

Reinheit der Zusatzstoffe Propylenglycolalginat, Carrageen und Eucheama Algen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-029-20



November 2020

**Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war eine Erhebung der Verwendungsmengen der Verdickungsmittel Propylenglycolalginat, Carrageen und Euchema Algen in Lebensmitteln und die Untersuchung der Reinheitsanforderungen bei Reinstoffen.

21 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

Es wurden die Einsatzmengen erhoben und die technische Dokumentation geprüft. Zehn Proben, die als Reinstoffe vorlagen, wurden auf die Erfüllung der Reinheitsanforderungen untersucht.

- Eine Probe wurde aufgrund fehlerhafter Angaben in der Spezifikation beanstandet.

Hintergrundinformation

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat in einer wissenschaftlichen Stellungnahme für den Fall, dass die akzeptable tägliche Aufnahmemenge der Zusatzstoffe Carrageen (E 407) und Euchema Algen (E 407a) überschritten wird, Sicherheitsbedenken geäußert. Um einen Überblick über den Einsatz der Verdickungsmittel in Österreich zu gewinnen, sollten die Einsatzmengen bei den Herstellern, Prämixerzeugern und Anwendern (Großbäckereien, Fleischwarenproduzenten, Getränkehersteller und Molkereien) erhoben und die Zusatzstoffe als solche untersucht werden.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 21

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung (EG) Nr. 231/2011 Reinheitskriterien für Zusatzstoffe
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 4,8 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten gesamt

Proben und Erhebung	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	20	95,2	(77 %; 99 %)
beanstandet	1	4,8	(1 %; 23 %)
gesamt	21	100,0	---

Eine Probe wurden beanstandet, da die Angaben zur Identität des Zusatzstoffes auf der Produktspezifikation widersprüchlich waren.

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchung entsprachen alle Proben den Vorgaben der Spezifikationsverordnung für Lebensmittelzusatzstoffe. Die dokumentierten Einsatzzwecke der Verdickungsmittel erfüllten die Vorgaben der EG Zusatzstoffverordnung, die Verdickungsmittel wurden gemäß der guten Herstellungspraxis verwendet. Es hat sich gezeigt, dass vergleichsweise zu anderen Verdickungsmitteln die untersuchten Verdickungsmittel wenig eingesetzt wird.

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.