

# CORONAVIRUS

## INFO-SERVICE FÜR BETRIEBE



## Lebensmittelhandel - Oberösterreich

### Acrylamidverordnung

„Pommes-Verordnung“ ab 11.4.2018 auch im Lebensmittelhandel anzuwenden

Die EU-Verordnung 2017/2158 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln (in den Medien des Öfteren „Pommes-Verordnung“ genannt) wurde am 21.11.2017 im Amtsblatt der EU veröffentlicht. **Sie ist ab dem 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, wobei die Werte unter den in Anhang IV angeführten Richtwerten bleiben sollen.

**Folgende Lebensmittel unterliegen prinzipiell 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, Knäckebrot 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.

Der **Lebensmittelhandel** ist vor allem hinsichtlich des **Aufbackens von Teiglingen** betroffen, da dieser Vorgang wohl als „Herstellung“ zu betrachten ist. Während klassische, produzierende Lebensmittelunternehmer unter Art. 2 Abs. 1 fallen und daher die strengeren Bestimmungen im Anhang I anzuwenden haben, haben Lebensmittelhändler (Lebensmittelunternehmer nach Art. 2 Abs. 2 oder Abs. 3) nur die in Anhang II angeführten Maßnahmen durchzuführen. Dabei unterscheidet die Verordnung zwischen zwei Arten von Händlern:

#### **Art. 2 Abs. 2:**

*Abweichend von Absatz 1 wenden Lebensmittelunternehmer, die in Artikel 1 Absatz 2 aufgeführte Lebensmittel herstellen und als Einzelhändler tätig sind und/oder lediglich den örtlichen Einzelhandel direkt beliefern, die in Anhang II Teil A vorgesehenen Minimierungsmaßnahmen an.*

Darunter fallen also alle produzierenden Lebensmittelhändler (außer es sind Art. 3 Abs. 3 Händler).

#### **Art. 2 Abs. 3:**

*Lebensmittelunternehmer im Sinne des Absatzes 2, die in Anlagen unter direkter Kontrolle tätig sind und die im Rahmen einer Handelsmarke oder Handelslizenz, als Teil oder Franchisenehmer größerer, vernetzter Wirtschaftstätigkeiten und unter den Anweisungen des Lebensmittelunternehmers, der die in Artikel 1 Absatz 2 genannten Lebensmittel zentral liefert, tätig sind, wenden die in Anhang II Teil B aufgeführten zusätzlichen Minimierungsmaßnahmen an.*

Darunter fallen also alle Lebensmittelhändler, die Teil eines größeren Unternehmens sind, dessen Anweisungen sie unterliegen und von dem sie zentral beliefert werden (in der Regel also Filialunternehmen).

Generell gilt als Definition von „Einzelhandel“ jene aus der EU-Basis VO 178/2002:

*die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen.*

#### **Art. 2 Abs. 2 Händler haben den Anhang II Teil A anzuwenden, welcher für Brot folgendes vorsieht:**

*Lebensmittelunternehmer, die Brot und feine Backwaren herstellen, wenden beim Backen folgende Minimierungsmaßnahmen an, 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. 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.*

#### **Art. 2 Abs. 3 Händler müssen zusätzlich dazu noch Anhang II Teil B anwenden:**

*Lebensmittelunternehmer nehmen die in Artikel 1 Absatz 2 aufgeführten Lebensmittel nur von solchen Lebensmittelunternehmern an, die alle in Anhang I genannten Minimierungsmaßnahmen angewandt haben.*

#### *Backwaren*

*Die Lebensmittelunternehmer überwachen den Acrylamidgehalt in Enderzeugnissen, um zu überprüfen, ob die Minimierungsmaßnahmen tatsächlich bewirken, dass die Acrylamidgehalte unter dem Richtwert bleiben.*

#### **Feststellung des Acrylamidgehalts**

Zur Feststellung des Acrylamidgehalts haben die Art. 2 Abs. 3 Händler **Probenahmen und Analysen von Lebensmitteln** gemäß den Anforderungen des Anhangs III durchzuführen und Aufzeichnungen über die Ergebnisse der Probenahmen und Analysen zu führen. Es müssen repräsentative Proben jeder Produktart von einem anerkannten Labor zumindest einmal jährlich analysiert werden. Zeigen diese Ergebnisse, dass der Richtwert (bei weichem Brot auf Weizenbasis 50 µg/kg, bei allen anderen weichen Broten 100 µg/kg) überschritten wird, überprüft der Art. 2 Abs. 3 Händler die gesetzten Minimierungsmaßnahmen und setzt zusätzliche um den Wert unter den Richtwert zu senken.

Anhang III, II Z. 4 sieht dabei folgende **potenzielle Erleichterung** vor:

*Die Analyse des Acrylamids kann durch die Messung der Produkteigenschaften (z. B. Farbe) oder der Prozessparameter ersetzt werden, sofern eine statistische Korrelation zwischen den Produkteigenschaften oder Prozessparametern und dem Acrylamidgehalt nachweisbar ist.*

Zum jetzigen Zeitpunkt sind noch einige Fragen, insbesondere im Zusammenhang mit letztgenannter Erleichterung, ungeklärt – für Jänner 2018 wird eine erklärende Leitlinie der Europäischen Kommission dazu erwartet.

Stand: 04.11.2020