

Erght an:
 Alle BVA-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

Durchwahl


Datum

DI Lorencz/Mag. Skoff-Salomon

3652

16.07.2021

RUNDSCHREIBEN 012/2021

Lebensmittelrecht	Codex	
Betrifft: Ergänzungen betr. Aprikosenkernen - „Aktionswerte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln“ der UK Schadstoffe		Frist:
Kurzinfo: Die EU hat einen Höchstgehalt für Blausäure in Aprikosenkernen, die an Endverbraucher verkauft werden, festgelegt. Blausäure kann bei Kindern und Erwachsenen zu schweren akuten Vergiftungserscheinungen führen. Als Grenzwert für eine einmalige Aufnahme wurden 20 Mikrogramm (µg) Cyanid pro Kilogramm Körpergewicht festgelegt. Die Änderungen wurden nun im Codex Kapitel aktualisiert. Der Handel von (auch bitteren) Aprikosenkernen zur Weiterverarbeitung im B2B-Bereich bleibt daher davon unberührt. Aprikosenkerne, die nicht für den Endverbraucher, sondern zur Weiterverarbeitung in Verkehr gebracht werden, sind im Sinne der Lebensmittelsicherheit allerdings mit einer entsprechenden Verwendungsbedingung zu kennzeichnen.		

Das Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz hat aufgrund des Beschlusses der Codex-Kommission folgenden Erlass betreffend Aktionswerte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln - Ergänzungen zu „Aprikosenkerne“ herausgegeben. Die Änderungen finden Sie nachstehend gelb hervorgehoben, den gesamten aktualisierten Text in der Beilage 1.

Punkt 10.1 Aprikosenkerne

Mit der Festlegung eines gesetzlichen Höchstgehaltes für Blausäure in Aprikosenkernen durch die Verordnungen (EU) Nr. 2017/1237 sowie Verordnung (EU) Nr. 2019/1870 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 ist der entsprechende Erlass zur Verkehrsfähigkeit (GZ BMGF-75500/0180-IV/7/2006) obsolet geworden. Der Höchstgehalt in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 gilt für „unverarbeitete (im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 852/2004) ganze, geriebene, gemahlene, geknackte oder gehackte Aprikosenkerne, die für Endverbraucher in Verkehr gebracht werden“.

Der Handel von (auch bitteren) Aprikosenkernen zur Weiterverarbeitung im B2B-Bereich bleibt daher davon unberührt. Aprikosenkerne, die nicht für den Endverbraucher sondern zur Weiterverarbeitung in Verkehr gebracht werden, sind im Sinne der Lebensmittelsicherheit allerdings mit einer entsprechenden Verwendungsbedingung zu kennzeichnen.

Ergänzungen Punkt 11 RECHTSGRUNDLAGEN:

Verordnung (EU) 2017/1237 der Kommission vom 7. Juli 2017 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in Bezug auf den Höchstgehalt an Blausäure in unverarbeiteten ganzen, geriebenen, gemahlten, geknackten oder gehackten Aprikosenkernen, die für Endverbraucher in Verkehr gebracht werden Verordnung (EU) 2019/1870 der Kommission vom 7. November 2019 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in Bezug auf die Höchstgehalte an Erucasäure und Blausäure in bestimmten Lebensmitteln.

Gültig ab: 5.7.2021	Beilagen: B1 - Aktionswerte für bestimmte Kontaminanten Lebensmitteln
---------------------	---

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Willibald Mandl e.h.
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin