

**LEITFADEN ZUR UMSETZUNG DER
VERORDNUNG (EU) 2017/2158 DER
KOMMISSION VOM 20. NOVEMBER 2017
ZUR FESTLEGUNG VON
MINIMIERUNGSMABNAHMEN UND
RICHTWERTEN FÜR DIE SENKUNG DES
ACRYLAMIDGEHALTS IN LEBENSMITTELN**

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

**„Dieses Dokument hat keinen formal-
rechtlichen Status. Im Falle von
Streitigkeiten ist letztlich der Gerichtshof
für die Auslegung der Rechtsvorschriften
zuständig.“**

Fassung vom 21.6.2018

Dieses Dokument wurde vom Ständigen Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel, Fachgruppe Neuartige Lebensmittel und toxikologische Sicherheit der Lebensmittelkette, auf seiner Sitzung vom 11. Juni 2018 gebilligt.

Es wurde nicht von der Europäischen Kommission angenommen. Die enthaltenen Aussagen sind daher nicht als offizieller Standpunkt der Kommission anzusehen.

Das Dokument befindet sich noch in der Erarbeitungsphase und wird in Abhängigkeit von den mit der Anwendung der Verordnung (EU) 2017/2158 gesammelten Erfahrungen möglicherweise noch weiter aktualisiert.

LEITFADEN ZUR UMSETZUNG DER VERORDNUNG (EU) 2017/2158 DER KOMMISSION VOM 20. NOVEMBER 2017 ZUR FESTLEGUNG VON MINIMIERUNGSMABNAHMEN UND RICHTWERTEN FÜR DIE SENKUNG DES ACRYLAMIDGEHALTS IN LEBENSMITTELN

A) In Artikel 1 Absatz 2 genannte Lebensmittel

- a) Pommes frites, andere geschnittene (frittierte) Erzeugnisse und Chips aus frischen Kartoffeln/Erdäpfeln;

Dazu zählen geschnittene frittierte Kartoffel-/Erdapfelerzeugnisse und Kartoffel-/Erdapfelchips aus frischen Kartoffeln/Erdäpfeln sowie im Ofen fertig zu backende frittierte Kartoffel-/Erdapfelerzeugnisse.

Nicht eingeschlossen sind Erzeugnisse wie Rösti, ...

- b) Kartoffel-/Erdapfelchips, Snacks, Cracker und andere Kartoffel-/Erdapfelerzeugnisse auf Teigbasis;

Dazu zählen Kartoffel-/Erdapfelchips, herz hafte Kartoffel-/Erdapfelsnacks auf Teigbasis, Kartoffel-/Erdapfelcracker und andere Kartoffel-/Erdapfelerzeugnisse auf Teigbasis; frittierte und im Ofen gebackene Erzeugnisse; sämtliche Kartoffel-/Erdapfelerzeugnisse aus Kartoffel-/Erdapfelteig. Gemischte Teige (Teigmischung aus Kartoffeln/Erdäpfeln und z. B. Hülsenfrüchten) sind ebenfalls eingeschlossen, sofern der Teig überwiegend aus Kartoffeln/Erdäpfeln besteht).

Nicht eingeschlossen sind Erzeugnisse wie Herzoginkartoffeln, Kroketten, Nusskartoffeln, ...

c) Brot;

Dazu zählen alle gängigen als Brot bezeichneten Backwaren (z. B. Weizenbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot, Mehrkornbrot, Malzbrot), gedämpfte Brote und Baguettes, ...

Die Minimierungsmaßnahmen für Brot gelten auch für die Herstellung von Brötchen (Hamburger-Brötchen, Vollkornbrötchen und Milchbrötchen).

Nicht eingeschlossen sind Erzeugnisse wie Pitabrot, mexikanische Tortillas, ...

d) Frühstückscerealien (ausgenommen Porridge);
(ebenfalls ausgenommen sind Müsli, gewalzte Flocken und Haferflocken);

Dazu zählen sämtliche verzehrfertigen Frühstückscerealien. Beispielsweise: Vollkorn-Frühstückscerealien, Frühstückscerealien nach Müsli-Art, Cornflakes, Puffweizen oder Puffreis, Frühstückscerealien aus verschiedenen Körnern (z. B. Reis, Weizen und Mais), Frühstückscerealien aus Kleie und extrudierte Frühstückscerealien aus Getreidemehl oder -pulver.

Nicht in dieser Kategorie enthalten sind Erzeugnisse wie Porridge, Müsli, gewalzte Flocken (z. B. gewalzte Haferflocken), Haferflocken ...

e) Feine Backwaren: Plätzchen, Kekse, Zwieback, Getreideriegel, Scones, Eiswaffeln, Waffeln, Crumpets und Lebkuchen, Cracker, Knäckebrötchen und Brotersatzprodukte. In dieser Kategorie ist unter einem Cracker ein Hartkeks (eine Backware auf Getreidemehlbasis) zu verstehen.

Dazu zählen süße, salzige und herzhaftere Erzeugnisse wie Plätzchen, Kekse, Zwieback, Getreideriegel, Scones, Eiswaffeln, Waffeln, Crumpets und Lebkuchen sowie ungesüßte Erzeugnisse wie Cracker, Knäckebrötchen und Brotersatzprodukte (zum Beispiel Brotstangen).

In dieser Kategorie ist unter einem Cracker ein Hartkeks (eine Backware auf Getreidemehlbasis) zu verstehen, z. B. Soda-Cracker, Brezel-Cracker, Brezel-Stangen, ...

Diese Kategorie umfasst auch Brezel-Cracker, Roggenchips, Matze usw. ...

Nicht eingeschlossen sind Erzeugnisse wie Brezeln, Doughnuts, Muffins, Kuchen, Éclairs, Croissants, Reiscracker ...

