierung gesetzt werden (z.B. zeigen der genutzten Ofentemperaturen, befolgen von Herstelleranleitungen etc.).

Die Kommission sah die Notwendigkeit in ihrer Leitlinie festzuhalten, dass die Minimierungsmaßnahmen für Brot auch für Kleingebäck angewandt werden können. Da sich dies nicht in der Verordnung wiederfindet, sehen wir keine Verpflichtung zur Anwendung der Minimierungsmaßnahmen bei Kleingebäck. Wir arbeiten weiterhin an einer Klarstellung hierzu.

Was unter **lokalem Einzelhandel** zu verstehen ist, wurde bereits im Zuge der Ausnahme zur Nährwertkennzeichnung von der Bundesinnung verhandelt. Darunter ist zu verstehen, dass einzelne Lieferungen in ganz Österreich als lokal anzusehen sind, solange nicht das ganze Bundesgebiet flächendeckend beliefert wird (z.B. durch eine Listung bei einer Handelskette in ganz Österreich).

Bei Lieferungen an den lokalen Einzelhandel hat die Kommission festgehalten, dass es sich hierbei nur um kleinbetriebliche Strukturen handeln darf. Hierzu werden möglicherweise Kriterien, wie die Größe des Betriebs, das Verhältnis des Umsatzes von Eigenverkauf vs. Verkauf über Einzelhändler, die Anzahl der belieferten Einzelhändler und andere relevante Kriterien herangezogen.

Bei Kleinst- und Kleinunternehmen wird grundsätzlich davon ausgegangen, dass die kleinbetriebliche Struktur erfüllt ist. Falls ein EU-Land beschließt, die Größe der Unternehmen als Kriterium festzulegen, werden nur die Mitarbeiter in der Produktion, nicht jedoch jene im Verkauf, im Service oder der Administration, gezählt.

**ACHTUNG!:**

**Großhandel & B2B-Verkäufer:** Betriebe die Großhändler und/oder B2B-Verkäufer beliefern, müssen die vollen Auflagen erfüllen, die auch die Industrie erfüllen muss.

Auch hier wurde eine **Vereinfachung für einzelne Produkte** erreicht:

Werden einzelne Produkte so vertrieben, dass die vollen Auflagen gelten würden z.B. Vertrieb auch über B2B-Verkäufer, gelten diese vollen Auflagen nur für die so vertriebenen Produkte. Die vereinfachten Auflagen können für das restliche Sortiment weitergeführt werden, solange diese den Großteil des gesamten Sortiments ausmachen.

<b>Gültig ab/Status:</b>	<b>Beilagen:</b> B1 - Acrylamid-Verordnung (EU) 2017/2158 der Kommission
--------------------------	--

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Josef Schrott e.h. Innungsmeister	DI Anka Lorencz e.h. Geschäftsführerin
--	---