

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2017/2158**af 20. november 2017****om afbødende foranstaltninger og benchmarkniveauer for reduktion af forekomsten af acrylamid i fødevarer****(EØS-relevant tekst)**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne ⁽¹⁾, særlig artikel 4, stk. 4, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Forordning (EF) nr. 852/2004 har til formål at sikre et højt forbrugerbeskyttelsesniveau med hensyn til fødevarer-sikkerhed. I forordningen defineres »fødevarerhygiejne« som foranstaltninger og betingelser, der er nødvendige for at holde farer under kontrol og sikre, at en fødevarer er egnet til konsum, hvis den anvendes som tilsigtet. Farer for fødevarer-sikkerheden opstår, når fødevarer udsættes for farlige agenser, som medfører kontaminering af fødevarer. Fødevarerfarer kan være biologiske, kemiske eller fysiske.
- (2) Acrylamid er et forurenende stof som defineret i Rådets forordning (EØF) nr. 315/93 ⁽²⁾ og udgør som sådan en kemisk fare i fødevarer-kæden.
- (3) Acrylamid er en organisk forbindelse med lav molekylvægt, der er letopløselig i vand, og som dannes ud fra naturligt forekommende bestanddele, nemlig asparagin og sukkerarter, i visse fødevarer, når de tilberedes ved temperaturer på typisk over 120 °C og lavt vandindhold. Det dannes især i bagte eller stegte kulhydratrige fødevarer, hvor råvarerne indeholder dets prækursorer, f.eks. korn, kartofler og kaffebønner.
- (4) Eftersom acrylamidindholdet i nogle fødevarer synes at være væsentligt større end i sammenlignelige varer i samme produktkategori, opfordrede Kommissionen i sin henstilling 2013/647/EU ⁽³⁾ medlemsstaternes kompetente myndigheder til at foretage undersøgelser af de produktions- og forarbejdningsmetoder, der anvendes af fødevarer-virksomhedslederne, hvis acrylamidindholdet som konstateret i en given fødevarer overstiger de vejledende grænseværdier, der er fastsat i bilaget til nævnte henstilling.
- (5) Ekspertpanelet for Forurenende Stoffer i Fødevarer-kæden under Den Europæiske Fødevarer-sikkerhedsautoritet (i det følgende benævnt »autoriteten«) vedtog i 2015 en udtalelse om acrylamid i fødevarer ⁽⁴⁾. På grundlag af dyreundersøgelser bekræfter autoriteten tidligere evalueringer, der siger, at acrylamid i fødevarer potentielt kan øge risikoen for at udvikle kræft hos forbrugere i alle aldersklasser. Eftersom acrylamid forekommer i en bred vifte af dagligdags fødevarer, gælder denne problemstilling for alle forbrugere, men børn er den mest udsatte aldersgruppe under hensyntagen til kropsvægten. På grundlag af det nuværende niveau for eksponering gennem kosten blev mulige skadelige virkninger af acrylamid på nervesystemet, den præ- og postnatale udvikling og den mandlige reproduktionsevne ikke anset for at være et problem. Det nuværende niveau for eksponering for acrylamid gennem kosten på tværs af aldersgrupper viser, at der kan være et problem med hensyn til stoffets kræftfremkaldende virkninger.
- (6) Som følge af autoritetens konklusioner med hensyn til acrylamids kræftfremkaldende virkninger, og da der ikke findes konsistente og obligatoriske foranstaltninger, som skal anvendes af fødevarer-virksomhedsledere for at mindske indholdet af acrylamid, er det nødvendigt at garantere fødevarer-sikkerheden og reducere forekomsten af acrylamid i fødevarer, når råvarerne indeholder dets prækursorer, ved at der fastsættes hensigtsmæssige afbødende foranstaltninger. Indholdet af acrylamid kan mindskes ved en afbødende indsats, f.eks. gennemførelse af god hygiejnepraksis og anvendelse af HACCP-principperne (Hazard analysis and critical control points).

⁽¹⁾ EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1.⁽²⁾ Kommissionens forordning (EØF) nr. 315/93 af 8. februar 1993 om fællesskabsprocedurer for forurenende stoffer i levnedsmidler (EFT L 37 af 13.2.1993, s. 1).⁽³⁾ Kommissionens henstilling 2013/647/EU af 8. november 2013 om undersøgelser af acrylamidindholdet i fødevarer (EUT L 301 af 12.11.2013, s. 15).⁽⁴⁾ EFSA Journal 2015;13(6):4104.

- (7) I henhold til artikel 4 i forordning (EF) nr. 852/2004 skal ledere af fødevarer virksomheder overholde de procedurer, som er nødvendige for at nå de mål, der er opstillet for at opfylde målsætningen i nævnte forordning, og foretage de prøveudtagninger og analyser, som er relevante for at fastholde deres egen præstation. I den forbindelse kan fastsættelse af mål, f.eks. benchmarkniveauer, være en rettesnor for gennemførelsen af hygiejnebestemmelserne, samtidig med at det sikrer en reduktion af eksponeringen for visse farer. Afbødende foranstaltninger vil mindske forekomsten af acrylamid i fødevarer. For at kontrollere overholdelsen af benchmarkniveauerne bør effektiviteten af afbødende foranstaltninger efterprøves ved prøveudtagninger og analyser.
- (8) Der bør derfor fastsættes afbødende foranstaltninger, der identificerer fødevarerforarbejdningsstrin, hvor der kan dannes acrylamid i fødevarer, og aktiviteter med henblik på at reducere acrylamidindholdet i sådanne fødevarer.
- (9) De afbødende foranstaltninger, der fastsættes ved denne forordning, er baseret på den aktuelle videnskabelige og tekniske viden, og de har vist sig at føre til lavere indhold af acrylamid, uden at det forringer kvaliteten og den mikrobielle sikkerhed ved produktet. Disse afbødende foranstaltninger er blevet fastlagt efter omfattende høringer af organisationer, der repræsenterer berørte fødevarer virksomhedsledere, forbrugere og eksperter fra de kompetente myndigheder i medlemsstaterne. Hvis de afbødende foranstaltninger omfatter anvendelse af fødevarer tilsætningsstoffer og andre stoffer, bør fødevarer tilsætningsstofferne og de andre stoffer anvendes i overensstemmelse med tilladelsen til at anvende dem.
- (10) Benchmarkniveauerne er resultatindikatorer, der skal anvendes for at efterprøve effektiviteten af de afbødende foranstaltninger, og er baseret på erfaringer og forekomst for brede kategorier af fødevarer. De bør fastsættes på et niveau, der er så lavt, som det med rimelighed er muligt med anvendelse af alle relevante afbødende foranstaltninger. Benchmarkniveauerne bør bestemmes under hensyntagen til de nyeste data om forekomst fra autoritetens database, som lader antage, at man i en bred fødevarer kategori normalt kan mindske indholdet af acrylamid i 10-15 % af produktionen med det højeste indhold ved at anvende god praksis. Det erkendes, at de angivne fødevarer kategorier i visse tilfælde er brede, og at der for bestemte fødevarer i en sådan bred fødevarer kategori kan være særlige produktionsrelaterede, geografiske eller sæsonbestemte forhold eller produkttegenskaber, for hvilke benchmarkniveauerne ikke kan opnås på trods af alle afbødende foranstaltninger. I sådanne situationer bør fødevarer virksomhedslederen kunne dokumentere, at han har anvendt de relevante afbødende foranstaltninger.
- (11) Benchmarkniveauerne bør regelmæssigt revurderes af Kommissionen med henblik på at fastsætte lavere niveauer, der afspejler den løbende reduktion af forekomsten af acrylamid i fødevarer.
- (12) Fødevarer virksomhedsledere, der producerer fødevarer, som er omfattet af denne forordning, og som udøver detailvirksomhed og/eller kun leverer direkte til lokale detailvirksomheder, er typisk mindre erhvervsdrivende. De afbødende foranstaltninger er derfor afpasset efter arten af deres virksomhed. Fødevarer virksomhedsledere, der er en del af eller er franchisetagere under en større, sammenkoblet virksomhed, og som får forsyninger leveret centralt, bør imidlertid anvende supplerende afbødende foranstaltninger, der kan anvendes i praksis af større virksomheder, da sådanne foranstaltninger yderligere reducerer forekomsten af acrylamid i fødevarer og i praksis kan anvendes af disse virksomheder.
- (13) Effektiviteten af de afbødende foranstaltninger til at reducere acrylamidindholdet bør efterprøves ved prøveudtagninger og analyser. Der bør fastsættes krav til de prøveudtagninger og analyser, der skal udføres af fødevarer virksomhedslederne. Hvad angår prøveudtagning bør der fastsættes analysekrav og prøveudtagningsfrekvens med henblik på at sikre, at de opnåede analyseresultater er repræsentative for deres produktion. Fødevarer virksomhedsledere, der producerer fødevarer, som er omfattet af denne forordning, og som udøver detailvirksomhed og/eller kun leverer direkte til lokale detailvirksomheder, fritages fra forpligtelsen til at udtage prøver af og analysere deres produktion for forekomst af acrylamid, da et sådant krav ville være en uforholdsmæssig stor byrde for deres virksomhed.
- (14) Som supplement til virksomhedsledernes prøveudtagninger og analyser skal medlemsstaterne i medfør af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 ⁽¹⁾ regelmæssigt udføre offentlig kontrol for at sikre, at lovgivningen om foder og fødevarer overholdes. De prøveudtagninger og analyser, der foretages af medlemsstaterne som led i den offentlige kontrol, bør være i overensstemmelse med de prøveudtagningsprocedurer og analysekriterier, der er fastsat i medfør af forordning (EF) nr. 882/2004.
- (15) Som supplement til foranstaltningerne i nærværende forordning bør det efter dens ikrafttræden overvejes at fastsætte grænseværdier for acrylamid i visse fødevarer i overensstemmelse med forordning (EØF) nr. 315/93.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarer lovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes (EUT L 165 af 30.4.2004, s. 1).

- (16) Gennemførelsen af fødevareromsomhedsledernes afbødende foranstaltninger kan indebære ændringer af deres nuværende produktionsproces, og der bør derfor fastsættes en overgangsperiode, inden foranstaltningerne i denne forordning finder anvendelse.
- (17) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Anvendelsesområde

1. Medmindre andet er fastsat i de gældende bestemmelser i EU-lovgivningen på fødevarerområdet, skal fødevareromsomhedsledere, som producerer og markedsfører fødevarer, der er anført i stk. 2, i overensstemmelse med artikel 2 anvende de afbødende foranstaltninger, der er fastsat i bilag I og II, med henblik på at opnå et indhold af acrylamid, der er så lavt, som det med rimelighed er muligt, og som ligger under de benchmarkniveauer, der er fastsat i bilag IV.
2. De fødevarer, der er omhandlet i stk. 1, er følgende:
 - a) pomfritter, andre udskårne (friturestegte) produkter og skivede kartoffelchips fremstillet af friske kartofler
 - b) kartoffelchips, snacks, kiks og andre kartoffelprodukter fremstillet af kartoffeldej
 - c) brød
 - d) morgenmadscerealier (undtagen grød)
 - e) finere bagværk: småkager, kiks, tvebakker, kornbaserede snackstænger, boller, kræmmerhuse, vaffler, crumpets og honningkager samt kiks, knækbrød og brøderstatninger. I denne kategori forstås ved »cracker« på engelsk en tør »biscuit« (begge er »kiks« på dansk) (et bagværk, der er baseret på mel af korn)
 - f) kaffe
 - i) ristet kaffe
 - ii) pulverkaffe
 - g) kaffeerstatninger
 - h) babymad og forarbejdede fødevarer baseret på cerealier bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 609/2013 ⁽¹⁾.

Artikel 2

Afbødende foranstaltninger

1. Fødevareromsomhedsledere, som producerer og markedsfører fødevarer, der er anført i artikel 1, stk. 2, skal anvende afbødende foranstaltninger som fastsat i bilag I.
2. Uanset stk. 1 skal fødevareromsomhedsledere, som producerer fødevarer, der er anført i artikel 1, stk. 2, og som udøver detailvirksomhed og/eller kun leverer direkte til lokale detailvirksomheder, anvende afbødende foranstaltninger som fastsat i bilag II, del A.
3. Fødevareromsomhedsledere, der er omhandlet i stk. 2, som driver virksomhed i anlæg, der er under direkte kontrol, og som driver virksomhed under ét varemærke eller én forretningslicens, og som er en del af eller er franchisetagere under en større, sammenkoblet virksomhed, og som modtager instrukser fra den fødevareromsomhedsleder, der centralt leverer de fødevarer, der er omhandlet i artikel 1, stk. 2, skal anvende supplerende afbødende foranstaltninger som fastsat i bilag II, del B.
4. Hvis et benchmarkniveau overskrides, skal fødevareromsomhedslederen revurdere de afbødende foranstaltninger og justere sine processer og kontroller med henblik på at opnå et indhold af acrylamid, der er så lavt, som det med rimelighed er muligt, og som ligger under de benchmarkniveauer, der er fastsat i bilag IV. Fødevareromsomhedslederne skal tage hensyn til fødevarerens sikkerhed, særlige produktionsrelaterede og geografiske forhold eller produktgenskaber.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 609/2013 af 12. juni 2013 om fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn, fødevarer til særlige medicinske formål og kosterstatning til vægtkontrol og om ophævelse af Rådets direktiv 92/52/EØF, Kommissionens direktiv 96/8/EF, 1999/21/EF, 2006/125/EF og 2006/141/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/39/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 41/2009 og (EF) nr. 953/2009 (EUT L 181 af 29.6.2013, s. 35).

Artikel 3

Definitioner

I denne forordning gælder følgende:

- 1) De definitioner af »fødevarer«, »leder af en fødevarer virksomhed« (fødevarer virksomhedsleder), »detailhandel«, »markedsføring« og »endelig forbruger«, der er fastsat i artikel 2 og 3 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002⁽¹⁾, finder anvendelse.
- 2) Ved »benchmarkniveauer« forstås resultatindikatorer, der anvendes for at efterprøve effektiviteten af de afbødende foranstaltninger, og de er baseret på erfaringer og forekomst for brede kategorier af fødevarer.

Artikel 4

Prøveudtagninger og analyser

1. Fødevarer virksomhedsledere, der er omhandlet i artikel 2, stk. 1, skal opstille et program for deres egne prøveudtagninger og analyser af acrylamidindholdet i de fødevarer, der er anført i artikel 1, stk. 2.
2. Fødevarer virksomhedsledere, der er omhandlet i artikel 2, stk. 1, skal føre en fortegnelse over de anvendte afbødende foranstaltninger, jf. bilag I.
3. Fødevarer virksomhedsledere, der er omhandlet i artikel 2, stk. 3, skal føre en fortegnelse over de anvendte afbødende foranstaltninger, jf. bilag II, del A og B.
4. Fødevarer virksomhedsledere, der er omhandlet i artikel 2, stk. 1 og 3, skal udtage prøver og foretage analyser til bestemmelse af indholdet af acrylamid i fødevarer i overensstemmelse med de krav, der er fastsat i bilag III, og skal registrere resultaterne af prøveudtagningerne og analyserne.
5. Hvis resultaterne af prøveudtagningerne og analyserne viser, at indholdet af acrylamid ikke er lavere end de benchmarkniveauer for acrylamid, der er fastsat i bilag IV, skal fødevarer virksomhedsledere, der er omhandlet i artikel 2, stk. 1 og 3, straks revurdere de afbødende foranstaltninger i overensstemmelse med artikel 2, stk. 4.
6. Som en undtagelse finder denne artikel ikke anvendelse på fødevarer virksomhedsledere, der er omhandlet i artikel 2, stk. 2. Sådanne fødevarer virksomhedsledere skal kunne fremlægge dokumentation for anvendelsen af afbødende foranstaltninger som fastsat i bilag II, del A.

Artikel 5

Revurdering af acrylamidindholdet

Benchmarkniveauerne for forekomsten af acrylamid i fødevarer, jf. bilag IV, revurderes af Kommissionen hvert tredje år og første gang senest tre år efter anvendelsesdatoen for denne forordning.

Revurderingen af benchmarkniveauerne skal være baseret på de data om forekomst af acrylamid i autoritetens database, der vedrører den periode, revurderingen omfatter, og som de kompetente myndigheder og fødevarer virksomhedsledere har indsendt til autoritetens database.

Artikel 6

Ikrafttrædelse og anvendelse

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den finder anvendelse fra den 11. april 2018.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarer lovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarer sikkerhed (EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1).

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 20. november 2017.

På Kommissionens vegne

Jean-Claude JUNCKER

Formand

BILAG I

AFBØDENDE FORANSTALTNINGER, JF. ARTIKEL 2, STK. 1

Hvis de afbødende foranstaltninger i dette bilag omfatter anvendelse af fødevarerilsætningsstoffer og andre stoffer, bør fødevarerilsætningsstofferne og de andre stoffer anvendes i overensstemmelse med bestemmelserne i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1332/2008 ⁽¹⁾ og (EF) nr. 1333/2008 ⁽²⁾ og Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 ⁽³⁾.

I. PRODUKTER PÅ BASIS AF RÅ KARTOFLER

Udvælgelse af egnede kartoffelsorter

1. Lederne af fødevarerilsætningsstoffer (i det følgende benævnt »fødevarerilsætningsstoffer«) skal identificere og anvende de kartoffelsorter, der er egnet til produkttypen, og hvor indholdet af acrylamidprækursorer, såsom reducerende sukkerarter (fructose og glucose) og asparagin, er lavest.
2. Fødevarerilsætningsstofferne skal anvende sorter af kartofler, der er blevet opbevaret under de vilkår, der er fastsat for den givne kartoffelsort, og i den opbevaringsperiode, der er fastsat for sorten. De opbevarede kartofler skal anvendes inden for deres optimale opbevaringsperiode.
3. Fødevarerilsætningsstofferne skal identificere kartoffelsorter med mindre acrylamiddannende potentiale under dyrkning, opbevaring og forarbejdning af fødevarer. Resultaterne skal dokumenteres.

