



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	11/07/2018
Huidige versie	3.0	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, 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, onverzeepte 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	16/06/2017	Verduidelijking van de procedure voor het aanvragen van een afwijking
3.0	Datum van publicatie	Aanpassing wetgeving