- f) Kaffee
(i) Röstkaffee;

Dazu zählen Erzeugnisse, die durch Rösten, Mahlen oder Rösten und Mahlen hergestellt werden, sowie Kaffeebohnen (Arabica-Kaffee oder Robusta-Kaffee). Erhältlich als geröstete Kaffeebohnen oder gemahlener Kaffee.

- (ii) Instant-Kaffee (löslicher Kaffee);

Hierbei handelt es sich um ein konzentriertes Erzeugnis, das durch Extraktion aus gerösteten Kaffeebohnen gewonnen wird, wobei lediglich Wasser als Extraktionsmittel Verwendung findet und alle Verfahren der Hydrolyse durch Zusatz von Säuren oder Laugen ausgeschlossen sind. Neben diesen unlöslichen Stoffen, die technisch nicht zu vermeiden sind, und aus Kaffee stammenden unlöslichen Ölen darf es nur die löslichen und aromatischen Bestandteile des Kaffees enthalten. Die aus Kaffee stammende Trockenmasse muss die Bestimmungen der Richtlinie 1999/4/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Februar 1999 über Kaffee- und Zichorien-Extrakte erfüllen (ABl. L 066 vom 13.3.1999, S. 26).

Kaffee-Extrakt in fester Form oder in Pastenform darf keine anderen als die durch Extraktion aus Kaffee gewonnenen Bestandteile enthalten.

Flüssiger Kaffee-Extrakt darf gebrannte oder ungebrannte Zuckerarten bis zu höchstens 12 Gewichtshundertteilen enthalten.

g) Kaffeemittel;

Hierbei handelt es sich üblicherweise um koffeinfreie Nicht-Kaffeeprodukte zur Verwendung als Kaffee-Ersatzmittel oder als dessen Imitationsprodukt. Sie werden normalerweise aus pflanzlichen Stoffen wie Getreide (z. B. Gerste, Roggen usw.), Wurzeln (z. B. Zichorie, Löwenzahn, Rote Beete usw.) und Melasse gewonnen. Das Pflanzenmaterial kann vor der Verarbeitung zu einem löslichen Extrakt geröstet werden. Kaffeemittel können als reines flüssiges Extrakt und/oder Instant-Pulver oder Granulat verkauft werden; sie können aus mehreren pflanzlichen Stoffen bestehen oder mit Kaffee-Extrakten gemischt und aromatisiert sein.

Beliebte Kaffeemittel sind Getränke aus geröstetem Getreide. Diese bestehen aus den gerösteten Körnern einer oder mehrerer Getreidearten, die zu Granulat oder Pulver verarbeitet und später mit Wasser zubereitet werden. Sie werden oft als koffeinfreie Alternative zu Kaffee und Tee verkauft. Häufige Zutaten sind u. a. geröstete/gemälzte Gerste und gerösteter/gemälzter Roggen.

*Gemahlene und geröstete Zichorienwurzel wird sowohl pur als auch mit Kaffee gemischt als Kaffee-Ersatzmittel verwendet. „Zichorien“ sind die für die Zubereitung von Getränken verwendeten Wurzeln von *Cichorium intybus* L., die zum Trocknen und Rösten einwandfrei gereinigt sind und nicht für die Produktion von Chicorée verwendet werden. „Zichorien-Extrakt“, „lösliche Zichorie“ oder „Instant-Zichorie“ ist das konzentrierte Erzeugnis, das durch Extraktion aus gerösteter Zichorie gewonnen wird, wobei lediglich Wasser als Extraktionsmittel Verwendung findet und alle Verfahren der Hydrolyse durch Zusatz von Säuren oder Laugen ausgeschlossen sind. Die aus Zichorie stammende Trockenmasse muss die Bestimmungen der Richtlinie 1999/4/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Februar 1999 über Kaffee- und Zichorien-Extrakte erfüllen (ABl. L 066 vom 13.3.1999, S. 26).*

Bei Zichorien-Extrakt in fester Form oder in Pastenform darf der Gehalt an nicht aus Zichorie stammenden Stoffen höchstens 1 Gewichtshundertteil betragen.

Flüssiger Zichorien-Extrakt darf gebrannte oder ungebrannte Zuckerarten bis zu höchstens 35 Gewichtshundertteilen enthalten.

Es gibt verschiedene Arten von Kaffeemitteln: Mischung aus Gerste, Roggen, Zichorie und Feige; Mischung aus gerösteter Gerste, gemälzter Gerste, Zichorie und Roggen; Mischung aus gerösteter Gerste, geröstetem Gerstenmalz und gerösteter Zichorie; Mischung aus Gerste, Zichorie, gemälzter Gerste, Feigen und Rote-Rüben-Extrakt; Postum (aus gerösteter Weizenkleie, Weizen und Melasse), Malzgetränke usw.

- h) Beikost und Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates.

„Beikost“ sind Lebensmittel zur Deckung der besonderen Bedürfnisse gesunder Säuglinge während der Abstillzeit und zur Ergänzung der Ernährung und/oder progressiven Gewöhnung an normale Lebensmittel bei gesunden Kleinkindern, mit Ausnahme von

i) Getreidebeikost und

ii) Milchgetränken und gleichartigen Erzeugnissen, die für Kleinkinder bestimmt sind;

„Getreidebeikost“ sind Lebensmittel, :

i) die zur Deckung der besonderen Bedürfnisse gesunder Säuglinge während der Abstillzeit und zur Ergänzung der Ernährung und/oder progressiven Gewöhnung an normale Lebensmittel bei gesunden Kleinkindern bestimmt sind und

ii) die zu einer der folgenden Kategorien gehören:

- einfache Getreideprodukte, die mit Milch oder anderen geeigneten nahrhaften Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen;

- Getreideprodukte mit einem zugesetzten proteinreichen Lebensmittel, die mit Wasser oder anderen eiweißfreien Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen;

- Teigwaren, die nach dem Kochen in siedendem Wasser oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden;

- Zwiebacke und Kekse, die entweder direkt oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden;

B) Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 2 Absätze 1, 2, 3 – vgl. Übersicht im Anhang

Artikel 2 Absatz 1 bezieht sich auf Lebensmittelunternehmer, die in Artikel 1 Absatz 2 aufgeführte Lebensmittel herstellen und in Verkehr bringen, ¹(mit Ausnahme der in Artikel 2 in den Absätzen 2 und 3 aufgeführten Lebensmittelunternehmer).

