

Ergeht an:
 BGA-Mitglieder Konditoren
 BI-Vorstand
 Alle Landesinnungen
 Fachzeitschriften

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
 18.02.2022

Konditoren-RS 003/2022

Lebensmittelrecht	Höchstgehalte	
Betrifft: Neue Höchstgehalte für Opiumalkaloide in Mohn		Frist: 1.7.2022
<p>Kurzinfo: Auf europäischer Ebene wurden neue Höchstwerte für Opiumalkaloide in Mohn festgelegt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mohnsamen, die für den Endverbraucher bestimmt sind, dürfen 20mg/kg enthalten. • Backwaren, die Mohnsamen und/oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten, dürfen lediglich 1,5mg/kg enthalten. 		

Mohn ist eine wertvolle Zutat, die aus unseren heimischen Back- und Konditorwaren nicht wegzudenken ist. Auf Basis einer Risikobewertung der Europäischen Gesundheitsbehörde wurde jedoch festgestellt, dass häufig Mohn, welcher aufgrund des enthaltenen Opiumalkaloidgehalts eigentlich nur zu pharmazeutischen Zwecken genutzt werden sollte, auch als Lebensmittel verarbeitet wird.

Mohnsamen enthalten an und für sich keine Opiumalkaloide oder nur sehr geringe Mengen davon, können aber beim Befall mit Schadinsekten oder durch externe Verunreinigung bei der Ernte mit Alkaloiden kontaminiert werden, z.B. wenn Staubpartikel aus dem Mohnstroh (einschließlich der Kapselwand) an den Samen anhaften.

Daher wurde nun ein Höchstgehalt für Opiumalkaloide in Mohn festgelegt.

- Mohnsamen, ganz oder gemahlen, die für den Endverbraucher in Verkehr gebracht werden - Höchstgehalt von 20mg/kg
- Backwaren, die Mohnsamen und/oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten - Höchstgehalt von 1,5mg/kg

Zu den Backwaren gehören auch verzehrfertige herzhafte Happen (Snacks) und Knabberien auf Mehlbasis.

Durch die Verarbeitung der Lebensmittel kann der Opiumalkaloidgehalt der rohen Mohnsamen im Enderzeugnis um 25 bis 100 % sinken. Dadurch wurde der so niedrige Wert für die fertiggestellte Backwaren von der Kommission für angemessen erachtet.

Aus unserer Sicht kann dieser Wert für einige Produkte dennoch zu Schwierigkeiten führen (speziell für stark mohnhaltige Lebensmittel wie z.B. Mohnstrudel, Mohnzelten), besonders bei hohen Werten in der Ausgangsware.

Hier werden möglicherweise Anpassungen der Rezepturen und/oder Mohnchargen mit niedrigeren Opiumalkaloidgehalten notwendig sein, um die Werte einhalten zu können.

Um sicherstellen zu können, dass ihre Backwaren diese Werte auch einhalten können, benötigen unsere Bäcker und Konditoren Informationen über den Opiumalkaloidgehalt des verwendeten Mohns. Zu diesem Zweck müssen Lieferanten den Lebensmittelproduzenten detaillierte Informationen zu den als Zutaten in Backwaren verwendeten Mohnsamen, darunter auch Informationen über den Gehalt an Morphinäquivalenten, zur Verfügung stellen.

Wie genau diese Information aussehen soll, konnte noch nicht geklärt werden. Wir halten Sie diesbezüglich informiert.

Die neuen Höchstgehalte treten mit 1. Juli 2022 in Kraft. Lebensmittel, die vor diesem Datum rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum in Verkehr bleiben.

Freundliche Grüße
BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

Vizepräsident KommR Mst. Leo Jindrak e.h.
Innungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin