

Merkblatt

zur Anwendung der Verordnung (EU) 2017/2158 bezüglich der **Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln in Betrieben des Einzelhandels und bei direkter Lieferung in den örtlichen Einzelhandel**

1. Einleitung/Ziel

Dieses Merkblatt dient als Hilfe zur Anwendung der Verordnung (EU) 2017/2158, es richtet sich speziell an Lebensmittelunternehmer des Einzelhandels sowie an Lebensmittelunternehmer, die direkte Lieferungen in den örtlichen Einzelhandel durchführen (= Unternehmen gemäß Art. 2 Abs. 2 der o. g. EU - Verordnung).

2. Inhalt und spezielle Anforderungen

a. Geltungsbereich

- in Anhängen der Verordnung festgelegte Minimierungsmaßnahmen sind durch Unternehmen anzuwenden, die mindestens eins der in Art. 1 Abs. 2 der o. g. EU-Verordnung genannten Lebensmittel (*u. a.: Brot, Plätzchen, Kekse, Waffeln, Lebkuchen, Pommes frites aus rohen/frischen Kartoffeln, selbst gerösteter Kaffee*) herstellen oder in Verkehr bringen
- für Lebensmittelunternehmer, die als Einzelhändler tätig und/oder lediglich mit direkter Lieferung in örtlichen Einzelhandel bestehen vereinfachte Anforderungen (siehe unten)
- zu o. g. Unternehmen zählen neben einem Teil der Hersteller insbesondere auch Markt- oder Imbissstände u. ä. Einrichtungen, die genannte Produkte beziehen und dann lediglich garen und zum Verkauf anbieten

b. Konkrete Regelungen (Minimierungsmaßnahmen nach Anhang II Teil A)

Die Lebensmittelunternehmer des Einzelhandels sowie Lebensmittelunternehmer, die direkte Lieferungen in den örtlichen Einzelhandel durchführen, müssen *weder Probenahmen noch Analysen* durchführen. Sie müssen jedoch nachweisen, dass sie die in Anhang II Teil A der o. g. Verordnung aufgeführten Minimierungsmaßnahmen angewendet haben. Dabei ist es erforderlich, dass die Vereinbarkeit dieser Maßnahmen (siehe unten) mit dem Produktionsprozess sowie den hygienischen Anforderungen für das jeweilige Erzeugnis geprüft werden.

Maßnahmen bzgl. Brot und den o. g. feinen Backwaren:

- Hefegärungszeit verlängern
- Teigfeuchtigkeit für Herstellung von Erzeugnissen mit geringer Feuchtigkeit optimieren (z. B. vollständiges Austrocknen im Inneren von Gebäck vermeiden)
- Ofentemperatur senken und Backzeit verlängern; Dunkelrösten der Kruste (bei Brot mit grundsätzlich hellem Teig) vermeiden

Maßnahmen bzgl. Sandwiches:

- optimale Färbung beim Toasten anstreben
- vorverpackte/s Brot/Backwaren: beim Zubereiten/Aufbacken Anleitung befolgen
- Farbkarten verwenden (optimale Kombination Bräunegrad/Acrylamidgehalt) und für Mitarbeiter deutlich sichtbar an Stelle der Zubereitung anbringen

Maßnahmen bzgl. Kartoffelerzeugnissen, v. a. Pommes frites und andere geschnittene (frittierte) Erzeugnisse, die aus frischen Kartoffeln hergestellt werden/wurden:

Produkt/ Lagerung	<ul style="list-style-type: none">– möglichst Kartoffelsorten mit niedrigem Zuckergehalt verwenden (Klärung über Anfrage Lieferant)– Kartoffeln bei > 6 °C lagern	
vor dem Frittieren	<u>gefrorene Erzeugnisse:</u> <ul style="list-style-type: none">– Zubereitungsempfehlungen befolgen	<u>sonstige Erzeugnisse:</u> <ul style="list-style-type: none">– waschen, 0,5 – 2 h in kaltem Wasser einweichen, dann spülen <u>oder</u>– einige Minuten in warmem Wasser einweichen, dann spülen <u>oder</u>– nach Möglichkeit: blanchieren
beim Frittieren	<ul style="list-style-type: none">– Frittieröle/-fette zur Verkürzung des Vorgangs und zur Ermöglichung niedrigerer Temperaturen verwenden (Klärung über Anfrage Lieferant)– Frittiertemperatur unter 175 °C– Öl/Fett zur Entfernung von Kleinteilen und Krümeln häufig abschöpfen	
Überprüfung	<ul style="list-style-type: none">– <i>Farbkarten</i> für Pommes frites verwenden (optimale Kombination Bräunegrad / Acrylamidgehalt) und für Mitarbeiter deutlich sichtbar an Stelle der Zubereitung anbringen	

3. Rechtliche Grundlagen

[Verordnung \(EU\) 2017/2158](#) der Kommission vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln in der jeweils geltenden Fassung

4. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich bei der Feststellung von Mängeln weitere Auflagen vor.

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Meißen
Remonteplatz 8 und 10
01558 Großenhain
Tel.: 03521 – 725 3502 / 3504

E-Mail: lueva@kreis-meissen.de

i.A. gez.
Klaue, Amtsleiter

Impressum bezüglich Erstellung und Inkraftsetzung: Landesdirektion Sachsen und Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz (bzgl. der Vorlage zu diesem Merkblatt)