

## **Konservierungsstoffe und Farbstoffe in essbaren Wursthüllen**

**Endbericht der Schwerpunktaktion A-020-21**



**Dezember 2021**

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

## Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war es, diverse Produkte auf zugelassene und verbotene Farbstoffe sowie auf Konservierungsstoffe zu prüfen. In diesem Zusammenhang wurde auch die Kennzeichnung der essbaren Wursthüllen bei verpackten Würsten überprüft.

33 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Vier Proben wurden beanstandet:

- Eine Probe „Bio Hauswürstel“ wurde u. a. wegen irreführender Angabe zur verwendeten Wursthülle beanstandet.
- Eine Probe wurde wegen hoher Gehalte an nicht deklarierten Konservierungsstoffen im verzehrfertigen Produkt beanstandet.
- Zwei weitere Proben wurden wegen sonstiger Kennzeichnungsmängel beanstandet.

## Hintergrundinformation

Künstliche essbare Wursthüllen werden immer häufiger anstelle von Tierdärmen eingesetzt. Neben Hüllen aus pflanzlichem Material, z. B. Ausgangsmaterial Algen, bestehen diese unterschiedlich zusammengesetzten Produkte häufig aus Rinderkollagen mit weiteren Zutaten und Zusatzstoffen. Die Produktionsweise beschränkt sich nicht nur auf feste Hüllen als Ausgangsmaterial, sondern auch auf Extrudate, die in flüssiger Form auf die Wurst aufgebracht werden. Die Palette der Verwendung reicht von Brüh- und Kochwürsten (Würstel, Kabanossi, Blutwürste) bis hin zu Rohwürsten (Salami, Minisalami, diverse Rohwurstsnacks).

Würste und Wursthüllen wurden jeweils separat auf verbotene Farbstoffe sowie auf die Konservierungsstoffe Sorbinsäure und Benzoesäure untersucht.

Laut Anhang II der Zusatzstoffverordnung beschränkt sich der Einsatz von Sorbinsäure und Benzoesäure bei Würsten auf folgende Möglichkeiten:

Kategorie-Nummer 08.3.1: nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse und

Kategorie-Nummer 08.3.2: wärmebehandelte Fleischerzeugnisse:

- E 200 - E 219 Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate; p-Hydroxybenzoate: quantum satis, nur Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischprodukten.

Kategorie-Nummer 08.3.3: Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch:

- E 200 - E 203 Sorbinsäure — Sorbate: quantum satis, nur Häute auf Kollagenbasis mit einer Wasseraktivität von  $> 0,6$ .
- E 200 - E 203; E 214 - E 219 Sorbinsäure — Sorbate; p-Hydroxybenzoate: 1.000 mg/kg, nur Gelee-Überzug von gekochten, gepökelten oder getrockneten Fleischprodukten.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 33

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

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

- Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen

## Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 12,1 Prozent.

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) <sup>1</sup>
nicht beanstandet	29	87,9	(73 %; 95 %)
beanstandet	4	12,1	(5 %; 28 %)
gesamt	33	100,0	---

Verbotene Farbstoffe wurden in keiner Probe nachgewiesen.

In den Probesteilen der essbaren Wursthüllen war in 14 von 32 untersuchten Wursthüllen der Konservierungsstoff **Sorbinsäure** in einer Menge von 37,6 mg/kg bis 3.520 mg/kg nachweisbar, der Großteil (zehn Proben) enthielt zwischen 188 mg/kg und 377 mg/kg. In einer Wursthülle (flüssiges Extrudat) wurde **Benzoessäure** nachgewiesen (1.050 mg/kg). Bei den zugehörigen Würsten handelte es sich gleichermaßen um Roh- als auch um Brühwürste.

Wursthüllen ohne nachweisbare Konservierungsstoffe waren ebenfalls in beiden Wurstkategorien zu finden.

In den zugehörigen verzehrfertigen Würsten war lediglich in vier Proben Sorbinsäure (11 mg/kg, 19 mg/kg, 315 mg/kg und 329 mg/kg) und in einer Probe Benzoessäure (103 mg/kg) nachweisbar. Bei der Probe mit 329 mg/kg Sorbinsäure handelte es sich um eine offene Ware.

Eine Probe wurde wegen des nicht deklarierten Konservierungsstoffes Benzoessäure in der Wursthülle des verzehrfertigen Produktes gemäß LMIV beanstandet, da aufgrund der Menge eine technologische Wirkung auch im Wurstgut vorlag. In dieser Probe war zudem Sorbinsäure in einer höheren technologisch wirksamen Menge nachweisbar, sodass die gute Herstellungspraxis des Herstellers („quantum satis“ Prinzip) hinterfragt wurde.

Eine Probe „Bio Hauswürstel“ wurde wegen irreführender Angabe zur verwendeten Wursthülle gemäß LMIV beanstandet. Es wurde Schweinesaitling deklariert, jedoch eine essbare künstliche Wursthülle verwendet.

Eine nach LMIV beanstandete Probe wies eine zu kleine Schriftgröße auf, bei einer weiteren Probe waren Kennzeichnungselemente mangelhaft.

---

<sup>1</sup> 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.

## Impressum

### Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz  
Stubenring 1, 1010 Wien  
[www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at)

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien  
[www.ages.at](http://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.