


Ergeht an:
 Alle Mitgliedsbetriebe des Bundesverbandes
 der Müller und Mischfuttererzeuger
 Alle Landesinnungen
 Fachzeitschriften
 GGT

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 mueller-mischfutter@wko.at
 W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom	Unser Zeichen/Referenten	Durchwahl	Datum
	DI Lorencz / Mag. (FH) Renz	3651	10.09.2020

MITGLIEDER-INFORMATION 12/2020

Mitglieder-Information	BVA MÜ/MFE	
Betrifft: Mitglieder-Information BVA Müller und Mischfuttererzeuger		
Kurzinfo: Aktuelles Rundschreiben		

1. **ABSAGE: 52. Skiwoche 2021 der Mühlen-, Mischfutter- und Getreidewirtschaft**
2. **D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften:**
vom 01.-02.10.2020 in Detmold (D)
3. **AMA-Marktinformationen**
4. **Blickpunkt[Recht] - Schmolzer Andreas SAICON Consulting**
5. **Info für Heimtierfuttermittelexporteure - UKRAINE:**
Einführungsprozess neuer Veterinärzertifikate im Laufen
6. **Anzeige Sagmeister Mühle (Südburgenland)**

TERMINE/MITTEILUNGEN DER BUNDESINNUNG: INGESA 2022 - 2.+3.Juni 2022 52. Skiwoche der Mühlen-, Mischfutter- und Getreidewirtschaft: 17.-23. Jänner 2022
HOMEPAGE DER BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE www.lebensmittelgewerbe.at
DIGITALER INFOPOINT DER WIRTSCHAFTSKAMMER www.wko.at/corona



1. ABSAGE: 52. Skiwoche 2021 der Mühlen-, Mischfutter- und Getreidewirtschaft

Auf Grund der derzeitigen Situation betreffend COVID 19 wird die 52. Skiwoche der Mühlen-, Mischfutter- und Getreidewirtschaft von 11.-17. Jänner 2021 A B G E S A G T !

Die 52. Skiwoche wird daher auf 2022 verschoben.

Termin bitte jetzt schon vormerken: 17. bis 23. Jänner 2022

2. D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften vom 01.-02.10.2020 in Detmold (D)

Die heurige D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften wird bereits zum 6. Mal in Kooperation mit AGF Detmold, ICC-Schweiz und ICC Austria veranstaltet, heuer in Detmold (D), vom 01.-02.10.2020. Ein interessanter Mix aus Vorträgen von bekannten Wissenschaftler/innen und auch Nachwuchsforscher/innen erwartet die Teilnehmer/innen.

Informationen zur Anmeldung finden Sie unter diesem [Link](#)! Die Veranstaltung ist sowohl als Präsenz vor Ort, wie auch als Online-Teilnahme buchbar. Weitere Details zum Programm finden Sie in der [Beilage 1](#).

3. AMA-Marktinformationen

Aktueller AMA-Marktbericht

Den aktuellen AMA - Marktbericht (Ausgabe 7, Juli 2020) sowie den Jahresbericht 2019/20 über Getreide und Ölsaaten finden Sie [HIER](#).

EU-Preisindex

Meldung vom 29.07.2020: [EU-Preisindex](#) für Juni 2020 - Im Jahrespreisvergleich sticht Weißzucker mit +17,2 % hervor, aber auch Butter mit einem Preisrückgang von -19,7 %. Der Lebensmittel-Verbraucherpreisindex steigt um +3,7 % zum Vorjahr.

Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO)-Preisindex

Meldung vom Juli: [FAO-Nahrungsmittel-Preisindex](#) - 12.08.2020 Im Juli erholte sich der FAO-Lebensmittelpreisindex erstmals seit Anfang 2020

WASDE-Monatsbericht

Prognose des US-Landwirtschaftsministeriums (USDA) im [WASDE-Monatsbericht](#) vom 31.08.2020 Prognose für 2020/21: Endbestände für Weizen auf Rekordwert von 316,8 Mio. t angehoben, Zunahmen der Maisexporte für die Vereinigten Staaten, die Ukraine und Burma, Weltproduktion für Reis mit 500,0 Mio. t auf Rekordniveau, Sojabohnenhandel weltweit um 3,9 Mio. t gesteigert.



