

Verkehrsfähigkeit von Spezialölen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-017-19



Jänner 2020

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der am heimischen Markt befindlichen Spezialöle hinsichtlich Kennzeichnung, Organoleptik, Zusammensetzung, Rückständen und Kontaminanten.

92 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

35 Proben wurden beanstandet:

- alle Beanstandungen betrafen Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben.

Hintergrundinformation

In Österreich gibt es viele Kleinhersteller, die spezielle Produkte wie Leinsamen-, Haselnuss-, Walnuss-, Erdnuss-, Soja-, Distel-, Hanf-, Mohn-, Traubenkern- oder Weizenkeimöl erzeugen. Diese werden oft nur in kleinen Mengen produziert und häufig auch nur am lokalen Markt in Verkehr gebracht.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 92

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG, BGBl. Nr. 13/2006 idgF
- Lebensmittelinformations-Verordnung, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen, Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle
- Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs
- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Verordnung (EG) Nr. 333/2007 zur Festlegung der Probenahme- und Analysemethoden für die Kontrolle des Gehalts an Spurenelementen und Prozesskontaminanten in Lebensmitteln
- Österreichisches Lebensmittelbuch, Kapitel B 30 Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 38 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	57	62,0	(52 %; 71 %)
beanstandet	35	38,0	(29 %; 48 %)
gesamt	92	100,0	---

Bei der vorliegenden Schwerpunktkaktion wurde, wie bereits bei einer Schwerpunktkaktion im Jahr 2017 (Beanstandungsquote: 41,1 %), eine besonders hohe Beanstandungsquote von 38,0 % festgestellt. Die Beanstandungen betrafen allein Kennzeichnungsmängel und/oder Irreführung. Bei den meisten Proben waren mehrere Beanstandungs- und/oder Hinweisgründe feststellbar.

Zur Irreführung geeignete Angaben in Bezug auf die Eigenschaften des Lebensmittels wurden bei einer Probe beanstandet. Auch verbotene, krankheitsbezogene Angaben waren am Etikett einer Probe vorhanden.

Insgesamt wurden 86 Proben auf eine Kontamination mit polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) untersucht. Bei zehn Proben wurde Benzo(a)pyren nachgewiesen, bei allen lag der Wert unter dem festgelegten Höchstgehalt von 2,0 µg/kg.

Pestizidrückstände wurden in 86 Proben untersucht. Bei 20 Proben konnten Rückstände von mindestens einem und/oder mehreren Pestiziden über der Bestimmungsgrenze von 0,01 mg/kg, jedoch deutlich unter den jeweiligen festgelegten Höchstwerten, festgestellt werden.

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.

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.