Artikel 2 Absatz 2 bezieht sich auf Lebensmittelunternehmer, die in Artikel 1 Absatz 2 aufgeführte Lebensmittel herstellen und als Einzelhändler tätig sind und/oder lediglich den örtlichen Einzelhandel direkt beliefern.²

Einzelhandel (gemäß der Definition in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002): die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen;

Endverbraucher (gemäß der Definition in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002): der letzte Verbraucher eines Lebensmittels, der das Lebensmittel nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens verwendet.

¹ In diese Kategorie würden auch Lebensmittelunternehmer fallen, deren Interessen von folgenden europäischen Interessenverbänden vertreten werden:

FDE (FoodDrinkEurope) und einschlägigen Branchenverbänden:

- CAOBISCO – Verband der Schokolade-, Dauerbackwaren- und Zuckerwarenindustrien der Europäischen Union

- CEEREAL – Verband der europäischen Cerealienindustrie und Hafermühlen

- ECF – Europäischer Kaffeeverband

- ESA – European Snacks Association (Verband der europäischen Snackartikel-Branche)

- EUPPA – European Potato Processors' Association (Verband der europäischen kartoffelverarbeitenden Industrie)

- FEDIMA – Federation of EU Manufacturers and Suppliers of Ingredients to the Bakery, Confectionary and Patisserie Industries (Verband der Hersteller und Zulieferer von Bäckerei- und Konditoreirohstoffen in der Europäischen Union)

- SNE: Specialised Nutrition Europe

AIBI asbl: International Association of Plant Bakers (Internationaler Verband der Großbäcker).

² In diese Kategorie würden auch Lebensmittelunternehmer fallen, deren Interessen von folgenden europäischen Interessenverbänden vertreten werden: UEAPME (Europäische Union des Handwerks und der Klein- und Mittelbetriebe), HOTREC (Dachverband der Europäischen Hotel- und Gaststättenverbände), FoodServiceEurope (Dachverband der europäischen Catering-Services), Eurocommerce (Dachverband des europäischen Einzel- und Großhandels), CEPB aisbl (Europäischer Verband der nationalen Bäckerei- und Konditoreiverbände).

Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel herstellen und nur als Einzelhändler tätig sind (Unternehmen, die Lebensmittel am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher handhaben und/oder be- oder verarbeiten) **fallen insofern unter diese Kategorie, als sie nicht unter die Kategorie nach Artikel 2 Absatz 3 fallen.**

Lebensmittelunternehmer, die als Einzelhändler tätig sind und den örtlichen Einzelhandel direkt beliefern

Lebensmittelunternehmer, die neben ihrer Tätigkeit als Einzelhändler auch lediglich den örtlichen Einzelhandel direkt beliefern, und Lebensmittelunternehmer, die lediglich den örtlichen Einzelhandel direkt beliefern und nicht als Einzelhändler tätig sind, fallen in diese Kategorie, wenn es sich um typische Kleinunternehmer handelt. Zur Bestimmung, ob diese Lebensmittelunternehmer in diese Kategorie fallen und „lediglich den örtlichen Einzelhandel direkt beliefern“, nicht aber in die Kategorie nach Artikel 2 Absatz 1 bzw. Artikel 2 Absatz 3, können folgende Kriterien herangezogen werden:

- Örtliche Begrenzung der Belieferung: gemäß der Definition auf nationaler Ebene oder gemäß nationalen Bestimmungen. Sofern nicht auf nationaler Ebene festgelegt, könnte z. B. ein Umkreis von 100 km Entfernung um das beliefernde Unternehmen als Richtwert herangezogen werden.

- Es handelt sich um ein Kleinst- oder Kleinunternehmen

(http://ec.europa.eu/growth/smes/business-friendly-environment/sme-definition_de). Wird dieses Kriterium herangezogen, werden hinsichtlich der Anzahl der Angestellten nur die an der Herstellung von Lebensmitteln gemäß Artikel 1 Absatz 2 beteiligten Mitarbeiter berücksichtigt.

- Weitere mögliche Kriterien: das Verhältnis von Umsatz zu Direktverkauf an den Endverbraucher und Belieferung anderer örtlicher Einzelhändler, gelegentlicher/saisonaler Belieferung, Anzahl anderer beliefeter örtlicher Einzelhändler, von der zuständigen Behörde als maßgeblich angesehene Kriterien.

Einzel- und Großhändler, deren Tätigkeit sich auf die Lagerung und Auslieferung von Erzeugnissen auf dem Markt beschränkt (und die keine Lebensmittel herstellen), fallen nicht unter diese Verordnung.

Artikel 2 Absatz 3: Lebensmittelunternehmer, die in Artikel 1 Absatz 2 aufgeführte Lebensmittel herstellen und als Einzelhändler tätig sind und/oder lediglich den örtlichen Einzelhandel direkt beliefern und die in Anlagen unter direkter Kontrolle tätig sind, die im Rahmen einer Handelsmarke oder Handelslizenz als Teil oder Franchisenehmer größerer, vernetzter Wirtschaftstätigkeiten und unter den Anweisungen des Lebensmittelunternehmers, der die Lebensmittel zentral liefert, tätig sind.³

Bei den Lebensmittelunternehmern dieser Kategorie handelt es sich üblicherweise um große Unternehmen mit einer zentral gesteuerten (unter direkter Kontrolle) und zentral belieferten Einzelhandelskette mit standardisierten Mahlzeiten und/oder denselben Standard-Arbeitsanweisungen in allen dezentralen Filialen des Lebensmittelunternehmers.

