



## Omzendbrief betreffende het bekomen van een afwijking op de maximale gebruikstemperatuur van 180°C van vetten en oliën bij het frituren van levensmiddelen

Referentie	PCCB/S3/VVN/1148069	Datum	1146/0706/20187
Huidige versie	32.0	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Eetbare olie, voedingsvet, frituren van levensmiddelen, frituurvet, afwijking.		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Vromman Valérie, attaché	Heymans Jean-François, Lefevre Vicky, directeur-generaal a.i.

### 1. Doel

Deze omzendbrief heeft tot doel de operatoren in kennis te stellen van de procedure die gevolgd moet worden om een afwijking aan te vragen op de maximale gebruikstemperatuur van 180°C van eetbare oliën en voedingsvetten voor het frituren van levensmiddelen.

### 2. Toepassingsveld

De omzendbrief is van toepassing op de operatoren die oliën of vetten gebruiken voor het frituren van levensmiddelen en die afwijken van de maximale gebruikstemperatuur van 180°C van die oliën en vetten.

### 3. Referenties

#### 3.1. Wetgeving

Koninklijk besluit van 22 januari 1988 betreffende het gebruik van eetbare oliën en voedingsvetten bij het frituren van levensmiddelen.

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende de autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

#### 3.2. Andere

Advies van de Hoge Gezondheidsraad nr. 8310 van januari 2011 - Veiligheid van oliën en vetten.

Advies van de Hoge Gezondheidsraad nr. 8310 van 4 juli 2012 - Veiligheid van oliën en vetten: enkele praktische raadgevingen.

## 4. Definities en afkortingen

**FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

**Voedingsvetten:** het geheel van eetbare vetstoffen, met name dierlijk voedingsvet, plantaardig voedingsvet, voedingsvet van zeedieren, bak- en braadvet en frituurvet.

**Frituurvet:** eetbare vetstoffen die deel uitmaken van de voedingsvetten, met name dierlijk voedingsvet, plantaardig voedingsvet, voedingsvet van zeedieren of een mengsel van twee of meer van die vetstoffen, geschikt om aangewend te worden bij het frituren van levensmiddelen.

**HACCP:** Hazard Analysis Critical Control Point.

**Eetbare oliën:** de voor menselijke consumptie bestemde levensmiddelen die bij 20 °C vloeibaar zijn, die bestaan uit triglyceriden van dierlijke of plantaardige oorsprong en die, afhankelijk van hun oorsprong, geringe hoeveelheden mono- en diglyceriden en andere lipiden, zoals fosfatiden, onverzeepbare bestanddelen en vrije vetzuren bevatten.

**LCE:** Lokale controle-eenheid van het FAVV.

## 5. Procedure voor het verkrijgen van een afwijking op de maximale gebruikstemperatuur van 180°C van de vetten en oliën

Het koninklijk besluit van 22 januari 1988 bepaalt dat het verboden is om gefrituurde voedingsmiddelen te bereiden of te fabriceren in of met eetbare oliën of voedingsvetten waarvan de temperatuur op enig ogenblik hoger is of hoger geweest is dan 180°C.

Het FAVV kan op gemotiveerde aanvraag van een fabrikant en op advies van het Wetenschappelijk Comité, een afwijking verlenen op dit verbod.

De aanvraag tot afwijking mag enkel betrekking hebben op de maximale gebruikstemperatuur van 180°C (met een tolerantie op 182°C) van de frituuroliën of -vetten.

De aanvraag tot het verkrijgen van een afwijking moet ingediend worden bij de LCE waar de operator is gevestigd, en dit door middel van het formulier vermeld in bijlage I van deze omzendbrief. Om ontvankelijk te zijn, moet het formulier vergezeld gaan van een volledig verklarend dossier (bijlage I van de omzendbrief, punt 5).