Acceptkriterier

1. Fødevarerilsætningsstofferne skal i deres ordninger vedrørende levering af kartofler angive det maksimale indhold af reducerende sukkerarter i kartoflerne og også den maksimale mængde stødte, plettede eller beskadigede kartofler.
2. Hvis det angivne indhold af reducerende sukkerarter i kartofler og mængden af stødte, plettede eller beskadigede kartofler overskrides, kan fødevarerilsætningsstofferne acceptere kartoffelleverancen ved at angive supplerende afbødende foranstaltninger, der skal træffes for at sikre, at forekomsten af acrylamid i slutproduktet er så lavt, som det med rimelighed er muligt, og som ligger under det benchmarkniveau, der er fastsat i bilag IV.

Opbevaring og transport af kartofler

1. Hvis fødevarerilsætningsstofferne driver deres egne lagre:
 - skal temperaturen være passende i forhold til den opbevarede kartoffelsort og være over 6 °C
 - skal fugtigheden være på et niveau, der sikrer, at kartoflerne i mindst muligt omfang blive søde på grund af alder
 - skal spiring undgås på langtidsopbevarede kartofler, når det er tilladt, med passende midler
 - skal indholdet af reducerende sukkerarter i kartofler testes under opbevaringen.
2. Kartoffelpartier skal overvåges med hensyn til reducerende sukkerarter på høsttidspunktet.
3. Fødevarerilsætningsstofferne skal specificere transportbetingelserne for kartofler med hensyn til temperatur og varighed, navnlig hvis udendørstemperaturerne er markant lavere end de temperaturer, kartoflerne er opbevaret under, for at sikre, at temperaturerne under transport af kartoflerne ikke er lavere end de temperaturer, de er opbevaret under. Disse specifikationer skal dokumenteres.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1332/2008 af 16. december 2008 om fødevarerilsætningsstoffer og om ændring af Rådets direktiv 83/417/EØF, Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999, direktiv 2000/13/EF, Rådets direktiv 2001/112/EF og forordning (EF) nr. 258/97 (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 7).

⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevarerilsætningsstoffer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16).

⁽³⁾ Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevarerilsætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 (EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1).

a) SKIVEDE KARTOFFELCHIPS**Opskrift og procesdesign**

1. For hvert produktdesign skal fødevarevirksomhedslederne præcisere fritureolietemperaturerne der, hvor produktet forlader frituremaskinen. Disse temperaturer skal holdes på et så lavt niveau som praktisk muligt på en given linje og for det givne produkt i overensstemmelse med kvalitets- og fødevarerikkerhedsstandarderne og under hensyntagen til relevante faktorer såsom frituremaskinefabrikant, frituremaskinetype, kartoffelsort, tørstof i alt, kartoffelstørrelse, vækstbetingelser, sukkerindhold, årstid og målvandindhold for produktet.
2. Hvis fritureolietemperaturen der, hvor produktet forlader frituremaskinen, er højere end 168 °C, fordi der er tale om et bestemt produkt, et bestemt design eller en bestemt teknologi, skal fødevarevirksomhedslederne fremlægge oplysninger, som godtgør, at indholdet af acrylamid i slutproduktet er så lavt, som det med rimelighed er muligt, og at det benchmarkniveau, der er fastsat i bilag IV, er opnået.
3. For hvert produktdesign skal fødevarevirksomhedslederne præcisere vandindholdet efter friturestegning, idet dette skal være så højt som praktisk muligt for en given produktionslinje og for et givet produkt, i overensstemmelse med de forventede kvalitets- og fødevarerikkerhedsstandarder og under hensyntagen til relevante faktorer såsom kartoffelsort, årstid, knoldstørrelse og temperaturen der, hvor produktet forlader frituremaskinen. Minimumsvandindholdet må ikke være under 1,0 %.
4. Fødevarevirksomhedslederne skal anvende farvesortering i produktionslinjen (manuel og/eller optisk-elektronisk sortering) for kartoffelchips efter stegning.

b) POMFRITTER OG ANDRE UDSKÅRNE FRITURESTEGTE ELLER OVNSTEGTE KARTOFFELPRODUKTER**Opskrift og procesdesign**

1. Kartoffler skal, inden de anvendes, testes for reducerende sukkerarter. Dette kan ske ved hjælp af stegetest ved anvendelse af farver som en indikator for potentielt højt indhold af reducerende sukkerarter: vejledende stegetest af 20-25 midterstykker, der er stegt med henblik på at vurdere kartoffelstykkernes stegningsfarver i forhold til farvespecifikationen ved hjælp af USDA/Munsell-farveskemaet eller kalibrerede virksomhedsspecifikke farveskemaer for små virksomheder. Alternativt kan den samlede færdige stegningsfarve måles ved hjælp af særligt udstyr (f.eks. Agtron).
2. Fødevarevirksomhedslederne skal fjerne umodne knolde, der har en lav vægt under vand og højt indhold af reducerende sukkerarter. Sådanne knolde kan fjernes, ved at de passerer gennem en saltlage eller lignende systemer, som får umodne knolde til at flyde, eller ved at kartoflerne forvaskes med henblik på at påvise dårlige knolde.
3. Fødevarevirksomhedslederne skal fjerne rester fra udskæringen umiddelbart efter udskæring for at undgå brankede stykker i det stegte slutprodukt.
4. Fødevarevirksomhedslederne skal blanchere kartoffelstykker for at fjerne nogle af de reducerende sukkerarter fra ydersiden af stykkerne.
5. Fødevarevirksomhedslederne skal tilpasse blancheringen til de indkommende råvarers særlige kvalitetsgenskaber, og de skal holde sig inden for specifikationsgrænserne for slutproduktfarven.
6. Fødevarevirksomhedslederne skal forebygge (enzymatisk) misfarvning og mørkfarvning efter stegning af kartoffelprodukter. Dette kan gøres ved at anvende dinatriumdiphosphat (E 450), som også sænker pH-værdien i vaskevandet og forhindrer brunfarvningsreaktion.
7. Det bør undgås at anvende reducerende sukkerarter som brunfarvningsmiddel. De må kun anvendes, hvis det er nødvendigt, til konsekvent at holde sig inden for de specificerede grænser. Fødevarevirksomhedslederne skal styre slutproduktets farve ved at foretage farvetjek af det stegte slutprodukt. Hvis der er behov for det efter blanchering, kan specifikationen for den endelige farve opfyldes ved kontrolleret tilsætning af dextrose. Kontrolleret tilsætning af dextrose efter blanchering resulterer i lavere acrylamidindhold i et stegt slutprodukt ved samme farve som hos ublancherede produkter med udelukkende naturligt akkumulerede reducerende sukkerarter.

Oplysninger til slutbrugere

1. Over for slutbrugere skal fødevarerivsomslederne på emballagen og/eller via andre kommunikationskanaler oplyse om anbefalede tilberedningsmetoder med angivelse af tid, temperatur, mængde til ovn/friturekoger/pande. Anvisninger om den anbefalede tilberedning skal fremgå tydeligt for forbrugerne på alle produktemballager i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 ⁽¹⁾ om fødevarerinformation til forbrugere.

De anbefalede tilberedningsmetoder skal være i overensstemmelse med kundespecifikationer og krav til professionelle slutbrugere, og de skal valideres pr. produkttype for at sikre optimal sensorisk kvalitet ved den lyseste acceptable farve pr. anført tilberedningsmetode (f.eks. friturekoger eller ovn) og et acrylamidindhold, der ligger under det benchmarkniveau, der er fastsat i bilag IV.

Fødevarerivsomslederne skal anbefale andre slutbrugere end forbrugere, at de sørger for, at de, der anvender produktet (f.eks. kokke), råder over redskaber, der sikrer gode tilberedningsmetoder, og at de leverer kalibreret udstyr (f.eks. timere, stegediagrammer, farveskemaer (f.eks. USDA/Munsell-systemet) og som minimum tydelige billeder med de ønskede farver for det tilberedte slutprodukt.

2. Fødevarerivsomslederne skal navnlig anbefale slutbrugere:

- at holde temperaturen på mellem 160 og 175 °C ved stegning og på 180-220 °C, når der benyttes en ovn. Der kan anvendes en lavere temperatur, hvis ventilatoren er tændt
- at tilberedningsapparatet (f.eks. ovn eller varmluftfrituregryde) forvarmes til en korrekt temperatur på 180-220 °C i henhold til emballagens tilberedningsanvisninger, afhængigt af produktspecifikationerne og lokale krav
- at kartoflerne tilberedes, indtil de får en gyldengul farve
- at produktet ikke får for meget
- at ovnprodukter vendes efter 10 minutter eller halvvejs gennem tilberedningstiden
- at følge de anbefalede tilberedningsanvisninger som oplyst af fabrikanten
- at reducere tilberedningstiden, når der tilberedes mindre mængder af kartofler end angivet på pakningen, for at undgå for kraftig brunfarvning af produktet
- ikke at fylde friturekurven for meget; at fylde kurven til halvvejsmærket for at undgå for stort olieoptag som følge af længere stegetid.

II. KARTOFFELCHIPS, SNACKS, KIKS OG ANDRE KARTOFFELPRODUKTER PÅ BASIS AF KARTOFFELDEJ

Råvarer

1. For hvert produkt skal fødevarerivsomslederne fastsætte målværdier for reducerende sukkerarter i deres dehydrerede kartoffelingredienser.
2. Målværdien for reducerende sukkerarter i de pågældende produkter skal fastsættes så lavt som praktisk muligt, idet der tages hensyn til alle relevante faktorer i designet og fremstillingen af slutproduktet, såsom mængden af kartoffelingredienser i opskriften, yderligere mulige afbødende foranstaltninger, yderligere forarbejdning af dejen, årstid og vandindholdet i slutproduktet.
3. Hvis indholdet af reducerende sukkerarter er højere end 1,5 %, skal fødevarerivsomslederne fremlægge oplysninger, som godtgør, at indholdet af acrylamid i slutproduktet er så lavt, som det med rimelighed er muligt, og som ligger under det benchmarkniveau, der er fastsat i bilag IV.