Anmerkungen zu Lebensmittelunternehmern mit anderen Tätigkeiten

Stellt ein Lebensmittelunternehmer² Lebensmittel verschiedener Lebensmittelkategorien gemäß dem Anwendungsbereich der Verordnung (siehe Artikel 1 Absatz 2) her und würde er für eine Tätigkeit unter die Kategorie gemäß Artikel 2 Absatz 1 fallen und für eine andere Tätigkeit unter die Kategorie gemäß Artikel 2 Absatz 2, so ist er **bei sämtlichen in den Anwendungsbereich der Verordnung fallenden Aktivitäten verpflichtet**, die in Anhang I der Verordnung genannten Minimierungsmaßnahmen anzuwenden und die Anforderungen an Probenahme und Analyse gemäß Anhang III zu erfüllen.

Fällt jedoch die Mehrheit seiner Tätigkeiten unter die Kategorie gemäß Artikel 2 Absatz 2 und nur ein kleiner Teil seiner Tätigkeiten unter die Kategorie gemäß Artikel 2 Absatz 1, ist er verpflichtet, nur bei dem (den) unter den Anwendungsbereich der Verordnung fallenden konkreten Erzeugnis(sen) die in Anhang I der Verordnung genannten Minimierungsmaßnahmen anzuwenden und die Anforderungen an Probenahme und Analyse gemäß Anhang III zu erfüllen.

³ In diese Kategorie würden auch Lebensmittelunternehmer fallen, deren Interessen von folgendem europäischen Interessenverband vertreten werden: *Serving Europe* (Verband der Fastfood-Branche). Es ist jedoch darauf hinzuweisen, dass Lebensmittelunternehmer mit einer großen, zentral gesteuerten und belieferten Einzelhandelskette mit standardisierten Mahlzeiten und denselben Standard-Arbeitsanweisungen in all ihren Filialen in diese Kategorie fallen, unabhängig davon, welchem Dachverband sie angehören.

C) Richtwerte – Definition gemäß Artikel 3 Absatz 2

Der Ausdruck „Richtwerte“ bezeichnet Leistungsindikatoren zur Überprüfung der Wirksamkeit der Minimierungsmaßnahmen, die sich auf Erfahrungswerte und Erkenntnisse über das Auftreten von Acrylamid bei großen Lebensmittelkategorien stützen. **Der Richtwert kann nicht direkt als Referenz für die Beurteilung, ob ein Erzeugnis in Verkehr gebracht werden kann oder nicht, verwendet werden.**

Falls die Richtwerte überschritten werden, überprüfen die Lebensmittelunternehmer unverzüglich die angewandten Minimierungsmaßnahmen und passen Verfahren und Kontrollen an, mit dem Ziel, die niedrigsten nach vernünftigem Ermessen erreichbaren Acrylamidgehalte unterhalb der Richtwerte zu erreichen (Pflicht der Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 2 Absätze 1 und 3). Dies ist anhand einer erneuten repräsentativen Probenahme und Analyse nach Einführung der zusätzlichen Minimierungsmaßnahmen nachzuweisen.

Die Richtwerte wurden für große Lebensmittelkategorien festgelegt. Es wird eingeräumt, dass für einzelne Lebensmittel innerhalb einer solchen großen Lebensmittelkategorie besondere Produktionsbedingungen, geographische oder saisonale Verhältnisse oder Produktmerkmale vorliegen können, die trotz Anwendung aller einschlägigen Minimierungsmaßnahmen das Erreichen der Richtwerte verhindern. In einer solchen Situation sollte der Lebensmittelunternehmer nachweisen können, dass er die einschlägigen Minimierungsmaßnahmen angewandt hat.

Ferner ist hervorzuheben, dass die Anwendung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten nicht zum Verbot bestimmter traditioneller kulinarischer Praktiken und/oder traditioneller Gerichte führen sollte (dies kann – aber nicht ausschließlich – auch für Lebensmittel mit geschützter Ursprungsbezeichnung und geschützter geografischer Angabe oder garantierte traditionelle Spezialitäten gelten). Lebensmittelunternehmer sind bei kulinarischen Praktiken und Rezepturen traditioneller Lebensmittel zur Anwendung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten verpflichtet (d. h. zur Wahl der Optionen mit dem niedrigsten nach vernünftigem Ermessen erreichbaren Acrylamidgehalt), ohne die Art und organoleptischen Eigenschaften des traditionellen Lebensmittels zu verändern.

Überschreitet der Acrylamidgehalt den Richtwert, bedeutet dies nicht zwingend, dass das Erzeugnis vom Markt genommen oder zurückgerufen werden muss. Sofern erforderlich, ist eine Risikobewertung durchzuführen, um zu entscheiden, ob das den Richtwert überschreitende Erzeugnis in Anwendung von Artikel 14 des allgemeinen Lebensmittelrechts der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 vom Markt genommen oder zurückgerufen werden muss.

D) Anwendung von Minimierungsmaßnahmen (Artikel 2, Anhänge I und II)

a) Minimierungsmaßnahmen sind von Lebensmittelunternehmern anzuwenden, die Lebensmittel herstellen und in Verkehr bringen (Artikel 1 Absatz 1).

