

Reinheit von Lebensmittelzusatzstoffen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-034-19



Jänner 2020

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung, ob die Zusammensetzung und die Reinheit von Zusatzstoffen, die zur Herstellung von Lebensmitteln und Getränken verwendet werden, den lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen.

Es wurden 61 Proben aus ganz Österreich untersucht. Zehn Proben wurden beanstandet:

- bei einer Probe war der zulässige Höchstgehalt für den Konservierungsstoff Sorbinsäure überschritten
- die restlichen Beanstandungen betrafen Kennzeichnungsmängel

Die Zusammensetzung und die Reinheit von 60 der 61 untersuchten Proben entsprachen den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittelzusatzstoffe.

Hintergrundinformation

Lebensmittelzusatzstoffe, die in Österreich in Verkehr gebracht oder zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden, müssen bestimmte Reinheits- und Identitätsanforderungen erfüllen, um die gesundheitliche Unbedenklichkeit der daraus hergestellten Lebensmittel und Getränke sowie Schutz vor Täuschung zu garantieren.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 61

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EU) Nr. 231/2008 mit Spezifikationen für Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Lebensmittelinformations-Verordnung, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 16,4 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	51	83,6	(72 % ; 91 %)

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.

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
beanstandet	10	16,4	(9 % ; 28 %)
gesamt	61	100,0	---

Die Proben wurden einer chemisch-physikalischen Prüfung einschließlich der Untersuchung auf Schwermetalle unterzogen. Die Zusammensetzung und die Reinheit von 60 der 61 untersuchten Proben entsprach den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittelzusatzstoffe. Bei einer Probe (Farbstoffmischung) wurde eine Konservierungsstoffkonzentration festgestellt, die über dem gesetzlichen Grenzwert lag.

Die Qualität und die Sicherheit der in Österreich hergestellten oder verwendeten Zusatzstoffe war insgesamt als sehr gut zu bewerten, Verbesserungsbedarf besteht hinsichtlich der Umsetzung der Kennzeichnungsvorgaben.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege 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.