Opskrift og procesdesign

1. Dehydrerede kartoffelingredienser skal, inden de anvendes, analyseres af enten leverandøren eller brugeren for at bekræfte, at sukkerindholdet ikke overstiger det fastsatte niveau.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugere, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentet og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004 (EUT L 304 af 22.11.2011, s. 18).

2. Hvis de dehydrerede kartoffelingredienser overstiger det fastsatte sukkerniveau, skal fødevarerivsomslederne præcisere, hvilke yderligere afbødende foranstaltninger der skal træffes for at sikre, at indholdet af acrylamid i slutproduktet er så lavt, som det med rimelighed er muligt, og som ligger under det benchmarkniveau, der er fastsat i bilag IV.
3. For hvert produkt skal fødevarerivsomslederne revurdere, om det er muligt delvis at udskifte kartoffelingredienserne med ingredienser med et mindre acrylamiddannende potentiale.
4. I systemer baseret på våd dej skal fødevarerivsomslederne overveje så vidt muligt at anvende følgende stoffer, under hensyntagen til at disse stoffer ikke nødvendigvis er synergistiske i deres afbødningseffekt for så vidt angår anvendelse af asparaginase og reduktion af pH-værdier specifikt:
 - asparaginase
 - syrer og salte heraf (for at reducere dejens pH-værdi)
 - calciumsalte.
5. Hvis dejbaserede kartoffelchips, snacks eller kiks frituresteges, skal fødevarerivsomslederne fastsætte stegeolietemperaturer for hvert produkt der, hvor det forlader frituremaskinen, og kontrollere disse temperaturer og føre registre for at dokumentere kontrollen.
6. Olietemperaturen der, hvor produktet forlader frituremaskinen, skal holdes på et så lavt niveau som praktisk muligt på en given linje og for det givne produkt i overensstemmelse med de foreskrevne kvalitets- og fødevarerivsomsstandarder og under hensyntagen til relevante faktorer såsom frituremaskinefabrikant, frituremaskintype, sukkerindhold og målvandindhold for produktet.

Hvis temperaturen er på over 175 °C der, hvor produktet forlader frituremaskinen, skal fødevarerivsomslederne fremlægge oplysninger, som godtgør, at indholdet af acrylamid i slutproduktet ligger under det benchmarkniveau, der er fastsat i bilag IV.

(NB: De fleste pelletprodukter steges ved temperaturer på over 175 °C på grund af den meget korte stegetid og behovet for, at temperaturen er tilstrækkeligt høj til, at man opnår den nødvendige ekspansion og tekstur hos disse produkter.)

7. Hvis dejbaserede kartoffelchips, snacks eller kiks ovnbages, skal fødevarerivsomslederne for hvert produkt fastsætte bagestemperaturen der, hvor produktet forlader bageovnen, og føre registre for at dokumentere kontrollen.
8. Temperaturen der, hvor produktet forlader bageovnen/tøringsprocessen slutter, skal holdes på et så lavt niveau som praktisk muligt på en given linje og for det givne produkt i overensstemmelse med de forventede kvalitets- og fødevarerivsomsstandarder og under hensyntagen til relevante faktorer såsom maskintype, råvarens indhold af reducerende sukkerarter og produktets vandindhold.
9. Hvis produktets temperatur er på over 175 °C ved afslutningen på bagningen/tøringsprocessen, skal fødevarerivsomslederne fremlægge oplysninger, som godtgør, at indholdet af acrylamid i slutproduktet ligger under det benchmarkniveau, der er fastsat i bilag IV.
10. For hvert produkt skal fødevarerivsomslederne fastsætte vandindholdet efter friturestegning eller bagning, idet dette skal være så højt som praktisk muligt på en given produktionslinje og for et givet produkt, i overensstemmelse med kravene til produktkvaliteten og fødevarerivsomsikkerheden og under hensyntagen til temperaturen der, hvor produktet forlader frituremaskinen/bagningen/tøringsprocessen. Vandindholdet i slutproduktet må ikke være lavere end 1,0 %.

III. FINERE BAGVÆRK

De afbødende foranstaltninger i dette kapitel finder anvendelse på finere bagværk, såsom småkager, kiks, tvebakker, kornbaserede snackstænger, boller, kræmmerhuse, vafler, crumpets og honningkager samt usødede produkter som kiks, knækbrød og brøderstatninger. I denne kategori forstås ved »cracker« på engelsk en tør »biscuit« (bege er »kiks« på dansk) (et bagværk, der er baseret på mel af korn), f.eks. saltkiks, rugknækbrød og mazza.

Agronomi

Hvis der er tale om kontraktlandbrug, hvor landbrugsprodukter leveres til fødevarerivsomslederne direkte af producenten, skal fødevarerivsomslederne sikre, at følgende krav for at forhindre høje asparaginniveauer i korn finder anvendelse:

- anvendelse af god landbrugspraksis vedrørende gødskning, navnlig med hensyn til at opretholde et afbalanceret indhold af svovl i jorden og sikre en korrekt kvælstoftilførsel

- anvendelse af god plantesundhedspraksis med henblik på at sikre anvendelse af god praksis vedrørende foranstaltninger til beskyttelse af afgrøderne for at forebygge svampeangreb.

Fødevarevirksomhedslederne skal foretage kontrol for at efterprøve den faktiske anvendelse af nævnte krav.

Opskrift og produktdesign

I fremstillingsprocessen skal fødevarevirksomhedslederne anvende følgende afbødende foranstaltninger:

1. For relevante produkter skal fødevarevirksomhedslederne overveje at reducere eller helt eller delvis at erstatte ammoniumbicarbonat med alternative hævemidler såsom
 - a) natriumbicarbonat og syrningsmidler
 - b) natriumbicarbonat og dinatriumdiphosphater (med organiske syrer eller kaliumvarianter heraf).

Som led i disse overvejelser skal fødevarevirksomhedslederne sikre, at anvendelsen af de nævnte alternative hævemidler ikke medfører organoleptiske forandringer (smag, udseende, tekstur osv.) eller øger det samlede natriumindhold, så produktidentitet og forbrugeraccept påvirkes.

2. For produkter, hvis produktdesign gør det muligt, skal fødevarevirksomhedslederne udskifte fructose eller ingredienser, der indeholder fructose, såsom sirup og honning, med glucose eller ikke-reducerende sukkerarter, som f.eks. saccharose, navnlig i opskrifter med ammoniumbicarbonat, hvor dette er muligt, og under hensyntagen til at udskiftningen af fructose eller andre reducerende sukkerarter kan resultere i en ændret produktidentitet som følge af tab af aroma og farvedannelse.
3. Fødevarevirksomhedslederne skal anvende asparaginase, når det er muligt effektivt at reducere asparagin og afbøde potentialet for acrylamiddannelse. Fødevarevirksomhedslederne skal tage hensyn til, at anvendelsen af asparaginase kun har begrænset eller slet ingen indvirkning på indholdet af acrylamid i opskrifter med højt fedtindhold, lavt vandindhold eller høj pH-værdi.
4. Hvis en produkttegenskab tillader det, skal fødevarevirksomhedslederne revurdere, om det er muligt delvis at udskifte hvedemelet med alternative mel af korn, f.eks. ris, under hensyntagen til at enhver ændring vil have en indvirkning på bageprocessen og produktets organoleptiske egenskaber. Forskellige typer korn har vist sig at have forskelligt indhold af asparagin (typisk er asparaginindholdet højest i rug og dernæst i aftagende rækkefølge havre, hvede og majs og med det laveste indhold i ris).
5. Fødevarevirksomhedslederne skal ved risikovurderingen tage hensyn til virkningerne af ingredienser i det finere bagværk, der kan øge acrylamidindholdet i slutproduktet, og anvende ingredienser, der ikke har sådanne virkninger, men fastholder fysiske og organoleptiske egenskaber (f.eks. mandler, der er ristet ved lavere snarere end højere temperaturer, og tørret frugt som fructosekilde).
6. Fødevarevirksomhedslederne skal sikre, at leverandører af varmebehandlede ingredienser, hvori acrylamiddannelse er mulig, foretager en acrylamidrisikovurdering og gennemfører de relevante afbødende foranstaltninger.
7. Fødevarevirksomhedslederne skal sikre, at en forandring i produkter fra leverandører i sådanne tilfælde ikke resulterer i et forøget acrylamidindhold.
8. Fødevarevirksomhedslederne skal overveje at tilsætte organiske syrer i produktionsprocessen eller nedbringe pH-værdien så meget som muligt og rimeligt i kombination med andre afbødende foranstaltninger, under hensyntagen til at dette kan føre til organoleptiske forandringer (mindre brunfarvning, ændring af smagen).