Sind Hersteller und Händler des Lebensmittels nicht ein und derselbe Lebensmittelunternehmer, sind die in den Anhängen enthaltenen Minimierungsmaßnahmen vom Hersteller, nicht vom Händler anzuwenden.

b) Informationen für Endverwender auf der Verpackung

Die Lebensmittelunternehmer dürfen vor dem 11. April 2018 hergestellte Erzeugnisse bis zur Erschöpfung der Bestände in den Verkehr bringen und vor dem 11. April 2018 hergestellte Verpackungen bis zur Erschöpfung der Bestände verwenden. Endverwender können gewerbliche Endkunden oder Endverbraucher sein.

c) Klärung der Lebensmittelkategorien in Anhang I (siehe auch Abschnitt A dieses Leitfadens)

<p><u>Bezugnahmen auf den Anwendungsbereich nach Artikel 1 Absatz 2 sind im Zusammenhang mit den Informationen in Abschnitt A dieses Leitfadens zu lesen.</u></p>

I. Erzeugnisse auf der Basis roher Kartoffeln/Erdäpfel

Erzeugnisse gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a

II. Kartoffel-/Erdapfelchips, Snacks, Cracker und andere Kartoffel-/Erdapfelerzeugnisse auf Teigbasis

Kartoffel-/Erdapfelchips auf Teigbasis, herzhafte Kartoffel-/Erdapfelsnacks auf

Teigbasis, Kartoffel-/Erdapfelcracker und andere Kartoffel-/Erdapfelerzeugnisse auf Teigbasis gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b

III. Feine Backwaren:

Erzeugnisse gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe e

IV. Frühstückscerealien

Erzeugnisse gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe d

V. Kaffee

Erzeugnisse gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe f ²

VI. Kaffeemittel mit einem Getreideanteil von über 50 %

VII. Kaffeemittel mit einem Zichorienanteil von über 50 %

Erzeugnisse gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe g

VIII. Babykekse und Säuglingsgetreidekost

Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe h

IX. Säuglingsnahrung in Gläsern (säurearme Lebensmittel auf Pflaumenbasis)

Beikost gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe h. Enthält nicht nur Säuglingsnahrung in Gläsern, sondern auch in Gefäßen, Tüten und Beuteln usw. aus Kunststoff ...

X. Brot

Erzeugnisse gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c

d) Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 2 Absatz 2 müssen die in Anhang II Teil A vorgesehenen Minimierungsmaßnahmen anwenden

Es ist darauf hinzuweisen, dass bestimmte Lebensmittelunternehmer unter Artikel 2 Absatz 2 fallen, für die jedoch in Anhang II Teil A keine Minimierungsmaßnahmen vorgesehen sind, z. B. Lebensmittelunternehmer, die in geringem Umfang Kaffee rösten und in ihrem eigenen Geschäft direkt an die Kunden verkaufen. Sie sind daher rechtlich nicht zur Anwendung von Minimierungsmaßnahmen verpflichtet.

e) Von Lebensmittelunternehmern im Sinne des Artikels 2 Absatz 3 anzuwendende Minimierungsmaßnahmen

Was die Auflage betrifft, kalibrierte Fritteusen zu verwenden, die mit computergesteuerten Schaltuhren ausgerüstet und entsprechend den Standardeinstellungen (Zeit – Temperatur) programmiert sind:

- Die Lebensmittelunternehmer müssen eine solche Ausrüstung nicht sofort kaufen, wenn ihre aktuelle Ausrüstung für diesen Zweck geeignet ist und entsprechend instand gehalten wird.
- Werden Fritteusen ohne eingebaute Schaltuhren verwendet, dürfen separate Schaltuhren genutzt werden.
- Die Kalibrierung und computergestützten Schaltuhren können insofern flexibel gehandhabt werden, als kein Kalibrierschein einer externen Stelle erforderlich ist, sondern eine interne Kalibrierung ausreicht.

E) Probenahmen und Analysen (Artikel 4)

Die Lebensmittelunternehmer im Sinne des Artikels 2 Absätze 1 und 3 führen die Probenahmen und Analysen zur Feststellung des Acrylamidgehalts von Lebensmitteln gemäß den Anforderungen des Anhangs III dieser Verordnung durch und führen Aufzeichnungen über die Ergebnisse der Probenahmen und Analysen.

Die Pflicht zur Probenahme und Analyse gilt nicht für Lebensmittelunternehmer im Sinne des Artikels 2 Absatz 2.

Die Lebensmittelunternehmer gewährleisten, dass eine repräsentative Probe **jeder Produktart** für die Analyse der Acrylamidkonzentration genommen wird. Eine „Produktart“ umfasst **Gruppen von Erzeugnissen, bei denen Zutaten, Rezepturdesign, Prozessdesign und/oder Prozesssteuerung identisch oder ähnlich sind, soweit sich diese möglicherweise auf die Acrylamidgehalte der Erzeugnisse auswirken (Prozess wird von Variablen definiert, die sich möglicherweise auf den Acrylamidgehalt auswirken, z. B. Temperatur, Rohstoff, Zeit, ...).** Überwachungsprogramme **legen den Schwerpunkt auf Produktarten, für die ein Potenzial zur Überschreitung des Richtwerts nachgewiesen wurde, wählen innerhalb einer Produktart das Erzeugnis aus, das bekanntermaßen/vermutlich den höchsten Acrylamidgehalt aufweist, und sind risikobasiert, wenn weitere Minimierungsmaßnahmen praktikabel sind.**

Die Probe muss für die beprobte Charge repräsentativ sein. Die Lebensmittelunternehmer bestimmen das repräsentative Probenahmeverfahren und sollten ihre Entscheidung begründen können.

Die Lebensmittelunternehmer gewährleisten die repräsentative Beprobung und Analyse ihrer Erzeugnisse auf den Acrylamidgehalt, um zu überprüfen, ob die Minimierungsmaßnahmen wirksam sind, d. h., ob die Acrylamidgehalte durchweg unter dem betreffenden Richtwert liegen.

→ *Sie müssen die Auswahl des Erzeugnisses innerhalb einer Produktart für die Beprobung begründen können.*

Häufigkeit der Probenahme

Bei Erzeugnissen mit bekanntem und gut kontrolliertem Acrylamidgehalt führen die Lebensmittelunternehmer die Probenahme und Analyse mindestens einmal jährlich durch.

