



Minimierungsmaßnahmen für die Senkung des Acrylamidgehaltes in Lebensmitteln

Dieses Merkblatt richtet sich an Lebensmittelunternehmer, die Pommes frites und *andere frittierte Kartoffelerzeugnisse an den Endverbraucher abgeben und an Bäckereien*¹.

Acrylamid entsteht beim Erhitzen, also beim Braten, Frittieren, Backen, Grillen von zucker- und stärkereichen Lebensmitteln, und beim Rösten von Kaffeebohnen. Es kann, wie Tierversuche gezeigt haben, Krebs verursachen. Deswegen gilt seit dem 11. April 2018 die VO (EU) 2017/2158¹. Lebensmittelunternehmer die zum Beispiel Pommes Frites, Chips, Brot oder Kaffee produzieren, müssen künftig darauf achten, dass die Acrylamidgehalte unter den in der Verordnung festgelegten Richtwerten bleiben.

1. Lebensmittelunternehmer, die Pommes frites und andere geschnittene (frittierte) Kartoffelerzeugnisse herstellen und an den Endverbraucher abgeben, wenden folgende Minimierungsmaßnahmen an:

Soweit verfügbar und mit dem herzustellenden Erzeugnis vereinbar, werden Kartoffelsorten mit niedrigerem Zuckergehalt verwendet. Zu diesem Zweck wird beim Lieferanten erfragt, welche Kartoffelsorten am besten geeignet sind. Die Kartoffeln werden bei einer Temperatur über 6 °C gelagert.

• Vor dem Frittieren:

Außer bei gefrorenen Kartoffelerzeugnissen, bei denen die Anweisungen für die Zubereitung zu befolgen sind, wird bei rohen Pommes frites (soweit möglich und mit dem herzustellenden Erzeugnis vereinbar) eine der folgenden Maßnahmen angewandt, um den Zuckergehalt zu senken:

- **Waschen** und vorzugsweise 30 Minuten bis zu zwei Stunden lang in kaltem Wasser einweichen. Die Streifen vor dem Frittieren in sauberem Wasser spülen.
- Einige Minuten lang in warmem Wasser **einweichen**. Die Streifen vor dem Frittieren in sauberem Wasser spülen.
- Das **Blanchieren** von Kartoffeln führt zu geringeren Acrylamidgehalten, weshalb die Kartoffeln nach Möglichkeit blanchiert werden sollten.

• Beim Frittieren:

Es werden Frittieröle und -fette verwendet, die den Frittiervorgang verkürzen und/oder das Frittieren bei niedrigeren Temperaturen ermöglichen. Bei den Herstellern von Speiseölen wird erfragt, welche Öle und Fette am besten geeignet sind.

¹ Lebensmittelunternehmer im Sinne des Artikels 2 Absatz 2 VO (EU) 2017/2158

- Die **Frittiertemperaturen** müssen **unter 175 °C** liegen und in jedem Fall so niedrig wie möglich sein, wobei die Anforderungen hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit zu berücksichtigen sind.
- Die **Qualität der Frittieröle** und -fette wird durch häufiges Abschöpfen zur Entfernung von Kleinteilen und Krümeln gewahrt.

Verwenden Sie bei der Zubereitung von Pommes frites eine **Farbkarte**, der die optimale Kombination von Bräunungsgrad und niedrigem Acrylamidgehalt zu entnehmen ist.

Bringen Sie dort, wo die Mitarbeiter/-innen das Lebensmittel zubereiten, eine Farbkarte, aus der die optimale Kombination von Bräunungsgrad und niedrigem Acrylamidgehalt hervorgeht deutlich sichtbar an.

Weitere Informationen sowie die genannte Farbkarte finden Sie hier: <http://goodfries.eu/de/>.

2. Lebensmittelunternehmer, die Brot und feine Backwaren herstellen und an den Endverbraucher abgeben, wenden beim Backen folgende Minimierungsmaßnahmen an:

Soweit möglich und mit dem Produktionsprozess und den hygienischen Anforderungen vereinbar:

- **Verlängerung der Hefegärungszeit;**
- **Optimierung des Feuchtigkeitsgehalts** des Teigs für die Herstellung eines Erzeugnisses mit geringem Feuchtigkeitsgehalt;
- **Senkung der Ofentemperatur und Verlängerung der Backzeit.**

Die Erzeugnisse werden so gebacken, dass das Enderzeugnis eine hellere Farbe aufweist, und das Dunkelrösten von Kruste wird vermieden, sofern die dunkle Farbe der Kruste durch das starke Rösten entsteht und nicht durch die spezifische Zusammensetzung oder die Art des Brots bedingt ist.

ⁱ Verordnung (EU) 2017/2158 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehaltes

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.