Tilvirkning

Fødevarevirksomhedslederne skal træffe følgende afbødende foranstaltninger ved fremstilling af finere bagværk og skal sikre, at de trufne foranstaltninger er forenelige med produkttegenskaberne og kravene til fødevarer sikkerheden:

1. Fødevarevirksomhedslederne skal anvende den varmetilførsel, dvs. kombination af temperatur og tid, som er den mest effektive til at reducere acrylamiddannelse, samtidig med at de tilstræbte produkttegenskaber opnås.

2. Fødevarevirksomhedslederne skal forøge vandindholdet i slutproduktet under hensyntagen til opnåelsen af den tilstræbte produktkvalitet, den krævede holdbarhed og fødevarerikkerhedsstandarderne.
3. Produkterne skal bages indtil et lysere farveendepunkt i slutproduktet under hensyntagen til opnåelsen af den tilstræbte produktkvalitet, den krævede holdbarhed og fødevarerikkerhedsstandarderne.
4. Ved udvikling af nye produkter skal fødevarevirksomhedslederne i deres risikovurdering tage hensyn til et givet produktstykkets størrelse og overfladeareal, under hensyntagen til at en lille produktstørrelse potentielt kan medføre højere acrylamidindhold som følge af varmepåvirkning.
5. Da visse ingredienser, der anvendes til fremstilling af finere bagværk, kan være varmebehandlet flere gange (f.eks. forbehandlede kornstykker, nødder, frø, tørrede frugter osv.), hvilket resulterer i en forøgelse af acrylamidindholdet i slutprodukterne, skal fødevarevirksomhedslederne tilpasse produkt- og procesdesign i overensstemmelse hermed for at overholde de benchmarkniveauer for acrylamid, der er fastsat i bilag IV. Navnlig må fødevarevirksomhedslederne ikke anvende brankede produkter til fornyet forarbejdning.
6. For forblandinger til produkter, der markedsføres med henblik på at blive bagt i hjemmet eller på cateringvirksomheder, skal fødevarevirksomhedslederne levere tilberedningsanvisninger til deres kunder for at sikre, at acrylamidindholdet i slutprodukterne er så lavt, som det med rimelighed er muligt, og under benchmarkniveauerne.

IV. MORGENMADSCEREALIER

Agronomi

Hvis der er tale om kontraktlandbrug, hvor landbrugsprodukter leveres til fødevarevirksomhedslederne direkte af producenten, skal fødevarevirksomhedslederne sikre, at følgende krav for at forhindre høje asparaginniveauer i korn finder anvendelse:

- anvendelse af god landbrugspraksis vedrørende gødskning, navnlig med hensyn til at opretholde et afbalanceret indhold af svovl i jorden og sikre en korrekt kvælstoftilførsel
- anvendelse af god plantesundhedspraksis med henblik på at sikre anvendelse af god praksis vedrørende foranstaltninger til beskyttelse af afgrøderne for at forebygge svampeangreb.

Fødevarevirksomhedslederne skal foretage kontrol for at efterprøve den faktiske anvendelse af nævnte krav.

Opskrift

1. Eftersom produkter baseret på majs og ris som hovedregel indeholder mindre acrylamid end produkter baseret på hvede, rug, havre og byg, skal fødevarevirksomhedslederne overveje at anvende majs og ris ved udviklingen af nye produkter, hvor det er relevant, og under hensyntagen til at enhver ændring vil have en indvirkning på fremstillingsprocessen og produkternes organoleptiske egenskaber.
2. Fødevarevirksomhedslederne skal kontrollere tilsætningsandelene ved tilsætningen af reducerende sukkerarter (f.eks. fructose og glucose) og ingredienser, der indeholder reducerende sukkerarter (f.eks. honning), under hensyntagen til deres indvirkning på organoleptiske egenskaber og procesfunktioner (binding med henblik på clusterdannelse), og som kan fungere som prækursorer for acrylamiddannelse, når de tilsættes før varmebehandlingsfaserne.
3. Fødevarevirksomhedslederne skal ved risikovurderingen tage hensyn til acrylamidbidraget fra varmebehandlede, tørre ingredienser, såsom ristede nødder og ovntørrede frugter, og anvende alternative ingredienser, hvis bidraget kan forventes at resultere i, at det benchmarkniveau, der er fastsat i bilag IV, overskrides for slutproduktet.
4. For så vidt angår varmebehandlede ingredienser, som indeholder 150 mikrogram acrylamid pr. kilo ($\mu\text{g}/\text{kg}$) eller derover, skal fødevarevirksomhedslederne træffe følgende foranstaltninger:
 - oprette et register over sådanne ingredienser
 - foretage audit af leverandører og/eller analyser
 - sikre, at leverandøren ikke foretager ændringer af sådanne ingredienser, der øger acrylamidindholdet.

5. Hvis cerealerne er i form af en dej af mel og fremstillingsprocessen indebærer tilstrækkelig tid, temperatur og vandindhold, til at asparaginindholdet kan reduceres med asparaginase, skal fødevarerivsomslederne anvende asparaginase som nødvendigt, forudsat at der ikke er nogen negativ indvirkning på aroma eller risiko for residual enzymaktivitet.

Tilvirkning

Ved fremstilling af morgenmadscerealier skal fødevarerivsomslederne anvende følgende afbødende foranstaltninger og sikre, at de trufne foranstaltninger er forenelige med produkttegenskaberne og kravene til fødevarerivsomsikkerheden:

1. Fødevarerivsomslederne skal ved hjælp af risikovurdering identificere det/de kritiske varmebehandlingstrin i fremstillingsprocessen, der genererer acrylamid.
2. Eftersom højere opvarmningstemperaturer og længere opvarmningstider medfører højere acrylamidindhold, skal fødevarerivsomslederne identificere en effektiv kombination af temperatur og opvarmningstid med henblik på at minimere acrylamiddannelse, uden at det går ud over produktets smag, tekstur, farve, sikkerhed og holdbarhed.
3. For at undgå, at der genereres kraftige stigninger i acrylamidindholdet, skal fødevarerivsomslederne kontrollere opvarmningstemperaturer og -tid og fødehastigheder med henblik på som minimum at opnå følgende vandindhold i slutproduktet efter den afsluttende varmebehandling, under hensyntagen til den tilstræbte produktkvalitet, den krævede holdbarhed og fødevarerivsomsikkerhedsstandarderne:
 - ristede produkter: 1 g/100 g for ekstruderede produkter, 1 g/100 g for batchtilvirkede produkter og 2 g/100 g for dampvalsede produkter
 - direkte ekspanderede produkter: 0,8 g/100 g for ekstruderede produkter
 - bagte produkter: 2 g/100 g for kontinuerligt tilvirkede produkter
 - produkter med fyld: 2 g/100 g for ekstruderede produkter
 - anden tørring: 1 g/100 g for batchtilvirkede produkter, 0,8 g/100 g for puffede produkter.Fødevarerivsomslederne skal måle vandindhold og udtrykke acrylamidkoncentrationen i tør masse for at eliminere den forstyrrende virkning af ændringer i vandindholdet.
4. Fornyet forarbejdning af produktet tilbage gennem processen vil potentielt kunne generere højere acrylamidindhold pga. gentagen eksponering for varmebehandlingstrin. Fødevarerivsomslederne skal derfor vurdere virkningen af fornyet forarbejdning på acrylamidindholdet og reducere eller eliminere fornyet forarbejdning.
5. Fødevarerivsomslederne skal have etableret procedurer, såsom temperaturkontrol og overvågning, for at forebygge forekomsten af brankede produkter.

V. KAFFE

Opskrift

Ved sammensætningen af kaffeblandinger skal fødevarerivsomslederne ved risikovurderingen tage hensyn til, at produkter baseret på robustabønner som hovedregel har højere acrylamidindhold end produkter baseret på arabicabønner.

Tilvirkning

1. Fødevarerivsomslederne skal identificere de kritiske ristningsbetingelser for at sikre minimal acrylamiddannelse inden for den tilstræbte aromaprofil.
2. Kontrol af ristningsbetingelserne skal indgå i et basisprogram som led i god fremstillingspraksis (GMP).
3. Fødevarerivsomslederne skal overveje at anvende asparaginasebehandling, for så vidt det er muligt og effektivt, for at reducere forekomsten af acrylamid.

VI. KAFFEERSTATNINGER MED INDHOLD AF MERE END 50 % KORN

Agronomi

Hvis der er tale om kontraktlandbrug, hvor landbrugsprodukter leveres til fødevarerivsomslederne direkte af producenten, skal fødevarerivsomslederne sikre, at følgende krav for at forhindre høje asparaginniveauer i korn finder anvendelse:

- anvendelse af god landbrugspraksis vedrørende gødskning, navnlig med hensyn til at opretholde et afbalanceret indhold af svovl i jorden og sikre en korrekt kvælstoftilførsel

- anvendelse af god plantesundhedspraksis med henblik på at sikre anvendelse af god praksis vedrørende foranstaltninger til beskyttelse af afgrøderne for at forebygge svampeangreb.

Fødevarevirksomhedslederne skal foretage kontrol for at efterprøve den faktiske anvendelse af nævnte krav.