- Keine saisonale Schwankung
- Bei bekannter saisonaler Schwankung führt der Lebensmittelunternehmer die Probenahme durch, wenn der Acrylamidgehalt erwartungsgemäß am höchsten ist.
- Ändert sich die Belieferung mit einer Zutat bzw. einem Rohstoff, die bzw. der sich bekanntermaßen auf den Acrylamidgehalt auswirkt, ist eine repräsentative Probe zu nehmen, um sicherzustellen bzw. zu überprüfen, dass der Acrylamidgehalt unter dem Richtwert liegt.

Bei Erzeugnissen, die über ein Potenzial zur Überschreitung des Richtwerts verfügen, führen die Lebensmittelunternehmer die Probenahme und Analyse in kürzeren Abständen durch; wenn weitere Minimierungsmaßnahmen praktikabel sind, wird ein risikobasierter Ansatz verfolgt.

- Die Lebensmittelunternehmer legen für jede Produktart geeignete Intervalle für die Analyse fest. Wenn ein Erzeugnis oder Prozess so verändert wird, dass dies zu einer Änderung des Acrylamidgehalts des Enderzeugnisses führen könnte, ist das Intervall der Probenahme entsprechend anzupassen.

Bei Überschreitung des Richtwerts (berichtigt um die Wiederfindung, jedoch ohne Berücksichtigung der Messunsicherheit) überprüfen die Lebensmittelunternehmer die angewandten Minimierungsmaßnahmen und ergreifen zusätzliche verfügbare Minimierungsmaßnahmen, um sicherzustellen, dass der Acrylamidgehalt des Enderzeugnisses unter dem Richtwert liegt. Dies ist anhand einer erneuten repräsentativen Probenahme und Analyse nach Einführung der zusätzlichen Minimierungsmaßnahmen nachzuweisen.

Sind keine weiteren Minimierungsmaßnahmen zur weiteren Verringerung des Acrylamidgehalts verfügbar, führt der Lebensmittelunternehmer keine regelmäßigen Probenahmen mehr durch, sondern muss nachweisen können, dass er sämtliche Minimierungsmaßnahmen angewandt hat, um den niedrigsten nach vernünftigem Ermessen erreichbaren Acrylamidgehalt zu erreichen.

Für Lebensmittelunternehmer im Sinne von Artikel 2 Absatz 3 reicht es aus, dass die Lebensmittelunternehmer auf zentraler Ebene (und nicht in einzelnen Geschäften) Proben frittierter/im Ofen gebackener Kartoffel-/Erdapfelerzeugnisse und Backwaren untersuchen, wobei die Lebensmittel unter praktischen Bedingungen gemäß Standard-Arbeitsanweisungen zubereitet wurden, da diese Lebensmittelunternehmer bei der Verarbeitung und Zubereitung der Erzeugnisse standardisierte Verfahren anwenden und das genaue Ziel verfolgen, den Kunden ein Standard-Lebensmittelangebot zu unterbreiten, vor allem in Bezug auf frittierte/im Ofen gebackene Kartoffel-/Erdapfelerzeugnisse.

In Anbetracht der stark standardisierten und kontrollierten Verfahren, die für die Tätigkeiten der Lebensmittelunternehmer im Sinne von Artikel 2 Absatz 3 gelten, reicht es aus, den Acrylamidgehalt in Proben frittierter/im Ofen gebackener Kartoffel-/Erdapfelerzeugnisse einmal im Jahr zu messen, sofern im Laufe eines Kalenderjahrs ein wesentlicher Faktor auftritt, der sich voraussichtlich auf den Acrylamidgehalt der einschlägigen Erzeugnisse auswirken wird (z. B. im Falle der Einführung einer neuen bzw. angepassten Rezeptur oder eines neuen bzw. angepassten Zubereitungsverfahrens).

Unternehmer, die selbst keine Lebensmittel herstellen, sondern sie nur entsprechend den Anweisungen des Herstellers zubereiten, müssen selbst keine Probenahmen und Analysen durchführen. In diesen Fällen

- gibt der Hersteller der Lebensmittel dem Unternehmer Anweisungen für die Zubereitung und

- stellt der Hersteller empirische Nachweise in Form einschlägiger Untersuchungen zur Verfügung, dass die verzehrfertigen Erzeugnisse die Richtwerte einhalten, wenn die Anweisungen für die Zubereitung befolgt wurden.

Nachweis einer statistischen Korrelation zwischen den Produkteigenschaften oder Prozessparametern und dem Acrylamidgehalt (Anhang III, Nummer 4)

Aus der statistischen Korrelation geht hervor, ob und wie stark Variablenpaare voneinander abhängen. Wie viele Analysen zum Nachweis dieser Korrelation erforderlich sind, hängt von der Variabilität der Analyseergebnisse ab. Ist der mit einer Produkteigenschaft (z. B. einer bestimmten Farbe) verbundene Acrylamidgehalt konstant (d. h. innerhalb einer geringen Variationsbreite nicht variabel), können weniger Analysen ausreichen, um diese Korrelation nachzuweisen, als bei einer größeren Variationsbreite, bei der mehr Analysen erforderlich sein können.

Diese Korrelation ist von dem zentralen Lieferanten nachzuweisen und vorzulegen und muss nicht von den einzelnen Lebensmittelunternehmern als Endverwender (z. B. Backstationen) hergestellt werden.

F) Führung von Aufzeichnungen und Information der zuständigen Behörden

Die Lebensmittelunternehmer im Sinne des Artikels 2 Absatz 1 führen Aufzeichnungen über die angewandten Minimierungsmaßnahmen gemäß Anhang I der Verordnung und die Lebensmittelunternehmer im Sinne des Artikels 2 Absatz 3 führen Aufzeichnungen über die angewandten Minimierungsmaßnahmen gemäß Anhang II Teil A und B.