Het dossier moet alle informatie bevatten die nodig is om de effecten te beoordelen van een hoge temperatuur op de kwaliteit van de olie/het vet en van de met deze vetten en oliën gefrituurde levensmiddelen en meer specifiek op de voedselveiligheid. Oxidatie, hydrolyse, polymerisatie, isomerisatie en cyclisatie zijn reacties die zich tijdens het frituren van levensmiddelen kunnen voordoen. De intensiteit van die reacties hangt sterk af van het soort en de kwaliteit van de/het gebruikte olie/vet. Aangezien sommige van die bestanddelen die bij het frituren worden gevormd, zoals cyclische vetzuren, potentieel toxisch zijn, is het belangrijk om de thermische afbraak van de olie te bestuderen, niet enkel om technologische redenen (productie van gefrituurde levensmiddelen met een aanvaardbare kwaliteit), maar ook om redenen van voedselveiligheid.

De LCE gaat na of het door de operator ingediende dossier volledig is. Vervolgens stuurt de LCE het dossier naar het hoofdbestuur van het DG Controle, dat een laatste controle uitvoert.

Indien het dossier volledig is, wordt het aan het DG Controlebeleid (S3) bezorgd, die een adviesaanvraag indient bij het Wetenschappelijk Comité van het FAVV (volgens de procedure 2011/466/PCCB). Het Wetenschappelijk Comité kan bijkomende informatie/studies vragen om een advies te kunnen verstrekken.

Indien er bijkomende informatie/studies wordt/worden gevraagd om het dossier te vervolledigen, neemt de LCE hierover contact met de operator om hem te vragen om het nodige te doen binnen een redelijke termijn (indien mogelijk moet in overleg met de operator een termijn worden vastgesteld).

Op basis van het advies van het Wetenschappelijk Comité zal de afwijking al dan niet worden toegekend door de LCE, via het document vermeld in bijlage II van de omzendbrief. De aandachtspunten en eventuele aanbevelingen vermeld in bijlage II moeten nauwgezet worden gevolgd door de operator.

Elke wijziging op het niveau van het industrieel proces of van het levensmiddel die een invloed zou kunnen hebben op één of meer van de voorwaarden, op basis waarvan de afwijking is gemotiveerd, moet voorwerp uitmaken van een nieuwe aanvraag. Deze nieuwe aanvraag voor het toekennen van een afwijking moet worden aanvaard vóór de uitvoering van eventuele wijzigingen.

## 6. Bijlagen

Bijlage I: Aanvraagformulier voor het bekomen van een afwijking op de maximumtemperatuur van 180°C van olie of vet voor het frituren van levensmiddelen.

Bijlage II: Formulier voor het toekennen/weigeren van een afwijking op de maximumtemperatuur van 180°C van olie of vet voor het frituren van levensmiddelen.

## 7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Redenen en omvang van de revisie
1.0	12/12/2013	Originele versie
2.0	<del>16/06/2017</del> Datum <del>van</del> publicatie	Verduidelijking van de procedure voor het aanvragen van een afwijking
<u>3.0</u>	<u>Datum van publicatie</u>	<u>Aanpassing wetgeving</u>



### 3) Kenmerken van de olie/van het vet:

De minimale eisen die zijn opgenomen in het koninklijk besluit van 22 januari 1988 betreffende het gebruik van eetbare oliën en voedingsvetten bij het frituren van voedingsmiddelen zijn:

- Gehalte aan vrije vetzuren (lager dan 2,5g/100g uitgedrukt als oliezuur): .....
- Gehalte aan dimere en polymere triglyceriden (lager dan 10g/100g): .....
- Gehalte aan polaire stoffen (lager dan 25g/100g): .....
- Viscositeit (lager dan 37 millipascal per seconde bij 50°C voor voedingsvetten of 27 millipascal per seconde bij 50°C voor eetbare oliën): .....
- Rookpunt (hoger dan 170°C): .....