Opskrift

1. Eftersom produkter baseret på majs og ris som hovedregel indeholder mindre acrylamid end produkter baseret på hvede, rug, havre og byg, skal fødevarevirksomhedslederne overveje at anvende majs og ris ved udviklingen af nye produkter, hvor det er relevant, under hensyntagen til at enhver ændring vil have en indvirkning på fremstillingsprocessen og produktets organoleptiske egenskaber.
2. Fødevarevirksomhedslederne skal kontrollere tilsætningsandelene ved tilsætningen af reducerende sukkerarter (f.eks. fructose og glucose) og ingredienser, der indeholder reducerende sukkerarter (f.eks. honning), under hensyntagen til indvirkningen på organoleptiske egenskaber og procesfunktioner (binding), og som kan fungere som prækursorer for acrylamiddannelse, når de tilsættes før varmebehandlingsfaserne.
3. Hvis kaffeerstatninger ikke udelukkende er fremstillet af korn, skal fødevarevirksomhedslederne, hvor det er relevant, anvende andre ingredienser, som resulterer i lavere indhold af acrylamid efter forarbejdning ved høj temperatur.

Tilvirkning

1. Fødevarevirksomhedslederne skal identificere de kritiske ristningsbetingelser for at sikre minimal acrylamiddannelse inden for den tilstræbte aromaprofil.
2. Kontrol af ristningsbetingelserne skal indgå i et basisprogram som led i god fremstillingspraksis (GMP).

VII. KAFFEERSTATNINGER MED INDHOLD AF MERE END 50 % CIKORIE

Fødevarevirksomhedslederne må kun købe kultivarer med lavt asparaginindhold, og de skal sikre, at ingen forsinket og overdreven kvælstoftilførsel har fundet sted under dyrkningen af cikorie.

Opskrift

Hvis kaffeerstatninger ikke udelukkende er fremstillet af cikorie, dvs. cikorieindholdet er under 100 % og over 50 %, skal fødevarevirksomhedslederne tilsætte andre ingredienser, såsom cikoriefibre og ristet korn, da disse har vist sig at være effektive til at reducere acrylamidindholdet i slutproduktet.

Tilvirkning

1. Fødevarevirksomhedslederne skal identificere de kritiske ristningsbetingelser for at sikre minimal acrylamiddannelse inden for den tilstræbte aromaprofil. Konklusionerne skal dokumenteres.
2. Kontrol af ristningsbetingelserne skal indgå i fabrikantens system til styring af fødevarsikkerheden.

VIII. BABYKIKS OG CEREALIER TIL SMÅBØRN ⁽¹⁾

Hvis der er tale om kontraktlandbrug, hvor landbrugsprodukter leveres til fødevarevirksomhedslederne direkte af producenten, skal fødevarevirksomhedslederne sikre, at følgende krav for at forhindre høje asparaginniveauer i korn finder anvendelse:

- anvendelse af god landbrugspraksis vedrørende gødsning, navnlig med hensyn til at opretholde et afbalanceret indhold af svovl i jorden og sikre en korrekt kvælstoftilførsel
- anvendelse af god plantesundhedspraksis med henblik på at sikre anvendelse af god praksis vedrørende foranstaltninger til beskyttelse af afgrøderne for at forebygge svampeangreb.

Fødevarevirksomhedslederne skal foretage kontrol for at efterprøve den faktiske anvendelse af nævnte krav.

⁽¹⁾ I overensstemmelse med definitioner i forordning (EU) nr. 609/2013.

Produktets design, forarbejdning og opvarmning

1. Fødevarerirksomhedslederne skal anvende asparaginase til at reducere asparaginindholdet i melråvarerne så meget som muligt. Fødevarerirksomhedsledere, der ikke kan anvende asparaginase, f.eks. på grund forarbejdningskrav eller produktdesign, skal anvende melråvarer med lavt indhold af acrylamidprækursorer såsom fructose og glucose og asparagin.
2. Fødevarerirksomhedslederne skal foretage en vurdering under udviklingen af opskriften, der giver oplysninger om reducerende sukkerarter og asparagin, herunder muligheder for at opnå et lavere indhold af reducerende sukkerarter i den endelige opskrift. Behovet for denne vurdering vil være afhængig af anvendelse af asparaginase i opskriften.
3. Fødevarerirksomhedslederne skal sikre, at varmebehandlede ingredienser, hvori acrylamiddannelse er mulig, hidrører fra leverandører, der kan dokumentere, at de har truffet passende afbødende foranstaltninger til at reducere forekomsten af acrylamid i disse ingredienser.
4. Fødevarerirksomhedslederne skal have etableret en procedure for kontrol af ændringer med henblik på at sikre, at de ikke foretager nogen leverandørændringer, som øger acrylamidindholdet.
5. Hvis anvendelsen af varmebehandlede råvarer og ingredienser resulterer i, at det benchmarkniveau for acrylamid i slutproduktet, der er fastsat i bilag IV, overskrides, skal fødevarerirksomhedslederne revurdere anvendelsen af disse produkter med henblik på at opnå et indhold af acrylamid i slutproduktet, der er så lavt, som det med rimelighed er muligt, og som ligger under det benchmarkniveau, der er fastsat i bilag IV.

Opskrift

1. Eftersom produkter baseret på majs og ris som hovedregel indeholder mindre acrylamid end produkter baseret på hvede, rug, havre og byg, skal fødevarerirksomhedslederne overveje at anvende majs og ris ved udviklingen af nye produkter, hvor det er relevant, under hensyntagen til at enhver ændring vil have en indvirkning på fremstillingsprocessen og produktets organoleptiske egenskaber.
2. Fødevarerirksomhedslederne skal ved deres risikovurdering navnlig tage hensyn til, at produkter baseret på fuldkorn og/eller med et højt niveau af kornklid har et større indhold af acrylamid.
3. Fødevarerirksomhedslederne skal kontrollere tilsætningsandelene ved tilsætningen af reducerende sukkerarter (f.eks. fructose og glucose) og ingredienser, der indeholder reducerende sukkerarter (f.eks. honning), under hensyntagen til indvirkningen på organoleptiske egenskaber og procesfunktioner (binding), og som kan fungere som prækursorer for acrylamiddannelse, når de tilsættes før varmebehandlingsfaserne.
4. Fødevarerirksomhedslederne skal bestemme acrylamidbidraget fra varmebehandlede og tørre ingredienser, såsom ristede nødder og ovntørrede frugter, og anvende alternative ingredienser, hvis anvendelsen af sådanne ingredienser resulterer i, at det benchmarkniveau, der er fastsat i bilag IV, overskrides for slutproduktet.

Tilvirkning

1. Fødevarerirksomhedslederne skal ved hjælp af risikovurdering identificere det/de kritiske varmebehandlingstrin i fremstillingsprocessen, der genererer acrylamid.
2. Fødevarerirksomhedslederne skal måle vandindhold og udtrykke acrylamidkoncentrationen i tør masse for at eliminere den forstyrrende virkning af ændringer i vandindholdet.
3. Fødevarerirksomhedslederne skal identificere og anvende en effektiv kombination af temperatur og opvarmningstid med henblik på at minimere acrylamiddannelse, uden at det går ud over produktets smag, tekstur, farve, sikkerhed og holdbarhed.
4. Fødevarerirksomhedslederne skal kontrollere opvarmningstemperaturer og -tid og fødehastigheder. Målesystemer til kontrol af fødehastighed og temperatur bør kalibreres regelmæssigt, og disse driftsbetingelser bør kontrolleres inden for fastsatte grænser. Disse opgaver skal indarbejdes i HACCP-procedurerne.

5. Overvågning og kontrol af vandindhold efter kritiske varmebehandlingstrin har vist sig at være effektivt til kontrol med acrylamidindholdet i nogle processer, og derfor kan denne proces i disse tilfælde være et passende alternativ til at kontrollere opvarmningstemperaturer og -tid og bør derfor anvendes af fødevarer virksomhedslederne.

IX. BABYMAD PÅ GLAS (FØDEVARER MED LAVT SYREINDHOLD OG PÅ BASIS AF SVESKER) ⁽¹⁾

1. Til fremstilling af baby mad på glas skal fødevarer virksomhedslederne vælge råvarer med et lavt indhold af acrylamidprækursorer såsom reducerende sukkerarter, f.eks. fructose og glucose, og asparagin.
2. Hvis der er tale om kontraktlandbrug, hvor landbrugsprodukter leveres til fødevarer virksomhedslederne direkte af producenten, skal fødevarer virksomhedslederne sikre, at følgende krav for at forhindre høje asparaginniveauer i korn finder anvendelse:
 - anvendelse af god landbrugspraksis vedrørende gødskning, navnlig med hensyn til at opretholde et afbalanceret indhold af svovl i jorden og sikre en korrekt kvælstoftilførsel
 - anvendelse af god plantesundhedspraksis med henblik på at sikre anvendelse af god praksis vedrørende foranstaltninger til beskyttelse af afgrøderne for at forebygge svampeangreb.Fødevarer virksomhedslederne skal foretage kontrol for at efterprøve den faktiske anvendelse af nævnte krav.
3. I købskontrakter vedrørende sveskemos skal fødevarer virksomhedslederne medtage krav, der sikrer, at der i processen til fremstilling af sveskemos anvendes varmebehandlingsordninger med henblik på at reducere forekomsten af acrylamid i dette produkt.
4. Fødevarer virksomhedslederne skal sikre, at varmebehandlede ingredienser, hvori acrylamiddannelse er mulig, hidrører fra leverandører, der kan dokumentere, at de har truffet afbødende foranstaltninger til at reducere forekomsten af acrylamid i disse ingredienser.
5. Hvis anvendelsen af varmebehandlede råvarer og ingredienser resulterer i, at det benchmarkniveau for acrylamid i slutproduktet, der er fastsat i bilag IV, overskrides, skal fødevarer virksomhedslederne revurdere anvendelsen af disse varer og ingredienser med henblik på at opnå et indhold af acrylamid i slutproduktet, der er så lavt, som det med rimelighed er muligt, og som ligger under det benchmarkniveau, der er fastsat i bilag IV.

