



Rundschreiben über den Erhalt einer Ausnahmegewilligung bezüglich der maximalen Gebrauchstemperatur von 180°C von Fetten und Ölen zum Frittieren von Lebensmitteln

Referenz	PCCB/S3/VVN/1148069	Datum	11.07.2018
Aktuelle Version	3.0	Gilt ab dem	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Speiseöl, Speisefett, Frittieren von Lebensmitteln, Frittierfett, Ausnahme		

Verfasst von	Genehmigt von
Vromman Valérie, Attaché	Heymans Jean-François, Generaldirektor a.i.

1. Zielsetzung

Ziel des vorliegenden Rundschreibens ist es, die Anbieter über das zu befolgende Verfahren zur Beantragung einer Ausnahmegewilligung bezüglich der maximalen Gebrauchstemperatur von 180°C von Speiseölen und -fetten zum Frittieren von Lebensmitteln zu informieren.

2. Anwendungsbereich

Das Rundschreiben gilt für Anbieter, die Öle oder Fette zum Frittieren von Lebensmitteln benutzen und die von der maximalen Gebrauchstemperatur von 180°C für diese Öle und Fette abweichen.

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

Königlicher Erlass vom 22. Januar 1988 über die Benutzung von genießbaren Ölen und Fetten beim Frittieren von Lebensmitteln

Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette

3.2. Andere

Gutachten des Hohen Gesundheitsrates Nr. 8310 vom Januar 2011 - „Sécurité des huiles et graisses“ (Sicherheit der Öle und Fette)

Gutachten des Hohen Gesundheitsrates Nr. 8310 vom 4. Juli 2012 - „Sécurité des huiles et graisses : quelques conseils pratiques“ (Sicherheit der Öle und Fette: einige praktische Hinweise)

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

FASNK: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette.

Speisefett: Gesamtheit der genießbaren Nahrungsfette, insbesondere genießbares tierisches Fett, genießbares pflanzliches Fett, genießbares Fett von Meerestieren, Fett zum Garen und Fett zum Frittieren.

Frittierfett: Nahrungsfette, die zu den Speisefetten zählen, insbesondere genießbares tierisches Fett, genießbares pflanzliches Fett, genießbares Fett von Meerestieren oder eine Mischung aus zwei oder mehreren dieser Fette, welche für das Frittieren von Lebensmitteln geeignet sind.

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point.

Speiseöl: für den menschlichen Verzehr bestimmte Lebensmittel, die bei 20°C flüssig sind, die sich aus Triglyceriden von Fettsäuren tierischen oder pflanzlichen Ursprungs zusammensetzen und die je nach Ursprung geringe Mengen an Monoglyceriden, Diglyceriden und anderen Lipiden wie Phospholipiden und unverseifbaren Bestandteilen von freien Fettsäuren enthalten.

LKE: Lokale Kontrolleinheit der FASNK.

5. Verfahren für den Erhalt einer Ausnahmegewilligung bezüglich der maximalen Gebrauchstemperatur von 180°C für Fette und Öle

In dem Königlichen Erlass vom 22. Januar 1988 ist bestimmt, dass es verboten ist, frittierte Lebensmittel in oder mit Speiseölen oder -fetten, deren Temperatur zu einem bestimmten Zeitpunkt über 180°C liegt oder lag, zuzubereiten oder herzustellen.

Die FASNK kann auf den begründeten Antrag des Herstellers hin und nach Abgabe eines Gutachtens des Wissenschaftlichen Ausschusses eine Ausnahmegewilligung von diesem Verbot gewähren.

Die Beantragung einer Ausnahmegewilligung darf sich nur auf die maximale Gebrauchstemperatur von 180°C (mit einer Toleranzgrenze bei 182°C) der Frittierfette und -öle beziehen.

Der Antrag auf eine Ausnahmegewilligung muss mittels des Formulars in Anhang I des vorliegenden Rundschreibens bei der LKE eingereicht werden, in der der Anbieter seinen Sitz hat. Dem Formular muss ein vollständiges erläuterndes Dossier beigefügt sein, um zulässig zu sein (Anhang I des Rundschreibens, Punkt 5).

Das Dossier muss alle Informationen enthalten, die zur Beurteilung der Auswirkungen einer hohen Temperatur auf die Qualität des Öls/Fettes sowie die mit diesen Fetten und Ölen frittierten Lebensmittel und insbesondere die Nahrungsmittelsicherheit erforderlich sind. Oxidation, Hydrolyse, Polymerisation, Isomerisierung und Cyclisierung sind Reaktionen, die während des Frittierens von Lebensmitteln auftreten können. Die Intensität dieser Reaktionen hängt stark von der Art und der Qualität des benutzten Öls/Fettes ab. Da bestimmte während des Frittierens entstehende Verbindungen wie zyklische Fettsäuren potenziell toxisch sind, ist es wichtig, die thermische Zersetzung von Öl nicht nur aus technologischen Gründen (Herstellung von frittierten Lebensmitteln annehmbarer Qualität), sondern auch aus Gründen der Nahrungsmittelsicherheit zu untersuchen.

Die LKE überprüft, dass das vom Anbieter eingereichte Dossier vollständig ist. Danach sendet die LKE das Dossier an die Zentralverwaltung der GD Kontrolle, die eine letzte Überprüfung vornimmt.

Ist das Dossier vollständig, wird es der GD Kontrollpolitik (S3) übermittelt, die beim Wissenschaftlichen Ausschuss der FASNK ein Gutachten anfordert (gemäß dem Verfahren 2011/466/PCCB). Der Wissenschaftliche Ausschuss kann um ergänzende Informationen/Studien bitten, um sein Gutachten abgeben zu können.

Werden ergänzende Informationen/Studien zur Vervollständigung des Dossiers angefordert, nimmt die LKE Kontakt mit dem Anbieter auf, um ihn zu bitten, das Nötige in einer angemessenen Frist zu veranlassen (wenn möglich, muss eine Frist in Absprache mit dem Anbieter festgelegt werden).

Auf der Grundlage des Gutachtens des Wissenschaftlichen Ausschusses wird die Ausnahmegewilligung von der LKE mittels des Dokuments in Anhang II des Rundschreibens erteilt oder abgelehnt. Die eventuell in Anhang II angegebenen Punkte, auf die es zu achten gilt, und Empfehlungen müssen von dem Anbieter strikt befolgt werden.

Für jede Änderung in Bezug auf das industrielle Verfahren oder das Lebensmittel, die eine oder mehrere Bedingungen beeinflussen könnte, auf deren Grundlage die Ausnahmegewilligung begründet wurde, muss ein neuer Antrag gestellt werden. Der neue Antrag zur Erteilung einer Ausnahmegewilligung muss zunächst angenommen werden, bevor der Anbieter Änderungen vornimmt.

6. Anhänge

Anhang I: Formular zur Beantragung einer Ausnahmegewilligung bezüglich der maximalen Gebrauchstemperatur von 180°C eines Öls oder Fettes zum Frittieren von Lebensmitteln

Anhang II: Formular zur Erteilung/Ablehnung einer Ausnahmegewilligung bezüglich der maximalen Gebrauchstemperatur von 180°C eines Öls oder Fettes zum Frittieren von Lebensmitteln

7. Übersicht der Überarbeitungen

Übersicht der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gilt ab dem	Gründe und Umfang der Überarbeitung
1.0	12.12.2013	Originalversion
2.0	16.06.2017	Erläuterung des Verfahrens zur Beantragung einer Ausnahmegewilligung
3.0	Veröffentlichungsdatum	Anpassung der Rechtsvorschriften