### 4) Levensmiddelen die met dit vet/deze olie worden bereid of gefabriceerd

Ook informatie geven over het vetpercentage en de vetzuursamenstelling in het levensmiddel vóór en na de bereiding of vervaardiging met die olie/dat vet. De volledige samenstelling van het levensmiddel moet worden gegeven; bepaalde bestanddelen, zoals eiwitten en suikers kunnen de afbraak van het vet/de olie beïnvloeden.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

### 5) Minimale inhoud van het verklarende dossier

Het dossier moet de volgende zaken omvatten:

- een gedetailleerde beschrijving van het bak- of braadproces (flow chart) met vermelding van ten minste de volgende informatie:
  - o procedé continu of per batch;
  - o tijd waarin het levensmiddel in de olie of in het vet is geweest;
  - o gebruiksduur of frequentie van vervanging van de olie of het vet;
  - o eventuele toevoeging van verse olie of vers vet om de verliezen verbonden aan het bakken te compenseren...
- de gevarenanalyse vermeld in het kader van het HACCP-plan (met inbegrip van de eventuele CCP's), gekoppeld aan het gebruik van die olie/dat vet bij een temperatuur van meer dan 180°C.
- informatie over de toename van het acrylamidegehalte waarvan de eindwaarde zich moet bevinden onder de ~~indicatieve waarden~~ referentieniveaus ~~moet bevinden~~, vastgelegd in de Europese aanbevelingen Verordening (EU) 2017/2158 van de Commissie van 8-20 november 2013 ~~inzake onderzoeken naar de acrylamidegehalten in levensmiddelen tot vaststelling van risicobeperkende maatregelen en referentieniveaus voor de reductie van de acrylamidegehalten in levensmiddelen~~ (analyseresultaten moeten worden verstrekt).
- de basiselementen vermeld in het advies van de Hoge Gezondheidsraad nr. 8310 van januari 2011 over de veiligheid van oliën en vetten, onder andere:
  - de resultaten van de analyses uitgevoerd op olie/vet om de afwezigheid van toxiciteit aan te tonen:
    - o het meten van het peroxidegetal vóór het eerste gebruik van de olie bij 180°C en bij de gewenste afwijkende temperatuur. Het meten van het peroxidegetal is noodzakelijk in het geval van oliën, maar het is niet relevant in het geval van plantaardige en dierlijke vetten;

- de analyse van de samenstelling van het vet/de olie vóór gebruik en op het einde van de gebruiksduur, bij 180°C en bij de gewenste afwijkende temperatuur (het vergelijken van de samenstelling bij de verschillende temperaturen geeft informatie over de selectieve afbraak van de vetzuren);
  - het meten van de polaire fractie bij 180°C en bij de gewenste afwijkende temperatuur (het is mogelijk om een sneltest te gebruiken, maar in dat geval moet de efficiëntie van de test worden aangetoond door de vergelijking met de gravimetrische methode).
- de resultaten van de analyses uitgevoerd op de gefrituurde levensmiddelen:
- het meten van het peroxidegetal op het einde van de bewaarduur van de gefrituurde producten (die meting geeft informatie over de oxidatie van de vetten in het levensmiddel).

De voor de verschillende analyses gebruikte analysemethoden moeten systematisch worden gepreciseerd. Het is belangrijk dat er verschillende analyses worden gedaan tijdens de volledige gebruiksduur van de oliën en vetten, om zich te vergewissen van de herhaalbaarheid van de verkregen resultaten.

De vraag wordt enkel behandeld op basis van een volledig dossier, het is dus aangeraden om uw vraag pas door te sturen van zodra het dossier volledig is. In voorkomend geval zal er nog bijkomende informatie worden gevraagd.

Datum	Handtekening van de verzoeker
-------	-------------------------------



Bijlage II van de omzendbrief betreffende het bekomen van een afwijking op de maximale gebruikstemperatuur van 180°C van vetten en oliën bij het frituren van levensmiddelen

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

De aanvraag voor het toekennen van een afwijking op het gebruik van olie of van vet voor het frituren van levensmiddelen bij een temperatuur van 180°C wordt aanvaard/niet aanvaard.

Motivering, aandachtspunten en aanbevelingen:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Bijlage I: advies van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV.

Datum	Naam en handtekening van het LCE-hoofd
-------	--