Opskrift

1. Fødevarer virksomhedslederne skal ved deres risikovurdering af *acrylamid* i de pågældende fødevarer tage hensyn til, at produkter baseret på fuldkorn og/eller med et højt niveau af kornklid har et større indhold af acrylamid.
2. Fødevarer virksomhedslederne skal vælge sorter af søde kartofler og svesker, der har så lavt et indhold som muligt af acrylamidprækursorer såsom reducerende sukker (f.eks. fructose og glucose) og asparagin.
3. Fødevarer virksomhedslederne skal kontrollere tilsætningsandelene ved tilsætningen af reducerende sukkerarter (f.eks. fructose og glucose) og ingredienser, der indeholder reducerende sukkerarter (f.eks. honning), der tilsættes af organoleptiske årsager og med henblik på procesfunktioner (binding), og som kan fungere som prækursorer for acrylamiddannelse, når de tilsættes før varmebehandlingsfaserne.

Tilvirkning

1. Fødevarer virksomhedslederne skal identificere de(t) vigtigste varmebehandlingstrin i processen, hvor der genereres mest acrylamid, for at målrette indsatsen for yderligere acrylamidreduktion/-kontrol så effektivt som muligt. Dette skal opnås enten gennem en risikovurdering eller ved direkte måling af acrylamidindholdet i produktet før og efter hvert varmebehandlingstrin.
2. For at undgå, at der genereres kraftige stigninger i acrylamidindholdet, skal fødevarer virksomhedslederne kontrollere opvarmningstemperaturer og -tid og fødehastigheder. Målesystemer til kontrol af fødehastighed og temperatur bør kalibreres regelmæssigt, og disse driftsbetingelser bør kontrolleres inden for fastsatte grænser. Disse opgaver skal indarbejdes i HACCP-procedurene.
3. Fødevarer virksomhedslederne skal sikre, at sænkningen af den termiske effekt med henblik på at reducere acrylamidindholdet i fødevarer med lavt syreindhold og på basis af svesker ikke påvirker den mikrobiologiske sikkerhed ved de pågældende fødevarer.

⁽¹⁾ I overensstemmelse med definitioner i forordning (EU) nr. 609/2013.

X. BRØD

Agronomi

Hvis der er tale om kontraktlandbrug, hvor landbrugsprodukter leveres til fødevarerivsksomhedslederne direkte af producenten, skal fødevarerivsksomhedslederne sikre, at følgende krav for at forhindre høje asparaginniveauer i korn finder anvendelse:

- anvendelse af god landbrugspraksis vedrørende gødskning, navnlig med hensyn til at opretholde et afbalanceret indhold af svovl i jorden og sikre en korrekt kvælstoftilførsel
- anvendelse af god plantesundhedspraksis med henblik på at sikre anvendelse af god praksis vedrørende foranstaltninger til beskyttelse af afgrøderne for at forebygge svampeangreb.

Fødevarerivsksomhedslederne skal foretage kontrol for at efterprøve den faktiske anvendelse af nævnte krav.

Produktets design, forarbejdning og opvarmning

1. Fødevarerivsksomhedslederne skal sikre, at brød bages til et lysere farveendepunkt med henblik på at reducere acrylamiddannelse under hensyntagen til design af det enkelte produkt og de tekniske muligheder.
 2. Fødevarerivsksomhedslederne skal forlænge gærhævningstiden under hensyntagen til produktdesignet og de tekniske muligheder.
 3. Fødevarerivsksomhedslederne skal sænke den termiske effekt ved at optimere bagetemperatur og -tid så vidt muligt.
 4. Fødevarerivsksomhedslederne skal give bageanvisninger for brød, der skal færdiggøres i hjemmet, i bake-off-områder, i detailforretninger eller på cateringvirksomheder.
 5. Fødevarerivsksomhedslederne skal udskifte ingredienser, der potentielt vil kunne øge acrylamidindholdet i slutproduktet, hvis dette er foreneligt med produktdesignet og de tekniske muligheder, f.eks. ved anvendelse af nødder og frø, der er ristet ved lavere snarere end højere temperaturer.
 6. Fødevarerivsksomhedslederne skal udskifte fructose med glucose, især i opskrifter, der indeholder ammoniumbicarbonat (E 503), hvis produktdesignet tillader det, og så vidt muligt. Dette omfatter eksempelvis udskiftning af invertsukkersirup og honning, der har et højt indhold af fructose, med glucosesirup.
 7. I produkter med lavt vandindhold skal fødevarerivsksomhedslederne anvende asparaginase for at reducere asparaginindholdet så meget som muligt og under hensyntagen til opskriften, ingredienserne, vandindholdet og processen.
-

BILAG II

DEL A

AFBØDENDE FORANSTALTNINGER, DER SKAL ANVENDES AF FØDEVAREVIRKSOMHEDSLEDERNE, JF. ARTIKEL 2, STK. 2

1. Fødevarevirksomhedsledere, der fremstiller kartoffelprodukter, skal anvende følgende afbødende foranstaltninger:

- Pomfritter og andre udkårne (friturestegte) kartoffelprodukter
 - Der skal anvendes kartoffelsorter med lavt sukkerindhold, hvis sådanne er til rådighed, og i det omfang de er kompatible med den tilstræbte fødevare. I denne forbindelse skal leverandøren konsulteres om, hvilke kartoffelsorter der er de mest egnede.
 - Kartoffler skal opbevares ved en temperatur på over 6 °C.
- Inden stegeprocessen:

Undtagen hvad angår frosne kartoffelprodukter, hvor tilberedningsanvisningerne skal følges, skal der for rå pomfritters vedkommende træffes en af følgende foranstaltninger for at reducere sukkerindholdet, hvis det er muligt, og i det omfang det er kompatibelt med den tilstræbte fødevare:

 - Vaskning og henstand i koldt vand, helst i 30 minutter til 2 timer. Kartoffelstykkerne skal skylles i rent vand før stegning.
 - Henstand i nogle få minutter i varmt vand. Kartoffelstykkerne skal skylles i rent vand før stegning.
 - Blanchering af kartofler resulterer i lavere acrylamidindhold, og derfor bør kartoflerne om muligt blanches.
- Ved stegning af pomfritter eller andre kartoffelprodukter:
 - Der skal anvendes stegeolie/-fedt, der tillader hurtigere stegning og/eller stegning ved lavere temperaturer. Madolieleverandørerne skal konsulteres om, hvilken type olie/fedt der er den mest egnede.
 - Stegetemperaturerne skal være på under 175 °C og under alle omstændigheder så lave som muligt under hensyntagen til kravene til fødevarer sikkerhed.
 - Stegeoliens/-fedtets kvalitet skal opretholdes ved hyppig skumning for at fjerne smulder og stumper.

Til tilberedning af pomfritter bør fødevarevirksomhedslederne anvende disponible farvevejledninger med vejledning om den optimale kombination af farve og lavt indhold af acrylamid.

En farvevejledning med vejledning om den optimale kombination af farve og lavt indhold af acrylamid bør være anbragt synligt for de medarbejdere, der tilbereder fødevaren.

2. Fødevarevirksomhedsledere, der fremstiller brød og finere bagværk, skal anvende følgende afbødende foranstaltninger i bageprocessen:

- Så vidt det er muligt og foreneligt med produktionsprocessen og hygiejnekravene:
 - skal gærhævningsstiden forlænges
 - skal vandindholdet i dejen til fremstillingen af et produkt med et lavt vandindhold optimeres
 - skal ovntemperaturen sænkes og tilberedningstiden forlænges.

Produkterne skal bages til et lysere farveendepunkt, og mørkristning af skorpen skal undgås, i tilfælde af at skorpen mørke farve skyldes kraftig ristning og den mørke skorpe ikke skyldes brødets særlige sammensætning eller karakter.

3. Ved tilberedning af sandwicher skal fødevarevirksomhedslederne sikre, at sandwicherne ristes til den optimale farve. Når disse specifikke produkter fremstilles, bør der, hvis sådanne findes, anvendes farvevejledninger, der er udarbejdet for specifikke produkter, med vejledning i den optimale kombination af farve og lavt indhold af acrylamid. Ved anvendelse af færdigpakket brød eller andet bagværk, der skal færdiggøres, skal tilberedningsanvisningerne følges.

En farvevejledning som nævnt ovenfor med vejledning om den optimale kombination af farve og lavt indhold af acrylamid skal være anbragt synligt for de medarbejdere, der tilbereder den specifikke fødevare.

DEL B

AFBØDENDE FORANSTALTNINGER, DER SKAL ANVENDES AF FØDEVAREVIRKSOMHEDSLEDERNE, JF. ARTIKEL 2, STK. 3, SOM SUPPLEMENT TIL AFBØDENDE FORANSTALTNINGER, DER ER OMHÅNDLET I DEL A**1. Generelle krav**

Fødevarevirksomhedslederne må kun acceptere produkter, der er omhandlet i artikel 1, stk. 2, fra fødevarevirksomhedsledere, som har gennemført alle de afbødende foranstaltninger, der er fastsat i bilag I.

2. Pomfritter og andre udskårne (friturestegte) kartoffelprodukter

Fødevarevirksomhedslederne skal:

- følge de opbevaringsanvisninger, der gives af fødevarevirksomhedslederne eller leverandørerne, eller som er foreskrevet inden for rammerne af de relevante afbødende foranstaltninger i bilag I
- arbejde med operative standardprocedurer og kalibrerede frituremaskiner, der er udstyret med elektroniske timere og programmeret til standardindstillinger (tid/temperatur)
- overvåge indholdet af acrylamid i slutprodukterne for at efterprøve, om de afbødende foranstaltninger er effektive med hensyn til at holde acrylamidindholdet under benchmarkniveauet.

3. Bagværk

Fødevarevirksomhedslederne skal overvåge indholdet af acrylamid i slutprodukterne for at efterprøve, om de afbødende foranstaltninger er effektive med hensyn til at holde acrylamidindholdet under benchmarkniveauet.

4. Kaffe

Fødevarevirksomhedslederne skal sikre, at indholdet af acrylamid i den leverede kaffe er lavere end det benchmarkniveau, der er fastsat i bilag IV, dog under hensyntagen til at dette ikke nødvendigvis er muligt for alle typer kaffe, afhængigt af ristningens og blandingens karakteristika. Er det ikke muligt, skal leverandøren give en begrundelse.

BILAG III

KRAV TIL PRØVEUDTAGNINGER OG ANALYSER MED HENBLIK PÅ OVERVÅGNING, JF. ARTIKEL 4

I. Prøveudtagning

1. Prøven skal være repræsentativ for det samlede parti.
2. Fødevarer virksomhedslederne skal sikre, at de foretager en repræsentativ prøveudtagning og analyse af deres produkter for forekomst af acrylamid med henblik på at efterprøve effektiviteten af de afbødende foranstaltninger, dvs. at acrylamidindholdet konsekvent er lavere end benchmarkniveauerne.
3. Fødevarer virksomhedslederne skal sikre, at der udtages en repræsentativ prøve af hver produkttype til analyse af acrylamidkoncentrationen. En »produkttype« omfatter grupper af produkter med samme eller lignende ingredienser, opskriftsdesign, procesdesign og/eller proceskontroller, hvis disse har en potentiel indvirkning på acrylamidindholdet i slutproduktet. Overvågningsprogrammerne skal prioritere produkttyper, der har vist potentiale til at overskride benchmarkniveauet, og de skal være risikobaserede, hvis det er praktisk muligt med yderligere afbødende foranstaltninger.

II. Analyse

1. Fødevarer virksomhedslederne skal tilvejebringe tilstrækkelige data til at muliggøre en vurdering af indholdet af acrylamid og af sandsynligheden for, at benchmarkniveauet vil blive overskredet for den pågældende produkttype.
2. Prøven skal analyseres på et laboratorium, som deltager i relevante præstationsprøvningsordninger (der er i overensstemmelse med »International Harmonised Protocol for the Proficiency Testing of (Chemical) Analytical Laboratories« ⁽¹⁾, som er udarbejdet i IUPAC/ISO/AOAC's regi) og anvender godkendte analysemetoder til påvisning og kvantificering. Laboratorierne skal kunne godtgøre, at de har iværksat interne kvalitetskontrol-procedurer. Eksempler på sådanne procedurer er »ISO/AOAC/IUPAC Guidelines on Internal Quality Control in Analytical Chemistry Laboratories« ⁽²⁾.

Når det er muligt, foretages en vurdering af analysernes korrekthed ved at inddrage relevante certificerede referencematerialer i analysen.

3. Den analysemetode, der anvendes til acrylamidanalyser, skal overholde følgende krav.

Parameter	Kriterium
Anvendelsesområde	Fødevarer, der er omhandlet i denne forordning
Specificitet	Uden matrix eller spektral interferens
Feltblindprøver	Under detektionsgrænsen (LOD)
Repetérbarhed (RSD _r)	0,66 gange RSD _R som afledt af (den ændrede) Horwitz-ligning
Reproducerbarhed (RSD _R)	Som afledt af (den ændrede) Horwitz-ligning
Genfinding	75-110 %
Detektionsgrænse (LOD)	Tre tiendedele af LOQ
Bestemmelsesgrænse (LOQ)	For benchmarkniveauer på < 125 µg/kg: ≤ to femtedele af benchmarkniveauet (dog ikke krav om under 20 µg/kg) For benchmarkniveauer på ≥ 125 µg/kg: ≤ 50 µg/kg

4. Acrylamidanalyserne kan erstattes af måling af produktgenskaber (f.eks. farve) eller procesparametre, forudsat at der kan påvises en statistisk korrelation mellem produktgenskaberne eller procesparametrene og acrylamidindholdet.

⁽¹⁾ M. Thompson et al, Pure and Applied Chemistry, 2006, 78, s. 145-196.

⁽²⁾ Edited by M. Thompson and R. Wood, Pure and Applied Chemistry, 1995, 67, s. 649-666.

III. Prøveudtagningsfrekvens

1. Fødevarevirksomhedslederne skal mindst én gang om året foretage prøveudtagninger og analyser for produkter, som har et kendt og velkontrolleret acrylamidindhold. Fødevarevirksomhedslederne skal foretage hyppigere prøveudtagninger og analyser af produkter, for hvilke benchmarkniveauet potentielt vil kunne overskrides, og de skal være risikobaserede, hvis det er praktisk muligt med yderligere afbødende foranstaltninger.
2. På grundlag af denne vurdering, jf. punkt II, nr. 1), skal fødevarevirksomhedslederne fastsætte passende frekvenser for analyser for hver produkttype. Vurderingen gentages, hvis et produkt eller en proces er ændret på en måde, der kan føre til en ændring af acrylamidindholdet i slutproduktet.

IV. Afbødende foranstaltninger

Hvis analyseresultatet, korrigeret for genfinding, men ikke under hensyntagen til måleusikkerheden, viser, at et produkt har overskredet benchmarkniveauet eller har et højere acrylamidindhold end forventet (under hensyntagen til tidligere analyser, men lavere end benchmarkniveauet), skal fødevarevirksomhedslederne foretage en revurdering af de anvendte afbødende foranstaltninger og træffe supplerende disponible afbødende foranstaltninger for at sikre, at acrylamidindholdet i slutproduktet ligger under benchmarkniveauet. Dette skal påvises ved at foretage en ny repræsentativ prøveudtagning og analyse efter indførelsen af de supplerende afbødende foranstaltninger.

V. Oplysninger til de kompetente myndigheder

Fødevarevirksomhedslederne stiller efter anmodning analyseresultaterne fra den årlige analyse til rådighed for den kompetente myndighed sammen med beskrivelser af de produkter, der blev analyseret. For produkter, der overskrider benchmarkniveauet, skal der forelægges nærmere oplysninger om de afbødende foranstaltninger, der er truffet for at reducere acrylamidindholdet til under benchmarkniveauet.

BILAG IV

BENCHMARKNIVEAUER, JF. ARTIKEL 1, STK. 1

Der gælder følgende benchmarkniveauer for forekomst af acrylamid i fødevarer, jf. artikel 1, stk. 1:

Fødevarer	Benchmarkniveau (µg/kg)
Pomfritter (spiseklare)	500
Kartoffelchips fremstillet af friske kartofler og af kartoffeldej	750
Kiks på basis af kartofler	
Andre kartoffelprodukter fremstillet af kartoffeldej	
Brød	
a) Brød på basis af hvede	50
b) Andet brød end brød på basis af hvede	100
Morgenmadscerealier (undtagen grød)	
— klidprodukter og fuldkornscerealier, puffet korn	300
— produkter på basis af hvede og rug ⁽¹⁾	300
— produkter på basis af majs, havre, spelt, byg og ris ⁽¹⁾	150
Kiks (biscuits) og vafler	350
Kiks (crackers) med undtagelse af kiks på basis af kartofler	400
Knækbrød	350
Honningkager	800
Produkter, der svarer til andre produkter i denne kategori	300
Ristet kaffe	400
Pulverkaffe	850
Kaffeerstatninger	
a) kaffeerstatninger udelukkende fremstillet af korn	500
b) kaffeerstatninger fremstillet af en blanding af korn og cikorie	⁽²⁾
c) kaffeerstatninger udelukkende fremstillet af cikorie	4 000
Babymad, forarbejdede fødevarer baseret på cerealier til spædbørn og småbørn, undtagen kiks og tvebakker ⁽³⁾	40
Kiks og tvebakker til spædbarn og småbørn ⁽³⁾	150

⁽¹⁾ Cerealier, der ikke er baseret på fuldkorn og/eller klid. Den kornsort, der findes i størst mængde, afgør kategorien.

⁽²⁾ Med det benchmarkniveau, der skal gælde for kaffeerstatninger fremstillet af en blanding af korn og cikorie, tages der hensyn til den relative andel af disse ingredienser i slutproduktet.

⁽³⁾ I overensstemmelse med definitioner i forordning (EU) nr. 609/2013.