Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

Formular zur Beantragung einer Ausnahmebewilligung bezüglich der maximalen Gebrauchstemperatur von 180°C eines Öls oder Fettes zum Frittieren von Lebensmitteln

Dieses Formular ist bei der LKE einzureichen, in deren Zuständigkeit das Unternehmen fällt; ihm muss ein erläuterndes Dossier beigefügt sein.

Name des Unternehmens:

Adresse der Niederlassungseinheit (NEN):

Straße:	Nr. (und Postfach):
Postleitzahl:	Gemeinde:

Name des Antragstellers:
Kontaktperson:
NEN:
Tätigkeit:
LAP (Ort - Tätigkeit - Produkt):

LKE:

1) **Grund für die Beantragung einer Ausnahmebewilligung:**

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

2) **Art und Zusammensetzung des Öls/des Fettes, für das die Ausnahmebewilligung beantragt wird:**

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

……

3) Eigenschaften des Öls/des Fettes:

Die Mindestanforderungen, die in dem Königlichen Erlass vom 22. Januar 1988 über die Benutzung von genießbaren Ölen und Fetten beim Frittieren von Lebensmitteln festgelegt sind, sind die Folgenden:

- Gehalt an freien Fettsäuren (unter 2,5 g/100 g, ausgedrückt in Ölsäure): ……..
- Gehalt an dimeren und polymeren Triglyceriden (unter 10 g/100 g): ……
- Gehalt an polaren Anteilen (unter 25 g/100 g): ……..
- Viskosität (unter 37 Millipascal pro Sekunde bei 50°C für Speisefett bzw. 27 Millipascal pro Sekunde bei 50°C für Speiseöl): …….
- Rauchpunkt (über 170°C): ……

4) Mit diesem Öl/Fett zubereitete oder hergestellte Lebensmittel

Geben Sie auch die Informationen über den Fettanteil und die Fettsäurezusammensetzung in dem Lebensmittel vor und nach der Zubereitung oder Herstellung mit diesem Öl/Fett an. Die vollständige Zusammensetzung des Lebensmittels muss aufgeführt werden. Bestimmte Bestandteile wie Proteine und Zucker können die Zersetzung des Fettes/Öls beeinflussen.

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

5) Mindestinhalt des erläuternden Dossiers

Das Dossier muss Folgendes umfassen:

- eine detaillierte Beschreibung des Garverfahrens (Flowchart), in der mindestens die folgenden Informationen angeführt sind:
    - kontinuierliches Verfahren oder Verfahren per Partie,
    - Dauer, während derer sich das Lebensmittel im Öl oder Fett befindet,
    - Verwendungsdauer oder Häufigkeit des Wechsels des Öls oder Fettes,
    - eventuelle Beigabe von frischem Öl oder Fett, um die Verluste im Zusammenhang mit dem Garen auszugleichen...,

- die Gefahrenanalyse im Rahmen des HACCP-Plans (einschließlich der eventuellen CCPs) im Zusammenhang mit der Verwendung dieses Fettes/Öls bei einer Temperatur über 180°C,

- Informationen zum Anstieg des Acrylamidgehalts, dessen Endgehalt unter den Richtwerten liegen muss, die in der Verordnung (EU) 2017/2158 der Kommission vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln festgelegt sind (Analyseergebnisse müssen vorgelegt werden),

- die Grundelemente, die in dem Gutachten des Hohen Gesundheitsrates Nr. 8310 vom Januar 2011 über die Sicherheit der Öle und Fette angeführt sind, unter anderem:
    - die Ergebnisse der bei dem Öl/Fett durchgeführten Analysen, um nachzuweisen, dass es nicht toxisch ist:
        - die Messung der Peroxidzahl vor der ersten Verwendung des Öls bei 180°C und bei der gewünschten abweichenden Temperatur. Die Messung der Peroxidzahl ist

bei Ölen notwendig, aber im Falle von pflanzlichen und tierischen Fetten ist sie nicht relevant,

- ○ die Analyse der Fettsäurezusammensetzung des Öls/Fettes vor der Verwendung und am Ende der Gebrauchsdauer, bei 180°C und bei der gewünschten abweichenden Temperatur (der Vergleich der Zusammensetzungen bei unterschiedlichen Temperaturen gibt Aufschluss über die selektive Zersetzung von Fettsäuren),
- ○ die Messung des Gesamtgehalts anpolaren Anteilen bei 180°C und bei der gewünschten abweichenden Temperatur (es ist möglich, einen Schnelltest zu verwenden, aber in diesem Fall muss die Wirksamkeit des Tests durch den Vergleich anhand der Methode durch Gravimetrie nachgewiesen werden),

- die Ergebnisse der bei den frittierten Lebensmitteln durchgeführten Analysen:
  - ○ die Messung der Peroxidzahl am Ende der Haltbarkeitsdauer der frittierten Erzeugnisse (diese Messung gibt Aufschluss über die Oxidation der Fette im Lebensmittel).

Die für die verschiedenen Analysen angewandten Analysemethoden müssen systematisch angeführt werden. Es ist wichtig, mehrere Analysen während der gesamten Verwendungsdauer der Öle und Fette vorzunehmen, um sich zu vergewissern, dass die erzielten Erzeugnisse reproduzierbar sind.

Der Antrag wird nur auf der Grundlage eines vollständigen Dossiers bearbeitet; es wird daher angeraten, dass Sie Ihren Antrag erst einreichen, sobald das Dossier vollständig ist. Gegebenenfalls werden ergänzende Informationen angefordert.

Datum	Unterschrift des Antragstellers