Diese Lebensmittelunternehmer erstellen den Probenahmeplan und stellen die Ergebnisse der Analysen, zusammen mit Beschreibungen der analysierten Erzeugnisse, der zuständigen Behörde bzw. dem zuständigen Vollziehungsbeamten auf Anfrage zur Verfügung. Für Erzeugnisse, die den Richtwert überschreiten, werden die Einzelheiten der zur Senkung des Acrylamidgehalts unter den Richtwert durchgeführten Minimierungsmaßnahmen mitgeteilt.

Lebensmittelunternehmer im Sinne des Artikels 2 Absatz 2 müssen keine Aufzeichnungen über die angewandten Minimierungsmaßnahmen führen,

aber nachweisen können, dass sie die in Anhang II Teil A aufgeführten Minimierungsmaßnahmen kennen und anwenden. Diese Auflage bringt nicht zwingend Dokumentationspflichten mit sich, sondern kann durch eine andere Art des Nachweises erfüllt werden (z. B. durch den Nachweis der eingestellten Frittiertemperatur, die Verwendung von Farbkarten, die Einhaltung der Anweisungen des Herstellers usw.)

G) Farbkarten

Lebensmittelunternehmen im Sinne von Artikel 2 Absätze 2 und 3 wird dringend empfohlen, bei der Zubereitung von Pommes frites und getoasteten Sandwiches Farbkarten zu verwenden; verpflichtet dazu sind sie allerdings nicht.

Für Pommes frites: kann die Farbkarte unter <http://goodfries.eu/de/home/> als Referenz verwendet werden.



leicht goldgelb

Agtron = 65, USDA = 0



goldgelb

Agtron = 55, USDA = 1



goldgelb-bräunlich

Agtron = 40, USDA = 2

Ein weiteres Beispiel findet sich hier:



In der Verordnung (EU) 2017/2158 wird der Richtwert auf 500 µg/kg festgelegt.

Für getoastete Sandwiches sind noch keine allgemein anerkannten und geprüften Farbkarten verfügbar.

Richtwerte (Anhang IV)

WICHTIGER HINWEIS: Die Richtwerte wurden für große Lebensmittelkategorien festgelegt. Es wird eingeräumt, dass für einzelne Lebensmittel innerhalb einer solchen großen Lebensmittelkategorie besondere Produktionsbedingungen, geographische oder saisonale Verhältnisse oder Produktmerkmale vorliegen können, die trotz Anwendung aller einschlägigen Minimierungsmaßnahmen das Erreichen der Richtwerte verhindern. In einer solchen Situation sollte der Lebensmittelunternehmer nachweisen können, dass er die einschlägigen Minimierungsmaßnahmen angewandt hat.

Bezugnahmen auf den Anwendungsbereich nach Artikel 1 Absatz 2 sind im Zusammenhang mit den Informationen in Abschnitt A dieses Leitfadens zu lesen.

Pommes frites (verzehrfertig) – Richtwert 500 µg/kg

Der Richtwert gilt auch für andere geschnittene frittierte und im Ofen gebackene Erzeugnisse aus frischen Kartoffeln/Erdäpfeln (Lebensmittel im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe a mit Ausnahme von geschnittenen Kartoffel-/Erdapfelchips und geschnittenen Stäbchen aus frischen Kartoffeln/Erdäpfeln).

Kartoffel-/Erdapfelchips aus frischen Kartoffeln/Erdäpfeln und aus Kartoffel-/Erdapfelteig / Kartoffel-/Erdapfelcracker (einschließlich Kartoffel-/Erdapfelsnacks) / andere Kartoffel-/Erdapfelerzeugnisse auf Teigbasis – Richtwert 750 µg/kg

Der Richtwert gilt für alle Erzeugnisse im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe b sowie für geschnittene Kartoffel-/Erdapfelchips und geschnittene Stäbchen aus frischen Kartoffeln/Erdäpfeln im Sinne des Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a.

Weiches Brot – Brot auf Weizenbasis – Richtwert 50 µg/kg

Der Richtwert gilt für Brot auf Weizenbasis im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe c. Brot auf Weizenbasis ist Brot, dessen Getreideanteil zu mindestens 50 % aus Weizen (oder einem Weizenerzeugnis) besteht.

Weiches Brot – weiches Brot außer Brot auf Weizenbasis – Richtwert 100 µg/kg

Der Richtwert gilt für Brot außer Brot auf Weizenbasis im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe c, d. h. sämtliches Brot, bei dem Weizen (oder ein Weizenerzeugnis) weniger als 50 % des Getreideanteils ausmacht. Der

Richtwert für Pumpernickel entspricht dem Richtwert für Erzeugnisse in der Kategorie feine Backwaren (d. h. 300 µg/kg).

**Frühstückscerealien (ausgenommen Porridge)
(ebenfalls ausgenommen sind Müsli, gewalzte Flocken und Haferflocken);**

Diese Kategorie enthält Erzeugnisse im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe d.

Unter hoher Temperatur hergestellte Frühstückscerealien wie geröstete und gepuffte Frühstückscerealien haben einen höheren Acrylamidgehalt (und bei ihnen können keine zusätzlichen Minimierungsmaßnahmen zur Senkung des Acrylamidgehalts angewandt werden) als andere Frühstückscerealien, die unter niedrigeren Temperaturen hergestellt werden, wie z. B. Müsli. Beispiele dafür sind geröstete Vollkornflocken mit einem höheren Acrylamidgehalt als Müsli und gewalzte Haferflocken ohne bzw. mit einem sehr niedrigen Acrylamidgehalt.

**Frühstückscerealien (ausgenommen Porridge)
(ebenfalls ausgenommen sind Müsli, gewalzte Flocken und Haferflocken);
– Kleie-Erzeugnisse und Vollkorngetreide, gepuffte Körner – Richtwert
300 µg/kg**

Hierzu zählen sämtliche Frühstückscerealien auf der Basis von Kleie-Erzeugnissen und/oder Vollkorngetreide oder gepufften Körnern (unabhängig von der Art des Getreides, aus dem die Frühstückscerealien hergestellt werden). Die Frühstückscerealien dieser Kategorie umfassen Kleie, Vollkorngetreide oder gepuffte Körner als in der größten Menge enthaltene Zutat.