4. Blickpunkt[Recht] - Schmörlzer Andreas SAICON Consulting

AGES Schwerpunktaktion: Mykotoxine in Weizen und Roggen (inkl. Mehlen)

Ziel dieser Schwerpunktaktion war es, Weizen und Roggen (inkl. Mehl) auf eine Verunreinigung durch Mykotoxine zu überprüfen. 47 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Keine Probe wurde beanstandet!

Neue BfR-Stellungnahme zu E.coli in Mehl

Durch Kochen, Braten und Schmoren werden EHEC/STEC laut Bundesinstitut für Risikobewertung abgetötet. Im Allgemeinen ist es bei der Zubereitung von Speisen im Privathaushalt durch Kochen oder Braten ausreichend, wenn für mindestens zwei Minuten eine Temperatur von mindestens 70 °C im Kern des Lebensmittels herrscht. Dabei ist zu beachten, dass sich diese Werte nicht auf die Anwendung von trockener Hitze (ohne Wasser) beziehen und auch für die Erhitzung von Teigen nicht ausreichen. Im trockenen Mehlprodukt (ca. 13 % Wassergehalt) werden STEC bei 70 °C nicht abgetötet. Auch gegenüber Säuren, Kälte oder Austrocknung sind diese Bakterien relativ unempfindlich. Das heißt, auch im Tiefkühlschrank lassen sich STEC-Bakterien nicht zuverlässig abtöten. Wird Mehl mit Eiern, Milch oder Wasser zu einem Teig vermischt, können STEC-Bakterien bei Kerntemperaturen von 70 °C für mindestens zwei Minuten abgetötet werden. Durch höhere Kerntemperaturen lässt sich die notwendige Erhitzungszeit reduzieren.

Fazit des BfR: Es besteht noch großer Forschungsbedarf, so dass eine abschließende gesundheitliche Risikobewertung noch nicht möglich ist.

Verbraucherinnen und Verbrauchern, die sich und ihre Familie vor Lebensmittelinfektionen schützen wollen, empfiehlt das BfR zusätzlich zu den bereits bekannten Regeln der Küchenhygiene auch folgende Hinweise zum Umgang mit Mehl zu beachten:

- Hände vor der Zubereitung von Speisen und nach Kontakt mit Mehl gründlich mit Wasser und Seife waschen und sorgfältig abtrocknen.
- Kontakt zwischen Mehl und Lebensmitteln zum direkten Verzehr nach Möglichkeit vermeiden, dabei auch verschiedene Bretter, Teller, Schüsseln und Rührgeräte verwenden bzw. nach Kontakt mit Mehl abwaschen.
- Flächen und Gegenstände nach Kontakt mit Mehl gründlich mit Spülmittel und warmen Wasser reinigen und abtrocknen.
- Kuchen- und Keksteig nicht ungebacken verzehren.

Neue BfR-Stellungnahme zu Aluminium in Lebensmitteln

Bei der Aufnahme über die Nahrung erweist sich laut Bundesinstitut für Risikobewertung die akute Toxizität als gering, da der Großteil des Aluminiums bei gesunden Menschen über die Niere ausgeschieden wird. Bei Menschen mit chronischer Niereninsuffizienz oder bei häufiger Aufnahme kann sich das Metall allerdings im Skelettsystem, den Muskeln, Niere, Leber und Gehirn anreichern. Im Jahr 2012 wurde eine Aufnahmemenge von bis zu 2 mg Aluminium/kg KG/Woche als gesundheitlich unbedenklich eingestuft. Lebensmittel enthalten durchschnittlich weniger als 5 mg Aluminium pro kg. 2019 schätzte das BfR die Aluminiumaufnahme der deutschen Bevölkerung auf max. 2 mg Aluminium pro kg KG. Die höchsten Aluminiumgehalte finden sich in Instant-Teegetränken, Rohkostsalaten, Kakao- und Schokoladenerzeugnissen sowie



Mehrkornbrot. Unter Einfluss von Säure oder Salz wird Aluminium löslich und kann aus Verpackungen ins Lebensmittel übergehen. Auch Säuglingsnahrung, vor allem auf Sojabasis oder laktosefrei, enthält mitunter hohe Aluminiummengen. Bei Deodorants entwarnt das BfR nun auf Basis aktueller Daten.

