

Zusammensetzung und Hygiene von färbenden Lebensmittelextrakten und -konzentraten

Endbericht der Schwerpunktaktion A-027-17



April 2018

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion „Zusammensetzung und Hygiene von färbenden Lebensmittelextrakten und -konzentraten“ war die chemisch-physikalische und mikrobiologische Überprüfung der in Österreich vermarkteten und verwendeten färbenden Lebensmittel.

21 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Zwei Proben wurden beanstandet:

- Eine Probe wies Spuren des verbotenen synthetischen Farbstoffs Sudanrot IV auf
- Eine Probe wegen fehlerhafter Kennzeichnung

Hintergrundinformation

Die Verwendung von färbenden Lebensmitteln anstelle von Lebensmittelfarbstoffen hat bei der industriellen und gewerblichen Herstellung von Lebensmitteln in den vergangenen Jahren zunehmend an Bedeutung gewonnen. Die Europäische Kommission hat 2013 eine Leitlinie zur Einstufung von Lebensmittelextrakten und -konzentraten mit Färbereigenschaften ausgearbeitet und veröffentlicht. Alle in Österreich vermarkteten und eingesetzten färbenden Lebensmittel müssen seit dem 29. November 2015 den Vorgaben dieser Leitlinie entsprechen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 21

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen
- Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- EK-Leitlinie zur Einstufung von Lebensmittelextrakten und -konzentraten mit Färbereigenschaften

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 9,5 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	19	90,5	(71 %; 97 %)
beanstandet	2	9,5	(3 %; 29 %)
Gesamt	21	100,0	---

Die Kontamination einer Probe Paprikaextrakt mit dem verbotenen Farbstoff Sudanrot IV war nachweisbar (Nachweisgrenze: 0,01 mg/kg). Das im Rahmen einer angeordneten Nachbeprobung gezogene Paprikaex-

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

trakt enthielt kein Sudanrot. Bei einer Probe (aromatisierende und farbgebende Fleischwarezzutat) entsprach die Kennzeichnung nicht den Vorgaben der EG Aromen-Verordnung.

Die mikrobiologischen Ergebnisse einer Probe (Brennnesselblattpulver) deuten auf eine hohe Keimbelastung der Rohware hin. Bei leicht verderblichen Waren, die nach Zugabe des Pulvers nicht mehr erhitzt und nicht konserviert werden, besteht die Gefahr eines mikrobiellen Verderbs der Ware und des Wachstums pathogener Mikroorganismen.

19 untersuchte färbende Lebensmittel entsprachen hinsichtlich der Zusammensetzung den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.