**Frühstückscerealien (ausgenommen Porridge)
(ebenfalls ausgenommen sind Müsli, gewalzte Flocken und
Haferflocken);
– Erzeugnisse auf Weizen- und Roggenbasis – Richtwert 300 µg/kg**

Hierzu zählen Frühstückscerealien nicht auf Vollkorn- und/oder Kleiebasis (Frühstückscerealien auf der Basis von gepufften Körnern sind ebenfalls nicht in dieser Kategorie enthalten). Die Frühstückscerealien dieser Kategorie umfassen weder Kleie noch Vollkorngetreide oder gepuffte Körner als in der größten Menge enthaltene Zutat. Das in der größten Menge enthaltene Getreide bestimmt die Kategorie. Es handelt sich also um Frühstückscerealien auf Weizen- oder Roggenbasis, wenn Weizen oder Roggen das in der größten Menge enthaltene Getreide ist.

**Frühstückscerealien (ausgenommen Porridge)
(ebenfalls ausgenommen sind Müsli, gewalzte Flocken und Haferflocken);
– Erzeugnisse auf Mais-, Hafer-, Dinkel-, Gerste- und Reisbasis – Richtwert
150 µg/kg**

Hierzu zählen Frühstückscerealien nicht auf Vollkorn- und/oder Kleiebasis (Frühstückscerealien auf der Basis von gepufften Körnern sind ebenfalls nicht in dieser Kategorie enthalten). Die Frühstückscerealien dieser Kategorie umfassen weder Kleie noch Vollkorngetreide oder gepuffte Körner als in der größten Menge enthaltene Zutat. Das in der größten Menge enthaltene Getreide bestimmt die Kategorie.

Kekse und Waffeln, Cracker, ausgenommen Cracker auf Kartoffel-/Erdapfelbasis, Knäckebrötchen, Lebkuchen und den anderen Erzeugnissen in dieser Kategorie ähnliche Erzeugnisse.

Diese Erzeugnisse/Gruppen von Erzeugnissen umfassen die feinen Backwaren im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe e. Im Folgenden werden die verschiedenen Erzeugnisse, die unter feine Backwaren fallen, in die verschiedenen Gruppen feiner Backwaren eingeteilt

Kekse und Waffeln – Richtwert 350 µg/kg

Neben Keksen und Waffeln enthält diese Gruppe auch Zwiebacke, Plätzchen, Eiswaffeln, ... (nicht jedoch Kekse und Zwiebacke für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe h).

**Cracker, ausgenommen Cracker auf Kartoffel-/Erdapfelbasis – Richtwert
400 µg/kg**

Cracker sind Hartkekse (Backwaren auf Getreidemehlbasis), z. B. Soda-Cracker, Brezel-Cracker, ...

Knäckebrötchen – Richtwert 350 µg/kg

Knäckebrötchen, Roggenchips, ... (Die Erzeugnisse können regionale Bezeichnungen tragen)

Knäckebrötchen ist ein trockenes, flaches Brot aus Vollkornschrot, Vollkornmehl oder Mehl aus Roggen, Weizen und anderen Körnern oder Körnermischungen sowie anderen Lebensmitteln – das mit Hefe als Gärungsstoff, Sauerteig, physikalischen oder sonstigen Verfahren hergestellt wurde. Die Feuchtigkeit des Enderzeugnisses liegt nicht über 10 % (w/w).

Lebkuchen – Richtwert 800 µg/kg

Als Lebkuchen wird eine umfassende Kategorie von Backwaren bezeichnet, die üblicherweise mit Ingwer, Nelken, Muskatnuss oder Zimt gewürzt und mit Honig, Zucker oder Melasse gesüßt werden. Sie können von weichen, feuchten Kuchen in Brotform bis hin zu keksartigen Backwaren reichen (und regional besondere Bezeichnungen tragen).

Den anderen Erzeugnissen in dieser Kategorie ähnliche Erzeugnisse – Richtwert 300 µg/kg

Diese Gruppe von Erzeugnissen umfasst Getreideriegel, Scones, Crumpets, Matze, ...

Sie enthält auch bestimmte Brotersatzprodukte (zum Beispiel Brotstangen).

Teigwaren und Kuchen sind ausgenommen.

Röstkaffee – Richtwert 400 µg/kg

Diese Kategorie enthält Erzeugnisse im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe f Ziffer i.

Instant-Kaffee (löslicher Kaffee) – Richtwert 850 µg/kg

Diese Kategorie enthält Erzeugnisse im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe f Ziffer ii.

Kaffeemittel

Diese Kategorie enthält Erzeugnisse im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe g.

Kaffeemittel ausschließlich aus Getreide – Richtwert 500 µg/kg

Kaffeemittel ausschließlich aus Zichorie – Richtwert 4 000 µg/kg

Kaffeemittel aus einer Mischung von Getreide und Zichorie

Beim Richtwert für diese Kaffeemittel wird der relative Anteil der Zutaten im Enderzeugnis berücksichtigt.

Mischungen aus Kaffee mit Kaffeemitteln

Beim Richtwert für diese Mischungen wird der relative Anteil der Zutaten im Enderzeugnis berücksichtigt.

Säuglingsnahrung, Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder, ausgenommen Kekse und Zwieback – Richtwert 40 µg/kg

Diese Kategorie enthält Erzeugnisse im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe h.

Sie umfasst Beikost und Getreidebeikost (ausgenommen Kekse und Zwiebacke) im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013.

Kekse und Zwiebacke für Säuglinge und Kleinkinder – Richtwert 150 µg/kg

Diese Kategorie enthält Erzeugnisse im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe h.

Sie umfasst Kekse und Zwiebacke (Getreidebeikost) im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013.

ANHANG ZU TEIL B