Futtermittel-Telegramm

- Neue Zulassungen bis 5.8.2030 - mit den Durchführungsverordnungen [2020/1031](#), [2020/1032](#) und [2020/1034](#) wurden folgende Substanzen als Zusatzstoffe zugelassen:
 - Benzoesäure für Mastschweine mit einem Mindestgehalt von 3.000 mg Wirkstoff/kg und einem Höchstgehalt von 10.000 mg Wirkstoff/kg
 - Zubereitung aus *Bacillus subtilis* DSM 28343 für Aufzuchtkälber und Mastschweine
 - Zubereitung aus Endo-1,4-beta-Xylanase aus *Aspergillus oryzae* (DSM 26372) für Legehennen

- L-Arginin: Weitere Zulassungen

Mit [DVO 2020/1033](#) wurde die Zulassung von L-Arginin aus *Corynebacterium glutamicum* ATCC 13870 bis 5. August 2030 unter der neuen Bezeichnung „L-Arginin aus *Corynebacterium glutamicum* NITE SD 00285“ verlängert. Außerdem wurde L-Arginin aus *Corynebacterium glutamicum* KCCM 80182 bis 5.8.2030 für alle Tierarten zugelassen.

- Berichtigung zur Zulassung von Endo-1,4-beta-Xylanase für laktierende Sauen
Durchführungsverordnung [2020/995](#) zur Zulassung einer Zubereitung aus Endo-1,4-beta-Xylanase aus *Aspergillus oryzae* (DSM 26372) wurde berichtigt. Bei der Geltungsdauer muss es anstatt: „30.7.2020“ heißen: „30.7.2030“.

- Cystein-Verbindung als Futtermittelzusatzstoff zugelassen

Mit Durchführungsverordnung [2020/1175](#) wurde durch Fermentation mit *E. coli* (KCCM 80180 und KCCM 80181) gewonnenes L-Cysteinhydrochloridmonohydrat als Zusatzstoff in Futtermitteln für alle Tierarten zugelassen. Die Zulassung gilt bis 30. September 2030.

- Mit den Durchführungsverordnungen [2020/1090](#), [2020/1091](#), [2020/1097](#) und [2020/1098](#) wurden folgende Stoffe bis 16.8.2030 zugelassen:
 - L-Histidin-Monohydrochlorid-Monohydrat für alle Tierarten
 - L-Threonin als Zusatzstoff für alle Tierarten
 - Luteinreiche Extrakte und Lutein-Zeaxanthinextrakte aus *Tagetes erecta* für Mast- Legegeflügel (ausgenommen Truthühner) und für Mast- und Legegeflügelarten von geringerer wirtschaftlicher Bedeutung
 - Ätherisches Kardamomöl aus *Elettaria cardamomum* (L.) Maton für alle Tierarten

- Verlängerungen von Zulassungen

Mit den Durchführungsverordnung [2020/1092](#), [2020/1094](#) und [2020/1096](#) wurden die Genehmigungen von *Lactococcus lactis* (NCIMB 30160; für alle Tierarten), *Saccharomyces cerevisiae* (MUCL 39885; für Sauen) und *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 (für Milchkühe und Pferde) bis 16.8.2030 verlängert. Für *Lactococcus lactis* wurde zusätzlich die Beimengung von Polyethylenglycol (PEG 4000) als Kryoprotektor mit einer Höchstkonzentration von 0.025 mg/kg Silage erlaubt.



5. Info für Heimtierfuttermittelimporteure: Ukraine - Einführungsprozess neuer Veterinärzertifikate im Laufen

Die Ukraine hat die Einführung neuer Veterinärzertifikate für den Import aus der EU beschlossen und dazu auch bereits Zeugnisentwürfe und Deadlines an die österr. Behörden kommuniziert. Bei der Verwendbarkeit der Zertifikate sind noch einige Abklärungen und Klarstellungen nötig. Das Timing (ab wann diese Zeugnisse definitiv eingesetzt werden müssen bzw. die alten nicht mehr verwendet werden können) war anfangs etwas unklar, sollte nun aber auch geklärt sein (alte Zeugnisse noch mindestens bis in die 2. November Hälfte verwendbar).

6. Anzeige Sagmeister Mühle (Südburgenland)

Gut im Markt positionierte Mühle im Bezirk Oberwart - Südburgenland sucht wegen Pensionierung einen neuen Betreiber. 30 Tonnen Bühler Getreidemühle (Roggen, Weizen)

Anfragen per E-Mail unter office@sagmeistermuehle.at
Infos unter www.sagmeistermuehle.at

Gültig ab/Status:	Beilagen: B1 - Programm D-A-CH-Tagung
--------------------------	---

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Willibald Mandl e.h.
Bundesinnungsmeister

Mag. Herbert Wiesbauer e.h.
Innungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin

